

## 夏到深处暑意浓

马晓艳

老话说：“小暑不算热，大暑三伏天。”大暑，这个夏天的最后一个节气，携着一年中最为炽烈的热浪登场。古时无温度计量，气象记载就用“大热如焚”“热如熏灼”“墙壁如炙”这般滚烫的词句，描摹它的威力。民间有“小暑连大暑，热得无处躲”的俗语，道尽这暑气的霸道。

与其他节气一样，大暑也分三候：一候腐草为萤，萤火虫从卵中破壳而出，古人信其为腐草幻化。这些小精灵也惧暑热，白日藏于草丛避暑，只待夜幕低垂才提着灯笼翩跹；二候土润溽暑，空气像浸了水的棉絮，闷得人喘不过气，连土壤也吸足了潮气，捏一把能挤出暑气来；三候大雨时行，湿气在天地间积聚，终成“风如拔山怒，雨如决河倾”的骤雨。电闪雷鸣中，嚣张的暑气终于收敛锋芒，悄悄向立秋递去交接的帖子。若说小暑是炎夏热闹的开场鼓，那大暑便是这场酷热大戏的最高潮。

作家苇岸曾言：“节气体现了汉语瑰丽的精华，由田园风景和古典诗歌孕育而生。”大暑的热浪里，从不缺诗人词客的吟咏。白居易的《消暑》诗：“何以消烦暑，端坐一院中。眼前无长

物，窗下有清风。散热由心静，凉生为室空。此时身自保，难更与人同。”他笔下的消暑之道，不问风动，只问心静，那份“室空即凉生”的洒脱，恰似盛夏里的一汪清泉。曾几的《大暑》则满是暑气的黏稠：“赤日几时过，清风无处寻。经书聊枕藉，瓜李漫浮沉。兰若静复静，茅茨深又深。炎蒸乃如许，那更惜分阴。”烈日高悬不落，清风踪迹难觅，唯有书卷与瓜果相伴，在静谧深院里细数光阴。司马光的《六月十八日夜大暑》更添几分沧桑：“老柳蜩螗噪，荒庭熠耀流。人情正苦暑，物怎已惊秋。月下濯寒水，风前梳白头。如何夜半客，束带谒公侯。”蝉鸣搅乱老柳，流萤点亮荒庭，暑热中已藏秋意，月下洗去暑气的老者，对着夜半赴宴的行人，生出几分世事无常的感慨。

大暑在文人笔下千姿百态，到乡间走一遭，更能撞见它鲜活的神韵。目之所及，是浅绿、碧绿、深绿、墨绿织就的锦缎；密林的绿浓得化不开，顶部新抽的枝芽带着淡淡的嫩色，风过处，便如绿浪层层推涌；稻田里，密密匝匝的不苗铺成墨绿的海洋，盖住了往日镜面的水面，每一片叶子都在孕育秋的希望；池塘中，深绿的荷叶托起

“映日荷花别样红”的惊艳，荷香混着水汽漫溢，酿出满塘诗意；菜园里，香瓜、甜瓜、菜瓜争着往上爬，颈须像小手般紧紧抓住竹架，果实躲在叶间探头探脑，与紫莹莹的茄子、红亮亮的辣椒、垂成绿帘子的豇豆比着疯长，都想趁着夏末，给农人一个沉甸甸的惊喜。

“农家无闲月，大暑人更忙。”南方双季稻正逢“双抢”，农人顶烈日、战高温，在滚烫的田埂上抢收抢种，汗水摔八瓣也顾不上擦；北方地里，杂草与虫害较劲，农人背着药桶，握着锄头，从晨光熹微忙到日头西斜，庄稼的长势就是他们心头的秤。

童年的大暑记忆，总裹着月光的清辉。蝉鸣、蛙鼓、虫吟织成夜的交响，全家人围坐院里，切开的西瓜淌着蜜，甜瓜的甜香漫过竹椅。吃饱了，躺在麦场的凉席上，看银河在夜空铺展，流萤提着灯笼穿梭，听奶奶讲牛郎织女的故事，夜风拂过，带着麦秸的清香，把暑气都吹淡了。

