



守好“大国粮仓”

——读长篇报告文学《中国饭碗》有感

■ 钟芳

“五谷者，万民之命，国之重宝。”中国是人口大国、农业大国，牢牢将饭碗端在自己手中，是一个永恒课题。长篇报告文学《中国饭碗》聚焦国家粮食安全，以朴实细腻的笔墨，大历史观的目光，深情回溯新中国粮食发展史，讲述了中国人以科技引领为先导，依靠自身力量成功实现由“吃不饱”到“吃得饱”并且“吃得好”的伟大转变。

全书紧扣重要时间节点、重要人物及重大历史事件，以夹叙夹议的方式，生动呈现出“大国粮仓”的历史、现状和未来。

上世纪60年代末，中国人民解放军沈阳军区黑龙江生产建设兵团的指战员扎根东北黑土地，使昔日的北大荒变成了如今的中华大粮仓。40多年前，安徽小岗村18位敢闯敢干的农民，在契约书上按下鲜红的手印，由此拉开我国农村改革的序幕，家庭联产承包责任制确立推行。“杂交水稻之父”袁隆平、“中国小麦远缘杂交之父”李振声、“矮秆小麦之父”刘秉华、“杂交大豆之父”孙寰等一大批农业科技专家，为了粮食稳产高产，不遗余力地奋战在育种领域。



还有从西北地区到中原地区、从湖广地区到江西的种粮大户，用科学种田的行动，积极践行“绿水青山就是金山银山”理念……

一春一秋耕作成谷，一颗一粒积聚成仓。作为一本采访自田间地头的报告文学，《中国饭碗》贴切地解决了宏大叙事与精准议论的关系，从粮食生产根本在耕地、命脉在水利、出路在科技、动力在政策等关

键点逐一切入，揭示了走好中国特色的粮食安全之路不易，书写出中国人为解决粮食问题所展现出的智慧和坚韧不拔的勇气。

作者不仅从《山海经》、填仓节等丰富的史料和民俗中追溯中国源远流长的农耕史，而且走访了洞庭湖平原、江汉平原、鄱阳湖平原、江淮平原、黄淮海平原等国内主要粮食产区，从不同视角了解种粮农民、科技

工作者、粮食销售商、粮库护粮员等群体，从历史和现实的维度，深入探究中华民族通过怎样的努力，牢牢地将饭碗端稳端好。

粮食是人类生存发展的根本，粮食安全是治国安邦的重要基石。自上古时代神农和炎帝开农业之先以来，中国人就在与自然和谐共生的发展进程中，逐步摸清了农作物生长的规律，掌握了农事技巧，发明

了二十四节气，并自觉用于指导农业生产，产生了《论积贮疏》《齐民要术》等重要著述，强化了对粮食的认识。

细细研读该书可以看出，新中国成立70多年来，我们在发展农业、实现养活养好人民的任务和目标上成就卓著，为全球粮食安全、贫困治理和农业可持续发展作出了巨大贡献。令人敬佩的是，以袁隆平为代表的农业科学家始终肩负让中国人民吃饱吃好的理想，执着地将论文写在祖国大地上，通过几十年如一日的接续奋斗，实现粮食年年丰产的可喜局面。

《中国饭碗》聚焦中国农业发展，讲述了农业科学家和种田人，为抓好农业生产所作出的种种努力，例如赵洪璋等科学家孜孜不倦开展小麦育种的故事，既震撼心灵，又给人启迪。此外，这部著作还整体回顾了为提高中国农业质量效益，国家出台的相关扶持政策。例如，上世纪五六十年代初开展兴修水利、近年来实施退耕还林还草工程等，为农业绿色发展迈出新步伐奠定了坚实基础。如今，经过几代人的艰苦奋斗，中国农业从当初的人拉肩扛、看天吃饭，转变为全程机械化和“靠数据”，实现从小农生产到数字农业、智慧农业的巨大跨越。在水稻、小麦、玉米、大豆等农作物的研究与培育方面，培育出大量具有自主知识产权和世界领先水平的优良品种，从而在源头上确保了整个国家的粮食安全。

百尺竿头，更进一步，中国农业高质量发展任重道远。回眸过往的70多年，风雨历程中早已铸就中国人民守好“大国粮仓”的决心。面对新发展格局，中国农业必将再续新辉煌，再展新画卷。

(作者为自由撰稿人)

