

## 爱

□ 合肥 黄琼

人生易老天难老，岁岁重阳，今又重阳。节序如流，重阳到了，霜降也就到了。无边落木萧萧下，在这清冷肃杀的深秋里，老爸终于从呆了四年的深圳回来了。

妈妈在世时，两人曾一起去加拿大姐姐家住了四年。妈妈走后，老爸就像一只离群索居的孤雁，过起了候鸟生活，冬天离开安徽去深圳的姐姐家，次年清明左右回合肥。渐渐地，年事已高，应付不了每年这一来一回的奔波，索性就在深圳住下了，这一住就是四年。思乡心切，叶落归根，这一次老爸决心回来，风雨无阻，而且决定余生不再挪动了！

当机场工作人员推着老爸缓缓走过来时，那一瞬间突然觉得心目中永远伟岸永远不老的老爸是真老了，相比上一次见到他时，背更驼，步子也越来越发蹒跚了，每走一步都很吃力，由于腿疼他走不了太久，医生说这是自然规律——退行性病变。岁月这把锋利无比的刀在他脸上无情地书写着古老的甲骨文，只有那满头银丝依然挺立在风中，一如既往地坚强。记忆中的老爸始终高大挺拔帅气，肤色白净，棱角分明，温文尔雅，自带书卷气，即使对下属、亲戚中的晚辈也从不咄咄逼人、恶言相向，亲和力很强。

老爸穿衣一直讲究，整洁得体，即便是现在，已过耄耋之年，衬衫依然是每日必换，清清爽爽，气宇不凡。“宁可抱香枝头老，不随黄叶舞秋风。”我偶尔的小资泛滥终于在这里找到了出处，不过，此生最大的遗憾是没能得此真传——老爸的大长腿，希望来生如愿。有位哲人说过，女孩子在择偶时总会有意无意地受原生家庭中父亲的影响。这一点我是高度认同的，毫不讳言，我在寻找另一半时，是以我老爸为范本的。以至于后来洪同学取笑我是“外貌协会”的“好色之徒”，我却振振有词，这个快节奏的社会，你还指望谁有义务和耐心通过你猥琐邋遢的外表去发现你优秀的内在吗？

都说严父慈母，在我家恰恰相反，老爸为了袒护我们没少和老妈争执。他心慈手软，每当我们有无理要求，他总是经不住软磨硬泡，最终放弃坚持。记得小学毕业考试，我考了个年级第一，于是乎沾沾自喜。某日老爸去南京出差，我理直气壮地要求同去，他起初不同意，可第二天一大早他起床后竟然发现我已拎着洗漱用品，堵在门边。任性的孩子有糖吃。回来后，身上还多了一件傲娇的海军领蓝白连衣裙，赚足了同学们的眼球……

年轻时的老爸，形象佳，能力强，单位屡屡委以重任，走南闯北，频频出差，很小就在他嘴里听说过地图上才见过的丹东、鸭绿江、中朝边境以及三叉戟飞机……对于从未出过远门，从未坐过飞机的我们，是种莫大的诱惑。那时通信工具不发达，老爸一走，谁也不知道他几时回来，只是心里多了一份隐隐的期待。家中也略显冷清。记得有一次，正在房间里写作业，忽听一声欣喜地大叫：“爸爸回来了！”激动地放下笔就往外冲，猝不及防一下子撞到了桌角，额头青了好几天。每次他回来，看见孩子们热切的眼神，顾不上休息，赶紧从行李中拿出巧克力、衣服、玩具等新鲜玩意儿，家中顿时春光明媚，欢声笑语，这也是我们最开心放松的时刻。

老爸出生于大户人家，家境殷实，受过良好的教育，十七岁就被选调进县城工作，本应有更好的前程，但他与世无争，知足常乐。事无巨细，老妈包办了一切，老爸乐得成了甩手掌柜，工作之余喜欢和狐朋狗友们打牌，有时甚至通宵达旦，彻夜不回，为此，老妈常怨他胸无大志，不思进取。我也曾认为这是玩物丧志，否则在这个拼爹的社会，我应该会有更好的平台……

成年后的我终于明白，选择怎样的生活方式，这是个性使然，或斗志昂扬，或安于现状，或积极进取，或随遇而安……也许适合自己的才是最好的吧！别人无权干预，也没法改变。再说，人最大的教养与孝顺，就是接受父母的不完美，不是吗？

岁月不会放过任何人。老爸曾经光鲜亮丽的青春，已被我们挥霍殆尽。“故人笑比中庭树，一日秋风一日疏……”时间都去哪儿了？

## 晒

□ 合肥 邹贤将

同事的亲戚送她一筐红薯，红鲜鲜的，就放在公司的内走廊阳光下晒着。当第一眼扫过，就勾起对红薯满满的回忆。那些年主粮严重短缺，仅作为五谷杂粮的红薯便出人头地唱上主角。家里八口人，有时晚餐就一蓝边碗大米（大约一斤左右）丢进两公斤红薯，熬到在锅中用筷子可以褪皮即可用餐。或者取洗净沙土的中不溜红薯，堆码大铁锅中，加一葫芦瓢水炖煮。待水蒸干，农村柴火灶余烬，瞬间转换成烧烤炉模式，遇红芯红薯，能将其薯糖析出，被高温铁皮锅炙烤出焦壳。此时猛然将大木锅盖掀开，焦香扑鼻，五六双手争抢；遇白芯红薯（俗称面山芋），淀粉含量高，难以下咽，短脖子的立即能伸长二寸！此情此景，我现在仍能笑出声来！