“小暑大暑，上蒸下煮。”行走在夏的终点，乡亲们挥汗的身影里，藏着对时光的敬意。待这场热浪褪尽，秋的清涼与丰收的喜悦，已在不远处悄悄酝酿。

## 金蝉：夏夜精灵与滋补珍馐

周武

夏夜，繁星低垂，微风裹着丝丝凉意掠过田野。蛙鸣、虫唱交织，萤火虫提着灯笼巡游，共同谱写着乡村的仲夏夜曲。此刻，道旁河边，树林深处，点点手电光在浓墨般的夜色中摇曳生姿，时而聚拢，时而散开，宛如无数灵动的光之精灵，在枝叶间轻盈跳跃。人们穿梭其间，追寻着破土而出的金蝉。这光彩的交错，恍若大自然与人类共舞的梦幻画卷，为幽静的树林注入了无限生机与诗意。

金蝉，身影遍布热带地区的沙漠、草原与森林。不同地域赋予它各异的名字：金蝉、知了、黑蚱蝉、知了猴、蝶喇猴、爬蚱、蝈蝈、蛐、蛐蛐……《诗经》《尔雅》乃至李时珍的《本草纲目》中，都曾留下金蝉的印记。

在中国古代，金蝉是复活与永生的象征。自周朝末年至汉代，人们常在逝者口中置一枚玉蝉，祈愿庇护与永生。文人墨客则赞其“餐风饮露”，视作高洁品格的化身。而在西方文化中，蝉被尊为“演奏家”，至今西方竖琴上仍以蝉为饰，作为音乐的标志。

金蝉不仅是美味，更是珍贵的药食同源之宝。《中国食品信息》揭示，其蛋白质含量惊人，高达72%，富含多种维生素和营养成分，堪称无污染、纯天然、低脂肪、高蛋白的佳肴。中医师蝉蛻（即“蝉衣”）为良药，有宣散风热、利咽开音、透疹、黑蚱蝉、知了猴、蝶喇猴、爬蚱、蝈蝈、蛐、蛐蛐……《诗经》《尔雅》乃至李时珍的《本草纲目》中，都曾留下金蝉的印记。

金蝉不仅是美味，更是珍贵的药食同源之宝。《中国食品信息》揭示，其蛋白质含量惊人，高达72%，富含多种维生素和营养成分，堪称无污染、纯天然、低脂肪、高蛋白的佳肴。中医师蝉蛻（即“蝉衣”）为良药，有宣散风热、利咽开音、透疹、黑蚱蝉、知了猴、蝶喇猴、爬蚱、蝈蝈、蛐、蛐蛐……《诗经》《尔雅》乃至李时珍的《本草纲目》中，都曾留下金蝉的印记。

金蝉不仅是美味，更是珍贵的药食同源之宝。《中国食品信息》揭示，其蛋白质含量惊人，高达72%，富含多种维生素和营养成分，堪称无污染、纯天然、低脂肪、高蛋白的佳肴。中医师蝉蛻（即“蝉衣”）为良药，有宣散风热、利咽开音、透疹、黑蚱蝉、知了猴、蝶喇猴、爬蚱、蝈蝈、蛐、蛐蛐……《诗经》《尔雅》乃至李时珍的《本草纲目》中，都曾留下金蝉的印记。

金蝉不仅是美味，更是珍贵的药食同源之宝。《中国食品信息》揭示，其蛋白质含量惊人，高达72%，富含多种维生素和营养成分，堪称无污染、纯天然、低脂肪、高蛋白的佳肴。中医师蝉蛻（即“蝉衣”）为良药，有宣散风热、利咽开音、透疹、黑蚱蝉、知了猴、蝶喇猴、爬蚱、蝈蝈、蛐、蛐蛐……《诗经》《尔雅》乃至李时珍的《本草纲目》中，都曾留下金蝉的印记。