灯火韵味长

■ 李志宏

灯火一词，是一种富含审美意蕴的艺术形象，尤其是那些藏在古诗词里的灯火，是照亮诗人独特情感活动的经典意象之一。

从汉代的《古诗十九首》开始，古人就有“昼短苦夜长，何不秉烛游”的诗词意象，魏晋南北朝时期出现多首咏烛诗和烛赋，到了唐代，《全唐诗》出现众多灯火意象，尤以李商隐多用蜡烛入诗为典型。晶莹灯火，以其特殊的文化内涵，照亮了中国诗坛，成为中国古典诗词中一道独特风景。

“江船火独明”“荧荧灯火临书卷”“六街灯火闹儿童”“万家灯火照溪明”“几时红烛下，闻唱竹枝歌”“灯火万家城四畔，星河一道水中央”……灯火，是人类对于光明与温暖的最真切感受，这些诗词正是最美的

诠释。

“夜深渔火一灯明”“疏灯自照孤帆宿”“江枫渔火对愁眠”“岸火翻夕浪，舟雪洒寒灯”“小雨寒微就，孤灯话尽长”……尘世里跳跃闪烁的灯火，也有凄婉的一面，疏灯、孤灯、寒灯等意象，凸显诗人内心的孑然孤寂，读者也会感到孤独、无奈、哀伤。表现红烛悲剧的烛泪意象在诗词中也有很多，比如“红烛自怜无好计，夜寒空替人垂泪”“春蚕到死丝方尽，蜡炬成灰泪始干”。

灯火，是心灵的映照。不管它是温馨的，还是悲情的，始终在诗人们的心灵深处，温暖困境中的忧伤，照亮前行的路途。

最美的灯火，当属李商隐笔下《夜雨寄北》里的西窗烛影。李商隐是天才少年，婚后与妻子王氏感情甚笃，但自身仕途却不顺。那年，他告别长安的妻儿，赴蜀地做一个编外

小官。深秋时节，巴山冷雨淅淅沥沥，听闻妻子抱病，他的思念之情油然而生，于是写下“君问归期未有期，巴山夜雨涨秋池。何当共剪西窗烛，却话巴山夜雨时。”漂泊异乡的李商隐彼时想象归后团圆的温存情形——浓浓夜色，映衬一点烛红，夫妻二人西窗剪烛，喁喁私语，互诉衷肠。

汪曾祺在《冬天》里写到：“家人闲坐，灯火可亲。”一盏灯火就是一户人家，摇曳的灯火守着夜，守着牵系的深情记忆，所有怀念和无尽的话题，也进入这温馨的画面。

最微妙的灯火，应是辛弃疾的《清玉案·元夕》。“众里寻他千百度。蓦然回首，那人却在，灯火阑珊处。”元宵佳节，灯火辉煌，观灯场面盛大隆重。词人在人群中找一个意中人，千百回寻找，终于发现她亭亭立于灯火稀疏处，于溢彩流光外幽居自处。

每一盏灯火，每一句脍炙人口的诗句背后，都是一个故事。

如今，灯火已成为发展和文明的标志。《灯火里的中国》唱到：“都市的街巷，已灯影婆娑，社区暖暖流淌的欢乐，远山的村落，火苗闪烁……”万家灯火，车水马龙，是现代人心中的如画风景和美好生活。徜徉璀璨灯火中，祝愿每个人的夜晚都能如诗词那般，有灯火如昼，有温情缱绻。

(作者为自由撰稿人)



■ 李剑平

深圳是改革开放的前沿大都市，在此定居的人来自四面八方，但在许多乡镇，较早和较多聚居的都是客家人。比如龙岗区有个叫甘坑的地方，聚居着众多客家人，保留着客家民俗风情，客家文化浓厚，是著名的客家小镇。

甘坑地处乡镇，但走进后就会发现，这里的繁华热闹一点也不亚于大都市的大街小巷。刚开始，我以为这里是乡村，后来才知道，它是一个类似城镇建制的文旅景区，是深圳十大客家古村落之一，也是外界了解深圳原住民文化的一个重要窗口。

甘坑小镇坐落在三面群山的环抱中，泉眼溪流众多，山泉水甘甜。独特的地理环境，使这里阳光充足，温暖湿润，绿树如茵，花草缤纷。史料记载，甘坑村起源于明清时期，是客家人第四次大迁徙的鲜活见证。

甘坑小镇城门的门楣上，题有苍劲的“甘坑”二字，凸显历史文化之厚重。一条宽敞的青石板街道从城门下伸向小镇深处，甘坑河从村中穿过，流水潺潺，清澈见底。夹杂在古建筑群中的住宅区和街铺，烟火气十足。漫步小镇，感受着客家风土人情、生活习性、特色建筑、客家美食，仿佛走进一幅沧桑且富有诗意的古村落画卷。

