

小 满

★阿卫国

渐起蝉声夏日长，
金波遍野麦弥香。
薰风自把浓荫换，
荷叶婷婷铺满塘。

小满吟

★李剑友

小满时节星指甲，太阳黄道六零达。
南方雨沛涝成祸，北域天灾旱自魑。
碧树杏儿珠宝亮，金波禾麦穗头压。
刈割机械丰登唱，廪储囤尖心悦花。

故 乡

★路琳

曾经的家园
被自己的逃离
变成了如今的故乡
温暖的记忆，变得残缺不全
花开花谢云卷云舒的日子
成为心头最念念不忘的过往

喊出久违的乳名
炊烟，不是一缕轻烟
而是两行热泪的准确导航

稀稀疏疏的篱笆墙
留不住一缕若有若无的风
却把我的一颗心啊
栓得牢牢的

一声声熟悉的乡音



小满，四月中，小满者，物致于此小得盈满。

“小满小满，麦粒饱满。”小时候，母亲喜欢在小满这天带着我到麦田里转转，她扯下一根饱满的麦穗，用手搓一搓，揉一揉，把双手摊开轻轻吹起麦皮，再把饱满的麦仁儿放到我的嘴里。嚼一口，甜丝丝中还带着一点清香。吃了一把麦粒后还不过瘾，我就央求着母亲把田里被风刮倒的麦穗扯了拿回家烧着吃。母亲拗不过我，她扯来一大把麦子坐在地头扎成四五个小捆拿回家。在那个物质匮乏的年代，吃上焦香美味的烧麦子是我盼了很久的事。母亲点着火后，拿着一小捆扎好的麦穗，直接在火上烧，一眨眼功夫麦穗就烧得黑乎乎的，顷刻间香味就在小院里散发出来，馋嘴的小伙伴们急急忙忙的往我家里跑。这时不管黑不黑，也不管热不热，小伙伴慌着从母亲手里接过热乎乎的麦穗揉搓出饱满的麦粒，双手飞快的交替互倒，再把麦皮吹走，脖子一仰，把剩下的黑麦粒放到嘴里细细品尝，虽然我们吃得满嘴满脸和满手都是黑乎乎的，但是大家都是一副快乐得意的样子。如今，母亲早已不在，小伙伴们也早就各奔东西，如今想起小满，就想起了那段无忧无虑的童年时光。

“小满麦渐黄，夏至稻花香。”女儿今年六月要迎战中考，周末我带着她到麦田去感受美丽的田野风光。清风掠过，青黄色的麦穗不时向我们点头，一派丰收的景象。我对女儿说，此时的麦穗距离完全成熟，尚有一段时日，所以是小满，沉甸甸的麦穗还在不停地生长着。小满之所以美好是因为万事都留有余地。小满之后的节气是芒种，还要持续努力耕种。学习也该如此，取得好成绩后，不仅不能“躺平”，更要努力前行。学习中，且听，且看，且从容，跑出自己的节奏，用平常心坦然面对人生中的每一次考试，还要保持一颗奋斗之心，去努力追求更好的自己。

小满者，满而不溢也。小满不是圆满，小满后还有努力空间，未来充满了希望。
(作者单位:宝丰县自然资源局)



5月20日，魏中奇在县城冯异路上卖棉枣。

农村教师，一星期有五天忙活在校园，有两天忙活在田间。四十年了，我仍没有过够这样的生活。去年退休后，我受聘于邻村的一所小学，继续过着校园、田间的铁圈圈日子。

“五一”长假，我带着妻子、女儿到县城购物，享受了一次做消费者的惬意。

夕阳西下，正当我满怀倦意等妻子、女儿之际，不经意间看见了路边小摊位上打眼的幡幌上赫然写着——棉枣。儿时曾经的那种软、绵、香、甜的味觉，顿时生自咽喉并迅速弥延全身。我鬼使神差地向小摊位靠去。

摊主见我走近，便热情地寒暄：“老弟，吃过这玩意儿吗？”一句话勾起了我儿时的记忆，眼前浮现出了五十年前的旧景。

麦忙连天，暑气逼人。街道上摊开了新收下的麦粒。缝隙间穿梭着往来的麦车。平日里爱嬉戏的小孩子们失去了欢活跃，坐在树荫下，无精打采地看着自家晾晒的麦籽。

此间，不乏有卖棉枣的挑子从眼前晃过。小贩们挑着硕大的盖有盖子的木桶，走街串巷，拖着腔叫卖：“棉——枣，卖——棉枣，棉枣甜，消暑止咳治咽炎——”这时，总会有大人从家里走出来，讨价还价，付上几分钱，舀上一小碟来慰劳自家的小卫士。于是，我也在那个时候尝到了这道人间美味，且至今难忘……

