

◇诗歌

我亲爱的祖国

祖国啊,我亲爱的祖国,
在党的领导下,你
繁荣富强,
日新月异。
党的心中,
挑着民族的复兴;
党的双肩,
担着人民的福祉。

我挥舞信念的彩笔,
谱写辉煌的颂歌。

祖国啊,我亲爱的祖国,
黄河长江,
是你的血脉;
泰山长城,
是你的骨骼。
你信念不灭,
国魂不朽,
青山永在,
星月相守。

□张改丽

祖国啊,我亲爱的祖国,
你的理想,
像星空一样辽阔,
你的青春,
和朝霞一样蓬勃。
你在世纪中奋斗,
你在天地间开拓,
你在时代里腾飞,
你在历史上跨越。

祖国啊,我亲爱的祖国,
神州大地,
处处是奋斗的人生,
扬起帆破浪前行。
我们共鸣同一心声:
为人民谋幸福,
为民族谋复兴。

秋山明净,
秋水澄澈。
日出东方,
朝霞满天。

祖国啊,我亲爱的祖国,
炎黄的血脉,
把我们融为一体;
五星红旗,
在东方冉冉升起。
五千年的岁月,
五千年的风云,
五千年的奋进,
铸就五千年的辉煌。

祖国啊,我亲爱的祖国,
机遇让我们崛起,
挑战给我们力量。
新时代,
赋予我们新的使命,
新目标,
指引我们踏上新的征程。
在党的领导下,
亿万中华儿女,
终将实现,
我们共同的中国梦。

◇美食

玉米·香

□杜学峰

茂盛的玉米地,散落在村庄的周围,一片连着一片,把村庄包围在万绿丛中,带着乡亲们体温,聚着他们的心血,成为乡村最朴实、最优美的风景。在我的眼睛里,这是一片绿色的海洋,波涛起伏,涌动蓬勃的生命。

身居城市后,有很长一段时间,我闭上眼睛脑海里立刻就会浮现出家乡的那些景物,尤其是那些庄稼,那碧波如浪的玉米林。我仿佛听到风儿吹过来的沙沙声,嗅到阵阵夹杂着甜味的清香。每当这个时候,我好像又找回了那些丢失了的东西,找到了我的乡村记忆和童年快乐时光。

闲暇时翻阅史料,得知玉米的渊源来自墨西哥的古印第安人,墨西哥因此被誉为“玉米的故乡”。历史风云,世事沧桑,我想,当年墨西哥那些土著居民,做梦也想不到他们培育的这种黄金般的玉米后来竟漂洋过海,养活了无数中国人。在漫长的岁月里,玉米用一代一代的生命轮回精心地呵护着村庄民众,与村庄一起经历风雨洗礼,一起接受阳光的爱抚。

我清楚地记得,小时候,每逢春风吹醒冻裂的泥土,父亲总在这个时候左手持鞭右手执犁,跟在那头老牛后面,用一把锋利的犁铧划开春天的序幕。农事是一波接一波的,耕好了地,接着就要把玉米种子播进地里。乡间的路上,随处可见推着种子化肥、肩扛锄头的人们,偶尔还能看见拖拉机“突突”地驶过,整个田野像一锅煮沸了的开水欢腾起来。

一场春雨过后,玉米就开始疯长。放眼望去,一片葱茏,一片苍翠,漫山遍野的绿像大海一样铺天盖地卷来,淹没了村庄。闭上眼睛,整个田野里都是玉米拔节的声音。这时节的天空是明朗干净的,土地是妩媚舒展的。玉米生长着,长到一簇子高的时候,又要追一次肥,追过肥的玉米像发育期的少年,在土地的滋养和阳光的照耀下,使劲地蹿个儿,似乎不几天,田野成了青纱帐,一片

浩瀚壮观的风景。玉米快要成熟的季节,大自然的芬芳犹如久远的甘露沁人心脾。我们孩子们难以控制焦急等待的心情,迫不及待地往玉米地里钻。童年里玉米秆的美味是无与伦比的,它的汁水甜得黏牙,是我们最喜欢的免费零食。孩子们像挨了饿的小兽,迫不及待啃生棒子,甜甜的有种牛奶的香味。还有煮玉米,水是村中甘甜清澈的井水,把嫩乎乎的小玉米丢进煮饭的开水锅里一起煮。煮熟的嫩玉米水灵灵的,热气氤氲。握住玉米的两头,用牙齿轻轻地啃食,满嘴都是清香。

