

校园民谣

我的作业本  
(外一首)

余金鑫

身披牛皮纸铠甲  
头戴长方形武士头盔  
我形影不离的作业本兄弟  
胸藏万千字格  
等待我猜谜  
等待我演算结果  
等待我一个字格跨过去

有点新鲜  
有点刺激  
有点满不在乎  
每一天  
我都要  
汲满蓝色墨水  
握紧右手手指头  
跟我的作业本兄弟  
跟一场马拉松大战拉开序幕

请满脸含笑的老师再次作证——  
我要征服  
圣洁的作业本兄弟  
每一行空白  
每一个字格

小小篮球王

闪闪发光的篮球  
飞进篮球场  
大声呐喊  
左蹦右跳  
无数双小手向你挥动  
所有的眼睛把你张望  
一瞬间从南跑到北  
一转眼又后来居上  
那一跳幸运到手  
这一蹦跨栏进框

免不了合理冲撞  
当然要奋力拼抢  
这一次  
又是哪一个小将  
率一个快手王  
率先把你拿下  
又把你抛向空中  
像滚动的太阳  
砸出道道光芒

热爱

傅俊晴

热爱不只是一物  
热爱是很多种

热爱生命  
时间很短  
若没有生命  
时间也就没有了意义  
时间可以有无数次  
可生命只有一次

热爱家人  
放下手中的工作  
去陪家人  
放下手机 去和家人分担家务  
放下手中的玩具  
去和家人聊个天马行空  
亲人只有这一世的缘

热爱时间  
没有时间就没有生命  
古往今来  
许多名人赞颂过时间宝贵  
但更多人还是一叶障目  
一些人为了物欲累坏了身体  
从而损失了生命仍不知悔改

如果生命等于时间  
那么时间就是一切

知味

平民白菜颜如玉

梁永刚

豫中乡间，过去几乎家家户户都种萝卜白菜。白菜物美价廉，营养丰富，是一种常见的传统叶用蔬菜，也是北方冬季的主打蔬菜，素有“百菜之王”的美誉，老家流传着许多与白菜有关的乡谚俚语：“百菜不如白菜”“不爱穿，不爱戴，就爱猪肉炖白菜”“鸡生火，鱼生寒，白菜豆腐保平安”，一句句朴素自然土得掉渣的俗语，生动形象地道出了农人们对白菜的偏爱。对于白菜的营养价值，民间给予了高度评价：“白菜萝卜汤，益寿保健康”“白菜是个宝，赛过灵芝草”“立冬白菜赛羊肉”。白菜一般在农历七八月种下，生长时叶子蓬松，即将成熟时叶子向中间合拢，一层层包裹在一起，待小雪前后白菜长成后，便瓷瓷实实的。经典豫剧《朝阳沟》中控保娘有一段戏词“棉花白，白生生；萝卜青，青凌凌；麦子个个饱满盈；白菜长得瓷丁丁。”“瓷丁丁”，虽然只有寥寥三个字，却极为传神，惟妙惟肖地勾勒出了大白菜的憨厚实在样儿。

一方水土养育一方人，平民白菜是上苍对乡野村人的馈赠和恩赐。老一辈人常说，棉袄暖身，白菜暖胃。寒冷难挨的漫漫寒冬，农家日子贫穷而单调，一棵棵温润亲切的白菜闪亮登场，成为农家餐桌上的主打菜肴，温暖着一个个空空如也的胃囊，调剂着寡淡无味的寻常生活，演绎着一段“百菜没

