

镰刀香，汗水长

站在田坎上，望着一块块麦田，我想起了镰刀。田间地头泥土香，金色五月镰刀忙，镰刀是五月不可缺少的农具。乡村的五月，不仅流淌着粮食的香味，更有汗水浸泡的香味。

五月，油菜黄了，小麦熟了，胡豆、豌豆也熟了，需要抢时收割。抢种也一点不能懈怠，抢插秧苗、栽种苕苗等，一刻也不能拖沓。“田家少闲月，五月人倍忙。”乡村的五月是“抢”出来的，是一年中农事最繁忙的日子。

在我上小学、初中的时候，农村的学校是要放几天农忙假的，这是我们最期盼的时光。虽说有些忙碌，但看着收获回来的沉甸甸的麦穗、黄灿灿的油菜、饱满厚实的豌豆胡豆，心里是充实的、幸福的；看着抢时平整出来的田块、整齐栽插的秧苗和红苕藤，还有那绿油油的长得正欢的玉米苗，又一轮希望充满了全身，从头到脚。

每年油菜开始转黄、小麦还没熟透时，农村人就开始忙碌起来，准备足够的镰刀。把生锈的镰刀翻出来，在磨刀石上细细磨几遍，磨得锃亮。那些刀齿磨损不再锋利的，就拿到铁匠铺翻新整齿。如果还不够，就在集市上买回几把新镰刀。

五一国际劳动节前后，陆续成熟的油菜、小麦，铺满希望的田野。村民们天天往田间地头跑，选择合适的开镰时间。早了，怕半生不熟，籽粒不饱满；晚了，担心太成熟，籽粒容易脱落。预料到了好天气，就开镰。田间顿时活跃起来，男女老少齐上阵。只见镰刀像跳舞一样“左右逢源”，嚓嚓声响，油菜、小麦很快被放倒一大片。等割一阵，回望身后，满目都是黄灿灿的油菜、沉甸甸的麦穗，心里是充实的、幸福的。

抢收油菜是一个细活，如果太成熟或经过太阳暴晒，油菜夹就会爆裂，这活大多只有早晚干。天刚亮，甚至麻麻亮，就来到田里，用镰刀割油菜的上面部分。为了防止油菜掉粒，整个过程都得轻手轻脚地，轻割、轻放、轻捆、轻运。用背篋背回来，放在屋檐下或者院坝里晒上几天，然后放在干净的晒席上，用木棒轻轻敲或用连枷轻轻打，油菜籽就沙沙地落下。抖掉油菜梗，去掉渣壳，油菜籽就算收成了。

最麻烦的是抢收小麦。那时，麦梗是要拿来作柴烧或者盖房子的，所以小麦和梗一起收割的。烈日当空，汗流满面，往往眼睛都睁不开。衣服的袖子和衣襟是擦汗水的工具。麦子的麦芒是很刺人的，所以就算再热，也得穿戴厚厚的长身衣服。几行麦子割下来，汗水早已湿透衣背，脸颊布满了灰尘，腰酸腿疼得无法直立。

把小麦从根部割下来，整齐放在地里，然后用篾条打捆，用背篋背，或用扁担挑。这麦梗由于没有干透，两捆麦子足有100多斤。扁担放在肩上，走一段路肩膀就开始痛，脚杆开始打颤，只好不断换肩膀。记得有一次经过一片水田，我在换肩膀的时候，由于没有掌握好平衡，一头滑落到田里，另一头失去重心也瞬间落到另一边的田里。顿时，我急得哭了。伤心了一阵，又一点点地把小麦抱上来，把两捆分成四捆，费尽力气才弄回了家。

小麦收割回来，先晒干，再用连枷打或在石头上拌，把成熟饱满的麦粒脱下来，再用风车去掉杂物，继续晾晒，直至干透。

等麦子收获完毕，手上、脸上、腿上都是伤痕累累，不是镰刀割破了手指，就是麦梗刺伤大腿、脚跟，或者麦芒扎伤了手臂和脸颊。

不过，这麦收时节也有快乐的事情，就是去清理收割后遗落的麦穗。闲暇时间，相邻的孩子邀约一起，三五成群，奔向那些已经收割的麦田。大家在田地里奔跑着、追逐着，你争我抢。每当发现一支麦穗，大家就一阵哄抢；每当拾到一支麦穗，心里就一阵欢喜，伙伴们也是一阵吆喝。