秋天,到了收获的季节。农历八月十五前后,地里的玉米成熟了。经过阳光照耀的玉米,籽粒饱满,色泽光亮。一个个大棒子看上去就像兵马俑的方阵,威武而庄严。轻轻抽动鼻翼,满口满鼻都是甜蜜的气息。那一年收获玉米没有机械化,一家一户的几亩地,全是人工收获。人们拉上车子,提着袋子,挎着篮子,来到地头。掰玉米的人一手握紧秆子与玉米蒂,一手握紧玉米棒一折,一个玉米棒子就掰下来了。

玉米秸秆砍下来后,捆成直径一尺的草捆子,再一簇簇地把十来个这样的草捆子聚拢,让它们彼此依靠着,站立起来。玉米秸秆要在收获后的玉米地里晾一段时间,等到水分全干了,再运回家仔细地垛起来。玉米秸秆要成对地拴在一次肥,追过肥的玉米像发育期的少年,在土地的滋养和阳光的照耀下,使劲地蹿个儿,似乎不几天,田野成了青纱帐,一片

吃过晚饭,碗一推,剥玉米又要开始了。干这种活,不用点灯,白白的玉米皮已经映得眼里发亮。或搬个小凳子,或席地而坐,大家围着玉米堆,去除玉米的外套,只留下几片薄薄的外套,成对成对地拴在一次肥,待绑好一捆,一下子搭在事先栽好的木桩上,挂在一个个树杈上,炫耀着一个家庭、一个村庄的丰收……

栽植花椒树,就像是母亲蓄谋已久的事情,而且表现得从来没有的执拗,父亲搬来八十多岁的外公也没有说动母亲。乡下第一批苹果树到了盛果期,家家赚的盆满钵满,这时候,邻居们都开始栽植第二批苹果树,父亲也在川道整理出十二亩地,准备栽种镇里推荐的新品种,可是没过几天,母亲反悔了,母亲独自买了大红袍花椒树苗,父亲气得去了城里打工,母亲就喊了人把十二亩川道地全部栽植了花椒树。

从栽植花椒树开始,家里的太平日子就一去不返了,父亲只管他的苹果园,从正眼瞧母亲和她的花椒树,花椒地浇水、施肥、修剪,都是母亲的事情,花椒树的生长周期要比苹果树长,三年树龄才开始稀稀拉拉挂果,大面积挂果要等到五年以后,相比较苹果树的周期短,而且产量高,邻居的第二批果园已经红灿灿一片,花椒树还只是稀稀疏疏嫩黄的叶子。

父亲独自在老果园卸果袋,我去给父亲帮忙,父亲没好气的说:“你去花椒地看看,你妈在打农药哩。”我磨磨蹭蹭,父亲就有些发火:“花牛把树叶都吃完了,你妈打农药,那么重的药筒。”我嘟囔:“你怎么不去?”父亲脱了鞋子作势要扔过来,我慌忙跑开了。

我在花椒树地没有望到母亲的影子,等

寒露时节,正是红薯上市的时候。看到路边有整车的红薯在卖,突然想起了个“段子”,也是件真事儿。

有个南方仔,娶了位山西妹,落户在河北某城,婚后把岳母从老家接来给带孩子。一天,丈母娘吩咐他去买几块山药。老太太怕他整不机密,特意叮嘱他买那种圆山药,不要那种长的。

到了菜店,他问店家有没有山药?店家用手一指:“有,那不在那!”他一看,这山药又细又长(淮山药),不是丈母娘要的那种。于是又问:“我说的是圆山药。”店家又往旁边一指:“在那!”他再看还是不对。店家指的山药(红薯),显然不够“圆”的标准。再问,还有别的神药吗?店家摇头。山药没买到,只得空手而归。回家后他向媳妇一学说,媳妇“噗”地笑了:“老妈说的圆山药,是土豆!”