金蝉不仅是美味，更是珍贵的药食同源之宝。《中国食品信息》揭示，其蛋白质含量惊人，高达72%，富含多种维生素和营养成分，堪称无污染、纯天然、低脂肪、高蛋白的佳肴。中医师蝉蛻（即“蝉衣”）为良药，有宣散风热、利咽开音、透疹、黑蚱蝉、知了猴、蝶喇猴、爬蚱、蝈蝈、蛐、蛐蛐……《诗经》《尔雅》乃至李时珍的《本草纲目》中，都曾留下金蝉的印记。

金蝉不仅是美味，更是珍贵的药食同源之宝。《中国食品信息》揭示，其蛋白质含量惊人，高达72%，富含多种维生素和营养成分，堪称无污染、纯天然、低脂肪、高蛋白的佳肴。中医师蝉蛻（即“蝉衣”）为良药，有宣散风热、利咽开音、透疹、黑蚱蝉、知了猴、蝶喇猴、爬蚱、蝈蝈、蛐、蛐蛐……《诗经》《尔雅》乃至李时珍的《本草纲目》中，都曾留下金蝉的印记。

金蝉不仅是美味，更是珍贵的药食同源之宝。《中国食品信息》揭示，其蛋白质含量惊人，高达72%，富含多种维生素和营养成分，堪称无污染、纯天然、低脂肪、高蛋白的佳肴。中医师蝉蛻（即“蝉衣”）为良药，有宣散风热、利咽开音、透疹、黑蚱蝉、知了猴、蝶喇猴、爬蚱、蝈蝈、蛐、蛐蛐……《诗经》《尔雅》乃至李时珍的《本草纲目》中，都曾留下金蝉的印记。

国人食蝉历史源远流长。周代帝王宴飨的“百廿珍”中，便有蚁、蝉、蜂的身影；《礼记》亦载，蝉不仅是庶民果腹之物，更是君王佐餐之选。如今，食蝉习俗在多地依然鲜活。享用金蝉，多以刚出土、未羽化的若虫为佳。其烹饪之法多样：可火炙，可油煎，可制酱。傣族特色虫酱，便是用大黄蚱卵与炸蝉调制而成。蝉花（冬虫夏草的一种）在广东、福建、湖南等地，或清炖，或清炒，或煮汤，尤以炖汤最显其异常鲜美。食蝉之风并非我国独有：墨西哥人将蝉花炸得酥脆，单吃或夹面包；美国人则制成炸蝉虫巧克力；日本人喜用清炖之法。蝉及其制品还能变身糕点、酱料、味精、饲料，蝉花则可加工为虫草粉、鸡精、添加剂、调味品等。

金蝉体型饱满，胸部肌肉尤为发达，其肌纤维细嫩鲜美，口感不逊于大虾仁。营养方面，蝉更是佼佼者：蛋白质含量傲视群雄（72.02%），远超瘦牛肉、瘦猪肉、鸡肉、鲤鱼和鸡蛋；脂肪含量仅10.32%，同时富含钾、磷、钙、锌等矿物质。蝉花同样营养丰富，含多种必需氨基酸、脂肪、碳水化合物、维生素及微量元素，是天然的滋补佳品。正因如此，金蝉早已登上高档酒店餐桌，身价节节攀升，成为备受追捧的高蛋白、低脂肪美味珍馐。

蝉的烹饪方式极富创意。除了经典的油炸（炸至金黄酥脆，撒盐与椒盐，外酥里嫩，香气四溢）和清炒（配蒜末、姜末、辣椒爆香，佐以盐、酱油，撒上葱花，鲜嫩入味），还有蝉肉炖豆腐、

