

在一望无垠的稻浪里

刘利元

收来一把糠，不抢收可能颗粒皆无。水稻也挺“娇贵”，喜水，又怕水。水少了，旱死；水多了，浸水太多也会烂根。岭南炎热，一年到头都是农忙季节，根本没有休息时间。最热的那些天，在外面摇摇扇子就满身是汗，更何况田间劳作？

“一辈子想学成个庄稼人，也难。你好好学吧。”父亲一声叹息。

陈爽荣回到乡下，当起了真正的“庄稼人”之后，很快就从父亲的叹息里咂摸出了滋味。

当初陈爽荣决定回家种地的时候，很多朋友都劝他，说来说去离不开一个字：“难”。种过一茬水稻，陈爽荣对这个“难”字懂了很多。村里人的收入来源很单一，绝大多数人家和他家一样，靠区几亩水田过活，而且都是巴掌大的地块，东一块西一块，开个机械进来都转不了身，只能靠牛拉犁或者人工翻地，能不难？种田全靠人工，育秧靠人工，插秧靠人工，施肥靠人工，打药靠人工，收割、脱粒、舂米，样样都是人工，难上难。村里年轻人都不种地了，个个觉得种地又辛苦又没面子。

种稻要吃苦，但不能让种稻太辛苦。太辛苦，不论是谁都受不了。为了降低种稻的“辛苦指数”，陈爽荣决定先从育秧下手。

过去村里都是人工育秧，家家户户各自为战，一个秧盘大约用种九斤，不时还要被鸟啄食。用机器集中育秧，种稻的用量减少到六斤，而且点种均匀、成活率高。到了育秧时节，一块块塑料盘上铺设松软的腐殖质，里面密密麻麻长满了嫩绿的稻苗，像春天的韭菜一样憋着劲儿长。秧盘行列整齐，一排排延伸到地头。陈爽荣站在田头，望着秧盘，眼前就幻化出一眼望不到边的碧绿稻田。

育秧只是第一步。在陈爽荣看来，插秧、施肥、打药、收割，样样都要改进。插秧用机器效率才高，但“巴掌田”里没法施展，只能推动土地流转，让小田变大田，搞规模化种植。这里雨水多，不能像过去那样撒化肥，要往土壤里搅拌缓释肥，让肥力缓慢释放，这样能避免排水时把肥力带走。打药，也不能像过去那样背个喷壶喷，一天也打不了多少，要用机器打药。为此陈爽荣特意去考了无人机驾驶证，无人机飞一趟就能喷十几亩，比

人工快了不知多少倍。另外，他还借助农机具购置补贴，购买了许多现代化农具。

其实，陈爽荣遇到的最大难题，还不是这些。第一季收了稻谷，他去都斛镇的海鲜街卖，主打“原生态稻谷”，不料卖不出什么好价钱。台山市都斛镇、斗山镇、端芬镇、广海镇等地都有水稻连片种植，盛产当地特色的丝苗米，一粒粒洁白如玉、晶莹剔透，色香风味俱佳，无论观感还是口感都属上乘，可是没有打响品牌，买家都当是“大路货”。

血气方刚的陈爽荣，一时陷入沉思。

“不能光让种稻人少流汗，还要让种稻人的汗水更值钱！”

要想种稻成功，光靠机械化是不够的，必须走水稻产业化之路。陈爽荣埋下头来，用心钻研，渐渐摸索出了一些门道。

他先是搞起稻鸭共生，每亩稻田大约可以放养一二十只鸭子。因为是无污染纯绿色放养，鸭子在市场上价格很不错，卖鸭子的收入大约和稻谷相当。稻田里养鸭子，几乎不用投放饲料，水田里有很多螺、水草和浮游生物，鸭子基本够吃了。田里的螺繁殖很快，特别是福寿螺。以鸭治螺，一举两得。而且鸭子在稻田里嬉戏觅食，不但可以翻松泥土，排泄物还是很好的肥料。等到稻子结穗时，就把鸭子收了，“稻生鸭”很受消费者青睐。

另一边，脱米后的稻壳也能综合利用。这些稻壳，以往要么翻土犁田时当成有机肥料埋入地里，要么直接撒在菜地里，或者用来煮饭烧火，有时甚至当成垃圾扔掉。陈爽荣根据饲养用途，将稻壳混合玉米、红薯叶子加工成饲料，养猪、养鸡、养鸭、养鹅、养鱼都不错，价格和稻谷相当。