真是“十里不同音,百里不同俗”。就拿这“山药”来说,常规意义应该是指淮山药;

吕梁汾阳有名品,名品可美食。生食、熟食皆宜;凉拌、腌制、煎炒炸炖蒸煮,全凭喜好。《神农本草经》载,久服轻身益气、延年益寿;《开宝本草》记,多食令肥健,润肌,黑须发,去五痔。可以是开胸润肺佳肴大餐,抑或别有风味零食小吃;可以是悬壶济世良药美膳,抑或画师佳作丹青长卷。无愧汾阳人永无了断的眷恋,常常在文人墨客笔下诗行流畅。就有人激情挥毫:收获的不仅是满脸皱纹,还有一颗成熟的大脑。前句歌表,后句颂里。汾阳四十三万众,异口同声:汾州核桃。

◇美食

核桃·美

□田文海

汾州核桃是一种果实的情怀。她在名叫汾阳的地方开辟家园,以650年的风华成就卓越风范,用厚实的绿衣包裹生命的坚强。花开花落诠释成熟的艰难,轮回圆月辉映日月华光。一位开国将领把军人的骨气和血性亲手植灌,她便以军人的威仪从容面对雨雪风霜,只待白露的轻风褪去坚硬的外装,洁白的绣球便缤纷着汾阳人的梦乡,让收获的喜悦点亮崭新的希望。

汾州核桃是一种果实的情怀。成林成带遍野漫山托起家族的辉煌。却从不曾标榜和奢求颂扬,只是赞美的歌声早已在四海八荒荡漾。热切了古城父老久远的期望,酝酿成汾阳独秀的靓丽景观。

汾阳地灵,地肥水美,气候宜人。更有群山西峙,蕴林牧之源;清水东流,籍水利之便。绿水青山养成名品核桃,述说历史的沧桑,渲染今朝的辉煌。绵延经济带,构筑绿色长廊;处处核桃林园,描摹金山银山。

汾阳人杰,勤劳智慧代代薪火相传。核桃树下成就全国劳模“核桃王”,田间地头圆梦土生土长“核桃迷”。更有新时代干群同心,睿智规划,开拓强市富民路径,续写新的传奇。区域化布局,规模化种植,良种化繁育、产业化经营。全国最大的核桃加工出口企业龙头高昂,商海弄潮。龙头带基地、基地牵农户,相得益彰。

著名田园诗人吕世豪深情歌咏:南来北往过汾州/满坡核桃压枝头/路边过/拽衣袖/树下走/魂被勾/眯上一眼口水流/一串一串丢去丢/过路的朋友请留步/莫要错过好时候/龙眼/大花/纸皮绵/汾州核桃誉全球。

核桃之美,美在经济、生态,相得益彰。中国汾州核桃之乡在汾阳。是汾阳人的无尚荣光,是汾阳人的情结所系,是汾阳人的文化凝聚,是汾阳人的精神升华。



◇美食

花椒·红

□魏青锋

走进才发现母亲正坐在一棵树下抹眼泪,满地的花椒树光秃秃的,叶子都被花牛啃光了,看到我,母亲掩饰地转过身,背着药筒摇摇晃晃地站起来,我伸手过去:“妈,你歇一会,我来打药。”母亲甩开我的手,背着药筒边往前走边打药,风裹挟了浓烈的水雾扑着面,不时传来母亲的咳嗽声,我只得担着担子去远处的涝池担水。多少年后,说起这段往事,母亲还是一直耿耿于怀,但是母亲的脾气执拗,认准的事情八头牛都拉不回来。

直到第六年,母亲的花椒园才大面积的挂果,区别于晚霞般的苹果红,一大片火红的花椒,像是一团团一簇簇摇曳的火焰,燃烧着盛夏。采摘的季节到了,恰好也是苹果卸袋采摘的季节,家家都在忙,花椒又不能等,七分熟的最好采摘,不到七分红得不够亮,过了害怕不等凑凑就落地了,摘花椒还

