怡情诗笺

赣鄱册页

（组诗）

□ 李 晃

读懂一座山

有一种翠竹，列队在先辈的故事里
挺起腰。长成一座座高高耸立的丰碑
有一种杜鹃，紧贴着烈焰般的信念
醒过来。漫卷八百里的红旗招展

有一种夜色，从黄洋界的哨所走来
倾耳听。隆隆的炮声报道敌军宵遁
有一种黎明，叫做八角楼的灯光
抬头望。星星之火，可以燎原

有一种基因，比峥嵘岁月更加鲜艳
有一种情怀，像阳光亲吻脚下的土地
不只是春风振动郁郁葱葱的翅膀
不只是号角响彻山山水水的晨曦

舂杆高高举起，掌声就这样响了起来
神山村的糍粑就这样把幸福传颂
多像高高举起的右拳，初心挺拔
多像高高竖起的大拇指，荣光万丈

请井冈山转告他，旧貌换了新颜
请井冈山转告她，祖国强大的模样
读懂一座山，也就读懂了一种精神
读懂一座山，也就读懂了一种传承

赣水泱泱

我站在长江国家文化公园，心境旷达
与我并行的草木，呼吸里带着芬芳
理念是崭新的，实践也是崭新的
我们被匡庐蕴秀吹遍，同天空一样辽阔

我远眺鄱阳湖口，接受浩浩荡荡的哺育
云朵化作了殷殷嘱托，招呼候鸟的飞翔
春与秋是我们的，夏与冬也是我们的
我们与这片生机勃勃的沃土，风调雨顺

我沿着千里赣江，探寻绿色崛起的密码
参与和见证，都是可持续发展的赞歌
致敬那些像对待生命一样对待生态的人
我们以绿水青山的名义，不负众望

风吹稻花，像潮水一样一浪紧跟一浪
人们以勤劳的方式，托起和谐共生
秋水长天，一卷一卷擘画孩子的笑脸
人们在显山露水的文章里，倾情呵护

还有抚河、信江、饶河、修河……
肩并着肩款款而来，以森林和湿地包围我们
我们不曾停下脚步，我们重新定义蓝天
我们内心耸立着一座生态文明建设高地

窑火里长出了新树

一片小小的瓷，穿越了深邃的时光
向另一片瓷靠拢。日月北斗垂天河的瓷
千年风雅赋新篇的瓷，独一无二的瓷
走出昌南，走出东方，再走向寰球

泥与火的涅槃，忘不了七十二道工序
每一道都是苦心孤诣，每一道都是温润坦荡
每一道都是生生不息的博大精深
因为小心翼翼，所以卓尔不群

泥之不朽，同样忘不了2023年的10月
一个殷切的声音，一份深厚的期许：
把“千年瓷都”这张靓丽的名片擦得更亮
在窑炉风火的景德镇，新潮波澜壮阔

文化传承、创新试验、省部恳谈……
像密集的鼓点。灼热、郑重、铿锵有力
像澎湃的涛声。在集结，在挺进，在攻坚
要以瓷为媒——远播中华文明

号角响起，大国工匠们怀抱山河远行
一朵朵锦绣之花，盛开在新的历史高度
那便是，老房子上长出了新房子
那便是，千年窑火里长出了一棵棵新树

这里的一草一木都是赣鄱儿女

当人们谈到“1269”行动计划的时候
我记得，那是一双双坚定的目光
那一个个紧贴产业发展的锦囊妙计
是决心与信心，更是非凡的胆略

当人们聊起粮食、蔬菜和水果的时候
我记得，那是一幕幕五谷丰登的盛景
赣南赣北，欣欣向荣的土地上庄稼正节节拔高
赣东赣西，累累果实敲响了新年的钟声

当人们满面春风地走在街道、走向原野
我记得，我们的物质与精神年年茁壮
倘若蝴蝶来访，就走出庭院目送它启程
倘若路灯晚归，便以月光的名义替它守护

当明亮的教室传来孩子们朗朗读书声
当慈祥的老人漫步在红彤彤的晚霞里
当人们抒写与大地的垂直，抑或躬耕成锐角
