

■百姓记事

那时青春年少的我在中学读书。小湖公社要修建大桥，学生也参与到建设当中去，我们主要是从河滩上挑鹅卵石和沙子。

到了1975年，大桥就建成通车了。记得国庆节头天，傅桂秀老师让我明天与几个女同学去公社帮着泡茶招待客人，地点在后门山茶厂。

这天，吃过早饭，我们几个女孩就去了。到了那儿，有好多人在忙着，他们做饭的做饭擦桌子的擦桌子。看到我们到了，就有人指挥我们到哪里拿茶叶，哪口锅里舀开水，还有到哪里拎一筐茶杯来洗……

我们正洗着杯子时，公社有位领导走来说：“你你你，你们三个学生不要洗杯子了，快点去剪彩！那里没有人。”我们放下手里的活，跟领导来到了大桥头。公社姚春霖书记和好多人都已经站在桥头那儿，我一到就有个人把装有一朵大红花的托盘塞到我手里，并叫另外两个女孩牵着花两边的红绸站在大桥两边。

鞭炮响起，正式剪彩开始了。好多人在那儿看着，还有拿着相机的记者拍照。我美美地捧着红花，姚书记拿着剪刀开始剪彩，不到五分钟这仪式就完成了。

我一个农民的女儿，参加了剪彩，这可真是机缘巧合哪！

几天后的一个早上，来学校上课的松成同学就指着我对建明说：公社里挂着的大相片就是她！从此我知道我有那么一张相片，但是我没有机会看到它。不过心里窃喜。那时要照一张相片不是那么容易。

好多年后，我开始在报刊发表文章，有次看到一家报纸在征集旧相片。此时，突然想起，我曾经有一张好

□陈理华

有意义的相片呢！于是，就想着去找当年的姚书记，我想他肯定有。可是姚书记不是那么好找，他早就从公社调到了县里当法院院长了。好在我知道他有个高我两届的儿子姚进生，通过他的同学要来了电话。

有一天我给姚学长挂了电话，他很是热情，马上给了我老父亲的电话，并说父亲年纪大了，耳朵背。末了他还对我说，回家时会帮我问下他父亲。

随后，我打通了姚书记电话，老爷子果真听不清我的话，沟通了许久，终于明白我要找的东西，他说他没有这张相片。本来以为这件事无望了，哪想有次我遇到了姚老貌美如花的小女儿，抱着一点希望，又问起了相片的事。她说父亲所有的相片都一本本地收藏在相册里，她会去看有没有，会帮我找。我以为这次有希望找到，哪知几天后她在微信里对我说没找着我想要的那张相片。自此我彻底死了要找这张相片的心了。

没想到，几个月后，姚女士在女子书法群里发来了那张我踏破铁鞋无处觅的相片。她在群里说：“姐姐，这张相片是从澳洲找回来的……”

相片里，时光不会衰老。这张黑白照，是我曾经的岁月，心底的靓丽青春；也我一川烟雨，漫山风絮的水墨……

真的好感谢姚老的儿女们，没有他们的帮助，我是永远也看不到这相片的。当然也要感谢那位不知名的摄影师，是他为我留下了一张那么美的相片。更要感谢我自己的执着与勇气，才拥有了这一方定格了的精彩。

■人与自然

霸气的夏天

□马亚伟

夏天的一切都是张扬而有气势的，真的是霸气侧漏，风光无限。有人评价辛弃疾的词说：稼轩词有霸气。而夏天就像一首豪放的稼轩词，金戈铁马，气吞万里如虎。

夏天有着统领一切的王者风范，有着强悍而无所畏惧的气度，富有震慑力和征服性。我们在夏天面前，只有俯首称臣的份儿。

霸气的夏天，热开始横扫千军，没有任何人能够抵御。一个热字，我们都不知道该如何形容了，火热、炎热、酷热、燥热、溽热，好像任何词也不能准确表达出夏天那种热的威力。那种热，直接让人们想到火，因为真的是有被炙烤的感觉。如果你出门到了太阳底下，瞬间便会被强大的热浪袭击。对，热浪，有滚滚滔滔的气势，有冲撞世界的力量。热浪汹涌中，你会觉得自己渺小成一枚树叶，只要能够呼吸就足够了。夏天的霸气甚至有些霸道，让你无处可逃。只要太阳还在你的头顶，你就逃不出热的包围圈。很多人用防晒霜、防晒衣、遮阳伞来抵抗夏天这横冲直撞、肆无忌惮的热，不过这些措施根本就是蚍蜉撼大树。用不了几天，你会发现皮肤已经晒黑了。