◇美食

红薯·甜

□刘明礼

山西人说的是土豆,我们老家指的是红薯。而红薯,有些地方又称地瓜、白薯、甘薯、番薯、红苕等。据《本草纲目》《本草纲目拾遗》等古代文献记载,红薯有补虚乏、益气力、健脾胃、强肾阴的功效,使人“长寿少疾”,还能补中、和血、暖胃、肥五脏等。《中华本草》说其味甘性平,归脾、肾经,补中和血、益气生津、宽肠胃、通便秘,主治脾虚水肿、疮疡肿毒、肠燥便秘。它是世界公认的健康食品之一,因此广受喜爱。

我从农村长大,对红薯非常“知性”。

它营养且味甜,过去粮食产量低的时候,常被人们当作主粮,家乡的田野上到处可见大片的红薯地。种红薯,第一步先要有秧。春节前在向阳的地方垒一个“山药炕”,把种红薯埋进潮湿的沙土里,罩上塑料膜,晚上用草苫盖好,太阳升高后再打开。苗长到半尺多高,也到了谷雨,这时候就可以把薯秧栽到地里了。春天用秧种下的红薯,叫“春山药”,也叫“老窖(yào)”,长出的红薯个大、浑圆。而麦收后从红薯藤上剪下一截,再种到麦茬地里

红红的花椒映着母亲的脸,母亲的皱纹褶皱里都挤着笑。

母亲过六十大寿,我请了姑姑姑父,大姨姨夫,在宴席上,表哥问起了母亲当时栽种花椒的事情,表哥俏皮地说:“要采访一下妯娌,当时为什么有那么好的眼光,苹果热卖的时候你看准花椒的行情。”母亲没有说话,一丝红晕爬上了母亲满是皱纹的脸颊。

“你妯娌的想法很简单,鸡蛋不能都放到一个篮子里。”当了一辈子教师的姨夫胸有成竹地解释道。

“我……”母亲瞅了一眼正在砸着旱烟的父亲:“那天去街上买苹果树苗,你知道卖苹果树苗的是谁,是方庄的巧珍,我咋会买她家的树苗,一转身就买了对面的花椒树苗。”

母亲还没有说完,父亲把旱烟锅“啪”地拍在桌子上,转身出了门:“这么多娃娃在,说恁事,丢人不?”

父亲身后,上了年纪的姑姑姑父,大姨姨夫笑得直不起腰。

“巧珍,是谁呀?”我拉着姑姑的衣襟问,大家都有些糊涂。

“滚滚滚,大人说话,小孩子甭插嘴。”姑姑笑得眼泪都出来了。

后来我才知道,巧珍原来是父亲的初恋。

红薯,叫“晚山药”,也叫“蔓子”,长出的红薯比较长,也不如“老窖”好吃。

夏日里,在阳光的沐浴和雨水的滋润下,红薯苗茁壮地生长,给大地披上一层碧绿的盛装。深秋来临,只是一场早霜,却让它完全褪去了容颜。一夜之间,山药叶就黑乎乎地焉了。收红薯的时候到了。先割掉红薯蔓,再用大锅把红薯刨出来。随着缕缕炊烟,家家户户氤氲在蒸红薯的香甜之中。不过,刚下来的红薯吃起来干硬、不甜,还噎嗓子。晒几天再吃,等它的淀粉转换成糖,就又软又甜了。

红薯既美味、营养,又有益健康,可不宜多吃,否则会引起腹胀、烧心、泛酸等症状。我就是因为小时候吃了伤,落下烧心的病根,至今吃了还会烧心肚胀,嘴馋的时候只敢吃一点点。

又到红薯上市时,喜欢的朋友们尽可以一饱口福。但是,也别忘了一定要吃出健康。



油画《寒院》
吕宇朝 作

吕宇朝:山西省美术家协会会员,山西省油画学会理事,吕梁学院艺术学院系教授。作品《夏夜》获山西省“生活百态”油画艺术节一等奖。格言:大自然与现实生活永远是进行艺术创作的源泉。