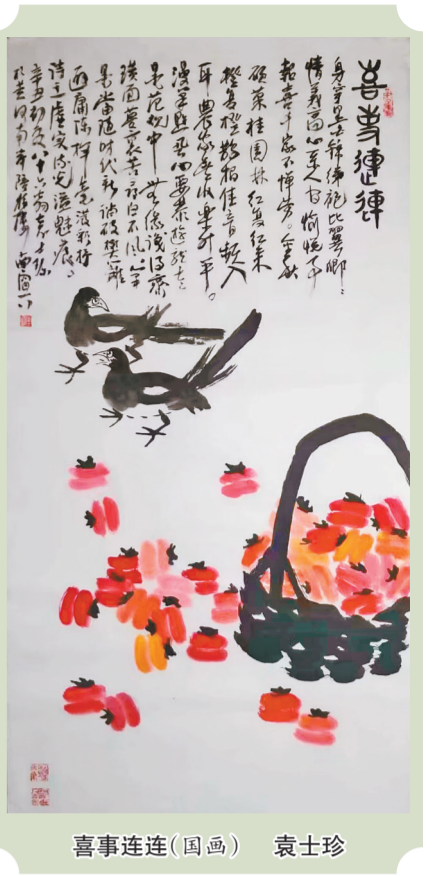
有白菜美”的佳话。正所谓“白菜可做百样菜”。白菜没有杂味，清淡甜润，不苦不涩，无丝无渣，吃法更是五花八门，层出不穷，生着可食，熟着可吃，腌着亦可可口；宜炖宜煮，可炒可煎，凉调热烹皆可，醋熘炆汤亦行，无不味道鲜美风味独特。物资匮乏的年代，一棵寻常的白菜在母亲的巧手之中，炒、煮、熘、熬，挖空了心思，变换着花样，让粗食淡饭填饱了一家老小的肚子，度过了那一串串比树叶还稠的艰苦日子。后来随着生活条件的改善，白菜依旧是母亲的最爱，一日三餐总也离不开，生调白菜心、白菜叶汤面条、白菜包子、白菜饺子、醋熘白菜、清炒白菜、家常白菜豆腐，母亲做的每一样关于白菜的饭食我都百吃不厌，常吃常新。

白菜心金黄柔嫩，或切丝或撕片，放上盐，浇上醋，淋上油，便是一道爽口好吃的凉拌菜，看上去鲜亮亮、细嫩嫩，吃一口脆生生、凉津津，清爽宜人，唇齿留香。天寒地冻的冬天，一盘生调白菜心，再加上一碟油炸花生米，是庄稼人下酒的最佳菜肴，喝几盅小酒，夹一筷头白菜心，水灵清甜的白菜心掺和着酒的清香蔓延在五脏六腑，浑身上下里里外外都感到舒服惬意，暖胃暖身更暖心。每年冬天白菜下来后，母亲总要腌制一大坛蒜白菜，这也是母亲最拿手的一道腌制咸菜。蒜白菜不同于酸白菜，酸白菜属于泡菜的

范畴，而蒜白菜则是地道的农家风味。腌制蒜白菜，顾名思义大蒜是必不可少的食材，母亲将白菜切成条状后，放入适量蒜瓣，添加八角、花椒等佐料，掺上一些或青或红的辣椒，便可以封住坛子了。腌菜的坛子多用农家常见的陶罐，里外都有釉，密封性极好。等上十天半月，蒜白菜就腌制好了，打开陶罐，一股清香扑鼻而来，白菜叶青嫩微黄，白菜帮晶莹透亮，可谓是色香味俱佳，令人垂涎三尺。每次吃饭之时，母亲总是用干净的筷子从坛子里夹出一碟蒜白菜，然后将一根筷子插入香油瓶里蘸蘸，淋上几滴小磨香油。蒜白菜酸辣可口，脆生味美，堪称是一道富有浓郁乡土特色的农家美味，无论是夹着馍吃还是就着饭吃，都别有一番滋味，以至于一顿饭还没有吃完，碟子里的蒜白菜就被一扫而光了。我上师范时，每次从家里返校，母亲总要我带上两罐头瓶蒜白菜，吃饭时一拿出来，闻到香味的同学们就蜂拥而至，满满一瓶子蒜白菜，三下五除二就报销得精光。