霸气的夏天，绿呈现前所未有的张扬的姿态。夏天的绿像一位攻无不克、战无不胜的猛士。绿色的版图不断扩张，直至全世界都成了绿色，连一个最小的角落都不放过。绿色虽霸气，但却是最惹人爱的。夏天如果没有绿色如此一泻千里，奔涌流淌，炎热的世界真的无法想象。“绿树阴浓夏日长”，绿色的大树为我们撑起阴凉，带来一丝夏日的惬意。绿草如茵，田野里的绿毯一再铺展，厚厚铺了一层，软软绵绵的。霸气的夏天，因为有了绿色，多了温情的一面。

霸气的夏天，连声响都是热烈而喧闹的。蛙鸣和蝉声把夏天的气氛营造得热热闹闹。霸气的夏天，雨也是霸气的。倾盆、瓢泼、滂沱，都是形容夏天的雨，个个都有铿锵之音。夏天的雨来得急而猛，你听那雨声，噼里啪啦，点点滴滴落地有声，真的有“醉里挑灯看剑，梦回吹角连营。八百里分麾下炙，五十弦翻塞外声，沙场秋点兵”的韵味呢！雨，浇灌着大地，也征服了大地，天与地之间上演着一场豪华大戏。如果没有夏天暴风雨的洗礼，哪会有这多姿多彩的世界？

霸气的夏天，带给我们慷慨淋漓的体验。夏天的旅程是一次畅快之旅。夏天的奔放与激情，豪气与梦想，会让所有生命迸发出前所未有的张力和潜力。



国色天香(国画)。

作者：黄雨

■故园情思

乡间夏日清静心

□郭华悦

乡间的夏日，是一坛老酒。可年少时，不识酒香，总以为外面的世界很美。于是，梦想着有朝一日，能踏上去往远方的旅途，在他乡邂逅自己的梦想。

可如今，这一天真的到来了。但与此同时，却愈发怀念起乡间的夏日。于是，每年总选在夏日里回乡。

夏日回乡，是一大乐事。走到村口，一张张笑脸就映入了眼帘。村口的榕树下，是老人们的乐园。平日里，一有空，老人们就聚集在大树下，闲话家常。一年的时光，走到了夏日，如人生一样，已过大半。辛劳和汗水都将在这个时节里，得到充实的回报。唠着家常，说着儿女们，老人们的笑脸格外灿烂，连皱纹里都盈满了笑意。

回家的路上，热情的招呼声，此起彼伏。女人们搬了长凳，坐在家门口，一边闲话家常，手里头也不闲着。说着，笑着，一串串银铃般的笑声，在乡间交织成了一曲动人的旋律。

而男人们的身影，是难得一见的。多数年轻人，都飞往了外面的世界。留在乡间老家的，多是老人和女人，以及孩子。可尽管人在外头，但说起自家的男人，女人们的嘴角，都噙满笑意，透着知足和快乐。

回到乡间的夏日，别说空调，连风扇都很少派上用场。摇着蒲扇，吹着乡间的凉风，人往往在不知不觉间，就沉醉在夏日里的宁静里。

夏天的夜晚，来得比往日晚一些。暮色低沉时，一个个归家的身影，出现在了乡间的小路上。轻盈的步履，如花的笑靥，在薄薄的暮色中，开成了一朵朵美丽的花。远处，不时有几声犬吠，还有家人们隐隐约约的呼唤声，为这夏日的乡间，增添了几许欢乐。



乡娃之梦。

苗青 摄

■微型小说

韩六子摆摊

□邢庆杰

韩六子原是郊区的农民，因为扩城占了他们村的地，他无地可种了，做大生意又没本钱，所以就尝试着在路边摆了个卖羊杂汤的摊子。

韩六子家世代都是种地的，为人朴实。客人来了，刚坐下，他就会将一碗热气腾腾的羊杂汤端过来，躬着腰给客人放在矮桌子上，然后脸上推着笑说，“料子自己放，怎么对口怎么调，要加汤，招呼一声就行！”

每天，韩六子从早六点起，一直忙到十一点钟才收摊，听一个常客讲这叫“早午餐”现在特别流行。这几个钟头，他几乎一刻不停地穿梭在十几张矮桌的夹缝里，为客人加汤，送火烧。逢有点儿清闲，他也不闲着，双手端着一大勺热气腾腾的汤，挨桌子问，“哪位加汤呀？谁加汤您就吱一声儿。”有客人说，“六子，你就不能歇会儿吗？累不累呀？”韩六子就笑笑说，“累啥呀？比种地轻省多了。”