红薯，又名山芋、地瓜等。番薯属，管状花目，旋花科。一年生草本植物，地下部分为圆形、椭圆形或纺锤形的块根，茎平卧或上升，偶有缠绕，多分枝，是一种高产而适应性强的粮食作物。不挑丘陵还是沙地，剪取一寸上下的芽茎扦插，间距在20厘米左右，最好选阴雨天，更易成活。儿时玩具匮乏，每年待子红薯初长成，摘有长根须的，插入四根火柴棒，火柴头当作蹄，一头红薯小猪马上做成，用手推，嘴里噙噙有声，其乐无穷！

有时也将红薯切片晾干备来年食用，或者挖地窖作无氧贮存，丰收年还用红薯擦刨末洗山芋粉，沉淀晒干。买半斤肥瘦相间五花肉，做成山粉圆烧肉，出锅时撒一把葱花，其美味夹一块能咬掉自己的鼻子。世事变迁，万物转化。红薯，曾经的果腹充饥，如今的抗癌头牌，感谢未变的基因。一如30岁前的用命换钱，50岁的用钱换不到命，悟尽红薯看透人生。

## 面

□ 池州 周文平

卖 挂面喽！浑厚而响亮的叫卖声穿过古巷，打破了初冬的静谧，如同一只只小虫钻进人们的耳朵中，人们不约而同的簇拥到巷口，围着这个清瘦干瘪的老头，不一会儿，老人的两稻箩挂面一抢而空，巷子里到处飘扬着挂面的麦香和人们的欢声笑语。这个老人姓彭，是手工挂面的传承人，他做面技艺高超，味道柔滑筋道，人们都喊她老挂面匠。

初冬的夜来的很快，转眼间天色渐浓，在万家灯火中，有一盏灯格外耀眼，那就是老挂面匠的手工作坊。夜晚是挂面匠的白天，“和面”，最能考验一个面匠的力量，老挂面匠将精挑细选的面粉倒进一个瓦瓮中，先调配好水、盐和碱的比例，然后，用拳和掌，时而按，时而拧，时而揉，如同和面团打起了一场太极拳，慢慢面团变得软和了，老挂面匠的汗水也浸湿了棉袄，和完的面，不软、不硬、不粘。这样做出来的挂面才有筋道。

接着，将面团放到火桶里，盖上草帘进行发酵，叫做醒面。两个小时之后，死面疙瘩，在文火和发酵粉的作用下，慢慢膨胀松软起来，如同有了生命的气息，这时，老挂面匠把它们从火桶中搬出来，把面团搓成胳膊粗的长条，接着把它们小心翼翼盘在更大的瓦瓮中，放到火桶里进行再次发酵，这叫做盘大条，约过了几个小时，还要盘小条，把醒好的大条放到面案上，撒上

面醃儿，搓成大拇指粗的小条，再一圈圈地盘在瓦瓮中，盘好后还要再一次醒面。

半夜一两点，老挂面匠又一次将它们搬出来，“缠条”最能考验一个面匠的力道，将面条从两根平行的竹竿上来回穿梭缠绕，不乱不断。需要的不仅仅是熟练的技艺，更需要精巧的力道。看老挂面匠缠条如同缠毛线一样轻松自然，看得令人咂舌。缠完面条放进发酵槽中进行最后一次发酵。

天亮了，鸡叫了，老挂面匠从床上弹起来，忙把发酵槽中缠了条的面挑到院子中，一根挂在面架上，另一根擦在手上，往下一拽，挂面被拉的细长，吊在面架上晾干。挂面丝儿，“白如雪，细如丝”在阳光下闪着银光，特别好看。到了正午时分，挂面晾干了，老挂面匠把它切成两截儿，垫上老黄纸，盘在稻箩里，这样才算完成。

初冬是做挂面的最好时节，因为冬天挂面坊里的炭火旺旺的，整个面坊暖暖的，面容易醒，挂上面架的挂面，经过冻干之后，更加有“筋骨”。过去，人们走亲戚送礼，总不忘放上两三斤挂面，“挂面丝儿长，人们情意长”而今天，人们送礼，高档酒和高级烟成了全角儿。年关，母亲的一碗热汤挂面，勾起了我们多少童年回忆，那种滋味入口更入心，暖了我们整整一个冬天。

市场星报 中国最具原创力都市报

时代楷模

张玉滚  
「我愿做一轮明月，  
照亮山村孩子走出大山的路。」



市场星报 公益广告



时代楷模公益广告

中宣部宣教局 宣

张玉滚是河南省南阳市镇平县高丘镇黑虎庙小学校长。为了让山里娃也能平等地享受教育，他扎根深山17年，潜心钻研每一门课程，苦练教学本领，千方百计上好每一堂课，资助学生300多名，用无怨无悔的坚守和付出照亮山区孩子求学之路。

重庆出版集团 制