

致敬亚斌

□ 王欢

我不认识你,但我见过你。
举世瞩目的冬奥会上传递圣火的身影里有你!
在战友们自豪的眼神里,我看见了你。
当你的工作照片由彩色变成黑白……
在亲人和战友们悲痛不舍的泪光里,我看见了你!

你恰青春,三尺讲台桃李成蹊。
你意气风发,选择警营,
为了儿时的梦想,对警徽爱得深沉!
正义之手,披荆斩棘! 援助之手,满满爱意!
平安之手,冲锋陷阵! 科技之手,精准缜密!

时间定格在 2022 年 5 月 7 日。
生命文量 42 岁的你。
从警 16 年忠心赤胆,铁肩道义!
你的点点滴滴是街头巷尾的回忆。

我不认识你,但我见过你!
英雄长眠,精神永存!
深情的缅怀,崇高的敬意!
致敬亚斌!

(作者单位:青县公安交警大队)



马仕青 作 (作者单位:平乡县公安局)

□ 宋雁龄

又是一年清明时节。清晨的
路边,花店里装花的铁皮桶内摆满
了黄白色的菊花。雨,像约定好
了一样,淅淅沥沥下了起来,附近
有三两行人加快脚步,渐渐消失
在不远的前方。这时,我看到一
名上早班的交警,站在十字路口
执勤,指挥着过往的车辆,雨点
滴在他白色的警帽上,顺着警徽
、帽檐缓缓滑落。

每年清明,我都会去烈士陵园
扫墓。仔细想想,这个习惯是从
在石家庄求学时开始的。学校以
每个班级为单位,整队步行,长
长的队伍经过友谊南大街和中山
西路,来到华北军区烈士陵园。
师生们一起重温革命烈士事迹,
缅怀革命先烈。陵园里矗立的
纪念碑上镌刻着“为国牺牲永
垂不朽”,这几个字不仅嵌入岩
石,更是深入我的脑海,

融入我的生命。

从警后,犹记得入警集训时,
教官和领导们的谆谆教诲,要以
全心全意为人民服务为宗旨,想
群众之所想,急群众之所急,救
群众于危难。十年后,我的第一
位领导因病牺牲在工作岗位,他
姓许,用他中年的生命践行了人
民警察的诺言。回首过去,往事
历历在目,我像是穿越了时空隧
道回到入职的第一年。那年年
底,我在许主任的指导下,写下
年终工作总结,为新成立的科室
添上第一笔集体记忆。自此以
后,我与各种材料结了缘,再也
放不下手中的笔。

如果说军人是战争年代的英
雄,那么在和平年代,公安队伍
则是牺牲最多、奉献最大的队
伍。那些为公安工作而献身的
英雄们啊,他们的名字闪烁着担
当,血脉中流淌着忠诚。白天,
他们是缕缕阳光;晚上,化作漫
天星辰,只为

出一个饭盒,因为装得太满所以
小心翼翼地掀开盖子,瞬间,一
股肉香在车厢里弥漫开来。这
是一盒红烧排骨,有意思的是每
一块排骨上都插着一根牙签,不
仅方便拿取,还能避免手被浸油
。她递给我两块,说:“请你尝
尝,这是我爸爸的独家秘方。”
我赶紧接过来,放在嘴里,瞬
间,一股香中略带甜的味道弥漫
在口腔里,绽放在舌尖上。“手
艺真不错啊!”我赞叹道。她
点了点头,紧接着她的眼神黯淡
下来,“我爸爸在几年前去世了
……”她悲伤地说着……

临近中午,小姑娘从提包里掏

□ 岳敏

那年,因上大学离家,我踏上
了开往秦皇岛的绿皮火车。虽然
我手里拿着一张无座的站票,但
是内心却是无比兴奋的。我拉着
硕大的行李箱在车厢里徘徊着
。“放我这儿吧。”一个温柔的
声音冲着我说道,我的视线定格
在一个扎着马尾辫、穿着一身运
动衣的小姑娘身上。“好,谢谢
!”我对她微笑点头。因为年龄
相仿,我俩有一搭没一搭地聊
着,也算是投缘。

临近中午,小姑娘从提包里掏

□ 岳敏

那年,因上大学离家,我踏上
了开往秦皇岛的绿皮火车。虽然
我手里拿着一张无座的站票,但
是内心却是无比兴奋的。我拉着
硕大的行李箱在车厢里徘徊着
。“放我这儿吧。”一个温柔的
声音冲着我说道,我的视线定格
在一个扎着马尾辫、穿着一身运
动衣的小姑娘身上。“好,谢谢
!”我对她微笑点头。因为年龄
相仿,我俩有一搭没一搭地聊
着,也算是投缘。