蝉肉炒韭菜、香辣知了猴、香酥金蝉等鲁式美味。如今，“蝶喇猴”更添新潮吃法——烧烤！如同牛肉串、羊肉串，它们被穿成串，置于炭火上慢烤，再撒上孜然、辣椒面，炭香浓郁，香辣过瘾，风味堪比小龙虾。这道源于北魏《齐民要术》所载“蝉臠”的传统昆虫佳肴，在现代餐桌上常被冠以“金蝉脱壳”“一鸣惊人”等吉祥寓意，为山东、河南等地夏宴增添野趣。

金蝉集美味、营养、文化于一身，其吸引力与日俱增。捕蝉队伍日渐壮大，网上戏言：“捕蝉人或许比金蝉还多！”供不应求导致价格连年飙升。据山东消息，今年金蝉收购价已突破百元每斤，零售价高达每只1—2元。即使尝试人工养殖，速度仍难追需求，未来金蝉“一只难求”的景象，或许不再遥远。

金蝉，这夏日林间的灵动精灵，是大自然慷慨赐予的舌尖珍宝，也是天然滋补的恩物。它用独特的风味和丰富的营养，俘获了无数食客的心。这个炎夏，不妨步入乡野，寻觅那些破土而出的金蝉，亲手炮制一道美味。让舌尖上的金蝉，成为今夏最鲜活的记忆——重拾童年提灯捕蝉的乐趣，共赴一场酣畅淋漓的夏日味蕾狂欢！



《金蝉：夏夜精灵与滋补珍馐》

收听音频版  
请扫二维码

成。第一次面对属于自己的书柜，我觉得它是那么高贵和时尚。姐姐帮我选定在房间内采光效果好、空间利用率高的地方置放书柜，真是恰到好处呀！

书籍搬家的时候，姐姐帮着我小心翼翼地擦拭着书上的灰尘，把这些受了“委屈”的书摆放进书柜里，登上了“大雅之堂”。可惜的是，书籍数量有限，有待于补充，扩大队伍。

姐姐出嫁以后，时常回家探望。临走的时候，总是问我还需要什么样的书籍，过些日子就会送过来。她家离集镇不远，每逢赶集上店，姐姐都不忘去新华书店看看，给我买上几本书。有一次，姐姐在回娘家的途中，突然下起雨来，姐姐在路路边的村民家借了块塑料布把送给我3本书包得严严实实，密不透风。一路上，姐姐的衣服淋透了，可书籍却滴水未沾。当我接过姐姐递过来的书籍时，心头一热，眼泪差点落了下来。姐姐源源不断地给我补充“粮草”，我的书柜越来越丰盈，蕴藏的知识也越来越丰富。我取得了一个又一个收获，就拿科学种田来说吧，书柜里的书让我成为真正的“农业通”，书柜的不断刷新粮食产量就是最好的佐证。书柜成了我走向成功的“摇篮”。

几十年来，书柜装满了各类书籍，也装满了我和姐姐的血脉亲情，是姐姐给予弟弟最珍贵的馈赠。我的人生从这里起步，书籍成了照亮我心灵的灯塔，让我在人生路上行稳致远。

我爱书籍，更爱这个朝夕相伴的老书柜。



对话 摄影 王屈

## 凌霄花志

梁晶晶

周末陪父亲驱车回老家，刚拐进村口，一墙橘红便猛地撞入眼帘——奶奶家的凌霄花又开疯了。一朵朵蜷卷的花瓣如倒悬的酒盏，盛着灼灼夏阳，在土红色的砖墙上泼洒出流动的霞彩。打我记事起，这抹艳色就岁岁年年从未缺席。

这花在乡下实在常见。村子里的老人都叫它“倒挂金钟”，名字贴切的很。不仅奶奶家，村子里许多人家的院墙上、竹篱笆上，甚至晾衣绳上，都爬满了凌霄花热烈的身影。它们默默守候着村子，花开花落间，已是几度新老。

长辈人常说，凌霄花开得越旺，日子就会过得越红火。花开时节，爱美的女孩子会用翠绿的叶与橘红的花编成花环，戴在头上，那灵动的模样，连路过的蝴蝶都忍不住驻足欣赏。我通常会摘些开得饱满的凌霄花夹在书里当书签，即使花瓣干枯了，仍能从书页间嗅到夏日的余香。这些细碎的日常，构成了我对凌霄花最初的记忆。