抢种，记忆最深的就是平田、栽秧。五月的雨说下就下。在那个靠天吃饭的岁月里，只要下雨，即便再大，也要披着蓑衣、戴着斗笠，牵着牛儿去翻耕刚收获完的油菜田，想办法把硬实的泥巴弄软和，做好田边，寄望这样能留住不期而遇的雨水，插秧就有了希望。

庄稼是不养懒人的。五月的乡村，处处都是劳动的身影，那一块块田地，那一片片庄稼，都饱蘸劳动的汗水。虽说如今不少地方开镰变成了开机，但在四川不少丘陵地区，因为地块分散零碎，乡村人依然喜欢使用镰刀，依然忙个不停，执着用镰刀和汗水描绘五月的乐章。



五月的阳光

（外一首）

□张步伐（四川）

五月的阳光
依然抱紧花香
蜂蝶勿忙搬运
田野层次不一的色彩

掰开内心
驱赶潮湿与晦暗
头顶安全帽的人
眺望辽阔的生长

洗去锈蚀的慵懒
挥舞流畅的镰刀
口噙阳光的小鸟
轻啄青果
原野流淌浆液的芬芳

收集麦芒
让车轮碾过
熟悉且陌生的劳动号子
洗净纤尘而闪亮



请给我

请给我一把锄头
去五月的田野
除去疯长的杂草
亮出茁壮的麦禾
抽出饱满的穗

请给我一把菜刀
去五月的森林
砍去多余的荆棘
给予年轮扩展的空间
让空气充盈清新的氧

请给我一把钳子
到轰鸣的厂房
钳紧一颗松动的铁钉
减轻一丝噪音
让环境安静环保

请给我一根毛巾
我要去五月的田地
擦去皱纹上的汗滴
用我笨拙的笔
写上 劳动快乐

劳动最光荣

□李淮（四川）

在长达40年的上班生涯中，我认为，劳动最愉快，劳动最美丽，劳动最光荣。劳动，为自己积累财富，收获知识，创造价值，放飞理想。

儿时，最崇拜奥斯特洛夫斯基《钢铁是怎样炼成》主角保尔·柯察金。保尔·柯察金说：“人最宝贵的是生命……人的一生应该这样度过：当他回首往事时，不因虚度年华而悔恨，也不因碌碌无为而羞愧。”我把这段话当作至理名言，抄在笔记本上，作为鞭策自己、鼓励自己的经典格言。

我曾在部队服役5年。一个不谙世事的小姑娘到军队，不懂事的地方自然很多，但工作很认真负责。在炊事班当炊事员，起早贪黑做饭、蒸馒头、炒菜。夜晚站岗放哨，背着长枪，寒冷的冬夜，走在北方冰天雪地的冻土上。在河南的王屋山中，为大部队的到来，建厨房、垒猪圈、挖下水道。在洁白的病区，为战士们输液、打针、换药。每到农忙时节，就到附近的农村帮老百姓割麦、收谷。由于什么都不懂，出了不少的洋相：早上做早饭时，把馒头蒸黄了；下地收割麦子时，镰刀割到了手。总而言之，在做任何工作时，我都做到恪尽职守，不偷懒，也不要小聪明，受到过部队的嘉奖，还上榜过两次“五好战士”。

我转业到地方后，从事药剂师工作35年，那可是人生的半辈子。在门诊药房，对着成百

菜农老父亲

□赵光（湖南）

年逾古稀的父亲，已成功转型为一名专业菜农。

早年间，父亲从农民转行成为手扶拖拉机手，继而当起了货运司机。五十岁时，他又回归农民身份，扛起锄头种田作地。近些年，随着乡村振兴的推进，农田由合作社统一承包耕作。赋闲在家的父亲便一心扑在种菜上，成了名副其实的菜农，开启了他自得其乐的“菜园新生活”。

