

注事如昨

## 一件新棉袄

■张颖

我的童年是在农村度过的，那时物资匮乏，一件棉袄往往要穿好几年，哥哥穿过弟弟穿，姐姐穿过妹妹穿，直到棉袄破烂到不能再穿为止。那时，孩子们最大的愿望就是过年时能穿上一件新棉袄。

当秋意渐浓、天气转冷时，家境好一些的孩子就穿上了新棉袄，而我的棉袄穿了好几年，已破烂不堪。母亲感到愧疚，说今年无论如何也给我做一件新棉袄。我一听可高兴了，心想，不到过年就有新棉袄穿了！

那时候做一件棉袄可不容易，首先要将采摘的棉花用轧花机轧一遍，把棉籽去掉，轧好的棉花还要送到弹花房里弹一遍，使棉花变得蓬松柔软。接下来要把织的布按尺寸裁剪，缝上边，絮上弹好的棉花，一针一线缝制，然后再缝上领子、扣子，一件棉袄才算做好。

还记得当时我穿上新棉袄感觉很温暖，睡觉都舍不得脱下，为了让别人看到，总是在人前跑来跑去。听到大人夸奖时，我心里有说不出的高兴。

秋天加快了脚步，来到了村庄里，来到了小溪边，来到了田野上，给大地穿上一件五彩缤纷的秋装。阵阵冷风吹来，秋叶纷飞，像霞光洒满一地。大雁、百灵鸟、燕子已飞向南方，蟋蟀、蝈蝈、纺织娘也销声匿迹，只有喜鹊还呆呆地站在冰冷的地里觅食，田野里少了往日的喧嚣。早晨，地上覆盖了一层白白的霜，红薯叶也由青变紫。时令到了，地里的红薯很快收完了。

一天，我和几个小伙伴去地里刨红薯，我们用镢头挖土，寻找深埋的红薯，好长时间才能找到一小块。有时也有惊喜，如谁发现一个红薯块根，其他孩子就会跑过来帮忙，沿着它深挖，就能挖出一个深埋地下的大红薯，大家欣喜若狂。

挖出红薯，我们顺着风向挖一条沟，一尺多长，半尺宽。我们把红薯放在沟里，然后搜集干柴、杂草、树叶等

易燃物。为利于风吹进去，在沟的一端再挖一个斜坡，点燃柴火。在风力的作用下，火越烧越旺，有时火苗能蹿出一米多高，火星四溅，浓烟滚滚，惊得正在觅食的喜鹊“喳喳”叫着飞向天空，几只野兔四散而逃，引得狗飞快地去追赶，一会儿，就都消失在我们的视野里。几分钟后我们把红薯翻面，再烧一会儿，然后把红薯用灰烬埋住，盖上挖出的湿土焖一会儿，红薯就熟了。

起初，我怕把棉袄弄脏，脱下来搭在了篮子上。烧红薯时，风吹得火星四处飞散，而篮子就放在下风口，火星落在了棉袄上，把棉袄燃着了。当时，我们脸上、手上都沾满了灰，开心地吃着热气腾腾的红薯，空气中弥漫着诱人的甜香味。当我们发现棉袄燃烧起来，上去扑救，为时已晚，一件崭新的棉袄烧得只剩下几块有焦糊味的破布。我吓呆了，不知如何是好，不知怎么向家人交代。

夕阳西下，火红的晚霞染红了天际，当最后一缕霞光消失时，天像一帘大幕慢慢合上。鸟儿匆匆归巢，小伙伴们也先后回家了。北风吹来，像钢针刺在我身上，就连小草也缩紧了身子。没有了棉袄，我冻得浑身发抖，蜷缩在地上不知该不该回家。这时，我听到母亲喊我的名字，她朝我走来，手里拿着一件破棉袄。

我扑进母亲怀里，既后悔又惶恐，泪水像泉涌。母亲把棉袄披在我身上，用她那宽大而粗糙的手抚摸着我的头，说：“回去吧。衣服烧了，以后再做一件，身体冻出毛病可是一辈子的事！”她抬头看远处，我也随她的目光望去，夜幕下一排排麦秸垛依稀可见。母亲对我说：“以后不要在野外烧红薯了，以免引发火灾。万一烧着了麦秸垛，人家的牛就没有吃的了，怎么有力气耕地？”我不停地点头，心想，天下母亲的胸怀都这样宽广吗？

多年过去了，每到天气变冷时，我都会想起那件新棉袄。

心灵感悟



## 腊八节

■吴伟

这一天  
春节拉开了序幕  
院里的劈柴  
被父亲码得四四方方

这一天  
父亲增加了赶集的次数  
篮子里多了些年货  
还有家人期盼的目光

这一天  
母亲走进了厨房  
糯米、花生、红豆……  
被淘洗得粒粒闪亮  
氤氲着诱人的甜香

这一天  
我耳朵仿佛听到鞭炮的炸响  
焦灼的心  
光嫌时间漫长

如今的腊八节  
成了我心头的一弯月亮  
月光里  
我看到了父亲的慈祥  
闻到了母亲熬粥的甜香  
晶莹的泪珠  
恣意在脸上流淌

人间真情

## 一碗糊汤面

■晨曦

“做一碗糊汤面吧，别的啥也不想吃！”前几天回老家看望卧病在床的母亲，询问她想吃啥时，她沉吟片刻，给出了这个答案。这个答案并未出乎我的意料。糊汤面，不仅是母亲从小吃到的家乡饭，对我来说，也是一道载满温暖回忆的美食。

