

小雪情思

陈丽斌

时光飞逝,犹如白驹过隙,转眼便迎来一年中的第20个节气——小雪。儿时,在小雪这天,母亲会给我穿棉衣棉裤。想起在白炽灯下缝衣补烂的母亲,那模样、那情景,宛若昨日。

小时候家里特别穷,虽说家里就我和姐姐两个孩子,但父亲由于医疗事故,不能干重活,生活来源全靠母亲种地挣钱。在我的记忆里,小时候只有饥饿和贫穷。在同龄人吃白面馒头时,我家只能靠玉米糊糊和玉米馒头充饥。父亲经常对我们说:“咱们家全凭你妈!”是啊,勤劳节俭、不善言谈的母亲,从小就给我树立了榜样。

从我有记忆开始,母亲白天在田里干活,晚上还要做针线活儿,我则躺在被窝里,看着14英寸的黑白电视。现在想起来,那时候的一幕幕总带着丝丝甜意,那些儿时的场景总会闯进我的梦乡。记得小学二年级的一个冬天,我玉米糊糊吃多了,考试的时候又不敢请假小便,尿湿了裤子。回家后,母亲看到,急忙让我脱下裤子,把我包在被窝里,在火炉上烤起裤子来。第二天,我穿上暖和的棉裤,内心不由得涌起一股热流:我一定要好好学习,将来找个好工作,孝敬母亲!

从我记事起,母亲就特别乐观坚强、善良厚道。在我8岁之前,父亲还没有残疾,身体很不错。他经常在村大队干活,回家就到了晚上,几乎顾不上家里。母亲独自在地里干农活,每次回家口中说着好累,但手上不歇着,还要做家务。有一次

母亲用平板车往回拉玉米,那时候夜色已晚,又没有路灯。她不小心跌倒,玉米全撒在地上,她半天起不了身,多亏有个路过的村民,帮母亲装好车送到家。那天回到家里,一向要强的母亲忍着眼泪处理着红肿的腿脚,看着母亲的样子我哭得稀里哗啦。真的很佩服母亲,那时候的她是怎么熬过来的。

虽说我是九零后,但在我的记忆中白面总是那么奢侈。每天只吃自己家种的高粱面、玉米面,再好点就是吃点包皮面,只有客人来了才能吃到纯白面。在这种意念的加持下,我们常常盼望着家里来客人。等客人来,我就能端上一碗白面手擀面,乐呵好几天,甚至做梦都在吃白面。离家上初中后,我终于能天天吃上白面了。

随着自己走出校门,上班、成家,生活条件越来越好,吃饱喝足之余,更讲上了品味,但我仍然对白面情有独钟。那带着浓郁麦香的白面,烙印在我的记忆深处,将会伴随我的一生。现在每次和母亲打电话,她总忘不了安顿我:“在外头的日子要照顾好自己,吃好吃饱。你的媳妇和孩子在这边,妈给你照顾好,你一个人千万要注意身

体。”

时间过得真快,忙碌间已到而立之年,按古代一甲子就是一辈子的说法,自己已经是半辈子的人了。母亲老了,她在辛劳中、在操心中、在苦难中度过了自己的大半生。在我成家后,她还要帮我照顾孩子。孙子一天比一天懂事,她开心;我在外面打拼,她牵挂;有一天我身体不舒服,她更是不安……母亲真是一辈子操不完的心啊!

可是母亲的身体每况愈下,今年她已经去过6回医院了。每每想到这些,我的心如刀绞:三十而立,在我的而立之年,上有老下有小,工作任务繁重,家庭琐事繁忙,身不由己啊!孩子成长需要鼓励陪伴,孝敬父母应该贴身照顾,然而工作生活不能两头兼顾,有时候静下心来想想,我感觉自己是个不称职的父亲,更是一个不孝顺的孩子。

想着母亲的身影,思绪万千的我又回到了儿时的岁月,在小雪这天,依偎在母亲温暖的怀抱里,进入了甜美的梦乡。(作者单位:镇城底矿)

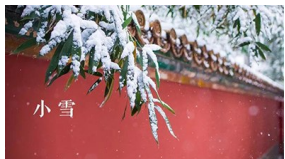
紫蝴蝶红玫瑰

武建维

倾心遇见,
一场风华恋。
万种徘徊成彩练。
纵日久常相念。

痴守绕就柔妖,
清风送去媚娇。
望处嫣红杳杳,
山中流水迢迢。

(作者单位:马兰矿选煤厂)



雪趣

周永胜
(西曲选煤厂)

家庭

冬日

龚玉新

冬日的色调,是凝重的
凝重的内心,是苍白的
苍白的内心,是松软的
雪后的田野,是素颜的
素颜下的辉映,让想象力长了翅膀
仿佛生命最初的光芒
时间的针脚
在北国的雪地里行走
尽管雪下得很大
也无法掩饰寒夜下的孤独……

(作者单位:电力公司)



姥爷的花卷

左荪屹

早上在食堂排队打饭的时候,我夹起了一个花卷,思忖一下又放了回去。身后的同事问我怎么了,我说吃不下,其实是担心做出来的花卷会让我失望。因为,我已经很久没吃过令自己满意的花卷了。

我不算挑食,但对于花卷,却有一种近乎偏执的苛求。花卷如果太过松软,缺少了咀嚼的过程,那么就毫无口感可言;如果太过筋道,则会因过度咀嚼而忽略味道,有喧宾夺主之嫌。我实在欣赏不来大饭店里的花卷——白到发亮的面团被摆出各种矫揉造作的造型,甚至点缀上红彤彤的大枣,像涂脂抹粉的歌舞伎。这种花卷的口感虽然很筋道,一口咬下去能感到面团抗争似的弹跳,但本身没有面的特别味道,霸占口腔的只有红枣

的甜味。这种花卷于我而言,与其说是食物,不如说是炫技的艺术品。遗憾的是,这样的花卷似乎成为了主流款式,每当看到餐桌上的这种艺术品,愈加让我怀念姥爷做的花卷。

姥爷蒸出来的花卷没有花哨的外表,形状很简单,只有大致的卷状,整体小巧饱满,珍珠色的面上嵌着几星葱花,既是点缀,也是调味。姥爷最厉害的技能在于,一个花卷上能同时出现软嫩与酥脆两种截然相反的特征,一口咬下去,酥脆的外表与软嫩的面团使花卷的口感达成了美妙的和谐,面和葱花本身的咸香填满口腔,还有一丝甜味萦绕,令人食欲大增。

每晚放学回家,姥爷总能像变戏法一样在桌上摆满热气腾腾的花卷,我顾不得吃相,狼吞虎咽吃得干

干净净,然后一边抹嘴一边说要是开一家小店专门卖花卷,生意一定火爆。姥爷嘴上说着不可能,却笑得很灿烂。说来惭愧,我从未亲眼见过姥爷做花卷,总想着等长大之后应当认真学一学这样的花卷是怎么做出来的,才不至于让他的这门手艺失传。姥爷似乎也没有想过传授,总是在厨房里忙碌着,为家里的每一个人。

长大后,我曾尝试着按照网络上的教程还原姥爷做的花卷,然而每次都是以黑暗料理告终。直到有一次趁着家里没人,我又按照网上的教程,和面、发面、擀面、上料、卷坏、发酵、蒸熟。一套流程下来,出锅的花卷竟有了些许姥爷做出来的样子。要是姥爷看到了,定会凑过脸来,皱着眉端详,再用他那标志性的河南味普通话说:“这回行了,咱家又有一个人会做花卷了!”

只是我知道,我再也吃不到姥爷做的花卷了。

(作者单位:能源投资开发公司)