父亲是个勤勉之人，种菜一直是他的拿手好戏。一年四季，菜园里各种时令蔬菜应季而生，一派生机勃勃的景象。

春回大地，菠菜率先登台，着一袭嫩绿的裙装，宛如小家碧玉温婉动人；莴笋长得笔直挺立，郁郁葱葱，富有活力；生菜长势喜人，青翠欲滴；苋菜和空心菜在菜畦里挨挨挤挤，你推我搡，互不相让，争春的架势很是张扬。

炎炎夏日，长条的黄瓜、圆鼓鼓的茄子、倒锥状的辣椒、瘦长的青豆角、长疙瘩的苦瓜、壮实的蒜苗、青里透红的西红柿，把菜园装点得色彩缤纷，引得蜂飞蝶舞，热闹非凡。

秋风渐起，菜园里又换了新颜。胖冬瓜、扁南瓜、绿扁豆、刀把豆等，它们深藏在绿叶枝茎间的累累果实，不经意间，就被父亲粗糙的双手给出卖了。红菜薹是金秋十月最为抢眼的菜类，叶片呈现紫红色，长得格外阔大舒展，两三天不见，它就抽薹了，一根根如牙般竖起。把菜薹掰回家，剥了皮清炒，是一道极其爽口的美味时蔬。

冬日来临，菜园渐渐褪去繁华，呈现出凋零残败之景，这时，萝卜、白菜、冬苋菜等便唱起了主角。萝卜个头硕大，白白胖胖的，半个身子露在外面，头顶几根叶片，活脱脱一副滑稽的小丑模样；小白菜青青绿绿，茁壮健壮，似乎把冬天也过成了春天；冬苋菜叶片肥厚宽大，像给自己穿上了厚实的棉袄，无畏严寒的侵袭。而在薄膜覆盖的菜地上，一些娇贵的香菜则住进了父亲为它们准备的温室里，以防被严寒冻坏。

上千的病人反复解释“一天三次，一次两片”；在制剂室做过大输液，配过全院五百个病床用的糖水、盐水、糖盐水；在普通制剂室，制作过上百种中西药制剂，膏、丹、丸、散、酏剂、水剂、混悬液、搽剂，外用的、内服的；在库房干过保管，对库房上千种药品的位置、作用、数量、储藏，了如指掌；在住院药房，对二十几个科室分药、摆药，对毒麻限剧药品的管理，一目了然。那时，无论我走到哪里，旁人都会说，你身上有一股药味。

一年365天，我喜欢单位药房的环境、气味。我爱那整齐码放的药柜，我爱那一个个白白的、小小的药瓶，我爱那一箱箱的药箱，我爱那一片片五颜六色的药片，我爱那一支支晶莹无瑕的安瓿。我天天在这里上班，天天穿着白大褂，对着熟悉的药品、药片、药勺、药口袋，心里满满的是热爱的喜悦。有人说，干一行厌一行，我不是这样，从开始在药房上班，我就深深地喜欢上了这项工作，享受工作、劳动带给我的所有快乐。

节假日或星期天，我独自一人值班，我愿意自由自在在地安排工作程序。上班的人少，工作量也相对少一些。我爱在我的工作领域里巡视，看看这里，摸摸那里，做做清洁，搞搞卫生。我喜欢我的工作岗位。有很多节假日，我都是在药房里度过的。别人休息我值班，虽然

累，心里却有一种劳动者的兴奋和愉悦。

我也喜欢在工作中与我打交道的人。在我的一米阳光里，医生、护士、患者，他们都与我有良好的人际关系。因为，他们就是我的衣食父母，他们就是我的兄弟姐妹。退休之后，见到以前上班时的同事，无论医生还是护士，一个个都热情洋溢、笑嘻嘻的。让我有一种暖心暖肺的感觉。

劳动中、工作上也会有烦恼。会有患者或患者家属，为了这样那样的事情和你无理取闹，但我不会计较，我不和他们争吵，一方面，是出于对自己工作的热爱，另一方面，也理解他们的苦恼。人家生了病，本来心里就不舒服，难免要发点脾气。有人认为，上班是很累、很烦的事，我不这样认为。劳动创造美，劳动最光荣，上班是件美好的事。我享受上班带给我的快乐，我欣赏病人出院康复的精气神。因为那也有我付出的努力和劳动，是我人生价值的直接体现。

