

“老顽童”的记账故事

王聰

有时候,缘分就是这么神奇!老薄和老李两人同岁,今年都七十有三,住在同一个小区,年轻时都是机械厂工人,认识半个多世纪了,街里街坊的,平时就爱戏谑较劲,玩笑逗趣。2022年末住户调查大样本轮换,这对“老顽童”又同时加入我们的“记账大家庭”,成了记账户中大名鼎鼎的“欢喜冤家”。

记得第一次和两位大爷相见是在社区办公室,只见两位银发苍苍的老人,一边兴高采烈地聊着天一边走了进来,未见其人,先闻其声。“退休金又涨了,晚上加个鸡腿。”老李大声嚷嚷着。“吃好吃的可得小心你那几颗牙。”老薄戏谑道。早就从调研员口中听说过他们二位,现在看来,果然传言不虚。

我赶紧走过去迎接两位老人,向他们介绍他们成为调查户的来龙去脉和

住户调查记账工作的相关要求,希望得到他们的支持和配合。老李听了之后皱了皱眉,说道:“这工作虽然看着挺复杂,但我没问题,毕竟咱这知识水平在这摆着呢。老薄,你这老眼昏花的,我看就算了。”老薄一听不乐意了,转过头跟我说道:“小王,你别听他的,大爷就是闭着眼记账也比旁边这个人强”。一时间,我也不知道说什么好,旁边的社区工作人员却对这场景习以为常,乐呵呵地鼓励他们记好账。就这样,两个“可爱的老头”开启了“相爱相杀”的记账一季。

从一开始记账,这两个人就开始互相较劲,非得争个高下。“小王,我跟你讲,老李这退休金都记错了,刚记账的时候你们都辅导过了,退休金哪有是整数的,你看我记的,都精确到小数位了。”老薄率先发难,洋洋自得地说。老李也不甘示弱,“我的退休金就发这么

多,实打实记的。小王,我告诉你,老薄闺女前几天来看他了,那大包小包的,拿了老多东西了,你查查看,他是不是都记上了?”我一看,老薄还真没记。老薄脸上一红,赶紧说道:“哎呀,你看,我这就是忙,一时间忘了,用得着你提醒。我现在就给记上,记上就不算漏,是吧,小王?”我赶紧点点头,缓解这尴尬的气氛。

就这样,记账前几个月,我总能接到两人的“花式告状”。接下来几个月,他们反映的问题越来越少,我还以为两位大爷签了“和平协议”,后来才发现,是两个人互相盯得太紧,问题基本都被消灭了。开心之余,我能真切地感受到,这两个大爷是真把记账当回事了,真想把这件事做好。

上月初,我去社区收账本,这次是老李一个人来的。“老薄身子骨不行,一场感冒就给撂倒了。他的账本让我给带来

了,我都检查过了,这次没啥问题。”老李尽管表面说得轻松,但我还是能感觉到他心里对老薄有一点担忧,赶紧说道:“薄大爷身体挺好的,三两天就好了,到时候还得盯着您,您这几天也不能放松啊!”“是,是,我可不能让他比下去,哈哈!”老李笑着说,“小王,你忙,我再去看看这老家伙。”说完,老李急匆匆地走了。

看着他的背影,我感慨万千。从事住户调查工作这么多年,我时常问自己,记账到底记的是什么?从一个可亲可敬的调查户身上,透过一本本薄薄的账本,我渐渐找到答案。记账,记录的不仅是一串串数字、一笔笔收支,更是一个动人的故事,一幕幕温情的瞬间。汇万千小账,成国家大计,为的是阖家幸福,为的是国泰民安!

半个月后,我来社区访户,老远就听到两个吵吵嚷嚷的声音,我会心一笑,他们又来了……



肖燕春

“采蘑菇的小姑娘,背着一个大箩筐……”放学路上,孩子哼起了这首歌,不禁让我想起了儿时采蘑菇的欢乐情景。

我的家乡在赣南,山峦起伏的丘陵地带林下资源极其丰富。立春过后,气温回暖,万物生长。特别是一场接一场的春雨淅淅沥沥,竹笋、蕨菜、荠菜、艾叶等野菜山珍在山涧田野争相涌现。这其中最令我回味无穷的是那雨后冒出的“石菌子”——一种令人垂涎不已的野生蘑菇。

