

诗 绪

八月，到古长城去

□ 左世海

那是种怎样的奇观
千亿棵向日葵汇成金色的长河
从古长城身旁汹涌流过

那是种怎样的阵容
千亿棵向日葵列队在旅游大道
洞开了一条拥抱长城的走廊

那是种怎样的乡愁
在这个到处酝酿熟稔的季节
有没有风雨不重要，有阳光
解读向日葵绽放的心思就够了
有胡杨染绿古长城的裙裾就够了

趁向日葵的脸庞一同仰望天空
趁胡麻花刚刚举起桃形的拳头
趁玉米拔节土豆开花谷黍抽穗
趁远近的村庄打开好客的大门
走，到古长城去
有千亿棵向日葵为你洞开了
金色的走廊，有浓香的米酒
等着你醉倒在久违的故乡

立秋时节

□ 胡巨勇

荷花的群舞完美谢幕之后
夏末的一场雨，掀开了
秋天的门扉，季节的情怀
便流淌在惬意的秋风里

芦花白、枫叶红，远山翠
万物用抒情的色彩
接受秋的检阅
辣椒火红的心事
一串串挂在屋檐之下
咀嚼着岁月呢喃中深沉的
庄稼用金灿灿的的预言
诠释秋的遐想
面对乡村的守望
其实，成熟和厚重
早已写进父老乡亲的笑容里

行走在立秋时节
阳光饱蘸着浓情泼洒锦绣画卷
我用文字里的诗意
点击秋天
目光复制的诗情画意
收藏进感怀的文件夹
酝酿幸福



烧麦

□ 任翔宇

今年的旅发大会不久，大同通过了专家考察团的考察，成功荣获“国际美食之都”荣誉称号。大同既是全国能源和工业基地，更是有口皆碑的文化古都、清凉夏都、美食之都，就像“天下大同”这个备受大同各个阶层喜爱的宣传语一样，求大、求高、求完美的性子，和奥林匹克精神有得一拼。

“美食之都”很好，足以代表大同在华北地区的餐饮水平和地位。美食之都就好比武状元擂台，十八般兵刃得样样精通，刀枪剑戟斧钺钩叉、镗棍槊棒鞭铜锤抓、拐子流星，带钩的带刃的带尖的带刺的带峨眉针的带绒绳带锁链儿的，都得拿得起玩得转。可即便是这样，能让人记得住的，也其实只是那电光火石间惊艳的一下子。大同美食能让人惊艳一下子的，除了刀削面，烧麦肯定算一种。

烧麦哪儿都有，大同特别香。

从央视到上星的卫视，扎堆儿来大同拍美食，其中的必选项，都离不开烧麦。烧麦并不是大同独有，发源于北方，并在明清时期流行于全国，因各地饮食习惯和方言不同，衍生出不同的口味、做法和名称。宋末元初文人陈元靓在《事林广记》的《大茶饭仪》中记载了稍麦，“三巡或灌浆馒头，或稍卖，用酸羹……”可见，烧麦与灌浆馒头（即今之灌汤包）同属餐点，可能是受包子制作方法启发而形成的。元末明初的《朴通事》里说，“以麦面做成薄片，包肉煮熟，与汤食之，方言谓之稍麦。麦亦作卖”，并有元大都（今北京市）售卖“素酸馅稍麦”的记述，明代嘉靖时洪楸编刻的《清平山堂话本》一书，收录宋话本《快嘴媳妇李翠莲记》，其中就提到：“烧卖匾食有何难，三汤两割我也会”。到了明清时代，“稍麦”“烧卖”“烧麦”已经走俏大江南北，并且以“烧卖”出现得更为频繁些。《金瓶梅词话》中便有“桃花烧卖”的记述，《杨州画舫录》《桐桥椅棹录》等书中均有烧卖词的出现，清代菜谱《调鼎集》里便收集有“荤馅烧卖”“豆沙烧卖”“油糖烧卖”等。其中“荤馅烧卖”是用鸡肉、火腿配上时令菜作馅制成，“油糖烧卖”则用板油丁、胡桃仁和白糖做馅制成，中国南方还有一种“卤馅”芽菜菜烧卖。郭德纲在相声里也曾经提过一嘴烧卖的由来，从提着篮子在饭庄酒馆儿里“捎卖”的面食点心，后来名称演变向南传播就改叫烧麦。

大同的烧麦，根儿在呼市，魂在鼓楼。明清时候，大同是拱卫京畿的战略要地，也是广开边贸的经济重镇。大同的新平堡、守口堡、得胜堡、助马堡、宁虏堡、保安堡、杀胡堡、云石堡、迎恩堡、灭胡堡等均开设马市，大同是中原与边疆的商贸门户，来自世界不同地区的精神与物质、文明与物资总会在大同撞个满怀，并留下融合的种子。很多人认为，烧麦的祖籍在呼和浩特，据《绥远通志稿》中记载：“惟室内所售捎卖一种，则为食品中之特色，因茶肆附带卖之。俗语谓‘附带’为捎，故称捎卖。且归化（呼和浩特）烧麦，自昔驰名远近。外县或外埠亦有仿制以为业者。而风味稍逊矣。”烧麦由此飘香大同，甚至一直到上世纪七八十年代，有些车站市郊的小饭馆儿仍在挂着“呼市烧麦”的招牌，贾樟柯电影《江

湖儿女》里，黑道大哥的女人想吃烧麦，一提就是“呼和浩特”。

和而不同。大同的美食和城市一样，都是暗藏改革开放的开拓领袖。烧麦到了大同，没用多久就烙刻上了地域印记。如今大同烧麦的天花板传说，是源自正德皇上微服私访久盛楼游戏凤李凤姐，久盛楼的位置其实正是如今清真寺东侧停车场一带。传说里李凤姐的久盛楼后来因此改名“凤临阁”，上世纪七八十年代以前，凤临阁的烧麦是大同一绝，堂食和专门去打包带回家全家分享是很多大同老饕的至美时刻。

