

# 女儿晌午吃烩面哇!

张秀

田间劳动,日头渐午。女人看了看地上的影子,就知道又到了做午饭的时间。女人扛起锄头,挎着篮子,走出田畔,男人则在后面喊:“今儿晌午吃烩面哇!”

吃烩面而去弄秀的菜园子解解小苗,戴一顶把葱,摘一些豆角,女人利索地把这些新鲜的菜蔬都放进篮子里,快步向家里走去。

一进门,系上围裙,洗手和面,碗面吃软吃硬,软面和好的不好,这些厨房经验,村里的女人们都了然于胸,和好的面团,盖上盖子,让它在锅里慢慢醒着。女人转身从篮子里拿出韭菜,把豆角抽了筋,把葱菜洗净,把小葱去了须,洗菜切菜,一样一样摆到准备好的碗里盆里。然后锅里舀一勺水,防止山药氧化变色,再把葱蒜剥碎了放进碗里,花椒干姜大料细盐面各挖一小勺放进碗里,挖一勺黄豆酱也放进碗里。一切准备就绪,女人面前这些装着各色食材的盆盆碗碗就有了生机,活色生香,一片鲜艳灿烂。

接下来,该去院外抱一捆柴火回来,灶下吹火,干棚枝

在灶膛中哔哔啾啾地燃烧,白色的炊烟悠悠地飘向蓝天,时间着火,日子也就那么悠悠地过着。先烧水,灌满壶,把锅擦干净,洗刷碗筷,把肉切成条,放进锅里。炼油,切肉……女人拿起那只装满调料的碗,半勺开锅油,顺利地就把调料炒到锅里去,又麻利地盖好锅盖。呛辣的香味,从锅沿边四散开来,吸引了院子里觅食的鸡,和南墙上打盹的狗,以及烧火的那个小伙。豆角要先下锅炒出碧绿色,山药片再下锅炒到三分熟,少许洒水,让水慢慢开。此时,灶盆中的面团已经醒好了,擀面切面,从小灶台上放好刀切的女人,面条切的又快又均匀。锅里的豆角和山药片差不多快熟了,女人把切好的面条一层一层铺到半炖水的豆角山药片上,盖上锅盖,有不合缝的地方就用布围住,改小火慢慢地炖。

切好的芫荽拌一些细盐,再剥几瓣蒜,也放进菜碗里。从门后的菜盆中捞一盘烂腌菜,和芫荽蒜一并放上菜盆。烩面熟了,熄火揭锅,把碧绿的葱蒜放进锅里,先用筷子把烩好的面条抖散开,再用铲子搅拌均匀。山药沙烂,裹着烩面,黏黏软软,其间点缀星星点点的碧绿,油亮亮的。

炊饮农家,院里院外的饭香。女人打发孩子上房,喊田里劳作的家人回家吃饭,于是,村里村外,飘荡着清脆的童音。在那个通讯闭塞的年代,每到饭点,站在房顶上喊家人回家吃饭的声音,就是村庄满足了温饱的幸福。

收工的人回来了,锄头立在畦边。院子里就响起烩面的香,浑身疲累劳动减轻了一半。肥膘下炕,围着炕桌坐好,女人盛好了一碗一碗的烩面,依次递给家人。先给老人,再给孩子,再给孩子们,最后才给自己盛一碗。吃烩面就生蒜,也就茶菜。把简单饮食,调配的外分香,是乡村女人的能耐。男人的雄壮为家庭遮风挡雨,女人的细腻为生活注入味道,这是农耕家庭最基础的和谐……看家人们狼吞虎咽的香,女人也感到心满意足,仿佛自己在灶台上的作品,得到评委的高度赞赏。在农村,厨艺好的女人会被邻居夸赞“好茶饭”,找一个“好茶饭”的女人做老婆,大概是有乡村男人的期望。滴水成米,一啄一饮,都能以爱惜和享受的心情对待。吃饭,让味蕾和精神同享快乐。吃完了再添上,吃饱了还要在钵钵碗里涮一些开水,碗即成汤面,吃完这碗汤面才觉这顿饭吃得舒坦了。

## 诗歌精选

### 揣着心事入睡

李雨明

静思中

张牙舞爪的枯枝伸向天空  
仿佛要划破夜幕  
谁曾想  
她也有柔美的青春  
也梦想着撑起一片天  
让万物在绿茵中延伸  
梦想着永远年轻  
让坚硬的脚步不停  
让辽阔的欢乐风的随心  
梦想着让每一片叶子永远依傍  
让每一条根吸足养分  
在如意的伞下处优养尊  
又谁曾想秋寒霜露  
把所有的梦想都变成了不可能  
再无力撑起一片天空  
流星划过  
来光中那僵硬的四肢如蚂蚁般  
在午夜中爬行

### 初冬

庞贵雄

晴窗早觉静凉暖,  
楼外寒风渐成威。  
物业安排新叙事,  
家人换装御寒衣。  
随风吹叶飞尘落,  
玉露金黄六畜肥。  
几处林园满硕果,  
初冬赏雪莫相违。