想起小时候,每当春日雨过天晴,村里的玩伴便不约而同地上山拣“石菌子”。大家除了手提竹筐,还会带一把镰刀或者一根木棍,这些工具既能帮助我们开辟前行的道路,也是寻找蘑菇的得力助手。那些隐藏在山林间的石菌子,在春雨的滋润下悄然生长,它们可能藏匿于草丛或灌木丛中,也可能躲在松针下,甚至有的顽强地生长在小石头缝里。采蘑菇是一项充满乐趣的野外活动,穿梭在连绵的山头和茂密的林间,不仅考验着我们的体力、耐力,更需要细心地寻找。雨后的山路湿滑难行,一旦不慎踩到苔藓,便可能“四脚朝天”地摔倒。然而,这样的经历却为我们的“探险”之旅增添了不少欢乐。

拣“石菌子”还需要一定的运气。或许你走了很长的山路,却颗粒无收;或许你瞎闯乱走,却有意外的收获,不一会儿就盆满钵满。当然,拣“石菌子”也要靠经验,小伙伴每年这个时候都会上山,村里的哪个山头蘑菇多,哪条山路好走,哪种蘑菇能吃,山上的哪个位置、哪种草木下可能会有蘑菇,对这些问题大家都了如指掌、驾轻就熟。

早起的鸟儿有虫吃,春日里的小鸟也是大家的好帮手。作为林子里的主人之一,鸟儿们对山中长出的新鲜蘑菇,自然要大饱口福。只是小鸟们的胃口太小,着实吃不了多少,往往啄几下便心满意足地飞走了。鸟儿们享用蘑菇往往会有蘑菇碎屑残留,这是大家追踪美味的重要线索。“石菌子”素来都是扎堆生长,一旦有所发现,那它周围或许就有一大簇,甚至绵延不绝地长出一大片,随着你按耐不住吆喝一声,分散开来的伙伴便纷纷至沓来,共同分享这份意外的惊喜!

一路下来,大家的喊声、笑声、吆喝声在山林间此起彼伏,有的小伙伴收获平平,而有的小伙伴则满载而归。我想,对大自然的探索与亲近,应该是拣“石菌子”的真正乐趣。

“石菌子”变成美味大餐前,还要费一番功夫。纯野生的“石菌子”虽然形似香菇,但其表皮往往粘连着一些枯叶或者沙尘,大家会在小河边小心翼翼地清洗。“石菌子”虽然没有华丽的外表,却是纯天然的健康食材,在母亲的妙手下,不管是爆炒或者打汤,口感都十分爽脆嫩滑可口。吃上如此一顿美味,让我们大快朵颐、回味无穷,这道山珍美味真是大自然对我们的丰厚馈赠!现如今,市场上各类香菇、滑菇、白菇等琳琅满目,然而,这些似乎都无法比拟我们记忆中儿时的那道美味。

恰逢拣“石菌子”的好时节,带着孩子在老家的山林间寻觅探索,应是别有一番乐趣。我想,春天的味道,在家乡的那片山林里,在母亲烹制的那碗蘑菇汤里。

赶考

远之

题记:今年3月23日,是党中央、毛主席离开西柏坡“进京赶考”75周年纪念日。抚今忆昔,感慨诸多,歌以记之。

迎着柏坡岭的晨曦
庄起重笔
把陈旧布新的命题
舒展在脚下的土地
75个春秋风沐雨
果实盈枝
跋山涉水的步履
笃定勇敢

大手一挥的气势
激越时空
绿水青山的擘画
锦绣万里
一道道丰盈的丰盈
铺就接续前行的阶石
清醒与坚定的答卷
抒写在春潮奔涌的大地



绽放

张旭 摄

油菜花海

姜波 摄



统计人的 “小美满”

朱乔琪

春日田园烂漫
四处生机盎然
听见鸡鸣牛羊声声唤
美丽乡村流连忘返

华灯初上夜晚
欢声笑语促膝谈
看生活点滴汇邻里期盼
“账”量幸福心中暖

虽然数字庞杂且纷繁
枝叶都与民相关
揉揉疲惫的眼睛看一看
美好简单

你看烟火巷陌风景轮转
生活诗意满满
要好好把握一段
与时偕行的浪漫

只要心中满怀求真务实
那份责任感
不彷徨不畏难
这就是我寻找的一个答案
让你我来相伴
数海扬帆就是最好的美满

奶奶的手擀面

芦艳丽

清明节快到了,奶奶离开我们整整一年了,关于奶奶的记忆,在这样一个天清地明的时节变得尤为清晰。

三十余载春秋,奶奶始终陪伴我成长,她的音容笑貌、一言一行我都无比熟悉。我特别爱吃奶奶做的饭菜,尤其是手擀面,也就是凉面,这让我久久不忘。

小时候,家乡的小山沟里,四面除了高高的山,就是沙河那条窄窄的溪,方圆二十里没有一个小卖店,没有辣条、方便面、大白兔奶糖,有的只是山里的草瓜儿、沟里的荆棘果儿,但无论什么,都比不上奶奶的手擀面。