那个时候，羊肉烧麦还是主流，不过，百花烧麦的故事一直在流传。

1900年，慈禧太后偕光绪皇帝为避八国联军战乱“西狩”大同，大同县令齐福田以当地佳肴、凤临阁的“百花烧麦”和“金凤卧雪”来献食。凤临阁厨师精心制作了九笼“百花烧麦”，在透明晶亮的薄皮中分别包着鸡鸭、鱼、蟹、牛、羊猪等九种馅。在烧麦上端的包皮梢，分别制成牡丹、芍药、菊花等九种花瓣状，馅内还浇以九种与花瓣相应的果汁，这九笼烧麦各有特色，鲜而不腻，美而不艳，色香味俱佳。慈禧食后颇为赞赏，并题字“凤临烧麦”，从此凤临阁烧麦有了“天下第一笼”的美誉。老太太在北京吃没吃过“独一处”的烧麦咱不知道，但是在大同凤临阁吃爽了吃嗨了却因此成了人尽皆知的美食佳话。大同的烧麦，也自此迎风生长，从鼓楼边的小巷子飞播火种，在四大街八小巷七十二条连绵巷甚至更远的地方开枝散叶，各自绽放。

河南有切馅烧麦，安徽有鸭油烧麦，杭州有牛肉烧麦，南京有蛋烧麦，山东临清有羊肉烧麦，苏州有三鲜烧麦，广州有干蒸烧麦，江浙沪还流行糯米烧麦。烧麦对于厨师来说，没什么秘密，什么走锤淹胚，什么拌馅包捏，“别亦无他，唯手熟尔”，能从全国这么多的烧麦门派里一枝独秀，不仅老人小孩儿爱吃，青年男女们也屡屡在“小红书”“抖音”里晒生图玩自拍，大同烧麦可不仅仅是靠一个“百花烧麦”的品种就能包打天下的。“大同美食”自成体系、特色鲜明、平衡南北、融汇中西，大同的烧麦也正是在融合吸收中兼具宫廷王府的华贵、游牧民族的粗犷、农耕文明的精细、清真餐饮的风味，形成了“酸而不尖、辣而香爽、咸而甘鲜、甜而不腻”的大同口味。一屉晶莹透明、皮薄如翼、汁水充足、柔韧不破的大同烧麦，不仅是碳水的快乐，也带来了无穷的滋味。

这世上，任何一种美食的流传与流行都是因为好吃。在苏稽吃跷脚牛肉，在福山吃炒浇肥肠面，在屯溪吃炸毛豆腐，和在大同吃烧麦一样，固然是慕名而来，更因吃得地道。地道不是不可复制，而是回味无穷，犹胜一筹。

美食之都的称号，可能不会有那么多的城市想抢来帽子戴一戴，可你要真是叫“烧麦之都”，可能就真的有人会跳起脚来掰扯一番。掰扯吧，胜负不论，花落谁家不论，大同烧麦的舌尖味道，只有在掰扯里，才能从专家大厨到走卒贩夫都在味蕾里留香刻痕，就像曾经一说到北京烤鸭就想起牛群说的“滋滋冒油”一样，味从心起，直念大同。



师德澄澈，筑梦未来

□ 马蕊

以澄澈之心，献无私之爱。

——题记

“但屈指西风几时来，又不道流年暗中偷换”。人生说慢不慢，时光匆匆，转眼之间，我已经从孩童长成如今这般模样。刚刚步入高中的我，思绪万千，不断怅惘。念及恩师，不禁想起“夫风生于地，起于青萍之末”这句古训。我想，在我身边的青萍之末，便是恩师。

若人生如画，老师便是那抹颜料，墨墨渲染，灼灼其华。

老师们总是以自己的方式牵动着我们的思绪，循循善诱。是老师，带我们看尽名山大川，游遍阡陌小巷，赏尽小桥流水。老师带给我们的渊博知识，是历史书的神秘画册，是电学之中的无尽探索，是化学之中的元素奥秘，更是数学之中的无穷智慧。是老师，为我们留下了青春的痕迹、难忘的记忆、丰富的知识、别样的精彩。

若人生如蜡，老师便是那根火柴，热情似火，照亮人间。

夜，是无尽的黑暗，无边的惆怅。是谁，为我点灯？是谁，为我指路？在无尽的黑色里，有那么一道微光，驱散寒气，赶走黑暗，无私奉献，引领道路。前途上的光和热，是一份希望的信件，红烛烧去，化作灰烬，或许有迷途，有心酸，有悔恨，有惆怅，但是，在灰烬之中，有无数的学子因此而有了希望，因此而有了未来。

若人生如舟，老师便是那道波涛，推波助澜，驶向神州。

轻风飘，细雨摇，不是那玉人长袖舞当空，而是老师那眉宇间三分浅笑。清晨的微光拂面，粉笔布满指尖，无声无息之间，滋养大地，孕育苍穹。老师，您们以自己的一腔赤诚，带领每个孩子找到自己人生的方向，明白千万个道理，这何尝不是一种伟大。老师总是说也总是这样要求我们：“如同季节一般，逆境与顺境会交替出现。在逆境的严冬之中，不消沉，不气馁；在顺境的春天里，不松懈，不沉溺。”正是这些，才让我们有了前进的动力。有朝一日，花朵为朝，不应作叹，桃李布满天下。

星星之火，可以燎原，点燃心中赤诚，燃遍神州大地。

残阳如血，映红苍穹，粉笔沾染指尖，桃李布满天下。

温柔相随，大爱无私，孕育莘莘学子，指引漫漫征途。