### 初寒乍雪

苏云海

数场雪花落彤云,  
冷气直透骨寒冬。  
过往车流轮转慢,  
清街环卫带扫帚。  
六舍混浊难分辨,  
三界迷蒙无西东。  
玉宇琼楼浑一体,  
开门疑见水晶宫。

### 画堂春·秋游乌兰木伦石窟

舍翁

乌兰石窟伴朔行,  
浮雕蒙古图腾。  
草原神韵醉穹苍,  
鸿雁声声。  
  
幽径黄花烂漫,  
缤纷人物如星。  
御风鼓马跨长鞭,  
战鼓腾腾。

### 戏说好梦

杨晓明

卧卧舒床景色奇,空灵幻梦让人迷。  
红鸾白马兰舟渡,厚禄高官两手提。  
驾上青云迷月魄,游经东海把龙骑。  
黄粱梦碎无须叹,将相平民终化泥。

## 伊始

张汉兴

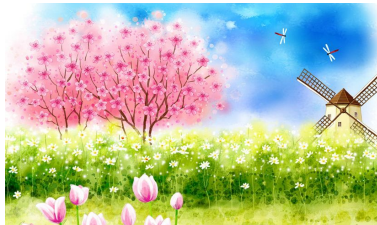
2019年8月26日,我想,我永远也不会忘记这一天,这不正是我22岁平凡不过的一天,却是我人生另一段旅程的开始——我为我成为一名光荣的人民教师。

今天之前,我对教师的印象还停留在祖辈——已故的姥爷和我的母亲都是教师,从小,其实我对教师的这份职业是有抵触心理的——作为教师的孩子,仿佛享受了什么特权,但我始终记得,在自己很小的时候,就学会了一个人呆在家里,我甚至有些讨厌那些抢走了我妈妈的孩子,没想到,在十多年后的一天,我好像明白了那些孩子,对于母亲,究竟有着怎样的意义。

一(六)班班主任张汉兴,一个从没有过的新称谓让我兴奋到现在;脚不着地的忙碌,有不知所措的茫然,有一开始的不安,真正让我安定下来的是今天的开学礼。在红地毯的小侧,我和年级组的其他老师陪着一位刚入学的小朋友,哭了好几次,扑到我的怀里,说自己的头,说自己的泪,说自己的挂;干乘总是忘在怀里粘着,说我是坏人,记不得他的名字;白吴新的妈妈来迟了,不哭不闹,也只是安静

那一刻,我明白,我再也和这些孩子分不开了;他们现在也许不知道拜师礼意味着什么,也许这只是比幼儿园时更为新奇的一种活动,也许,老师在他们心中,不过是和父母般可以依赖撒娇的对象,但在我心里,我是陪伴他们一段人生的老师,是他们人生重要的组成部分——此时,我突然感觉肩上似有担子千斤。

上午是想象中的手忙脚乱,上厕所,喝水,甚至走路方式,这些再平常不过的行为,对他们来说,却是陌生,但小小的他们依然给了我感动——王子轩带头领着小朋友坐端正,上厕所,自告奋勇地要在队伍的后面,说是要保护同学们;马政伟举着指挥棒,很累了,还在提醒我离牌子远一点,小心眼睛受到伤害;最小的是六岁的李翼翔,小小的个子,应该是太过紧张,哭了好几次,扑到我的怀里,说自己的头,说自己的挂;干乘总是忘在怀里粘着,说我是坏人,记不得他的名字;白吴新的妈妈来迟了,不哭不闹,也只是安静



## 令吃货们难忘的释尼台烤全羊

郝晨光

烤全羊是内蒙古美食的经典代表。七八年前,凭着对百度图片的理解,我便是在同事面前吹过了烤全羊美味的制作过程:去农村杀一只肥嫩的绵羊,用铁钩穿牢,架在过火木烤制,每20分钟在身上刷一次调料汁,待羊表皮烤得焦黄时,用小刀划开表皮入味,大约重复(大概三小时),一道色香味俱全的烤全羊就做好了。用小刀割一块放嘴里,轻轻一咬,香醇的表皮和皮下释放的肉脂混杂在一起,吃着酥香嫩,肥而不腻,品尝过这种烤全羊,齿间久久留香,终生难忘。

我是拙嘴笨舌之人,但我的几句评说表演,还是吸引住不少人,我心里暗想,看来大家也都没有亲自品尝过这道美食吧,几个年轻人早已迫不及待,期待着我赶快组织一次这样的活动。

考虑到食客们的人数、时间等限制条件,这个大家期待的活动一拖就是几年。这期间,我们也组织过多次类似的吃货活动,做了红湾烤羊肉、包头海鲜大餐、柴登草原两日游等等,但大家对烤全羊的期待之情,却并没有因为时间的推移而淡忘或忘记,反倒是在我多次的演说下,食欲更加强烈……