当万家灯火被一个个温暖的身影点亮

这里的一笔一画，都归于源源不断的改革
这里的一言一行，都来自苏区干部好作风
这里的一笑一颦，都叫做安居乐业
这里的一草一木，都是幸福的赣鄱儿女

新时代的新篇章

伟大的思想引领，为中部地区崛起作序
走在前、勇争先、善作为，多么语重心长
手握东风的人们，把高质量发展的主题
写进大抓落实的诗行。在江右山水间

要落笔“赣”字，接续奋斗成新时代的动词
如“赣”之立，立天地也立生民，更立初心
如“赣”之早，每一次出发都自带前瞻与先机
如“赣”之夂，人们奔跑在善始善终的征途

以“赣”之工，将大地铺展得无比精益求精
以“赣”之贝，拓印了物华天宝的传奇与今生
像“赣”之章，事事新日日新即是风流文章
像“赣”之贡，以递进的誓言与贡献诠释蝶变

要用新质生产力来完成，对项目落地的注解
感应“江西制造”的心跳。让现在告诉未来吧
创新链、产业链、资金链、人才链，心心相印
人们高擎熊熊火炬，朝着同一个方向奔跑

要以“三大高地”“五大战略”定义新的篇章
要以众志成城的实干，开启红土地上的现代化
这是4500万赣鄱儿女与一个时代的信约
——风景这边独好，我们一步一步向前

用笔行走

走，去江洲

□ 帅美华

江洲，地处赣、鄂、皖三省的交界点，鄱阳湖与长江的交汇处，特殊的地理位置注定了它不可能平凡于浪涛之中。一遇战争，它就是兵家必争之地。在江洲，只要你想听，有的是故事。

有人说周瑜在这里操演九州八卦阵；有人说刘裕与卢循在此大战；有人说陈友谅突围至此，被乱箭射中；有人说李自成死于此地一名农夫之手。

还有人说江洲是陶渊明落脚的地方，就是因为美丽江洲的反复叠印，陶渊明的脑海之中才有了“世外桃源”的最初模型；王羲之《兰亭集序》里的一个个形态各异、变化多端的“之”字，就是他在江洲所牧的一只只或行或卧或嬉或游的天鹅。

去江洲，可以怀古，也可以追思。倾听江水撞击岸壁的回声，凝视着光点在水波上如呼吸般颤动，你也同江洲一样，周身披满历史的尘霜。

今天的江洲如一枚新刻出的印章，纯然是长江中心的一座沙洲。从地图上看江洲，四面江水环抱，它如孕育生命的子宫，静静安养在母体之中；又像刚露出水面的江豚，流线型的脊背平滑顺畅，让你生出伸手去抚摸的冲动。还没有走近江洲，你的心中就溢满水的柔情。

江洲的形成有赖于水，水把千里之外的泥沙搬运而来，水让江洲具有了灵动的气质。江洲的定型有赖于岸，1998年的特大洪水之后，长江大堤被层层加固，今天的江洲固若金汤，江洲百姓再也不惧怕江水偶尔发点脾气，水的脾性已被收纳在堤岸之内。牢固的岸堤让江洲生长出一份气定神闲的端凝。

在这端凝里，花常开，果常香，农作物像被施了魔法，爱情稳固后，就不知疲倦地生儿育女。江洲的沙土涵千方之气，聚万里之力，疏松肥沃，堪比黄金，在它上面种什么就翻着倍儿出产什么。它一年年超标准产出价值，永不枯竭。江洲人说，这沙窝窝比黄金还要宝贵。

江洲的色彩永远是鲜亮的。春天，你来江洲踏青，嫩黄的油菜花如云如雾，覆满江洲，从天空向下望去，江洲如一块明亮、诱人的黄色大蛋糕，漂浮在春波荡漾的江水之中待你品尝。绿的麦苗、粉的桃花、白的梨花是丝带与花边，点缀在“蛋糕”之上，把春日的旖旎装点到极致。