好琢磨、爱总结的陈爽荣，还从自己的稻田实践里总结出了三个“七”。

他注册了属于自己的丝苗米商标，把稻谷脱粒加工后，通过网络电商销售，市价是稻谷的七倍。在整洁的加工厂里，一袋袋金黄稻谷被倒进巨大的脱壳漏斗，伴着“隆隆”声响，一粒粒白花花的大米跳跃而出。满当当的仓库里，整齐地摆着一袋袋大米，等着物流发货。

他将碎米粒制作成米粉，并注册了品牌进行销售，煮和泡都行，和方便面一

样，市场价格又是稻谷的七倍。一碗就是一根粉，一包正好煮一碗，丝滑筋道，回味悠长。游子归来，首先要吃一碗家乡的粉，离乡时都在行囊背包里装上几包粉。一碗碗爽爽的粉，承载了满满的乡愁和家乡的味道。

第三个“七”的奥妙，则在稻田里：“稻田研学、稻田旅游、稻田民宿”的文旅附加收入，是田里稻谷的七倍。”陈爽荣站在稻田旁竖立的规划图板前，信心满怀。他已经做了整体规划，系统开发乡村文旅项目。做项目当然是要赚钱，但他的希望不止于此，更重要的是要让全社会特别是青少年知道粮食来之不易，谨记“谁知盘中餐，粒粒皆辛苦”的道理。

四

经过九年种稻磨练，三十六岁的陈爽荣身体结实了许多，脸、胳膊、腿，外露的皮肤都晒成了古铜色。陈爽荣经营的绿稻农场，从三十亩发展到五百亩。他扩建了育苗基地，秧苗供应周边万余亩水稻种植。他还牵头成立农业合作社，吸引周边村民以土地入股，推动更多的小田变大田，让旧日弯弯绕绕的条条田埂消失在大片稻田中。“广东省农村乡土专家”“全国农业农村劳动模范”……各种荣誉也纷至沓来。

2023年，陈爽荣当选全国人大代表。这是他做梦也没有想到的事。他提了一条关于粮食产业高质量发展的建议。很快，农业农村部针对陈爽荣代表提出的“良种”“良法”“良田”“良机”“良制”五项建议，一一作出详细答复。

“水稻是知道感恩的。”陈爽荣说，“你对它好，它就对你好。作为种稻人，我也常有感恩的心，没有国家的强农政策，种稻事业就没有今天这么好的前景。”

台山市的农业、渔业基础很好。斗山镇位于台山市南部，土质肥沃，利于种稻，坊间有“日进斗金，金山银山”之说。经过各方面努力，台山大米获得国家农产品地理标志，从此有了响当当的品牌。

岭南九月，金黄与碧绿交替，收获与希望并存，田野里到处是热气腾腾的景象，两脚踩在水田里的陈爽荣，目光坚毅，遥望远方。眼前，是一望无垠的稻浪，又是一个丰收年……

版式设计：张丹峰



我与一座城

东营是一座油城，依偎黄河，守望渤海，广利河穿城而过。这片土地下蕴藏着丰富的油气资源，诞生了著名的胜利油田。这是一座与水结缘、与油共生的城市。城市有了水，便充满灵气，尤其是广南水库，湖光动人，水波潋滟。城市中到处可见油井的身影，油井掩映在绿林中，与景色融为一体，是这个城市特有的风貌。

1987年，我和姐姐随父母从长庆油田来到东营胜利油田。那时这座城市还处于开发建设早期，到处都是施工建设的场面。城市的整体面貌不像今天这样光鲜，但它是沉稳的、有底气的。来自祖国天南地北的石油人来到荒滩滩涂，开启了祖国石油建设新的一页。

刚到东营，我们住在临时招待所，一间十二平方米的房子住着四口人，邻居也都是操着各种口音的石油人。放学后，我就到各家各户串门，在四川来的张姨家吃酸豆角、麻婆豆腐，在新疆来的李叔家吃拉条子、油馓子。在那个艰苦奋斗的年代，丰富而有特色的各地美食，慰藉了平淡的日子，也影响着东营人的生活，造就了东营别具一格的城市气质。

