

## 我的母亲

文 | 王 晖

《你好，李焕英》这部电影热播时，我把同名小品和电影都看了一遍，感动落泪之余心中久久不能平静。我想起我的母亲，她既平凡又伟大，在我的心里母亲就像是一条小溪，有着那源源不断的柔情。

我的母亲是一名普通的家庭妇女，是一个勤劳善良且朴实的女人。她养育我们兄弟二人，她为家庭甘愿奉献一切。在我的印象里，特别是小时候，母亲从早到晚不停地忙碌着。早上起来先煮好早餐给我们吃，再目送我们出门上学，然后忙完家务活再下地干农活。不是挑水浇菜，就是松土施肥，一刻也没停过、歇过，每天早出晚归，常常疲惫不堪。但母亲从来没有怨言，无怨无悔地为我们一家操劳着。

我的母亲也是一个平凡且坚韧的女人。由于我的父亲是搞建筑的，常年在外地打工，照顾我们的重任就落在了母亲身上。当时的母亲既要照顾我们

的衣食学习，还要打一些零工，补贴家用。可想而知有多辛苦，但母亲从来说，默默地承受一切艰辛，哪怕自己生病了，也要强忍着病痛照顾我们兄弟二人。母亲也从不轻易求助别人，哪怕再重的担子、再苦的生活总是自己承担着，从不向生活低头，永远乐观地面对困难，母亲的这些品质也在不知不觉中影响着我们。

正如冰心老人说：“世界上若没有女人，这世界至少要失去十分之五的‘真’，十分之六的‘善’，十分之七的‘美’。”就是因为有了女人，有了母亲，有了母爱，才如此亮丽灿烂，多姿多彩。我在想，就是有了伟大的母亲，有了无私的母爱，我们的生活才会过得如此幸福吧。

这就是我的母亲，为了家庭操劳一生的母亲。我祝愿我的母亲在往后的日子里，健康快乐每一天，祝愿天下所有的母亲开心快乐每一天。

## 老家

文 | 樊寅生

老家是母亲早上做好的那碗热气腾腾、酸甜软糯的红薯酸粥；老家是父亲忙碌的身影，勤勤恳恳打理出来的菜园子；老家是秋后小山坡上那一树树红艳艳的酸枣林；老家是那有着“鸡鸣三省”的千古传奇；老家是在外奔波多年，依然不会忘却的乡音；老家是装满快乐童年、装满回忆的魔法盒……每当夜深人静，老家的印象总会那么清晰地浮现，恍如昨日。

年龄越大，越想老家！

老家村里的院子，坐落在大山脚下，院子后面的山坡上，巨石随处可见，最常见的就是“母子石”。姐姐的名字，也是在父亲的建议下，因此得来，独特而婉约。“岩”，山石之岩，坚若磐石。

通往山下的小石阶两旁，每年秋天，都会结满野生酸枣，让你既爱又恨，想摘又怕被酸枣树上的荆棘划破手。抬头看

见，石阶顶端，当年的蓄水池还在，依稀记得放学归来的小朋友，席地而坐，在那里写作业。山下的村子里，村民们安居乐业，邻里和睦相处，不远处地里的人们吆喝着：“我家的地浇好了，水可以改流到你家地里了！”想来，那真是一派和谐美好的田园风光。

夏日，五道院是村里最中心的地方，也是村里最繁华热闹的地方。每天，总会有从地里劳动回来的大爷大娘们，聚集在那里，有的斜靠在卖碗托小铺子的门槛上，有的蹲在临街住户的屋檐下，拉拉家常，聊聊今年地里的收成。每次经过那里，我总会想起小时候姐姐用扁担挑着小水桶，领着我到村头的井台上挑水，路过五道院，姐姐用身上仅有的一毛钱给我买了碗托吃。等我吃完，姐也挑满水回来。周围的大人们都啧啧称赞，那一年，姐也才11岁。这一幕温馨的记忆，我会珍藏于心一辈子。

老家，有我数不完的回亿。

老家，有我诉不尽的思念。

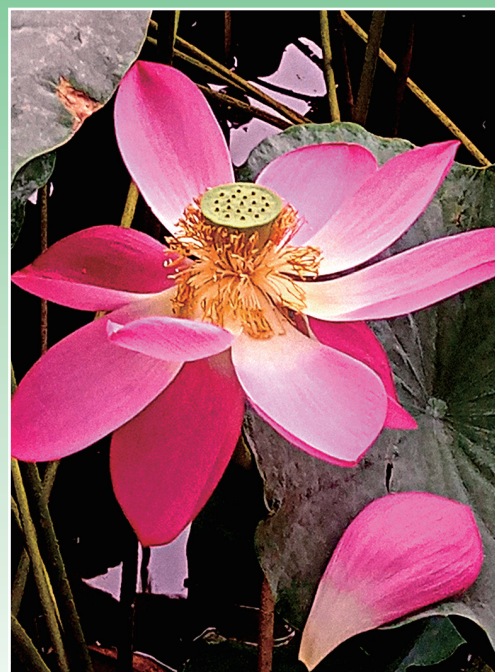
黄土高坡上的老家，是我一生的牵挂。



悠闲时光 张焯摄



山清水秀 程峰摄



秋日荷花别样美 马洁摄

## 家乡至味之沾片子

文 | 王虎山

本来和发小吃新开张的烤鱼，路过紧挨着的小店时，一瞥之间看见“沾片子”三个字。我的双脚自然改变方向，走进店里。发小是难得懂我的人，迁就了我。

那种骤然降临的感觉有时候自己都怀疑，沾片子宛若打开记忆闸门的钥匙，我回到了四十年前的孩童时代。看见了熟悉的村庄，多彩的田野，宽阔的干渠，洁净的天空，袅袅的炊烟，逼仄的院子，简陋的厨房，辛劳的母亲。

