



母亲的彩色面

□陈丽娟

也曾下乡摘棉花

□侯思亮

■桑榆苑

古村无人空山有声

□之初

地缝是谁分开了你？
千年、万年、亿年……
你没有呻吟、声怨
挺直身腰数米
接受无数人的观摩

你虽然只是一道窄缝
可你鬼斧神工
雄伟壮观
令人惊叹
触壁而滑腻
水乳浸润
是为客人准备的茶餐

鸟飞缝顶
天空那道蓝如冠
秋后枫叶依然娇艳
人们常说
办错了事无地自容
那这道地缝
不正是你的遮羞伞？

天堂窑
你的高峭荆棘
令我心寒
我没敢登攀
可你的巍峨雄姿
已把我推入窑内
让我开眼

女娲炼石补天
失落的石块是你
你历经风雨日月磨砺

天然形成的石洞天眼
可观风云瞰大地
一轮红日照山川
连群羊也欣赏美景
常常光临
乃览天下美景
写满万里白云

返古村
一条古道
已被碎石和枯叶覆盖
人影被镶在墙上
石碾、石磨早已退场
槐荫处鸟巢悠悠
风正拨弄着它
不知远去的小鸟
是否还会归来

几处石屋残垣破壁
门上红色春联
被风揉碎
渐渐褪色发白
只有门前那个石桌
静静躺在那里
几道淡淡的水土痕迹
不知是雨是泪
还是思恋故人

柿树上挂满了灯笼
如俊俏的姑娘
羞红着脸
俯视着过往行人
谁又会搭桥牵线
为你寻找如意郎君

父亲喜欢吃面，说面条做起来简单，最主要的是实惠、耐饥，而且不管身处何地，总有吃饱后想回家的感觉。

我们兄弟姐妹也随父亲的喜好，从小到大都很爱吃面，尤其喜欢吃母亲做的面。母亲是做面高手，做的面多样化，筋道又好吃。有西红柿鸡蛋面、鸡丁面、炸酱面、牛肉面、葱油面……母亲手工擀的面条既薄又筋道，各种浇面的卤汁让我们垂涎欲滴，吃了口留香。我们最喜欢吃的是，家里每个人生日那天母亲做的别具特色的面——彩色面。那面条色彩斑斓，像精致的工艺品，看着、闻着又有舍不得吃的感觉。

每次做彩色面，母亲在前一天就准备好了食材，面粉必不可少，然后就是各种颜色的蔬菜，不同季节选用不同的蔬菜。

早饭后，母亲就开始忙碌，用菠菜或韭菜榨汁和成绿色的面团、西红柿汁和成黄色的面团、红云苋菜汁和成红色的面团，还有面粉的本色是白色的面团。和面是技术活，母亲把面粉放在面盆里，然后将菜汁慢慢地、一点点地洒在面粉上，一边洒一边用筷子搅拌，使面粉呈面穗状，然后用手揉成软硬适中的面团，把染色的面团分别放在几个大碗里盖上，过一会儿拿出来在面板上揉一揉，这样反复揉几次就开始擀面了。母亲说这样和出的面擀的面条才会更筋道、更好吃。

母亲用力地擀着面团，擀面杖叮叮咚咚的声音似一阵阵动听的交响乐。在这阵阵的声乐中，

面团变成了薄薄的大圆片，把大圆片折起来，母亲展现出高超的刀工，把面片切成均匀的非叶宽的面条。那几种美丽的面团在母亲的操作下变成了彩色面条，整整齐齐地摆放在笊子上，像一道美丽的彩虹。

擀好了面条，母亲开始做浇面条的卤——水煮肉片。母亲说浇彩色面的卤颜色不能太重，若重了会遮住面条的真面目，面相难看。锅里放了水、肉片和香料，不一会儿肉香便溢满整个房间。

中午，全家人聚在一起，母亲把煮好的面浇上卤、端上桌，那精致的面、那香喷喷的味道，让我们食欲大开。我们先祝福亲人生日快乐，然后一个个高兴地大快朵颐，一边吃一边夸母亲做的彩色生日面好看又好吃。母亲站在一旁看大家兴高采烈的样子，总是眉开眼笑地说：“好吃就多吃些，面条多着呢！”

每次我家做彩色面，母亲总是给同院的尹大爷和尹奶奶送去两碗，他们是南方人，不会做手擀面，想吃手擀面时，母亲总帮他们做。有时，母亲会把自家做好的面直接送过去。他们总夸母亲善良厚道、心灵手巧。看到送彩色面，他们总会问今天谁生日，并高兴地说“生日快乐”。