韩六子的羊杂汤实惠又好喝。那汤，全是头天晚上用羊腿骨和大梁骨通宵熬的，又香又稠；那羊杂，全是头一天的新鲜货，提前用大料炖得烂烂的，第二天用羊汤一热，那个香，隔老远就闻得见。

凡是卖羊杂汤的，大都有两个毛病：一是在汤上做手脚，少熬，节省羊骨头钱和炭火钱，到時候一看人多，就往里加水，来得晚的往往只能喝清汤；二是在羊杂上做手脚，羊杂贵，就往里掺牛杂，多掺那些最便宜的牛肺。这种事韩六子从来都不干，所以他的羊杂汤就和别人的羊杂汤不是一个味儿，再加上他的谦卑和热情，喝上那羊汤又多了另一番滋味儿，他的生意就越来越好了。后来，韩六子一个人怎么也忙不过来了，就开始雇小工，一个、两个，一直发展到了六个，才刚刚喘过气来。

按一般人的理解，一个卖羊杂汤的能挣多少钱？说了您别不信，您可以算一算，六个人从早上六点就开始往桌子上端汤，一直端到十点，这得端多少碗？几年下来，了不得了，韩六子发了！

韩六子先在一个新建的小区里买了一套三室两厅的房子，后来觉得钱还是有点儿多，正赶上流行买私车，就买了一辆汽车，还利用业余时间考了个驾照。

开上私家车后的韩六子，觉得自己卖羊杂汤的那套行头和车太不协调了，就又置办了衬衣、西服和皮鞋。这么一装扮，韩六子就整个儿一个大款模样了。他们都说，“哟！韩老板体面了啊！”

韩六子的心理慢慢地也有了变化。他发觉，来他这儿喝羊杂汤的，其实也没有几个能比他有钱的，无非是单位好点儿，工资高点儿；干生意的，也不是什么发大财的，这从他们的交通工具上就看得出来。他们大多数是骑摩托车、电动车和自行车来的，也有几个开车来的，车的档次也不如韩六子的车。这样一想，韩六子怎么也不愿意再冲他们露出那种谦卑的笑了，更不愿意躬着个腰挨个儿问他们加汤了，他想：凭什么是我伺候你？我比你们有钱哪！这年头，钱就是体面呀！

韩六子不干了。他把羊杂汤摊子交给了他的几个下属，自己躲清闲去了。

韩六子开着他的车，整日里游山玩水，和一帮同学、朋友出入歌厅酒楼，后来还养了只狗，过得好不潇洒。这样过了大约半年的时间，韩六子的积累花得就差不多了。这时候，他的那个卖羊杂汤的摊子，由于那几个伙计偷工减料，很快就黄了。他想：反正我也不稀罕这点头哈腰的营生，刚好另谋出路！

这时候的韩六子，根本不可能再卖羊杂汤了，那多丢份儿。要做生意，也得做体面一些的生意。他的一位朋友极力推荐他炒股票，又体面又赚钱。他使用自己的房子作抵押，贷了款，开始炒股。一入市，他就搞大动作，几天的时间就把二十多万元钱全套进去了。后来，他又卖了车，又跟朋友借了钱，再炒，结果又被套住了，他哪有炒股的经验呀！

韩六子还欠下了不大不小的一笔债。怎么办？他唯一有把握赚钱的生意，还是卖羊杂汤。

韩六子的羊杂汤摊子重新摆上了，他那谦卑、热情的笑又回来了。有客人打趣问他，“六子，今儿咋没穿你那身儿体面衣裳啊？”韩六子嘿嘿笑了两声说，“只有干活儿，自食其力才是最体面。”

■乡村纪事

甜蜜的直播

□赵自力

母亲打电话说表哥在搞直播，让我有空看看。当时也没在意，现在直播唱歌跳舞的太多了，看不过来。

最近，偶然在微信群里看了表哥的直播，觉得很不错，于是下载了抖音有空就看。表哥前几年游手好闲，手头没几个钱，又不肯吃苦，日子过得紧巴巴的。后来参加当地的脱贫攻坚行动，养起了蜜蜂。养蜂是表哥的老本行，他养了十几年了。以前因为技术资金等原因，一年挣不了几个钱。村里成立养蜂合作社后，表哥开始大规模养蜂。几百箱蜜蜂摆得到处都是，漫天的蜜蜂飞进飞出。表哥很快脱贫了，盖起了新房，买了小货车，随时可以带着他的蜜蜂去赶花了，他还成功带动了几个贫困户脱贫。