原来，貌不惊人的沾片子是系在心口的乡愁。

我们老家那地方把沾片子叫作蘸尖尖。蘸尖尖不是什么好吃的东西，出身并不高贵。艰苦岁月里，老百姓瓮里的粮食经常见底，面袋里抖不出二斤面粉，可是，地里受苦，背书包上学的不能饿肚子。缺菜少粮是短时间无法解决的问题，可不是有那句老话吗，办法总比困难多。勤劳智慧的人们把挖来的玉谷叶清洗干净，舀上半碗面粉，调成拉线成丝的面糊糊，玉谷叶裹上薄薄的面糊糊，开水里煮熟，每人端上一碗，辣椒醋调和浇在上面，各自找地方吃得浑身冒汗。至于好不好吃，那是另外一回事，饿得发晕的人不会考虑。不过，可以想想看，田野里生长的野菜，穿上划嗓子的高粱面，腥味十足的粗糙豆面，偶尔粗细混合的三合面外衣，在酸辣十足的重口味刺激下，只是果腹而已。

那年代，蘸尖尖是技术活儿也是体力活儿。面糊糊太稠太稀都不行，裹不住蔬菜，面糊到汤里，一顿饭完蛋不说，全家还得饿肚子。记得母亲调面糊总是很小心，一瓢水一点一点

往面粉里加。面粉不一样，水的多少会有差别。母亲会把调好的面糊蒙上笼布醒上一会儿，蘸的时候不费力，每片叶子上均匀挂层糊，快速下到锅里，几秒时间就会漂起来。现在想想，那会儿真不懂事，也不知道替母亲蘸会儿。一大家子的蘸尖尖需要长时间站在炉火旁，不论冬夏，我常在母亲的发隙里看见滚落的汗珠，间或有一两声劳累的叹息。我常常想，假如时光倒流，我一定早早分担母亲的辛劳，做个懂事的孩子。

沾片子是清徐晋中地区特有的食物。到了清徐，灌肠和沾片子，有时间都要品尝一下。就像到了兰州要吃牛肉拉面，到了新疆要吃拉条子，到了西安要吃油泼面一样。不过，沾片子是区域性食物，离开清徐地界，出了太原市版图，想在苍蝇小馆或饭店里吃沾片子，恐怕不太现实。

沾片子是扬名立万的官名，拖叶子，蘸尖尖是乡间小名。清徐老百姓喜欢把沾片子叫蘸尖尖。大家都知道，山西的面食享誉全球，历史早，品种多，影响力大，据说意大利面的祖先是山西面食。山西与尖有关的面食就有擦尖、流尖、抿尖、剔尖。清徐县城以南的地方，乡亲们更是把手擀面叫作擀尖尖，拉面叫作拉尖尖，把刀削面叫作削尖尖。当然，也不是所有面食都可以冠以尖尖之名。猫耳朵还是猫耳朵，搓鱼鱼还是搓鱼鱼，饸烙还是饸烙。

那么，沾片子的大名怎么来的呢？咨询了几个清徐老人家，大概意思是清徐人把裹面糊的动作称为沾。当初玉谷叶是一片一片沾上面糊煮熟的。博大精深的汉字基本源于形状和功能，这么解释好像颇有道理。

比起沾片子的出身缘由，如今的沾片子已华丽转身，不再是粗犷简单的只为填饱肚子，而是人们调剂生活情趣，摄取粗纤维，获取绿色营养，保持健康的食物。

做沾片子的很多蔬菜必须切成片，切片要厚薄适中，太厚不容易煮熟，太薄容易煮烂，到底多厚？还真不好说，中餐就是这样神秘。适中适量的学问不经过长期的摸索实践，想一蹴而就，着实很难。当然，也有不需要切片的蔬菜，但一定要长短粗细一样，摆在盘里杂乱无章不成体统，必须要整齐好看才行。仔细想想，好像所有的蔬菜都能做沾片子，是不是有不能做沾片子的蔬菜呢？我暂时还想不出来。

一盘豆角沾片子，一盘三七叶沾片子，半碗西红柿调和。本来想着风卷残云搞个光盘行动，彰显自己清徐人眷顾本土美食的与众不同。惭愧的是，想法与现实产生强烈的反差，浅浅的两盘居然剩下多半。熟悉的味道中总觉得少了什么，又觉得多了什么。

又好像什么也不少，什么也不多。

暮色四合，夜安静地来了，我的乡愁更浓了。