甘坑小镇有很多古建筑，如七都116楼、状元楼、炮楼、碉楼、骑楼、吊脚楼等。其中，有120多年历史的南香楼为实木结构，整栋房屋只有三层主体，但楼中有楼，颇有气势。楼前有个青石板广场，有一方荷花小池，四周栽种着参差的绿树。那些精妙的雕梁画柱上有花草虫鱼、栩栩人物和神话传说，一眼便知是兼具闽南风格和客家文化的古建筑。

走进甘坑博物馆、家风家训馆、二十四史书院、状元楼、凤凰谷，目之所及，不仅有褐红古宅的历史沧桑，更有传承千百年的传统文化。这些展览馆里收藏陈设佛像、瓷器、玉器、兵器、农具等，都是了解客家文化的载体。

华灯初上，大街小巷彩灯花月交相辉映。繁华的夜市中，品尝色香味俱佳的客家美食，如客家酿豆腐、梅菜扣肉、客家腌面、艾粄等，十分惬意。漫步灯光夜市，观赏多彩灯饰，或趁着夜色找个茶楼，欣赏客家山歌、民族音乐和舞蹈等，又是一番享受。不得不说，小镇的现代化气息很浓郁，有别具一格的洋楼别墅，也有购物广场、现代化的游乐设施，以及绿意盎然的大片农田，还有各种卡通雕塑，点缀于草木葱茏之中。

作为文旅景区，甘坑古镇一步一景，的确是摄影者的乐园。大街小巷或古宅里，许多摄影者抢拍迷人景致，而应他们所需的影像馆、汉服店、摄影器材铺等，也随处可见。

甘坑小镇，是繁华都市边缘的一方乐园。徜徉其中，有如静夜中赏读一本手书的史册，阅览一轴展现当代生活的古朴画卷。

走进甘坑

(作者为自由撰稿人)

卷得春味品春色



■ 徐楠

“调羹汤饼佐春色，春到人间一卷之。”万物复苏时，各种蔬菜萌长，春卷应时而生，那滋味在舌尖绽开，带给人春日般的温柔和清新。

春卷在我国有悠久的历史，由“春盘”习俗演变而来。五代十国时期的晋代，立春这天，人们将面粉制成的薄饼摊在盘中，加上精美蔬菜食用，故称“春盘”，吃春盘也叫“咬春”。立春和春游时，人们都会带上“春盘”。到了唐宋时，这种风俗更加盛行，杜甫的“春日春盘生生菜”

和陆游的“春日春盘节物新”诗句，都真实地反映了当时的社会习俗。清代的《燕京岁时记》也记载：“是日，富家多食春饼，妇女等多买萝卜而食之，曰‘咬春’。”

薄薄的面皮下，馅料若隐若现，时令蔬菜演绎着春天的鲜活明媚。春卷的制作工艺早有记载，清代诗人蒋耀宗和范来宗的《咏春饼》联句中有对春卷的描写：“匀平霜雪白，贴贴火炉红。薄本裁圆月，柔还卷细筒。纷藏丝缕缕，馋嚼味融融。”

薄面皮的制作要求很高，既要薄

又要韧，“薄如蝉翼，白如玉”是上等佳品。温水倒进面粉，加少许盐，将面团揉匀打透，做到稀稠适度，再将面团在炉火均匀的平底炉盘上画一个实心圆，由外而内，不疾不徐，起承转合间，一张形似满月的薄饼便可成型。

馅料是春卷的灵魂。晋代周处所作《风土记》记载“元旦造五辛盘”，就是指将五种辛荤的蔬菜，供人们在春日食用，以发五脏之气。明代李时珍也说：“以葱、蒜、韭、蓼、蒿、芥辛嫩之菜杂和食之，谓之五辛盘。”

包春卷是个细致活儿，经过一卷二折三叠三道工序，小巧玲珑、晶莹剔透的春卷就可以装盘了。接着起锅倒油，将春卷沿锅边滑下，炸至金黄色捞出。轻咬一口，春卷皮又酥又脆，馅料柔中带鲜，满口生香。

如今，春卷的制作已日臻精美，馅料制作原料日益丰富，制皮技术日趋精湛，口味不断翻新，各地均有制售，在国外也是声誉颇佳。而且，春卷不仅在春天吃，其他时节也能品尝到。

小小的春卷，是春日餐桌上的“常青藤”，它蕴含着人们对春天的向往和憧憬，表达了人们对生活的美好祝福，传承着中华饮食文化的精气神。

(作者为自由撰稿人)