我参加工作后远离了家乡，但每次回去母亲总会给我做我喜欢吃的彩色面。后来，我学着做彩色面，但总做不出母亲做的味道和样子。这么多年过去了，母亲做的彩色面已经印在了我的脑海里，不断浮现在我眼前，让我想起远去的母亲。

前不久的一天，在乡下老同学的盛情邀请下，我们几人结伴到其家中叙旧。在车辆离开喧嚣的城市，穿行于阡陌纵横的乡村道路时，田野里盛开的一朵朵白云般的棉花吸引了我们的眼球。望着农民忙碌的身影，一段少年时光下乡摘棉花的往事鲜活地袭上了心头。

那是一个春华秋实的日子，正上初中的我们，在老师的带领下，步行一个多小时，到离学校较远的一个村庄，体验了一天当农民的日常工作。

站在半人多高的棉花地前，望着洁白如云的棉花，我的心也像白云一样升腾起来，心想：这种活计也太简单了吧，一上午就能搞定。正兴奋地思忖着，当天与我结对子的老伯伯递过来一个装棉花用的花包，并示范了佩戴方式。我如法炮制地将其系在胸前，便一腔热血地扎进了棉花地。谁知刚刚上手，就被棉花壳“教育”了一下。原来，盛开的棉花虽然温柔可人，但生它、养它的棉花并不友好，一不小心，便将你的手指扎得生疼。想想也是，你没有经过它同意便来掠夺它的成果，它岂能给你好脸色？受此影响，我再采摘时便有了敬畏之心，一手小心翼翼地扶着棉花壳，一手轻轻地采摘起来。

这样虽然免了皮肉之苦，但采摘的速度慢了许多。另外，由于性格使然，我特别惧怕软体虫子，光是看到它们就会退避三舍，何况近距离接触。刚开始，我并不知道

这一棵棵棉花枝上会生虫子，是在采摘的间隙，蓦然看到了数条棉蚜虫爬到了胳膊及前胸，顿时，我像被马蜂蜇了似地一下子就弹出了棉花地，脱下衣服使劲地抖落起来。老伯伯见状，忙关心地问我咋回事，我如实相告，老伯伯呵呵地笑了。随后，他一边用手捏着自己身上的虫子，一边打趣地说：“你看，我身上的虫子比你的还多，没事的。”在老伯伯的鼓励下，我斗胆又钻进了棉花地，虽然没有之前那么胆怯，但还是战战兢兢地瞻前顾后。就这样一上午过去了，棉花没摘多少，来时的灿烂心情也让虫子给搅得没了兴致。看着我瘪瘪的棉花包，老伯伯理解地笑了笑，并没有多说什么。

中午收工刚到村口，浓浓的烟火气息扑面而来，只见家家炊烟袅袅，整个村子笼罩在木柴燃烧的馨香之中。

进到院里，早已等候的大妈待我洗过手后，热情地为我端上了一碗热气腾腾的鸡蛋捞面。后来我才知道，这顿饭是大妈专门为我做的，平时家里是舍不得吃这种令人唇齿生香的美味的。

一晃半个世纪过去了，科技事业发生了沧桑巨变，农民的生活水平、居住环境和劳动方式也发生了质的飞跃。而那次的摘棉花经历，也让我深深感受到了农民伯伯对我们深深的情、浓浓的爱，感悟到了看似简单的农活并不简单，因此倍加珍惜农民的劳动成果，珍惜农民的真实情感，珍惜现在的幸福生活。

投稿邮箱: jzwbwq@163.com

(请注明姓名、电话及具体地址)

精品

北极海参 真情回馈

◆188元买500克送500克 ◆958元买2.5公斤送3公斤

※来自北极冰岛，野生，10年参龄，500克7头左右
 ※报盟严选，六大甄选标准，本报欢乐购4年销售
 ※独立包装，开袋解冻即食，很方便
 ※超低压专利，慢蒸馏锁鲜技术，营养不破坏、不流失

六大甄选标准

1. 个头不均匀的剔除；
2. 残缺品剔除；
3. 肉质不鲜活的剔除；
4. 低压煮过软烂的剔除；
5. 发制不达标的剔除；
6. 海参内筋不饱满的剔除。

地址：人民路报业国贸大厦一楼北厅 订购电话（微信）：13839165077