今年受疫情的影响，表哥的蜂蜜出现了滞销。村委会发动乡亲们“支援一下”，大家你半瓶我一斤地买，根本无济于事。光菜花蜜就有一千余斤，还有后来的几百斤槐花蜜。销路的问题，成了表哥最大的困扰，这么多蜂蜜如果不能及时销售出去，工人的工资发放都成了问题。但表哥总是很自信，他说他的蜂蜜是绿色纯天然食品，肯定能吸引顾客来买。表哥申请了小额贷款贷款，先把工人的工钱付了。再后来，他想到了网络直播，很快有了起色。

表哥下载了抖音，注册了直播号，网购了一套直播工具，就开始了甜蜜的直播。带着蜜蜂去采蜜，是表哥直播最多的内容。成千上万只蜜蜂跟随着表哥，哪里有花就往哪里赶，那画面想想就非常动人。最打动人心的是表哥摇蜂蜜，他戴着防护头罩，把蜂巢里的蜂脾取出，抖掉密密麻麻的蜜蜂，然后割去蜂房正上面的蜂蜡盖，放进摇蜜桶就可以摇蜜了。表哥摇蜂蜜的时候，蜜蜂围着他嗡嗡地飞舞。曾以为摇蜜很有诗意，没想到也挺辛苦，面罩稍有破绽，便会被蜜蜂蜇上几口。“养蜂人没有被蜜蜂蜇的，但我很享受摇蜜的过程。”表哥边摇边说。表哥话不多，但脸上洋溢着的笑容足够打动人心，那是劳动的愉悦。蜂蜜装在桶里，光洁透明，带着少许的花粉，看着就似乎闻到了蜜香。以前听老人们说“好蜜光如油”，说的就是这种蜂蜜。直播无论是放蜂，还是摇蜜，给表哥赢得了不少的订单。蜂蜜不愁销路了，但表哥仍旧坚持直播，他说喜欢那种甜蜜的感觉。表哥的直播，播的全是甜甜的味道。

■灯下小品

记录美食

□杜浩

7月12日，中国新闻网刊登文化报道《美食纪录片的热度持续不减；透过美食，看到生活》。这些年，美食纪录片拍摄播出的热度不减。《舌尖上的中国》《风味人间》《人生一串》《宵夜江湖》《早餐中国》《老广的味道》等这些美食纪录片，将文化和情感融入其中，让人们在强烈共鸣中感受到美食背后的中国人的生活。

《舌尖上的中国》2012年播出，美食纪录片由此风靡开来。云南的松茸、浙江遂昌的冬笋、湖北的莲藕、吉林的鱼把头……《舌尖》为观众制造了足够震撼的大量美食“奇观”。采摘松茸的藏族姑娘卓玛、湖北嘉鱼的职业挖藕人、绥德骑车卖黄馍馍的大爷……通过一个个平凡小人物的故事带出对美食的描摹，讲述美食背后的地理、仪式、伦理，观众感受到中华饮食文化的源远流长。

导演陈晓卿这样解释《舌尖》的走红，“片中充满了人物故事，故事有趣，人有意思”，“以往美食节目，更多介绍烹饪技术和吃的礼仪、文化。而这一次，更多带着对食物的敬意和感情。观众能从对美食的热爱中，品读到对生活的热爱。”

2017年，陈晓卿带领《舌尖》第一二季的部分团队，继续耕耘美食等类型的商业纪录片，拍摄了《风味人间》，开始用更广阔的艺术视角去审视食物，展现世界不同纬度人群的美食智慧，记录一方水土的文化遗产和信念根基。

陈英杰执导的《人生一串》，是一部呈现国人烧烤情结的专题纪录片，“风雪交加，独食烤鸡架，这是生活的成色；调料不够，还要加点辣，这是放肆的癖好；菜单没有，老板心里有，这是老饕的待遇；贩夫走卒，汤面才够够，这是搭配的讲究；酒过三巡，点啥能压轴，这是阑珊的意兴；老炮挥手，知是旧人来，这是时间的沉淀……”《人生一串》的成功正在于它的“不修边幅”，通过街边烧烤这一中国特色的饮食文化情结引发大众的共鸣，给观众带来了草根气息的味道……