夏天，你漫步江洲，麦子成熟，淡金色的麦粒，连结成片，凝于麦秆顶端，江洲的外衣明净而柔和。空气中飘散着丰收的喜悦和枇杷果的甜香。此时，成片的芍药花华丽登场，如即将走向圣殿的新娘，挽着初夏的手，共赴一场五月的邀约。

也许你不相信，江洲人种芍药，不像洛阳人种牡丹，纯粹是为了看花。江洲人看重的是白芍的块茎，那是一味名贵的中药材。在江洲，“花”只是农作物捧出的副产品，江洲人质朴通透，他们认为“美”的本质永远是每株植物的“真才实学”。

秋天，橘树的黄，让人口齿生津；棉朵的白，让人心生温暖。江洲的每一种色彩都让人心底踏实，充满希望。

大雪覆盖的冬天，江洲的土地上依旧绿意盈盈、生意盎然。白菜、包菜、花菜、萝卜、大蒜、莴笋……走进江洲，你不自觉地就有了依靠和底气，胆壮气粗起来。

走在大街上，你不时能听到这样的吆喝声：“江洲甜宝，好甜，好甜，不甜不要钱！不甜不要钱！”“江洲麻壳呢花生，不好吃不要钱！”江洲出产，就有这样的硬气和霸气。

江洲物产的丰富，不是一两句话就能说得完的。江洲菜籽油、江洲干豆角、江洲辣椒壳、江洲槐花蜜、江洲南瓜、江洲玉米、江洲霉豆、江洲红薯粉……琳琅满目、数不胜数。

去江洲，是磁针奔赴磁场，是蜜蜂奔向花朵，是唾液奔赴味蕾，每一步靠近，就是幸福等级的又一次攀升。

走，朋友们，我们一起去江洲——去感受“长江长，在身旁”的神奇；去体悟“数家新住处，昔日大江流”江水深处的欢欣与沧桑；去相会桃花源的“土地平旷，屋舍俨然，良田美池桑竹之属”……

乡风民韵

驿道深处的豆香

□ 春 序

我去赣州峰山一个叫新建的村庄，缘于看到一个关于手工腐竹制作的视频。镜头中，山村人家的锅灶里蒸汽氤氲，妇人在灶台前有招有式地添着柴火。

橙红色的火焰从灶膛吐出火舌，一锅锅浓稠的豆浆慢慢变成腐竹——锅里豆浆凝成皮，妇人双手把它拈起挂在竹篙上，它沥出的豆浆仍滴回锅里，等着下一锅的凝皮。豆香随着蒸汽升腾，长长的竹篙上挂着一片片金黄色的腐竹。光影里，它们有着黄葛树落叶的色泽，有着水脉流动的肌理。这种带着柴火味、乡土味的传统美食手工制作技艺，深深地打动了我。

新建村位于章贡区最南端，自古以来就是交通要道，一条古驿道穿村而过，有几百年历史。1958年开始修公路之前，村人都是走古驿道出村，去往附近的沙石埠、王母渡赶集、卖腐竹。这里山多田少，腐竹曾是很多家庭的主要经济来源。

走过一条巷弄，攀上一级级台阶，转过几个屋角，走进一户依山的农家院落，一对夫妇从屋里迎出来，我认出他们就是视频里做腐竹的夫妇。

晒坪上，一根根竹竿放在木架上，长长的竹竿上晒着新出的腐竹，一排排一列列俨然就是一个腐竹方阵，阳光满院，腐竹闪着金黄色的光，让人感到一种食物的庄严和秩序美。

妇人摆好茶粿，热情地招呼我们在院子里喝茶，向我们讲着这里的山水之好，豆子品质之好，做出来的腐竹品相也好。桌上已摆好碗筷，男人端出一锅热气腾腾的豆浆，一股豆香味扑鼻而来。一碗豆浆下肚，一种很本土的味道被身体记录，暖意从体内升起。