“吃过，五十年了前的事。”我肯定地答道，“这东西咋就越来越少了？又咋会突然冒出来了？具体是咋制作的？”一连串的疑问，让摊主兴致盎然，像遇上了知己，随即打开了话匣子。

“煮棉枣可是俺家的祖传手艺，听我父亲说，俺家从民国初年就开始煮棉枣。因家靠近北汝河，家人从河心取回洁净的天然软水添锅，为了增加口感，父亲总在锅里加入洗净的茅草根以佐辅，再加上我父亲独到熬制技术和贮放手段，出锅的棉枣口感纯正，绵甜爽口，回味悠长，深受十里八乡村民的喜爱。”

闻言，我满怀崇敬地望了一眼摊主。但见他年过花甲，满头银发，紫色的脸膛上双目炯炯，和蔼可亲。

摊主接着说：“棉枣，又称地枣、粘枣，属百合科，多年生草本植物，叶狭窄如韭菜叶，地下球形鳞茎，多生长山坡地。每年3—5月可以采挖，去叶去茎洗净用火熬制而成，是中原地区的一道美食，具有充饥、补充营养、清热祛火之功效。从前咱们这一带河道里，荒山上随处可见。旧社会，穷人家本就缺粮，一到晚春，青黄不接，它就成了救命粮。有很多人携儿带女上山下地挖棉枣，回家蒸煮后填肚子。但是要把它煮出味道，制成美食可就不容易了。一般要小火熬上三天三夜，因挖来的棉枣的产地

土质有异，山坡河道的阴阳位置不同，熬的方法也就不一样了。有的要熬上四五天才成哩。佐料配比更是一门手艺……”

此时老人冲我神秘一笑。我更是愕然。老人叹口气，又接着说：“这些年，由于农药的普及，特别是灭草剂的出现，让这种对环境要求苛刻的植物在咱这里几乎绝迹了。”

“那你是从哪里弄来的原材料！”我问。

老人拉起裤管，露出红肿的脚踝，声音也随之激动了：“现在只有到鲁山或南阳的大山深处才能挖到。山里面的空气没被污染。可山高坡陡，荆棘丛生，泥石相扣，采挖相当困难。这不，前几天在南阳山里挖棉枣，一不留神崴了脚脖子，一星期了，肿气还未退呢。”

我只知道棉枣味美，但不知它制作工艺的复杂和采挖者的艰辛。

老人掏出手机接了个电话后，接着说：“你几十年没见有人卖，不能代表它消失了，平原没有山里有，农村没有城里有。俺家的棉枣从“文革”后期，被当作资本主义尾巴割掉了，但制作的手艺传承下来。这几年，国家越来越重视非物质文化遗产了，咱宝丰又用上南水北调干渠的水了，水质优良，我就重操旧业开始煮制棉枣，好让更多的人享受这人间美味。这不，刚才又有人打电话要订购。”

老人叫魏中奇，今年65岁了，家住我县赵庄镇岳寨村。老人说，去年6月11日，他应邀参加了宝丰说唱文化中心在万象天街举办的“美食展销活动”。在非遗美食购物夜市上，几位县领导也都购买了他的棉枣，品尝后大加赞赏，并鼓励老人把棉枣加工工艺做好，做强，做出特色。说话间，老人也拿出小勺、小碟，盛了一碟让我品尝。这一尝真是好吃，就是小时候的味道。

我不禁质疑地问：

“为啥有人煮的棉枣总去不掉那种青涩的味道？真能治咽炎吗？”

“那是火候不到，我每次出锅前都先请几位味觉灵敏的邻居来品尝，如有一点点生涩就不熄火，煮不出味道不出锅。就曾有两位邻居，因品尝棉枣而痊愈了烦人的咽炎。”

“棉枣真有治愈麦芒卡喉的功效吗？”

“当然有，不仅能治疗麦芒卡喉，就连鱼刺卡喉也是‘很有效的’。去年一小伙来，因鱼刺卡在喉咙里，好几天吞咽不适。听人说我这里的棉枣能治病，他赶紧跑来，当吃了几粒后顿觉没有了不适感，竟神奇般地好了。”

“另外，我还请教了几位老中医。在煮棉枣锅里加入不同的佐料，可分别有止咳化痰、和胃理气、健脾护肝的功效。”

老人说得如数家珍，条分缕析，我打心底佩服，好一个名副其实的传统美食的制作者！

日薄西山时，我们起身告别摊主，并互留了联系电话。老人意犹未尽地拉着我说，我们是有缘人，硬是装了一听棉枣送给我。此次进城让我收获满满、情谊满满。

是呀，小小的棉枣虽然不是什么山珍海味、猴头燕窝，但是，它却丰盈着我们的生活，能给我们带来一份感动，一份快乐，一份永久弥香的记忆。
(作者:赵庄镇退休教师)

悠悠棉枣情

□韩革命