临近中午,小姑娘从提包里掏

□ 岳敏

临近中午,小姑娘从提包里掏

□ 岳敏

□ 岳敏

□ 岳敏

□ 岳敏

□ 岳敏

□ 岳敏

□ 岳敏

□ 岳敏

□ 岳敏

□ 岳敏

□ 岳敏

□ 岳敏

雨中追忆

□ 宋雁龄

又是一年清明时节。清晨的
路边,花店里装花的铁皮桶内摆满
了黄白色的菊花。雨,像约定好
了一样,淅淅沥沥下了起来,附近
有三两行人加快脚步,渐渐消失
在不远的前方。这时,我看到一
名上早班的交警,站在十字路口
执勤,指挥着过往的车辆,雨点
滴在他白色的警帽上,顺着警徽
、帽檐缓缓滑落。

每年清明,我都会去烈士陵园
扫墓。仔细想想,这个习惯是从
在石家庄求学时开始的。学校以
每个班级为单位,整队步行,长
长的队伍经过友谊南大街和中山
西路,来到华北军区烈士陵园。
师生们一起重温革命烈士事迹,
缅怀革命先烈。陵园里矗立的
纪念碑上镌刻着“为国牺牲永
垂不朽”,这几个字不仅嵌入岩
石,更是深入我的脑海,

融入我的生命。

从警后,犹记得入警集训时,
教官和领导们的谆谆教诲,要以
全心全意为人民服务为宗旨,想
群众之所想,急群众之所急,救
群众于危难。十年后,我的第一
位领导因病牺牲在工作岗位,他
姓许,用他中年的生命践行了人
民警察的诺言。回首过去,往事
历历在目,我像是穿越了时空隧
道回到入职的第一年。那年年
底,我在许主任的指导下,写下
年终工作总结,为新成立的科室
添上第一笔集体记忆。自此以
后,我与各种材料结了缘,再也
放不下手中的笔。

如果说军人是战争年代的英
雄,那么在和平年代,公安队伍
则是牺牲最多、奉献最大的队
伍。那些为公安工作而献身的
英雄们啊,他们的名字闪烁着担
当,血脉中流淌着忠诚。白天,
他们是缕缕阳光;晚上,化作漫
天星辰,只为

出一个饭盒,因为装得太满所以
小心翼翼地掀开盖子,瞬间,一
股肉香在车厢里弥漫开来。这
是一盒红烧排骨,有意思的是每
一块排骨上都插着一根牙签,不
仅方便拿取,还能避免手被浸油
。她递给我两块,说:“请你尝
尝,这是我爸爸的独家秘方。”
我赶紧接过来,放在嘴里,瞬
间,一股香中略带甜的味道弥漫
在口腔里,绽放在舌尖上。“手
艺真不错啊!”我赞叹道。她
点了点头,紧接着她的眼神黯淡
下来,“我爸爸在几年前去世了
……”她悲伤地说着……

临近中午,小姑娘从提包里掏

□ 岳敏

那年,因上大学离家,我踏上
了开往秦皇岛的绿皮火车。虽然
我手里拿着一张无座的站票,但
是内心却是无比兴奋的。我拉着
硕大的行李箱在车厢里徘徊着
。“放我这儿吧。”一个温柔的
声音冲着我说道,我的视线定格
在一个扎着马尾辫、穿着一身运
动衣的小姑娘身上。“好,谢谢
!”我对她微笑点头。因为年龄
相仿,我俩有一搭没一搭地聊
着,也算是投缘。

临近中午,小姑娘从提包里掏

□ 岳敏

临近中午,小姑娘从提包里掏

□ 岳敏

□ 岳敏

□ 岳敏

□ 岳敏

□ 岳敏

□ 岳敏

□ 岳敏

□ 岳敏

□ 岳敏

□ 岳敏

□ 岳敏

□ 岳敏

□ 岳敏

□ 岳敏

□ 岳敏

□ 岳敏

□ 岳敏

雨中追忆

□ 宋雁龄

又是一年清明时节。清晨的
路边,花店里装花的铁皮桶内摆满
了黄白色的菊花。雨,像约定好
了一样,淅淅沥沥下了起来,附近
有三两行人加快脚步,渐渐消失
在不远的前方。这时,我看到一
名上早班的交警,站在十字路口
执勤,指挥着过往的车辆,雨点
滴在他白色的警帽上,顺着警徽
、帽檐缓缓滑落。