糊汤面是河南南阳、陕西商洛商州、洛南、丹凤等地喜食的杂粮饭，一般用玉米面、面条、浆水酸菜制作，可加豆腐条、萝卜丁、土豆块、肉丁、黄豆等辅料，做好后，根据个人口味，点缀青葱粒和香菜碎，再来点香醋或油泼辣子，令人食指大动。

在我的家乡，有一种独特的吃面条形式，被称为喜面条。为什么叫喜面条呢？因为这种面条和娶妻生子有关，哪家娶了新妇或者添了丁，就会请全村人吃喜面条，表达喜悦。喜面条的形式多样，比如捞面、蛋汤面、炝锅面、糊汤面等，在过去尚不能丰衣足食的年代，糊汤面是喜面条的首选。

糊汤面不仅做法简单、美味，而且不挑食材，粗粮多点、细粮少点无人诟病，玉米面、黄豆面、高粱面等五谷杂粮任君选择，辅料可根据家庭情况随意搭配。还有一个好处不容忽视，一般的汤饭，盛在碗里很快就凉了，而糊汤面却因为黏稠，凉得慢，吃到碗底，饭还是热乎的。如此“善解人意”的糊汤面，怎会不讨老百姓喜欢呢？

犹记得小时候去邻居家吃喜面条的场景。红通通的灶膛上支着一口大锅，大锅里金黄的糊汤翻滚，菱形面条如鱼儿般快活地游动，或橙黄或碧绿的各色辅料“交头接耳”，浓郁的烟火气息氤氲开来。锅里的食材热热闹闹，在场的邻里欢欢喜喜。不喜凑热闹的人家派出家里的一个代表，端着各样的盆子，盛上香气扑鼻的糊汤面，高兴地端回家。临走的时候，主人家热情地说：“够不够吃？多盛点！”代表笑着说：“够了够了！吃不

完！”那种欢快的氛围，很有感染力。

听母亲说，我出生时，本是小麦收割的时节，父亲早就打算用新麦磨面粉，制作喜面条，没想到那年家乡遭遇特大旱情，大片麦田因缺水而干涸，小麦收成受到严重影响。奶奶对父亲说，收成太差，又是农忙时节，不如不待客了。父亲直接拒绝，说别家孩子有的，我家孩子也要有。父亲借了口大锅，搭了土灶，亲手熬制一锅糊汤面，装到大桶里，挨家挨户给农忙的邻里送去。

无数次听母亲感叹，说那锅糊汤面太好吃了。尽管粗粮多、细粮少，没有肉，辅料也不丰富，但父亲想尽办法，让那锅面出彩。他先用干锅把玉米面炒香（做糊汤面原本没有这道工序），又用热油把干辣椒、茴香、花椒、葱、姜、蒜爆炒出香味，依次放入各种时蔬，等糊汤散发出浓郁香气时，把擀好的杂面条下入汤中。那锅糊汤面里，流淌着一个父亲对女儿最质朴、最真诚的爱。每每听母亲提起，我就会情不自禁红了眼。

父亲做的糊汤面，是我最难忘的美食。我从小脾胃不好，而且晕车严重，尤其在坐长途客车后，胃得难受好几天，吃不下东西。每次放假回家，父亲总会提前为我做一碗糊汤面，那是我晕车后唯一能吃的食物。每次父亲都会在汤里打上鸡蛋碎，再滴上些许香醋，果然，这样的搭配最合我的口味。母亲笑着说，这又是你爸为你做的创新糊汤面。

树欲静而风不止，子欲养而亲不待。如今，我也可以做一锅美味的糊汤面了，而父亲，却再也无法品尝。窗外突然下起了雨，空气中带着些湿凉的气息。儿子说：“妈妈，我饿了，咱们吃啥饭呢？”“糊汤面吧，切点洋葱，加点胡椒粉，开胃祛湿，正合适！”我不假思索地回答。“糊汤面里放洋葱吗？”儿子歪着小脑袋，有些疑惑。我但笑不语，这是跟父亲学的，一碗糊汤面，随心且用心，就足够了。

## 拉长的思念

■田军

山一程花开，水一程叶落  
时间，不是一串循环的数字  
腊八，也不是一串循环的日子

今天，我们围坐在一起  
回想过去，讨论当下  
烈酒从细微的毛孔入侵  
激活每一个细胞  
慢慢升腾着一种回忆  
唱着，跳着，喊着  
与大米小米高粱，红豆绿豆豇豆  
红枣花生莲子，一起  
用寒冷驱除寒冷  
用温暖包围温暖  
碾碎记忆的粉末  
让生锈的黑夜锈得更黑  
让枯萎的冬夜枯得更亮

春天在不远处行走着  
葳蕤携带着碧绿  
丰盛携带着饱满  
无限蓬勃风光  
在这盎然的时日  
在这平和安静的时日  
让我们端起这人间烟火  
端起这喷香的日子  
让悠悠的思念拉得更长  
更长