王圣志执导的《早餐中国》每集不过五分钟，只讲三件事：一道特色早餐、店主闲遐日常和店主每日必播的一首歌，“早餐的底色是苦的，辛苦的苦”，循环曲目就成了《早餐中国》的灵魂所在。早餐店老板们日复一日做一件事，听歌不跟风，只循环一首，老歌伴随了他们几十年，观众感受到的是他们的工匠精神、代际传承、坚守有道……

总之，这些美食纪录片，是通过中国人的“吃”“饮食文化”，来发现和表现其背后的中国人的日常生活精神、生活智慧，其中，我们不仅看到了我们民族饮食的技艺和艺术趣味，得到对传统饮食文化的认知和认同，更主要的是领会了民族饮食文化艺术中的中国文化精神。

■口颌之福

面食之王臊子面

□韩星海

面条是我国大众化的传统食品之一，种类繁多，吃法多样。在我印象中，独领风骚的要首推陕西关中西部的岐山县臊子面。

当地人又把臊子面叫做“蛟(浇)汤面”。据民间传说，早在西周初年，周文王曾率众兵在渭河之滨斩龙烹汤，并以龙肉做臊子，让万民食之，故起名“蛟汤面”或“臊子面”。那时人只吃面，不喝汤，每吃完一碗面便把汤倒回锅里，这样循环往复，汤来汤去，总不见少，更显亲热与和气，这个习俗便一直沿袭下来。

臊子面好吃难做。做工要特别精细，从选料到汤，经过八九道工序，被行家概括为九个字：薄、筋、光、酸、辣、香、煎、稀、汪，一口香。要达到这些特点，首先要选上好的白面，提前二至三个小时用温盐水和好，用湿抹布捂平，等面醒透筋出，案板上撒下一层玉米面，有的用擀面杖擀，直把面擀得薄如纸，再把面七握八折，用刀切成细条条，切完了，提开一摊，嘿！人有多高，面就有多长，细的跟姑娘的头发丝一样。现在一般家庭都用压面机，面条犹如金丝银线，提起一长条，放下一圆堆，可见吃起来并非一碗半碗就可饱矣。

接着就是做臊子和炒菜。先将臊子肉、萝卜、豆腐、韭菜、黄花、木耳、油煎鸡蛋薄饼、大葱、香菜、海带、响皮等按类和性质切成碎丁，搭汤的大葱和香菜放一边，其余均为大炒。炒后放入滚开的汤锅之中，调料味精不可少，油泼辣子红艳艳，陈年老醋飘香，盐合适，醋得休，只听内当家清脆的一声呐喊，锅汤面就溢，热腾腾，香喷喷的六碗臊子面，整整齐齐放在木盘里，等待客人品尝。

客人把碗端在手里，用口一吹，油汪汪的看不见面条，随即一搅，说稠不稠，说稀不稀，一碗吃三口（一般为2两），味道好极了，称为一口香。热情好客的主人还在一旁问候：“调和味道尝着了么，醋酸不酸？”客人满意地回答说：“味正好，燎的很！”吃者只觉唇唇滚烫的发木，额头上冒汗，主人才觉得满意了。实话实说，棒小伙子一人吃二十多碗都不会松懈腰带。

臊子面吃法较多，一般常见的有三种，特别是外地人因不了解当地民俗，也常会闹出笑话。因此顺便闲话以下吃法。

一种“合欢面”，光吃面，不喝汤，汤是端来倒去，总在锅里回旋，吃到最后你碗中有我的，我碗中有你的，味道越吃越浓，这一般是农家遇到过大事才这样吃，外地人觉得不卫生，当地人觉得格外亲。

再一种“连汤尽”，这种吃法多半在机关食堂和街道饭馆盛行，其优点是卫生，碗是专用，面是稠的，汤是清的。

还有一种“自己捞”。这种吃法主要流行在岐山邻县搭界上，客人入席后，每人一双筷子一碗碗，然后端一盆臊子面，吃多少，自己捞，吃完一盆再上一盆，吃饱为止。这种面吃法不足之处就是很难体现出臊子面的特点。

岐山臊子面不光是一种地方美味佳肴，从古到今，流传很广。在改革开放初期，岐山县有一文化人曾以“何日再吃蛟汤面”为题，写了一篇对台宣传的广播稿，使台湾陕西村的乡亲们听后感慨不已，有的甚至失声痛哭，直抒眷念故乡之情。现如今，随着城乡一体化大发展，岐山县农民进城摆摊设点开食堂，在全国大中小城市安营扎寨设有门面，专门叫卖臊子面成了平常事，并且十分走俏。岐山臊子面名扬天下。