白驹过隙，时光荏苒，三十年过去了，我也从懵懵懂懂的孩童步入了不惑之年。如今想来，最能代表母亲厨艺水平也是我最爱吃的家常菜当属白菜猪肉炖粉条和白菜豆腐汤了。在中原地区的乡间，白菜猪肉炖粉条又叫“杂烩菜”，还有叫“搅锅菜”的，是一道

美味可口老少皆宜的家常菜，也是旧时庄户人家过年时招待客人的主打菜。随着经济条件的改善，猪肉不再是奢侈品，昔日过年时才能吃到的“杂烩菜”，如今随时都可以吃到，不过，三十年前农家杂烩菜的醇香味道，却再也吃不出来了。童年的记忆中，每到过年时，母亲总是从土墙上取下来几棵白菜，剥掉外面枯黄的老叶，洗净后留作杂烩菜的食材。年三十晚上和大年初一早上吃饺子，大年初一中午吃杂烩菜，这是老家一带祖祖辈辈传下来的食俗。立冬腊月，数九寒天，外边大雪纷飞，屋内热气腾腾，母亲用白菜、粉条、油炸豆腐干和猪肉熬了一大锅杂烩菜，虽然白菜多猪肉少，但是一家老小围坐在热气腾腾的火炉边，吃得津津有味满头冒汗，那一幅其乐融融和和美美的温馨画面，至今还时常出现在我的梦境中。白菜豆腐汤也是过年时我最喜爱的一道佳肴，平时母亲偶尔也会做上一回，但口感和过年时相比差远了，毕竟过年时用的豆腐是油炸的，汤也是煮肉的浓汤，把白菜、粉条往肉汤里一按，再随手从筐里抓一把丸子丢锅里，用劈柴火炖慢慢炖，便做成了一锅味道鲜美好吃耐嚼的白菜豆腐汤，一家老小每人盛上一碗，放入一勺辣椒，趁热呼呼噜噜大口喝着，既暖了身子，又品尝了美味，真叫一个鲜美无比酣畅淋漓。



喜事连连(国画) 袁士珍

百姓记事

碗净福至

耿艳菊

姑奶奶来我家小住，第一顿饭刚吃完，我收拾碗筷及桌子上不小心洒的米粒和菜，姑奶奶突然叫住我，让我拿一个食品袋过来。我一时愣住，年迈的姑奶奶从沙发上站起来，竟手脚麻利地从我手中夺下了抹布。

食品袋拿过来，姑奶奶小心翼翼地吧桌上的米粒和菜装入袋中，本来要倒入垃圾桶的剩菜和米饭，也被她抢下来装到了袋里。

她又在沙发上坐了一会儿，说想下楼看看，一个人慢悠悠地出去了。收拾停当，我站在阳台上晒太阳，往楼下一看，看到了姑奶奶，她坐在一个花坛边，旁边一只瘦弱的流浪狗正在安静地吃着饭菜，那饭菜正是姑奶奶收拾到食品袋里的。

我一下子明白了姑奶奶的善良和心意。这只流浪狗在这里有些天了，姑奶奶来时看到了它，便心生怜悯。况且，这些饭菜扔了又可惜。刚才饭桌上还毫不客气地批评我这么大人了，吃饭毛手毛脚的，洒得满桌都是，太浪费了。还让我像小孩子一样把《悯农》的诗背一遍，幸好我了解姑奶奶的脾气和为人，心里并没在意。

姑奶奶对食物有敬畏之心，她总说粮食养活生命，贫穷时自然知道爱惜，富足的时候，更应该知道感恩，俭以养德。

看过一篇文章，说吃饭时把碗里的饭吃完，不留碗底，不浪费粮食，这才是碗净福至。这也是姑奶奶一直想告诉我们的。

曾经，我对姑奶奶节俭的生活态度有些不甚理解，甚至觉得她过于吝啬了。但后来发现，亲戚邻居们有困难的时候，姑奶奶又出手大方，热情地帮人渡过难关。

80岁的姑奶奶的确是有福气的人。她待人宽厚善良，受到周围人的敬重。她身体硬朗，一个人也能把生活料理得整洁体面。

来我家小住的这段时间，她用实际行动教会了我这个大大咧咧的年轻人该怎么把生活里的那些微小的事情处理好，微小处更体现一个人的素养和修行。也许一粒米很微小，一碗水也影响不了什么……但勿以善小而不为，节约的理念应该融入在生活的方方面面。

