

# 那时的芒种

□李彩平

麦子应声倒地，左脚顺势一挑，一捆麦子就躺在滚烫的土地上。不过片刻功夫，身后已倒下大片麦子。我们额头的汗水顺着脸颊滚落，衣衫被汗水浸透，紧贴在身上。此时腰酸背痛，可没人懈怠。我抬头望望毒辣辣的太阳，在心里暗暗祈求它被乌云遮住。但转念一想，农时不等人，芒种时节最怕雷雨大风，还是让我们平平安安收割完吧，便暗下决心：再毒辣的太阳也无妨！

用了整整一天的时间，我们全家才割完了那几亩地。我们坐在地头的树荫下，吃了点干粮，喝了些水，歇了会儿，便捆麦、装车、拉麦，真是忙得脚不沾地。父亲拉上那满满一车麦子向碾麦场走时，我和两位姐姐撅着屁股在后面使劲推。此时，母亲和弟弟也没闲着，仔细捡拾着地里的麦穗。

黄昏时，我们终于把麦子全部拉到麦场

里，码成圆圆的麦秸垛，盖上塑料布。等所有的麦子收割完毕，再碾打。回到家，被麦芒划伤的脸、手臂火辣辣的疼，但想到一年的口粮得到保障，满心都是甜蜜。

如今的芒种，田野依旧金浪翻滚，却再也见不到当年老少齐上阵的忙碌。大型收割机开进地里，缓缓驶过，收麦、脱粒、装袋，一气完成。农户们只需站在田埂上就会颗粒归仓。甚至粮食收购商直接从地里拉走粮。前一刻还翻涌的麦浪，下一刻已变成实实在在的收入，落在农户的口袋。

从前的芒种，“家家户户割麦忙，官家小姐出绣房”；如今的芒种，“抽烟喝酒站地头，粮食归仓不用愁”。站在芒种的节气里，我不由感叹，时代的巨轮滚滚向前，无论我们现在的日子如何安稳顺遂，都不该忘记土地的馈赠，也要感念那些辛苦耕耘的岁月。

## 童年是一枚透明的书签（外一首）

□陈泽闻

六月把阳光折成纸船  
轻轻放进清晨的露珠里  
秋千荡起的瞬间  
天空低下来亲吻你的脸

童年是一枚透明的书签  
夹在岁月合拢之前的那一页  
仰头看着气球飞向蓝天  
眼睛里有整个银河在打转

童年不是一去不返  
它只是躲在六月的第一页  
等我翻开时，有蝴蝶和纸船  
还有永远不沉的梦

### 童年

童年是一块不听话的橡皮泥  
被捏成各种形状  
童年是被没收的弹珠  
以及，妈妈那句——  
“等你长大了就明白了。”