一年四季,奶奶总是观山影儿长短来判断时间,西山的影子遮住小山庄,就是张罗晚饭时。每逢夏日的这个时候,奶奶便会去做手擀面。手擀面做起来比较费功夫,需要凉拌,冬日天气寒冷,吃在肚里会有些不适,故而手擀面是夏季美食。

只见奶奶挪着不灵活的腿脚,拎了柴火,跨进厨房,起火,给锅里添好水,就拿盆和碗取面。

奶奶按照家里吃饭的人数,挖了足量的白面。每次取面,奶奶都会狠心多挖一点,给我和弟弟妹妹留一口解馋。奶奶先是给面里撒上适量的盐和碱面,用温水揉面,稍微醒几分钟,就开始擀面。擀面过程中,奶奶通常会撒上干的玉米面粉,那样擀出来的面薄,不怕粘。面擀好就该切了,切面也是个技术活,奶奶擀了几十年的面,刀工自在活下,一把老菜刀在碗底上“哒~哒~哒~”蹭几下,一会儿便切出宽度均匀的面条。奶奶将面条一把一把理顺摆好,用白色的布单盖住,避免风干,隔绝苍蝇叮咬。

奶奶一边做面,一边给灶膛添柴,让锅里的水热着。面擀好,奶奶会喊我们到院子对面的许家地头儿掐葱花,新鲜的葱花用水一冲,切碎,铁勺倒油在灶膛里加热到冒烟,立即将撒了盐和花椒面的碎葱猛地倒进铁勺里,用筷子迅速搅拌,葱花就抢好了。拿出醋、油泼辣子、蒜泥和酱油,还有奶奶前一天就拌好没有吃完的苦苣菜,一起摆在桌子上,一切准备就绪,就差那口面了。

下面也是很有讲究的,锅里的水要宽裕,火必须烧旺,开水烧滚才能下,下到锅的面待汤沫溢过即可捞出,捞出的面趁热撒上盐,淋上胡麻油,拌匀晾在案板上,过一阵儿抖散,就等待装盘开吃。

爷爷把拴牛的绳子套在牛角上,三叔把赶羊鞭子立在羊圈门口,西山的影子也就到了东山的山顶了,奶奶将为数不多的几个擀出缺口的碟子摆出来,捞上面,端到那张放好拌料的一米见方的饭桌上,爷爷和三叔洗了手就开始吃面。

我们姐弟仨有谁偶尔路过,奶奶就会喊住,忙不迭进到厨房,用大碗捞上面,再拿两根长短和颜色不一样的筷子戳在碗里,嘴里念叨着:“吃,赶紧吃,不吃就没了。”那时候做手擀面机会不多,十天半个月也就吃上一次。手擀面对于当时的我们来说,类似火锅一样的大餐。每次面还没有吃到口,我就开始咽口水,给面上浇点醋和酱,拨上葱花,再放点蒜泥,没等拌匀,就已经开始往嘴里塞面,一口进去,葱花的香味、醋的酸味、蒜泥的辣味,还有盐的调和,让一碗面入胃、入魂。手擀面无疑满足了我们当时对美食的渴求,很难忘怀。

后来,我因为读书离开故乡,在城里安家,在城里工作,饭店、外卖、预制菜、小零食占据了曾经手擀面在我生活中的位置。我离开家乡那么多年,几乎忘记了手擀面的味道,忘记了儿时手擀面带给我的美好。

有了女儿以后,我开始花大力气练习做饭,想让女儿吃得好,长得壮,健健康康。于是,我再次回想起手擀面的种种。触手可得的美好不是美好,亲力亲为的爱才真正走心,奶奶狠心多做的那几口面,盛满了对孙辈的疼爱。我开始学习做手擀面,也是出于对女儿的爱。凭着儿时的记忆,我竭力做出了“手擀面”,然而,我做的手擀面总是不得要领,要么太干太硬,要么黏在一起像一团乱线,味道甚至不如市面售卖的机切面,一时感到灰心。

一次回娘家,奶奶手把手指导我做手擀面,八十岁的奶奶对制作手擀面的流程还是那般熟悉。奶奶说,面条入口前的每一步都很关键。原来,面要和得稍微软一些,和面的时候要把水气揉干,擀面的时候要擀匀,我在开始的几步上就没做好,后续都是瞎忙活。经过奶奶指导以后,我的手艺果然精进不少。我几乎迷上了手擀面,家里来了客人就做手擀面,以至于与奶奶熟悉的人能从我做的面里尝到奶奶的手擀面味儿,我欣喜不已。

如今,做手擀面于我已是信手拈来之事。虽然奶奶已经走了,但关于手擀面的记忆却一直留在我的脑海里,和奶奶生前一般无二。