“八月秋高蟹正肥”,中秋时节,食蟹,自是一常事,自是一必要事;吃出一番美味,吃出一番韵味——可谓“蟹风雅”。

据说,中国人之食蟹,最早在《周礼》中就有记载,至于唐宋,竟然有了《蟹志》《蟹谱》这样的食蟹专著,足见中国人食蟹之历史悠久,之广泛普遍。

不过,真正实现“蟹风雅”的,还是得之于名人的食蟹趣事,和文人的食蟹歌咏。蟹的各个部位,哪一部分最好吃?可谓众说纷纭。

在古代,普遍的一种认识是:蟹蟹,最好吃。“蟹蟹”,通常就是指“蟹钳”,古人认为“蟹钳”里面的肉,最为干净、肥美。所以,才有《晋书·庾亮传》:“右手持酒杯,左手持蟹螯,拍浮酒船中,便足了一生矣!”之伴狂,之陶然。所以,古人才每每在谈及食蟹时,总会以“持蟹”借而代之,如“持蟹酌酒”、“持蟹赏桂”、“剥蟹对菊”等等。

但也不尽然,据《清异录》记载,五代后汉高祖刘知远的幼子刘承勋,就特别喜欢吃“蟹黄”,当有人告诉他蟹蟹最好吃时,他就说:蟹黄最好吃,纵是一万个蟹蟹,也不及一只蟹的蟹黄好吃。

其实,口腹之欲,人各有好,是很难说什么好吃,什么不好吃的。应该说,只要你喜欢,除了蟹骨之外,蟹的各个部位,都好吃。

古代文人中,“痴于蟹,癖于蟹”者,大有人在。

比如,清代著名戏剧家李渔,就特别喜欢食蟹,他在《闲情偶寄》一书中,即如此写道:“予嗜此一生,每岁于蟹之才出时,即储钱以待,因家人笑予以蟹为命,即自呼其钱为买命钱。自初出之日始,至告竣之日止,未尝虚负一夕,缺陷一时,同人知予癖蟹,招者饷者皆于此日,予因呼九月、十月为蟹秋。”

◇美食

蟹·风雅

□路来森

于李渔者,真可谓“癖蟹”之人矣,竟然是“自初出之日始,至告竣之日止,未尝虚负一夕,缺陷一时”食蟹一秋,李渔亦可谓一只“秋蟹”矣。

而清代画家李瑞清,更是一生嗜蟹。他卖画所得之钱,都拿来买蟹,自称“每顿食蟹一百”,因此,人称之为“李百蟹”。可惜,李百蟹,吃蟹却不画蟹,他不似白石老人,白石老人也许不像李瑞清那般喜欢食蟹,但他却喜欢画蟹,而且其画蟹水平还极高,有“云天之高”,白石老人的“画中蟹”,亦是人间“美味”——“美”在画面,“味”在画外。是李瑞清,所远不及的。

蟹,好吃,吃法,更是多多。

例如,当今流行的清蒸蟹、炒蟹、油炸蟹、面拖蟹、糟蟹、醉蟹等等。螃蟹不可不可以做成汤羹?至少,如今在一般餐馆中,很少见到此种吃法。但古人,却是曾经如此吃过的,谓之“螃蟹羹”。

无名氏《居家必用事类全集·庚集·螃蟹羹》:“大者十只,削去毛净,控干。剥去小脚并肚膈,生拆开,再剁作四段。用干面蘸过下锅煮,候浓,入盐、酱、胡椒调和,供。与冬瓜煮,其味更佳。”

蟹味有多美?难可言说,恐怕也是人云亦云。

不过,对于文人来说,食蟹,恐怕更重要的,还是享受那个食蟹的“过程”——美在“过程”,味在蟹外。正如美食家赵蔚所言:“大凡喜欢剥蟹者,重的是一种情趣,慢慢剥来,享受的是食蟹的‘过程’。”

因之,食蟹,一定要慢,要细,急不得。狂口大嚼,饕餮之人,难识蟹味,亦尽失风趣。揭开蟹壳,蟹黄要“吸”,蟹肉要“挑”,最好用蟹脚,一点一点,将蟹肉挑入蟹壳中,然后,再慢慢吸食,如此,方得其味,方不失风雅。梁实秋写食蟹:“食客每人一份小木小椅,黄杨木制成,旋床子定制的小巧合用,敲敲打打,可免牙咬手撕之劳。”佐之以工具,食蟹,便有一番工艺美的情趣,也让人觉得美好。

哎,不说了,要流口水了。中秋至,食蟹去,也享受一番“食蟹之风雅”。