我也是后来读书才知道，乡下如此寻常的凌霄花，早就在古籍中绽放了千年。

凌霄，古称“苕”或“陵苕”，早在《诗经·小雅·苕之华》中便有记载：“苕之华，芸其黄矣。心之忧矣，维其伤矣！”西周末年，诗人借凌霄花的盛衰起兴，以“群羊坟首，三星在罍”的衰颓景象，暗喻周王室衰微与民生凋敝。彼时的凌霄，花叶虽繁茂，却反衬出人声荒芜，成为飘摇乱世中的一抹苍凉底色，映照着饥饉中百姓的苦难与悲怆。

到了唐代，凌霄花在诗人笔下有了新的隐喻。白居易在《有木诗八首·其七》中，借凌霄“偶依一株树，遂抽百尺条。托根附树身，开花寄树梢”的生长特性，告诫世人“寄言立身者，勿学柔弱苗”，否则，“一旦树摧倒，独立暂飘颻”，这一警世之言，至今仍引人深思。白居易此诗虽贬其攀附，却也暗合凌霄“非攀援不可生存”的生存本能——若无气根依附，何谈“开花寄树梢”的绚烂？

凌霄花的药用名“紫葳”最早出自《神农本草经》、《新修本草》（又称《唐本草》）正式称其为“凌霄花”。李时珍在《本草纲目》中解释：“附木而上，高数丈，故曰凌霄。”又因其花色赤艳，故名“紫葳”。古医书还记载，它能调理产后不适、治疗皮肤瘙痒、粉刺等，但也特别提醒：“花不可近鼻闻，伤脑。花上露入目，令人昏蒙。”

文人总爱争论凌霄花的品性，有人叹其攀附，有人赞其坚韧。舒婷在《致橡树》中写道：“我如果爱你，绝不像攀援的凌霄花，借你的高枝炫耀自己。”将它比作虚荣的依附者；宋代贾昌朝却赞其“披云似有凌霄志，向日宁无捧日心”，把它的攀援之势，解读为志存高远的象征；清代李渔在《闲情偶寄·种植部》中辩证评说：“藤花之可敬者，莫若凌霄。然望之如天真人，卒息不能招致，是可敬亦可恨也。”他以“天真人”喻其高逸，又道破“难招致”的傲骨——攀援并非依附，而是借势向上的生存智慧。褒贬之间，反而让凌霄花的形象愈发鲜活立体。

如今，奶奶的小院依然静卧在村口，凌霄花年复一年爬满院墙。那些橘红色的花盏，漫过《诗经》的风，越过唐诗的月，又在寻常百姓的屋檐下，开成年年不败的光景，活出了热烈与执着。

奶奶和村子里的许多人，是不懂那些典故的，他们只知道凌霄花开得热闹，又好养活。那些凌霄花呢，也从不去理会世人对它的褒贬，只是铆足了劲儿生长，自顾自地绽放，把每一寸向上的倔强，都熬成了日子的鲜亮。或许，这不仅是凌霄花的风骨，也是奶奶，是无数乡村人，在漫长岁月里打磨出来的品性吧！

## 家有考生

胡世军

高考首日，空气中弥漫着一种莫名的躁动。

其实，我们家的高考之旅自儿子三年前迈入宿城一中的大门起便已悄然展开，只是那时那份潜在的紧张尚未如芒在背。前两年，我们更像是局外人，话题总离不开“别人家的孩子”。

幸运的是，儿子的考场就设在本校。免去了奔波的劳顿，熟悉的环境更利于他稳定发挥。为此，我特意请假陪考——这不仅是儿子的人生大考，更是我们全家的重要时刻。为人父母，毕生所求不过是孩子能考入理想学府，将来谋一份好前程。