“一年刮两次风，一次刮半年”是过去东营气候的真实写照。那些年，一年中总有几场大风伴着黄沙，特别是春季的沙尘暴，似乎要把人吹走，把房子吹跑。当年，石油人不仅开发建设油田，也投身到城市环境整治中。万亩槐林、生态公园美化了城市景观，抵御了恶劣环境的侵蚀，让油城人充分享受自然美景。每年槐花飘香时，整座城市都氤氲在芬芳之中。

后来，我离开了东营，去外地上大学，可心中眷恋的还是家里的味道，还有东营的清晨日暮。大学毕业后，我回到了油城，成为一名电力工人，守护着万家灯火。许多个夜晚，当我奔波在故障巡查的路上，回望城市深处灯火通明的楼宇时，想象着辛劳一天的石油人，在家人陪伴下享受着生活的乐趣，就感觉全身充满了力量。

三十多年的岁月如弹指一挥间，油城的变化如此巨大，每每让我感慨，处处令我流连。凡有空闲时间，我就骑上一辆单车，在城市的街角小巷里穿梭，穿过繁华喧闹的北一路，坐在夜幕下的开发区港口，看渤海湾星光点点。作为城市地标建筑的电视塔，俯瞰着这座城市的沧桑变化，陪伴着这座城市坚守在时光中。也正是有了这些充满现代气息的去处，东营这座油城才在沉稳厚重之余，焕发出青春的朝气，吸引着成千上万的人来到这里，追寻着黄河入海的宏大，流连着万鸟翱翔的悸动。

石油开发养育了东营，兴旺了东营，石油人在油田建设中也越来越注重环保。在这里，听不到油井嘈杂，见不到油污流淌，到处清新自然。并在景中、并景相融的生动面画，使这里成为独具特色的网红打卡地。一座座掩映在城市中的绿色油井，似乎在讲述着属于东营、属于中国的发展故事。

如今，这座城已从“石油之城”变

东营，我的第二故乡

邹会莉

为“生态之城”。黄河入海口的黄河三角洲国家级自然保护区湿地，正是东营生动亮丽的一角。滚滚黄河向东流，携泥裹沙入大海，也造就了这片水草丰美、环境优良的大湿地，造就了这片无数珍稀异鸟、鱼蟹虾蟹繁衍栖息的乐园，金雕、白枕鹤、丹顶鹤等珍贵鸟类都在这里留下过倩影。黄河是大自然对东营的恩赐，东营就像是躺在黄河母亲亲臂弯里的一个幸福的孩子。现在的这里，烟波含翠，树木参天，百草葳蕤，鸟鸣啾啾。

行走在东营整洁宽阔的马路上，你会发现众多环境幽静的城市公园，健康休闲的理念在东营渐渐深入人心。当然，你还会被滩涂上大片的光伏发电基地所吸引。这里的油田正在大力推进光伏发电事业，以减少化石能源应用。

如今，踏上东营的土地整整三十六年了，对这座城市的了解越来越多，每一条城市干道，每一条街道小巷，都曾留下我的足迹。除了湿地、美食、文化、宜居这些标签外，东营还是一座英雄辈出的城市。这里孕育了一代又一代的劳动模范，也诞生了一批又一批退休后无私奉献、为社会发挥余热的志愿服务者。这种奋斗精神和集体责任感，在老一辈身上延续，也在新一代身上传承。

驻足流光溢彩的胜利广场，回眸东营的那一刻，自豪感如清泉般涌进心头。这是一座了不起的城市，奉献的石油资源为国家的发展注入磅礴的动力。这里有了了不起的人民，将一片不毛之地建设成一座现代化都市。从儿时的憧憬到今天的生活其中，我不断见证着东营的发展和进步。这座城身上那黄河的气质、石油的味道、拼搏奉献的精神，让我走到哪里都难以忘怀、时时刻刻都引以为豪。

东营，我生命里的第二故乡。



大地



我们这里的年轻人

“回家种地？门儿都没有！”陈爽荣怎么也没想到，第一个反对他种水稻的，竟然是自己的父亲。

陈爽荣清楚地记得，那是2014年春天，他刚满二十七岁。在广州，他外贸内贸做了几年，始终也理不出什么头绪，想起之前从报纸上看到鼓励农业发展的相关政策，想想同龄人基本外出了，村里很多地空着，或许种地是一条出路。