每年清明,我都会去烈士陵园
扫墓。仔细想想,这个习惯是从
在石家庄求学时开始的。学校以
每个班级为单位,整队步行,长
长的队伍经过友谊南大街和中山
西路,来到华北军区烈士陵园。
师生们一起重温革命烈士事迹,
缅怀革命先烈。陵园里矗立的
纪念碑上镌刻着“为国牺牲永
垂不朽”,这几个字不仅嵌入岩
石,更是深入我的脑海,

融入我的生命。

从警后,犹记得入警集训时,
教官和领导们的谆谆教诲,要以
全心全意为人民服务为宗旨,想
群众之所想,急群众之所急,救
群众于危难。十年后,我的第一
位领导因病牺牲在工作岗位,他
姓许,用他中年的生命践行了人
民警察的诺言。回首过去,往事
历历在目,我像是穿越了时空隧
道回到入职的第一年。那年年
底,我在许主任的指导下,写下
年终工作总结,为新成立的科室
添上第一笔集体记忆。自此以
后,我与各种材料结了缘,再也
放不下手中的笔。

如果说军人是战争年代的英
雄,那么在和平年代,公安队伍
则是牺牲最多、奉献最大的队
伍。那些为公安工作而献身的
英雄们啊,他们的名字闪烁着担
当,血脉中流淌着忠诚。白天,
他们是缕缕阳光;晚上,化作漫
天星辰,只为

出一个饭盒,因为装得太满所以
小心翼翼地掀开盖子,瞬间,一
股肉香在车厢里弥漫开来。这
是一盒红烧排骨,有意思的是每
一块排骨上都插着一根牙签,不
仅方便拿取,还能避免手被浸油
。她递给我两块,说:“请你尝
尝,这是我爸爸的独家秘方。”
我赶紧接过来,放在嘴里,瞬
间,一股香中略带甜的味道弥漫
在口腔里,绽放在舌尖上。“手
艺真不错啊!”我赞叹道。她
点了点头,紧接着她的眼神黯淡
下来,“我爸爸在几年前去世了
……”她悲伤地说着……

临近中午,小姑娘从提包里掏

□ 岳敏

那年,因上大学离家,我踏上
了开往秦皇岛的绿皮火车。虽然
我手里拿着一张无座的站票,但
是内心却是无比兴奋的。我拉着
硕大的行李箱在车厢里徘徊着
。“放我这儿吧。”一个温柔的
声音冲着我说道,我的视线定格
在一个扎着马尾辫、穿着一身运
动衣的小姑娘身上。“好,谢谢
!”我对她微笑点头。因为年龄
相仿,我俩有一搭没一搭地聊
着,也算是投缘。

临近中午,小姑娘从提包里掏

□ 岳敏

临近中午,小姑娘从提包里掏

□ 岳敏

□ 岳敏

□ 岳敏

□ 岳敏

□ 岳敏

□ 岳敏

□ 岳敏

□ 岳敏

□ 岳敏

□ 岳敏

□ 岳敏

□ 岳敏

□ 岳敏

□ 岳敏

□ 岳敏

□ 岳敏

□ 岳敏

母亲的
手擀面

充满希望的春天

□ 孟令伟

春天来了,人们脱去冬装,换上春装,漫步于田野,顿觉阳光明媚,春风暖人。
春风拂过,麦苗一时间变得绿油油的,茁壮地成长。它们迎着阳光,拔节向上,直到麦穗成熟,奉献给人们颗颗麦粒。
春天里,那些野草又偷偷地从地面钻出来,嫩嫩的,软软的,焕发着勃勃生机,显示着它旺盛的生命力,大地一片绿意。荒凉的大洼一时间变成绿油油的草地,成了放牧的好去处。
放眼望去,辛劳的农人也忙碌起来,有的驾驶着拖拉机深耕春地,有的往地里运农家肥。春地里施足底肥,精耕细作后,播下希望的种子。
那村边的地沿上,野菜也萌芽了,好像从冬天里醒来,一丛丛冒出头来。早晨踏青,这些野菜尤为显眼。人们拿着镰刀,挎着菜篮挖野菜,回家将野菜择净,成为餐桌上的一道美味。
春姑娘给我们带来了最好的礼物——香椿芽。温暖的春风,吹出了香椿树的芽,细细的、长长的。采下最嫩的香椿芽,烙香椿饼,满屋飘香。
家家户户停了暖气,和煦的春风吹来,外边比屋里还暖和。早晨太阳冉冉升起,大地上便有了暖意。孩子们也早早起床,手拿课本,有的在院子里,有的在田间,朗读课文,背诵英语单词,孩子们深知“一寸光阴一寸金,寸金难买寸光阴”的道理。
村里的广场上也热闹起来,人们在这里放风筝,五颜六色的风筝,随风起舞,将天空点缀得五彩斑斓,跳跃的鲤鱼、冲向云霄的龙、随处飘游的凤凰……小广场成了人们的游乐场。
春风吹到我家的院子里,也唤醒了我家园子里的土地。我早早起床,在菜园里忙碌着,用铁锹深翻土地。俗话说:深翻一寸,胜过施粪。平整好菜畦,按照时令,种下多种蔬菜的种子,这是我家一家人吃蔬菜的指望。三分地的菜园,春天播下的是盼头,加上我不停地劳作,成了我一年的菜篮子。
春天以乐观的姿态、豁达的胸