大家的胃口被吊得太高了,这样的活动就不能再拖了。上周去释尼台采风同期,那里幽静的环境,齐备的设施上所有人不约而同地想到了烤全羊。

说了就算,定下就干。组委会人员第二天上午组织参加人员,联系羊肉、烤肉师傅,采购其它吃食,计划活动项目……设计完美的释尼台烤全羊活动在众人期盼的目光中,准备在周六下午,撒播上羊。

有些事,越是期待,办成它就越有难度。周六的天气成了大家顾虑的因素,这周的天气以多云为主,可是周四的预报却是小雨转中雨。来自浪漫的小雨倒也不是什么坏事,但要是中雨就会打乱我的计划,甚至让整个活动泡汤。周日虽说天气预报好一些,可是晚上雨到今晚会影响周一上班,早回去又怕大家不高兴。斟酌再三,我还是决定两手准备,周六雨不大就按计划活动,雨大就改在周日,但这两天新的情况又出现了。

周五这天,新的情况又出现了。这回是参加人员出现一些状况,活动报名时,有20多人参加,加上六七十个小孩,大家想着人多气氛好,都想推举用自然条件最低一些。可也计划不了那么多周全,几个同事临时有事,确实没办法,他们只能取消活动,这样参加活动的大人一下子减少到16人。大家简单商量了下,决定活动继续。

周六一大早就起来,看见天空的云彩并不多,蓝天也在太阳照射的几分钟内,挣脱了白云的束缚,水晶晶的展现在了我们头顶,大家的担心终于不是事,我在群里说了声,天公作美,可以杀羊了。群里众人的声音逐渐多了起来,大家开始期待着坐车的车,几点出发……一切都向好的方向发展。

大概过了半个小时吧,杀好的羊就送到了烤羊的办

景区中心区的寺庙。

寺庙还在修建中,整体暗红的色调,把寺庙和我们生活的世界悄然隔开,明亮的酥油灯和冒着青烟的高香,更增添了寺庙的肃穆。一个穿着灰色僧衣的喇嘛,从我们面前匆匆而过,我闻见空气中,我抬头看了一下高高的佛塔,这一对比让我们大家明白了自己的渺小。因为在修建中,主要的人跟我们都进去,返回的路上,看见寺院的空地上种了很多的瓜果蔬菜,也不知道是因为僧人种植方便,还是天气过于干旱,蔬菜都是个子矮小,枝叶也是萎靡无光,最好的解释可能是,这些僧人们都想吃些自然的东西吧!

所有的东西再次吃到吃饭的帐篷里时,年轻人早已布置好了音响设备,精彩的扑克大赛后,大家又煮了方便面,传说中的垃圾食品今天也是格外鲜美,众人争相提议喝酒,一件六瓶的啤酒说怎么喝就剩剩不多。

约莫下午六点多钟,烤全羊的女师傅进来告诉我们,羊可以上桌了。一时间,原本喧嚣的帐篷里安静了下来,大家的眼光都不约而同的看向了门口。

几分钟后,一个不锈钢铁盘装着满满的烤羊肉端了上来,吃菜的喝酒的大家都停了嘴,一个个伸长了脖子探向铁盘。羊肉已经上烤羊师傅分成了小块,每人一两块这个铁盘就见底了。吃羊肉的声音和状态也特别,清脆的咬声后吧唧嘴,一定是拿到了烤全羊外面的脆皮,这部分的肉已经被完全烤透,入味也最深,吃起来最是清爽可口,满口吃着一边吞咽一边滋滋的,一定是拿到了有筋的骨头,头上的肉最香,咬的时候常常是两腮帮子开花,但里面的筋不一定烂,这对每个人的牙口又是一个挑战,我拿到了一块油嫩嫩的,烤成干干的腰子压住了羊的腥膻味,又多多了油润后的浓香,真是好吃的不得了。

第二盘羊肉上来的时候,大家吃得依然有声有色,声情并茂,畅快淋漓。我在这时候有了一种特别的感觉,觉得大家都像是生活在草原的蒙古族汉子,辽阔无边无际的草原,造就了蒙古族豪爽的性格,就连吃肉都是这样豪气冲天。

第三盘羊肉上来的时候,大家风卷云云的气势终于消停了下来,小孩子们早已吃饱,追逐着去外面玩了,外面的帮助烤羊肉师傅正忙,只好从技术不错的两个年轻人出去去准备烤串了,有些冷了的手腿被再次架到了烤炉上加热。没过多长时间烤串就熟了,发出滋滋的响声,小孩子们飞速地围拢了过来,拿着自己心爱的鸡翅、鱼丸,贴在暗夜的星空下,非常满足地笑着。

帐篷中的歌声也适时响了起来,我们本次活动活动不缺歌手,或婉转悠扬或激昂欢快的歌声,开始在夜空中飘荡。景区里一个同学聚会的团队被我们的歌声吸引了,在燃放的烟花四周,和着歌声的节拍跳起了舞,景区特意燃放的烟花,更是把夜空装扮地绚丽多彩……