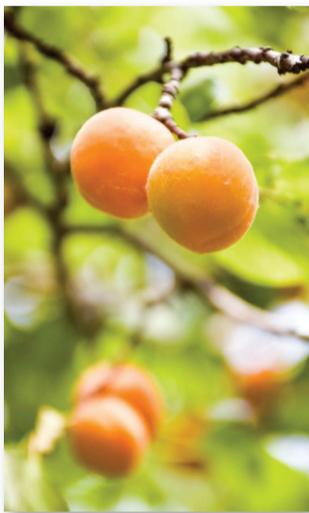


“文学淮军” 擂台
征文 第九季

麦黄 杏香
童喜



每年端午节前，淮河两岸的麦子就成熟了，站在高处望去，一望无际的金色麦田簇拥着波光粼粼的淮河蜿蜒流向天边，在碧蓝天空的映衬下，仿佛一幅洋溢着丰收喜悦的油画，美不胜收。

我的故乡是淮河岸边的一个小村庄。记忆中，童年初夏，我总是和小伙伴们在广阔的麦田里奔跑、嬉戏。麦收时节，学校给我们放假，让我们回家帮大人收麦子。“靠山吃山，靠水吃水”，农民种庄稼，靠的是天，特别是麦收那几天，如果天公不作美，连着几天雨，庄户人家的动作慢了点，辛辛苦苦种下的麦子毁在田里，下半年的生活都要成问题了。

麦收时节，一大早，村庄就“空”了，家家都在田间劳作。早晨天气凉快，多割一把是一把。我家也不例外。天麻麻亮，父母就带着姐姐下地干活去了。我年纪虽小，却也不能偷懒，早早起床，依着母亲的吩咐，扫地、挑水、喂鸡、煮饭、割猪草，然后到田间送饭。灿烂阳光下，父母和姐姐戴着草帽、弯着腰，一把一把割下成熟的麦子。我喊了几声，他们才恋恋不舍地放下手里的镰刀。越到正午天气越热，火辣辣的太阳烤得人皮肤发烫。地里的人少了，一个上午的劳累需要趁着中午缓解一下，等到下午太阳不那么毒辣的时候，再带上镰刀和草帽下地。那时候没有机器，手动割麦的速度慢，一个村的人相互帮助——谁家麦子熟得早，大家就去帮忙；谁家麦子熟得晚，提早收完的人再去他家帮忙。

在我印象中，下午割麦比上午有意思，一个原因是经过一天的劳动，大家的精神不那么紧张了；另一个原因是有小商贩推着自行车到地头卖冰棒、香瓜。再“抠门”的大人也会买些犒劳犒劳孩子。父亲从口袋里掏出几个钢镚儿递给我，我一把接过，连蹦带跳地跑到小贩的自行车前，再高举着冰棒欢天喜地跑回父母身边。父亲和母亲坐在田埂上，布满皱纹的脸笑成一朵菊花，

夏日，荷塘里的荷花盛开，翠绿的荷叶铺满水面，仿佛一片翡翠的海洋。而在这开阔的荷塘边，不仅有容颜清秀的荷花可赏，更有着一道道与荷紧密相连的美食，它们带着夏日的清凉与清欢，让人流连忘返。

清晨，当第一缕阳光洒在荷塘上，勤劳的渔夫们便开始了他们的劳作。他们划着小船，穿梭在荷叶之间，捕捉着清晨最新鲜的食材——荷塘里的鱼儿。这些鱼儿在清澈的荷塘水中生长，肉质鲜美，是夏天不可多得的味道。渔夫们将捕到的鱼儿带回家中，经过简单的处理，便可烹制成一道道舌尖滋味。清蒸荷塘鱼，鱼肉鲜嫩，汤汁清甜，让人回味无穷。

除了鱼儿，荷塘里的荷叶也是一道不能错过的美食。荷叶的清香扑鼻，口感独特，是夏日里消暑的好食材。人们将新鲜的荷叶采摘下来，洗净后包裹着糯米、豆沙等食材，再用细绳系紧，放入蒸锅中蒸熟。这便是我们常说的荷叶饭。荷叶饭的香气扑鼻，米饭吸收了荷叶的清香，口感软糯，甜而不腻，是夏日里的一道清凉美食。

除了荷叶饭，荷塘里还有一种独特的美食——莲蓬。莲蓬是荷花的果实，外表呈圆锥形，表面布满了小孔。

身后是金黄的麦丛，姐姐蹲在一旁捉蚂蚱。

收完麦子，朴素的小村庄像是穿上了一件华丽的黄衣裳，家家户户把麦子摊开在空地上晒。来往的车辆、行人、拖拉机都小心翼翼的。身强力壮的劳力，手握木锨，高高地扬起麦子，微风吹过，麦粒落在原地，灰尘、碎叶、细沙落到一边。在太阳光的照射下，麦子散发出的香味儿，在整个村庄弥漫开来，小孩子们开心嚷嚷着：要吃“新麦子面蒸馍”了。

麦秸秆也是有用的。人们用铁叉把麦秸秆归拢起来，堆在家门口，以供烧火做饭用。胖乎乎的麦秸秆堆，更是成了孩子们的乐园。

我家门口晒麦子的空地上有一棵杏树，杏树旁边是水塘，黄昏时分，清凉的晚风从水塘那边吹来，水塘里的青蛙也唱起了歌。小小的我，摆好饭桌、碗筷，点上熏蚊草，看着火烧云，坐在方凳上等父母和姐姐回来吃饭。那是幸福的等待。