□ 王青山

民以食为天。面食作为主食,在漫长的历史画卷中已绵延千载,不断丰富着人们的餐桌,快意着人们的味蕾。面的种类及做法花样繁多,因人而异,因地而异。“起身饺子落身面”,喜面、长寿面、手擀面、刀削面、热干面、拉面等等,称谓不一而足,意蕴也迥然各异。在这各具特色的面食之中,最令我回味无穷的当属母亲做的、伴随我成长至今的手擀面。
做手擀面的第一道工序就是和面。一碗面粉,半碗清水,在母亲那粗糙的大手百转千回地揉按之下,在面盆中形成了一个俨然万物初始时的混沌形态的面团。和面也是讲求一定功夫的,手光、盆光、面光这“三光”要求是基本功,这可在母亲那满是皴裂沧桑的手中已然不在话下。转眼间,一盘“散沙”就变成了磐石一般圆润。“软面饺子硬面汤,不软不硬是干粮”,只有坚实的面吃起来才筋道、有劲头,才顺滑爽口。看着这富含春的萌动意味的面团,就像看到了自己的幼年,里面凝结了母亲无限的包容,寄托着希望的梦想!
面醒好之后,接下来的流程就是手擀了。这既是中间环节,又是关键步骤。母亲先是在面板上均匀地撒上一层干面,预防粘板,接着,把盆中的面团放在面板中央。先是用擀面杖把面团的外围一点一点地轧薄,就像绣的花边一样,再逐渐将面团中间山峰似的块垒向四周扩散、延展,就像水中的涟漪一般由中心向周围漫延、伸展。等中央和边缘的厚度相差无几之时,就可以将均匀的圆面一层一层得严严实实地包裹在手擀面杖上。随即,从面板的一边,母亲用手碾压着擀面杖,翻滚着一卷一卷得像波浪一般拍到面板的另一边,而后,卷开云朵一般的圆面,转换角度一遍一遍地重复着这单纯的动作。在母亲有些弯曲的背影下,随着手臂时曲时伸,抑扬顿挫之间,轧出来的面皮越来越大,形态也越来越规则,面也越来越薄,直到大大的、圆圆的面皮铺满了面板。
接下来,等着晾晒一会儿就能切面了。因为只有晾晒出一些水分,切出来的面条才不会粘连。切面之前,母亲又在圆面上均匀地扑上一层干面,而后,像收好折扇一样,把面皮宽窄一致地折叠起来,就像一卷饱含融融爱意的无字天书一般在面板上展示着。随着刀刃沿着母亲的手指有节奏、有规律地起落,一条条面条在面板上不规则地流散开来,像一丝丝琴弦拨动着无声的爱的音符,将无微不至的爱的暖流毫无保留地注入儿女们的车轮。
面切好了,锅里的水也激起了漩涡。抖进锅中的手擀面在沸水中时而相聚,时而分离,时而打滚,时而蜷曲,时而伸展,却一丝一毫也不会中断,不会粘连,不会萎缩,不会鼓胀,始终坚守着初始的形态,热切、朴实地表白着母亲的自豪感、成就感。直到挑进碗中,依旧那么坚韧,那么完整,依旧保持本色。畅享着这热气腾腾的手擀面,母爱那牵肠挂肚的暖流,已穿透光阴。这一碗令人回味无穷的手擀面,感动的何止是美味,更是一幅爱的画卷、一曲爱的乐章!