“一粥一饭，当思来之不易；半丝半缕，恒念物力维艰。”敬畏和感恩之心是美好生活的前提和基石。

荐书架

《名家改编四大名著》：引导孩子走近古典文学

文燕

四大名著是代表中国传统白话长篇小说最高水平的经典之作，这四部作品又恰好代表了历史演义、英雄传奇、神魔传奇和世情小说四种不同的题材类型，它们的丰富内涵是可以让读者终身阅读受用不尽的。但越是如此，改编成给孩子们阅读的版本就越困难，怎样让我们的年轻一代接触这四部经典，并对它们感兴趣，进而从中受益，一直是一个具有挑战性的难题。

段启明教授主编《名家改编四大名著》正为解决这一难题而设。该读本一方面充分展示四大名著原著的风貌和主旨，每本书选编原著的重要回目，保留主要故事情节、人物描写、关键对白等，呈现出原著的整体故事风貌、思想倾向和文学精髓。另一方面，充分考虑小学生的阅读理解能力和语言

学习的实际需求，每回篇幅介于2500~3500字之间，回与回之间增加“阅读引领”模块，串联全书情节，梳理故事脉络，保证了读本在文学性、思想性方面的权威与专业，也保证了每本书高水准的文字质量。

文中设置了六种功能模块：文前有“阅读引领”串联故事情节，文中有“文内点评”为中小学生学习某处情节、细节描写及对话的作用，使学生更清楚章节所隐含的深意，体会古典小说中的经典笔法。每回之后设置“阅读小结”，总结概括本节故事要点及启发。更有“写作积累”与“知识卡片”部分，侧重词语积累以及课外知识点的拓展。“名家点评”则搜集古今往来的名家，比如李贽、金圣叹等对相应回目的精彩点评，以提升学生的认知及视野，培养青少年的文学素养。

嘴巴里，像里应外合般地，肚子里原来压制着的酒，和这酒汇合在一起，马上失控般地一阵难耐的翻江倒海，吕金赶紧冲进卫生间，抱住马桶就一阵狂呕，眼泪鼻涕水一起来了……

吕金醒过来时，天已经大亮了，床边放了一杯水。吕金拿起就喝，忍不住又要喷出来，竟然是那酒！

走到客厅。父亲醒了？酒好喝吗？我们也知道你考砸了心里不好受，但人生每一步成功或是失败，都需要经历。喝过酒，你就是成年人了，是上你考上的大学还是复读，我们都尊重你的决定。

多年后，儿子要高考前，吕金给他讲了这个故事。高考是场大战役，压得儿子喘不过气来。桌上，已经倒了一小盅酒，吕金笑着说，尝尝？儿子犹豫，说，真要喝吗？吕金说，陪你。儿子举起酒杯，舔了一小口，一仰脖一口喝尽，呛得眼泪都出来了。

眼前一脸青涩的儿子，一如17岁那年的吕金，躲在角落处悄悄地从口袋里掏出一小罐酒，浅饮浅一口，摇头想过放弃，咬咬牙还是一仰脖一口喝尽了。

吕金看着17岁的儿子，忍不住笑了。

小小小说

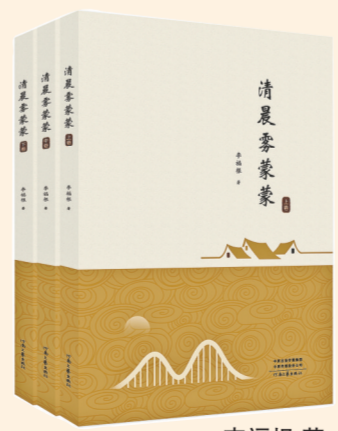
十七岁的吕金

崔立

衣裤。吕金打开花洒，冷水渐渐沥沥地流下来，居然不觉得冷。怎么会冷呢？心里像燃烧了一团火焰，越烧越旺，都快要把他给烤焦了。身上的泥水随着水流往下流淌，在浴池里盛开了一朵又一朵的泥花，又随着水流的冲击，一朵朵的泥花又被冲散，化作泥水流入出水口，很快不见了踪迹。