“麦黄杏，甜又香”，麦子黄了，杏儿也熟了，饱满、圆润的杏子挂在枝头，娇黄中透着红晕，仿佛羞红了脸蛋儿，真好看。成熟的杏子散发出阵阵好闻的香味儿，我坐在树下，沉浸在杏香中，美得好像在做梦。晚风把熟透的杏子从枝头吹落，我赶紧跑过去捡起来，放在碗里。熟透的杏子软软的，表面泛出红晕，甜香四溢，引得我一个劲儿咽口水。我拼命忍着，等父母和姐姐回来一起分享这美味。那年月，一颗红杏能让我们寡淡的嘴巴甜润上好几天呢！

记忆中，麦子收完后，我家门口杏树上的杏子也就完全成熟了，累累硕果压弯了枝条，引来了小鸟也引来了孩子们。从紧张麦收中轻松下来的父亲怀着愉快的心情取出竹竿、布单，给我们打杏子吃。我和姐姐抢着把布单铺在杏树下，随着父亲竹竿地起落，红红的杏子纷纷落下，不一会儿就铺满布单，左邻右舍都能分到一捧杏子尝尝。

麦子黄，杏儿香，童年的记忆永难忘……

人们将莲蓬采摘下来，轻轻剥去外皮，便可看到里面一颗颗饱满的莲子。莲子口感清甜，营养丰富，是夏日里消暑的好食材。人们可以将莲子煮熟后直接食用，也可以将莲子与其他食材一起烹制成美味的佳肴。莲子炖鸡汤，汤清味鲜，鸡肉鲜嫩，莲子则带来了丝丝清甜，让人食欲大增。

在荷塘边，还有一种常见的食材——藕。藕是荷花的茎，生长在荷塘的淤泥之中，但却洁白如玉，口感爽脆。人们将藕采摘上来，洗净后切成薄片，可以用来炒菜、炖汤或制作凉拌菜。藕片炒肉丝，藕片爽脆，肉丝鲜嫩，两者搭配在一起，口感丰富，令人垂涎欲滴。

当然，荷塘边的美食远不止这些。还有用荷叶包裹的糯米鸡、荷叶蒸排骨、荷塘小炒等等。这些美食都融入了荷的清香和夏日的特色，让人在品尝美食的同时，也能感受到夏日的清凉和惬意。

夏日的荷塘不仅是一处美丽的风景，更是一个美食的宝库。在这里，人们可以品尝到各种与荷花紧密相连的美食，感受夏日的清新与甘甜。这些美食，不仅满足了人们的味蕾，更让人们在享受美食的同时，也能感受到大自然的恩赐和生活的美好。

红樱桃与绿芭蕉

程丽英

在樱桃正好的时节，朋友请我品尝她做的樱桃酸奶，那是阳春白雪配粒粒红艳，清清凉凉酸酸甜甜之间，令口齿沉醉，意犹未尽。数枚樱桃是这杯冷饮上的一抹红，它并不新鲜，你也并不想吃它，可你只要看着它，就想亲吻它，有了夏日的美好主题，产生一种垂涎欲滴的情绪。那种感觉，好似站在积雪消融的荒野找到了一树独自绽放的红梅，惊喜，流连。也许，喜爱樱桃、会做甜品的女人，才会惊艳了时光，温柔了岁月。

与樱桃红相衬的是芭蕉绿，这具有南国情调的植物在北方倒也不难寻觅，但凡有庭院的人家，或是公园亭榭的一角，总见它风流蕴藉地高舒垂荫，似丰神迥绝的玉立书生。曾经，我也无数次地构想过，有一所小房子，窗前植几株枝繁叶茂的芭蕉，起风时清风入怀，半窗疏影；下雨时静观烟雨斜檐，细听滴翠的轻响；读书时清茶一盏，坐拥清静无边。纵无粉墙黛瓦，也有身在江南的浓浓诗意。为此雅意，遂在花盆里植下美人蕉三株，放在花架上，居然在这个夏季长得分外蓬勃，撑出一方绿空，竟有几分芭蕉的气质，惹得看到它的人驻足观赏，心下甚喜。

樱桃和芭蕉都是画家的心爱之物。曾看过白石老人九十一岁时所画的一碗樱桃，用色讲究，层次分明，寥寥数笔，就有了鲜艳欲滴的意趣。宋代才女朱淑真诗曰：“为花结实自殊常，摘下盘中颗颗香。”其诗中真意，被白石老人以神来之笔带入画中。若得此画于陋室，则日日有樱桃相伴矣。

亦看过石涛画过的雨中芭蕉，那芭蕉并不着绿，好似狂放的男子，落拓不羁，一蓑烟雨任平生。画作着色用墨恣肆，收放自如，其意深远。

红了樱桃，绿了芭蕉，不是春光易逝，而是时光正好，活色生香。在似水流年里，我们始终都要追寻如此这般的好日子，一起分享，黄昏花景二分月，细雨春林一半烟。记得曾经与时光有过那些红红绿绿的浓情约会，那样，即使有一天我们老了，我们也会懂得怎样不懈去追寻，从而让心有所依！

食荷记
管淑平

