

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

趋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美
庄稼用金灿灿的预言
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
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、镋棍槊棒鞭锏锤抓、拐子流星,带钩的带刃的带尖的带刺的带峨嵋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,包肉蒸熟,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,明代嘉靖时洪楩编刻的《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,《扬州画舫录》《桐桥倚棹录》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”芽菲菜烧卖。郭德纲在相声里也曾经提过一嘴烧麦的由来,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,都是暗藏改革创新的开拓领袖。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龙戏凤李凤姐,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、辣而香柔、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,而是回味良久,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,为我指引?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,驶向神洲。

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,粉笔布满指尘,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,带领每一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,粉笔沾染指尘,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。