我一直非常欣赏托尔斯泰在小说《家庭幸福》中的一段话：“我曾经经历了许许多多，现在，我似乎明白了什么是幸福……做一份真正有用的工作，最后休息，享受大自然，读书，听音乐，爱周围的每一个人。这就是我对幸福的诠释。”诚然，回首走过的路，因为热爱工作、热爱劳动，我对幸福有了真切的体会。

（作者单位：湖南益阳安化县安化县人民医院制剂室）

舌尖「魔术师」成长记

□蒋延珍（四川）

堂哥家里，兄妹多，担子重，他小学毕业后，没再继续读书，在家帮父母干了几年货后，选择外出务工，以缓解父母的压力。他四处打工，吃尽了生活的苦，叔叔问他究竟想干啥？他说：“想学厨，成为大厨师。”妹妹看他笨手笨脚的样子，赌他：“哥，你要成了大厨师，我手板心煎鱼。”

二十多年后，堂哥捧着一大摞在厨艺界的获奖证书，妹妹却要赖说，手心要煎鱼也得哥哥先示范。

堂哥为了实现梦想，订阅烹饪杂志，购买烹饪书籍，还经常观看网络上的烹饪教学视频。每当遇到不懂的，他都会找机会向老厨师请教。他的学习不仅仅停留在理论上，更注重实践。他后来辗转新疆、青海、陕西、内蒙古、广西等地，在不断学习中，厨艺有了很大进步。

他在考取高级厨师证的过程中，吃了不少苦头，厚厚的两本书，他放在床头，睡醒了就看，反复看了数遍，花费四年时间终于啃下了这块硬骨头。妹妹说他：“那么累，莫考嘛！”他嘿嘿一笑：“书中自有美味呀！”当他把证书往家人面前一放，那种与命运抗争的成就感油然而生。

通过学习，堂哥从书中汲取了不少烹饪知识，厨艺也不断提高。

堂哥在做菜的同时，学会了雕刻工艺：比如金色的龙凤、白山羊、孔雀等，搭配红萝卜丝、海带等，它们如飘逸流动的发丝，色彩靓丽，栩栩如生，让人食欲大增，既饱口福也饱了眼福。十年前，他鼓起勇气报名参加厨艺大赛，第一次参赛，面对众多经验丰富的对手，他显得很紧张，但他很快调整心态，将注意力集中在自己的作品上。他精心准备结合传统与创新的“雄霸天下”，在菜有上搭配蛟龙出海的造型，其造型生动、色彩鲜艳，味道鲜美，加上椰奶糖米做的外脆内软的甜点，最终荣获了中华金厨奖。

这次胜利给了堂哥巨大的鼓舞，他意识到烹饪不仅是对味蕾的挑战，更是对创意与耐心的考验。此后，他更加积极地参加各类比赛，每一次都力求突破自我，堂哥结识了许多志同道合的朋友，拓宽了烹饪的思路。

经过不懈努力，堂哥逐渐在烹饪界小有名气。他受邀参加电视节目麻辣课堂，免费分享自己的烹饪故事和心得，也有机会与知名大厨同台交流。这些经历，让堂哥看到了梦想照进现实的曙光。

成名之后，堂哥并没忘记初心，而是积极参加公益活动，为学生举办烹饪讲座，教他们制作简单又营养的美食。

他用实际行动诠释了“烹饪不仅是技艺，更是传递爱与温暖的方式”。

堂哥认为，厨师不能光想着赚钱，必须要有“厨德”，做菜要做三色原理，不光是味觉、色彩、造型，更要凭良心去做。所以，他坚持不用冻货，不用预制菜，不用防腐剂。

曾用同学打电话说：“老蒋，没想到百度上还能搜到你，读书不咋的你却成了十佳工匠。”堂哥笑着说：“一个人只要热爱劳动，坚持学习，人生就会不断收获惊喜。因为行行出状元嘛！”

从一名普通的小学生到读烹饪学校，再到备受瞩目的大厨师，堂哥未来的路还很长，但他已经准备好，带着对烹饪的无限热爱，继续在美食的世界里探索、创造，传递爱与温暖。堂哥的故事，对怀揣梦想者无疑是莫大的鼓励。在劳动实践中，只要我们勇于探索，不懈努力，无论梦想多么遥远，只要心中有光，脚下就有路，虽远行必至！