妻子付出更多。她操心儿子的饮食起居、身体状况，甚至细致到考试服装的搭配、文具的准备。我嘴上虽轻言“勿慌”，然驱车驶过一中校门，目光触及那些满载回忆的教学楼，心中却不由自主地荡起涟漪。尽管儿子的模考成绩稳居600分以上，211高校似触手可及，但那“万一之变”的阴影仍旧如影随形，难以拂去。转念又想：若真如此，便尊重儿子的选择，大不了再复读一年。

入夜后，素来沉稳的儿子竟坐立不安，反复念叨：“明天就要考试了。”我们宽慰他权当普通模考，保持平常心即可。话虽如此，我这个从未经历过高考的父亲，又如何能真正体会他此刻的心绪？

晚上九点多，儿子又随手翻阅了几页书籍。妻子与儿子的同学家长散步消遣，我因早起上班的疲惫，提早陷入了梦乡，不知他几时入眠。

次日五点半，我晨跑时见儿子尚在酣睡。归途遇见一个和儿子同龄的女孩在车中苦泣，想必也是一位勤奋备考的学子。妻子已备好早餐，回家时发现儿子正在用餐，说妈妈去买药了——他竟也遗传了我这关键时刻易腹泻的体质，真是让人哭笑不得的家族遗传。

早上七点刚过，儿子便带着书本提前出门。校门口早已人潮涌动：捧花的、扣向日葵的（妻子说这叫“一举夺魁”）、穿旗袍的（取“旗开得胜”之意），还有全家出动的。交警指挥交通，特警守护安全，志愿者穿梭服务，商家则慷慨分发矿泉水和广告扇，场面井然有序。妻子一直目送儿子通过安检——她担心圆规被拦下。

八点整，校门关闭的刹那，喧嚣骤止。家长们沉默地伫立，仿佛在进行一场无言的祈祷。返回家中，妻子精心筹备午餐，特意烹制了儿子挚爱的椒盐虾与卤香牛肉，满载母爱。

## 难忘乡村轧面条

肖震

在记忆深处，乡村排队轧面条的场景，宛如一幅质朴而温暖的民俗画卷，色泽虽不艳丽，却以其独有的韵味，深深镌刻在心底，每到夏天，便从记忆中钩沉出来，历久弥新。

“村东头李红家买了轧面条的机子。走，快去看看吧！”那年夏日炎炎的一天中午，李红家买轧面条机的消息，一时之间像风一样，在村子里传开。孩子们玩伴们奔走相告，各家各户的大姑娘小媳妇们，也纷纷从家中面缸中装满一瓢白面，三三两两说着聊着向村东头李红家走去。我也像个小尾巴，跟在姑姑身后，满心期待着机器轧出的面条是啥样的。

在李红家院子里，大人小孩都得很，都围着一台一米左右长的机器七嘴八舌地看着、议论着。因那时农村还没通电，轧面条机是人工的。只见李红的爸爸熟练地摆弄着轧面机，李红的哥哥则充当“机手”，右手用力地摇动轧面机的轮轴。旁边的大案板上，李红的母亲将乡亲们一碗碗、一盆盆排着队的白面，按顺序在和面盆里掺水搅拌均匀，然后递给李红的爸爸，将面料倒入面条机的料斗里。李红的哥哥一圈圈地摇着，只见面料经过铁轮的层层碾压，变成了薄薄、长长的面片。

这期间，摇“把子”的李红哥哥李强已是满头大汗，人群中的小伙伴也摩拳擦掌，欲一试身手。李强停下摇“把子”，对好伙伴们说，“你试试，我教你！”李红的爸爸双手不停地调整着轧面机的滚轮，经过反复折叠，面片也从厚到薄，变得愈发均匀。然后，他将面片放入带有细槽的滚轮式切割刀架上，随着机器的转动，一根根粗细均匀的面条，如同灵动的银蛇，从机器里欢快地涌出，落在案板上。