吕金走向客厅，父亲也已经回来了，正摆着碗筷。母亲端上菜：番茄土豆蛋汤、骨头黄豆汤、小葱拌豆腐。吕金只看了一眼，稍有愣神，本地地穿过客厅回房间。父亲说，吃饭吧。吕金张了张嘴，想说，我不吃了。但父亲看向吕金的眼神，像有一种魔力，促使吕金不由自主地坐下来。父亲从橱柜里去拿酒。每次吃饭，父亲都会喝一小盅酒。父亲说，这叫活血。像是在解释，又像是在掩饰什么。母

连载



李福根 著

他没少往这里来。此时刘文龙这么一激，洪丽丝接过话茬：“看您说的，我算哪门子凤凰，要是有一天到你们乡办厂吃饭，怕是连面都不给见呢。”

“去吗？真的？你要去俺就用八抬大轿来抬。”

“上哪找八抬大轿？你是来祝贺还是挖墙脚？不像话！”可能自觉言语重了，楚建功解嘲地笑了。

一个宽脑门、圆脸膛、三十四五岁的中年人来到楚建功身旁俯身说了几句话，然后微笑着对刘文龙说：“刘书记，俺现在去养鸡场，失陪了，对不起呀。”

“广建镇长，用得着这样客气么。去养鸡场参加开业庆典吧？”刘文龙看着手表，“10点多了，王县长该走了吧。这样，你叫我那车上的小许拿着匾跟你一块去养鸡场，代俺向柳林助理表示祝贺，下午俺再去向他表示祝贺。”广建镇长姓罗，自不必说，他是代表镇政府去养鸡场参加庆祝会的。

罗广建还没有走到湾子西头的养鸡场，东头的洗涤用品厂门前便响起了军号声。提起军队，刘三喜本打算请秧歌队、腰鼓队造造声势，刚刷刚决不同意。不能因这件事使庆典活动僵在那里，楚建功鼓动罗广建亲自

“刘书记，这话说过了吧？”丽丝笑嘻嘻地站在刘三喜的身旁，一股淡淡的香气立刻飘进刘三喜的鼻孔。

“丽丝，噢，洪部长。”刘三喜上下打量着洪丽丝，烫成卷的长发衬着一张椭圆形笑脸，脸部的肌肤像刚出笼屉的豆腐，连笑容都显得嫩嫩的。刘三喜伸手抚摸着自已硬扎扎的平头，咧开大嘴笑着说：“这个厂才20多个工人，你管的销售部就有十多个业务员，个个鼻子、眼睛会说话，真得让你好好带带俺河西湾子的年轻人。”

“刘书记，我看黄厂长说得对，在这后面再加两三排板房，通知各组多来些青年人。”洪丽丝依然一副笑眯眯的模样。

“行啦，自有咋还没来？”刘三喜四处看了看，指着黄家礼说：“一会儿你跟马自有说，通知各组再多带几个年轻人来。”

东边的天际，太阳在浓雾中披着一抹红晕。通往河西湾东头洗涤用品厂的路上，人们三三两两不断地走来。村主任马自有站在路口，截住几个大姑娘、小伙子：“你们几个去通知二、四、五、七组的组长，就说刘书记说的，除了原来定的参会人员，每个组再增加五个人，要年轻的，快去跟他们说