铅笔盒里的尺子可以  
量一量蚂蚁搬家的路线  
玻璃球能折射出彩虹的七种加法

童年是一颗不被没收的糖  
甜到下一节课的铃声响

### 庙会

□师红儒

熙熙攘攘逐流晖，喧沸入时灯一围。  
生事费求多在望，俗愁暂忘尚无违。  
向阑庙市今何似，犹坠人潮心未归。  
风过古城楼阁密，招扬岁岁梦翻飞。

### 滴滴金·朔州老城四月八庙会

□康彩兰

老城掀起娱游热。灯如昼、夜无歇。香尘歌管转箫笙，恰初夏时节。  
遥开双扇蓬莱阙。舞霓彩、似穿越。人潮高过阁儿东，有繁华成悦。

### 四月八赶庙会

□吕剑锋

初夏薰风草木芳，人潮若织气随扬。  
筐装野菜含清露，肩卸山珍映日光。  
锣鼓喧天香火旺，祥烟绕殿福安长。  
如斯乡谊醇如酒，笑把丰年满土觞。

### 朝玉阶·四月八庙会随吟

□解景阳

箫鼓笙歌四月欣。戏台邻古刹、彻祥云。长衢嘉馔物华纷。游人如海涌、笑声频。  
每年俱是会中人。氤氲烟火里、忘劳辛。心欢何用费分文。又来寻昨梦、岁依新。

## 跃龙门

□武映梅

龙门一跃立人前，莫道功成便息肩。  
沧海尚余波万顷，云程犹有路三千。  
且张鹏翼乘风起，更抱丹心向日燃。  
山外青山焉可阻，登攀之乐浩无边。

## 逆流行舟

□曹禄昌

已跃龙门溯逆流，孤船奋楫不回头。  
千重浪卷犹能进，万点槳摇未肯休。  
骨瘦何妨根更韧，心坚自有路堪求。  
风涛借我三分力，笑送轻舟万里游。



油画《夏日》  
赵世英

# 梦里的皮蛋瘦肉粥

□杨晓俐

备好了，却找不见小米。翻箱倒柜啊，翻来翻去，最后还是找了大米。大米就大米吧，如法炮制，竟做出一锅香喷喷的皮蛋瘦肉粥。

梦里的粥啊，那香味弥漫在整个房间，又香又浓，仿佛连感冒都轻了几分。我看着老爹喝粥的样子，心里满满的幸福感。

突然，“咣当”一声，梦碎了。  
我惊醒过来。眼前的皮蛋瘦肉粥不见了，屋里静悄悄的，就剩我一个人。我家那位已经不在身边。他习惯了每天晨跑，慢跑早已刻进了他的骨头里。每天跑上七八公里，再去祇园那边打一会儿乒乓球。回去以后，他也习惯了我做好的早餐。

今天我感冒了。清鼻涕擤了一把又一把。窗外淡淡的晨曦已经射进来，我忽然觉得自己有些无能为力。昨夜整整一晚都在梦里熬那碗皮蛋瘦肉粥，我一直在脑海里萦绕，那个软糯，那个香甜，让我忍不住直流口水，饥肠辘辘。特别想吃一碗。特别想自己煮一碗。可究竟怎么做呢？

查查小红书吧。那里一定有我想要的做法。三下两下划开屏幕，搜到一个皮蛋瘦肉粥的教程。

好吧，理论是一回事，实操又是另一回事。能不能做成还两说呢。还是动手吧。大米用清水淘洗干净，备用。砂锅加水烧开，把大米倒进去，让它慢慢熬着。咕嘟咕嘟……咕嘟咕嘟……这时候可不能闲着：皮

蛋冷水下锅煮八分钟，捞出来晾凉切丁；瘦肉切成细片，再改刀成细长丝，清水浸泡十分钟去腥，再加盐、胡椒粉和水淀粉腌制十分钟；再切些姜丝、小葱花备用。

等这一切妥当，锅里的米已经煮开了花，白白糯糯，软软乎乎的。这时候可以加配料了，先下姜丝和皮蛋，煮上五分钟，姜丝和皮蛋的香味一下子就被激了出来；再倒入腌好的瘦肉，再煮五分钟；最后撒上小葱花。这样煮出来的皮蛋瘦肉粥，粥浓肉香，爽滑软糯。

哟呵，我也是妥妥的大厨了！  
可不知怎么的，端着那碗粥，我心里却空落落的。

梦里梦见了我从来没吃过的皮蛋瘦肉粥，它让我憧憬，让我怀想，让我想自己努力尝试一把。可当我醒来以后，那碗粥依然只是一个梦。我的那个他，终究只是口头说说，终究让我在醒来后吃不到一碗热乎乎的肉蛋粥。他不会去查，也不会为我去亲自做一碗梦里想吃的粥。

所有的一切，还得靠我自己。我多么希望醒来后，在感冒这么厉害的时候，他能有心为我亲自下厨，做一碗皮蛋瘦肉粥啊。可我等不到。我小心地吃去，也得逼着自己亲自去做。靠天，靠地，靠人，都靠不住。还是靠自己吧。

梦里的皮蛋瘦肉粥，永远只停留在梦里。而我，已经醒来了。