十一点半考试结束，校门却延迟二十分钟才开。考生如潮水涌出时，我和妻子分头寻找，最终还是妻子和儿子先到家——后来遇见他同学的父亲笑我：“康姐说得对，你十次接孩子九次扑空。”

午餐时，儿子主动谈起语文考题：作文要求根据老舍、艾青、穆旦的名句创作，他写了家国情材；古诗题竟与中考错用一个“莲”字。下午考数学后，他面露沮丧，低声说道：“最后一题，我没能答完。”我心中默默计算：即便语文和数学两科的分数总和仅为240分，只要在其他四科的总分能够达到400分，那么总分640分，仍有可能获得普通本科或特殊类型招生的录取机会。

夜幕降临，儿子早早上床，不知是复习还是辗转难眠。

第二日情况好转。儿子早餐后竟破例享用了鸡蛋与烧麦，考试结束后，他满怀自信地透露，物理检查出了三处小错，英语也发挥稳定，“985大学的梦想已触手可及！”这句话让我们悬着的心终于落地。晚间，他听着音乐看小说，状态已回归平常。

收官日考化学和生物。中午儿子情绪有些低落，声称“三年白费”；下午考完后却面带轻松地说“和模考难度相当”。校门口喧嚣异常，家长们各出奇招：手执向日葵祈求好运连连，身披状元袍彰显志在必得，身着旗袍期盼旗开得胜，每个人的眼眸中都燃烧着期盼的火焰。一位热心家长硬塞给我一株向日葵，我勉强接过又赶紧藏起——儿子最反感这种仪式感。

最后一科结束的铃声响彻校园时，我们已在“三只羊烧烤”订好座位。炭火炙烤的香气中，儿子终于卸下重担。

6月25日放榜日，我休班回家恰逢妻子带儿子驾考体检归来。十点许，儿子突然冲向电脑查询。尚未等我们反应过来，屏幕上跳出的数字已让全家相拥欢呼：664分！这个盛夏最明亮的数字，将永远镌刻在我们的记忆里。

7月31日，我们收到了武汉大学 的录取通知书。9月1日，儿子即将迈入大学的校门，去实现他的梦想。



《家有考生》  
收听音频版  
请扫二维码

一份份面条逐渐轧好，空气中弥漫着浓郁的面条香味。因是第一次使用机器轧面条，这期间，大姑娘小媳妇们，围在一旁，一边聊着家常，一边看着自己家的面粉变成了面条，脸上洋溢着满足的笑容。有人打趣说：“中午吃了这机器轧的面条，干活都更有力气咯！”引得大家一阵哄笑。

一番忙碌后，大家带来的面粉也都变成了面条，略略付了加工费后，大姑娘小媳妇们便端着面条往家走。

回到家，小姑会将轧好的面条放在案板上晾开，然后准备下面条的蔬菜。菜园子里的香葱、辣椒、豆角都摘些备用，然后烧上一大锅水。水开后，面条下锅，不一会儿，锅里就翻滚起白色的浪花。这档口，小锅也爆香葱花，放入辣椒、豆角翻炒。然后捞出煮熟的面条，舀上一勺刚刚新炒的蔬菜，那味道，虽简单却美味无比。机器轧面条不比手擀面，它耐煮、劲道，可做汤面、拌面、冷面，特受青壮年和孩子们喜欢。

自从村里有了轧面条机，每到炎炎夏日，家家户户的主妇们便不再做手擀面。每天半晌，各家各户的孩子们便舀上一瓢白面，相约着去李红家轧面条。午饭期间，大人小孩在村里公共“饭场”，吃着那带着麦香的机器轧面条，筋道Q弹，仿佛夏日所有的疲惫和炎热都被一扫而空。

如今，城市里随处可见各种精致的美食，但乡村轧面条的味道，却始终是我心中无法替代的美味。那是乡村生活的烟火气，是邻里之间的温暖情谊。无论岁月如何变迁，那难忘的乡村轧面条，都将永远在记忆的深处散发着诱人的香气。