于是，他打起背包，乘坐长途汽车返回广东台山，又从台山汽车站搭巴士到斗山镇斗山圩，从斗山圩搭摩托车返回五福村。

正在田间翻地的父亲，见陈爽荣背着包回来，纳闷地问：“刚刚上工，怎么就回来？”陈爽荣说：“不在广州干了。”父亲问：“去哪儿干？”陈爽荣说：“回来干。”“回来干什么？”“回来种地，种水稻。”父亲听得目瞪口呆，愕然道：“我种了大半辈子水稻，也没种出什么名堂，最大的光荣就是送你到广州上了学，可你现在又要回村种水稻，那你读书干吗？不读书难道不会种水稻吗？”

陈爽荣知道，那个时候，村里个个以走出去为荣。自己好不容易走出去了，再回来，确实很难让父母接受。就算回来，如果在本地找家正式单位，有个稳定工作，也会让父母觉得脸上有光。现在可好，自己在广州待了几年回来种地，不管谁看，都有灰溜溜的感觉。

怎么办？开弓没有回头箭。父亲说：“家里有四亩地，你怎么种就怎么种。种不成，乖乖出去打工。”陈爽荣摇摇头：“四亩不够。”

父亲惊讶：“不够？你以为种地是闹着玩吗？”“真的不够。”“不够就租，村里的地倒是不缺。”“那就再租三十亩吧！”

陈爽荣不是不知道水田劳作的辛苦。这里地处岭南，靠近南海，一年好几场台风，如果水稻六七成熟的时候遇到台风，抢收不是，不抢收也不是——抢收



我的家乡湖南新晃侗族自治县凉伞镇的豆腐，在周边地区很有名。

国人制作豆腐的历史源远流长，经过千百年的摸索改进，豆腐制作技术已臻完善，为东南西北各地的人们所掌握，而且各有改良、各具风味。而凉伞豆腐能做到闻名一方，想必有它的秘诀。

黎明前，夜色尚浓，镇街边转角处的老木屋里，准时响起了磨豆浆机的嗡嗡声。这是在老家凉伞镇做豆腐的大哥大嫂每天的晨奏曲。他们用家传手艺做出的豆腐，端近眼前，细腻微颤，放在掌上，尚有余温，温暖着一户户人家的日常。

我们家几代人都靠做豆腐谋生，可以说是“豆腐世家”。三十多年前，我还是个山乡少年，每天晚上吃过饭，母亲舀来青皮黄豆，收拾干净，按三斤一份的

量，用挑来的井水浸泡好。第二天天还没亮，母亲就起来磨豆浆了。磨盘转动的沙沙声，铁瓢舀豆子喂进磨孔的咔咔声，连同那淡淡的豆香味飘进窗来，唤醒了我一个个少年的梦。

每年春天，阳雀催起了农时，父亲背起犁耙，牵着黄牛，去屋背地里翻耕，耙细泥土，再一行行播种青皮黄豆。施的是农家肥，然后锄草，豆子成熟时扯出豆秆，挑回来晾晒在房上。豆壳快开裂时，搬下院坝来，摊在竹席上，用槌敲打出豆子，去掉豆秆壳壳晒干，就可以把饱满滚圆的豆子收藏进大木桶了。

豆腐想要做得好，要在豆子、水、石膏、火四方面下功夫。豆子品种，加水多寡，浆磨粗细，石膏的量和投放时机，以及烧灶火的柴薪选择、火候掌握，都是学问。过去，凉伞集镇上的人家，多是从街

边那口井里挑水吃，这井水发自地下深处，冬暖夏凉，沁人心脾。做豆腐的人家，水挑得尤其多。往往是清早去挑，井水经过一夜沉淀，水清亮亮的，无一丝杂尘。柴以烧起来火势平缓为宜，要文火慢煮，火劲十足的柴反倒不适合。

豆浆磨好了，水烧好了，下锅前，先把豆腐帕四角挂在灶上方的四个木钩上，形成一个凹形。豆浆经热锅里搅拌，再舀到豆腐帕里，沥下细腻的豆浆，留下豆渣。待把沥好的豆浆烧开，就舀进放有石膏的冷水锅中，盖好锅盖，慢慢待其凝结成豆腐雏形，再舀出，放进垫着白布的木制豆腐盒中，上边盖一块木板，再压上一块石头，令水分慢慢渗出，没多久就成了豆腐。大哥大嫂连做几锅豆腐后，天已大亮，屋外传来了过路的人声车声和“卖豆腐”的吆喝声。

舒维秀

湘西的凉伞豆腐