吧。”看着这些人原路返回，马自有转身向西面的养鸡场走去。按村干部们的分工，他参加鸡场的庆典活动。

9点多钟，暖融融的太阳渐渐驱散了弥漫的浓雾。塘边柳树的枝条欢快地绽放出嫩绿的叶子，披绿戴翠的枝条悠闲地摇曳着，展示着勃勃的生机。经过一冬雨雪的孕育，油菜苗、麦苗、花草芽绿油油一片。一块块准备插秧的稻田立冬前灌满了水，阳光一照，白花花地耀人眼目，像是提醒农民们莫误农时犁田栽秧。此时的河西湾是安静的。湾子四周，静得只闻鸡鸣、狗吠、老水牛偶尔的叫声。

洗涤厂内一切安排就绪，刘三喜有点沉不住气了，他独自走出厂门，爬到百米外的土台子上向东张望。灵泉河桥像一条线把两岸连接起来，河的对岸地势梯次升高，丘陵、浅山起伏，从山脚到山顶，茶树层层叠叠，远看一片黛青色，那是一家国有林场的万亩茶山。倏地，刘三喜的眼前出现一黑一白两个移动的物体，物体飘过灵泉河桥在视线中渐渐放大，行驶在前面的是一辆政府的212吉普车，后面是一辆中巴。刘三喜疾步走下土台，进了厂门大喊：“来了，他们来啦！”

一群人刚迎到厂门口，吉普车便在门前停了下来，镇党委书记楚建功下了车，向人群招手，指指中巴上依次下来的人，看着屠刚说：“镇里从狮江把军队队给你请来了，谁负责接待，你安排吧。”洪丽丝笑眯眯地走过来，说：“楚书记，辛苦您了。放心吧，接下来的事屠厂长早就安排妥当了。”

刘三喜的浓眉扬了扬，亮开大嗓门说：“咋只顾在门口说话，楚书记、罗镇长，请到接待室吧。”接待室摆着一圈圈沙发，楚建功端起茶杯呷了一口，院内响起了汽车的声音，他探着身子一看，达山店乡书记刘文龙朝这边走来，一个年轻人双手托着玻璃匾跟在身后。屠刚急忙上前和刘文龙握手，示意黄家礼接过那块匾，连声说：“刘书记大驾光临，谢谢，谢谢。”

“真是人逢喜事精神爽呀，瞧瞧一个个精神焕发，祝贺，祝贺！”刘文龙和众人握过手，一屁股坐到楚建功旁边，说：“你这家伙会干啊，一炮在保全、全地区打响，俺这个灵泉人跟着沾光了。”

“俺们哪有你日瞎，茶场的茶销往那么多地方，早就窗户眼儿吹喇叭——名声在外啦。”

“那叫靠山吃山，就地取材。”刘文

静不下来。屠刚的发言站在外来户的角度介绍股份制的优越性，报告了厂里效益，投产当年，产值500万元，利税70万元。各乡的头头们怦然心动了，70万啦，比一个几万人的乡一年的财政收入还要多。掌声从主席台后排响起，带动会场中的人跟着拍起了巴掌。

吃吃喝喝是庆典活动惯有的重头戏。感情有没有，就看杯中酒；见不见外，瞧瞧桌上菜。喝的曲酒，批发价八元多一瓶，在当时够上档次了。每张饭桌上摆着几元一包的香烟，八个凉菜中，卤鸡、卤甲鱼、卤牛肉、卤猪蹄，个个都是硬菜。一道道热菜分别是大葱烧海参、鮑汁白灵菇、红烧鲤鱼、油焖大虾……五颜六色的山珍海味看得人老想动筷子。

楚建功头头，刘三喜、屠刚轮流把盏，轮番敬酒。前三桌坐的都是有些脸的人，楚建功本想自饮三杯再陪客人们喝一杯，此时由不得他了，谁叫你刚才大出风头，一人唱起反调，全桌同声附和，楚建功只好人人碰杯，几张嘴喝下来，他已经头重脚轻了。几杯酒下肚，刘三喜的话调了，对着一个乡里的头头，你一杯我一杯地喝起来。