妇人说，自己17岁就开始做腐竹，在锅灶前一做就是几十年。20世纪70年代至90年代中期是村里做腐竹最鼎盛的时期，几乎家家都开有五口锅做腐竹。老早以前，政府就有了帮扶政策。为了扶持村里腐竹产业，政府给家庭困难没有石磨的人家买石磨。做腐竹是个辛苦活，每日起早贪黑。凌晨两三点，各家各户就亮起了灯火，新建村可以说是“最早起的村庄”。

妇人带我们参观院落旁的腐竹作坊，两条长灶十口平底锅正冒着热气，蒸汽升腾豆香满屋，锅里的豆浆凝出一层皮，揭起，晾干，就成了腐竹。她说：“一个锅能做三斤多豆子，一天做33斤豆子的量，出成品腐竹20斤左右。作坊里，现在有了电动磨浆机、摇浆过滤器，省下很多时间和人力，但其他的工序都不能省。做腐竹要先破豆子，去豆皮——一个豆皮都不能留。豆皮带涩味，如不去干净，做出来的腐竹就不清甜。如用黑豆做腐竹，更是要仔细，只要有一个黑豆皮没有去掉，就会影响整锅腐竹的色泽和口感。”灶膛里柴火闪着暖光，“煮浆最要技巧，豆浆煮开后，用木刮刮去豆浆上的浮沫，锅里温度要控制在80℃，让豆浆表面凝结成皮。”

言语间，妇人麻利地拈起锅里的一层“皮”，上竹篙，下一层凝皮要十分钟左右，如此循环往复。

妇人笑着说：“每一锅都把豆浆熬干为止，最后一张腐竹叫糖竹，那是全锅的精华。只有这种柴火灶做的纯手工腐竹，才能做出糖竹。”“糖竹”，我第一次听到这个名词。糖竹，甜，是一锅腐竹的精华所在，大补。村里的女人坐月子，家里都会储备好糖竹，用糖竹与梅干菜炖肉给女人吃。

腐竹寓意“富足”，是外村人逢年过节送礼的珍品，在新建，它却是家常菜，也是重要宴席上必不可少的菜品。一到秋冬季节，手工腐竹就供不应求。为了让更多人品尝到地道的手工腐竹，她曾试着扩大作坊规模，无奈人手不够，村里青壮年都外出打工去了，加之年轻人也根本吃不了这个苦，老的熟练工工价又高，做下来基本没什么赚头，很多人家都不愿做手工腐竹了，于是她成了村里为数不多把这门手工技艺坚持至今的人。

妇人说，随着产业推进，现在市场上出现了许多便捷的现代化腐竹加工厂。现代化生产的腐竹，加上精美的外包装，在市面上很畅销，价格也卖得不错。而自己的手工腐竹，不仅费时费力，价钱也卖不上去。手工腐竹产业陷入两难的尴尬。也有人建议她跟着市场走，加点添加剂什么的，让腐竹更有卖相。但妇人不为所动，依然坚持做自己的老式传统手工腐竹。她说：“好东西，不怕没人要。”

可喜的是，最近，村里正计划着建个村腐竹工坊，召集村里会做腐竹的人一起做腐竹，统一宣传，统一销售，充分利用网络平台的优势，尽可能把新建村的手工腐竹品牌传播出去，以此带动更多的村人回乡创业、就业。同时，也将尝试设立手工腐竹制作的体验工坊，吸引城里的游客来体验。

回程的路上，脑海里仍萦绕着腐竹的馨香、糖竹的蜜意……峰山赋予了新建村好山、好水，新建村也就有了糖竹一样沉淀下来的美好。新时代的村民守住了新建村的“古”，孕育出了新建村的“新”。

井冈山
第 2335 期
邮箱：cuilan1972@sina.com
电话：0791-86849202