□ 王青山

民以食为天。面食作为主食,在漫长的历史画卷中已绵延千载,不断丰富着人们的餐桌,快意着人们的味蕾。面的种类及做法花样繁多,因人而异,因地而异。“起身饺子落身面”,喜面、长寿面、手擀面、刀削面、热干面、拉面等等,称谓不一而足,意蕴也迥然各异。在这各具特色的面食之中,最令我回味无穷的当属母亲做的、伴随我成长至今的手擀面。
做手擀面的第一道工序就是和面。一碗面粉,半碗清水,在母亲那粗糙的大手百转千回地揉按之下,在面盆中形成了一个俨然万物初始时的混沌形态的面团。和面也是讲求一定功夫的,手光、盆光、面光这“三光”要求是基本功,这可在母亲那满是皴裂沧桑的手中已然不在话下。转眼间,一盘“散沙”就变成了磐石一般圆润。“软面饺子硬面汤,不软不硬是干粮”,只有坚实的面吃起来才筋道、有劲头,才顺滑爽口。看着这富含春的萌动意味的面团,就像看到了自己的幼年,里面凝结了母亲无限的包容,寄托着希望的梦想!
面醒好之后,接下来的流程就是手擀了。这既是中间环节,又是关键步骤。母亲先是在面板上均匀地撒上一层干面,预防粘板,接着,把盆中的面团放在面板中央。先是用擀面杖把面团的外围一点一点地轧薄,就像绣的花边一样,再逐渐将面团中间山峰似的块垒向四周扩散、延展,就像水中的涟漪一般由中心向周围漫延、伸展。等中央和边缘的厚度相差无几之时,就可以将均匀的圆面一层一层得严严实实地包裹在手擀面杖上。随即,从面板的一边,母亲用手碾压着擀面杖,翻滚着一卷一卷得像波浪一般拍到面板的另一边,而后,卷开云朵一般的圆面,转换角度一遍一遍地重复着这单纯的动作。在母亲有些弯曲的背影下,随着手臂时曲时伸,抑扬顿挫之间,轧出来的面皮越来越大,形态也越来越规则,面也越来越薄,直到大大的、圆圆的面皮铺满了面板。
接下来,等着晾晒一会儿就能切面了。因为只有晾晒出一些水分,切出来的面条才不会粘连。切面之前,母亲又在圆面上均匀地扑上一层干面,而后,像收好折扇一样,把面皮宽窄一致地折叠起来,就像一卷饱含融融爱意的无字天书一般在面板上展示着。随着刀刃沿着母亲的手指有节奏、有规律地起落,一条条面条在面板上不规则地流散开来,像一丝丝琴弦拨动着无声的爱的音符,将无微不至的爱的暖流毫无保留地注入儿女们的车轮。
面切好了,锅里的水也激起了漩涡。抖进锅中的手擀面在沸水中时而相聚,时而分离,时而打滚,时而蜷曲,时而伸展,却一丝一毫也不会中断,不会粘连,不会萎缩,不会鼓胀,始终坚守着初始的形态,热切、朴实地表白着母亲的自豪感、成就感。直到挑进碗中,依旧那么坚韧,那么完整,依旧保持本色。畅享着这热气腾腾的手擀面,母爱那牵肠挂肚的暖流,已穿透光阴。这一碗令人回味无穷的手擀面,感动的何止是美味,更是一幅爱的画卷、一曲爱的乐章!

□ 王青山

民以食为天。面食作为主食,在漫长的历史画卷中已绵延千载,不断丰富着人们的餐桌,快意着人们的味蕾。面的种类及做法花样繁多,因人而异,因地而异。“起身饺子落身面”,喜面、长寿面、手擀面、刀削面、热干面、拉面等等,称谓不一而足,意蕴也迥然各异。在这各具特色的面食之中,最令我回味无穷的当属母亲做的、伴随我成长至今的手擀面。
做手擀面的第一道工序就是和面。一碗面粉,半碗清水,在母亲那粗糙的大手百转千回地揉按之下,在面盆中形成了一个俨然万物初始时的混沌形态的面团。和面也是讲求一定功夫的,手光、盆光、面光这“三光”要求是基本功,这可在母亲那满是皴裂沧桑的手中已然不在话下。转眼间,一盘“散沙”就变成了磐石一般圆润。“软面饺子硬面汤,不软不硬是干粮”,只有坚实的面吃起来才筋道、有劲头,才顺滑爽口。看着这富含春的萌动意味的面团,就像看到了自己的幼年,里面凝结了母亲无限的包容,寄托着希望的梦想!
面醒好之后,接下来的流程就是手擀了。这既是中间环节,又是关键步骤。母亲先是在面板上均匀地撒上一层干面,预防粘板,接着,把盆中的面团放在面板中央。先是用擀面杖把面团的外围一点一点地轧薄,就像绣的花边一样,再逐渐将面团中间山峰似的块垒向四周扩散、延展,就像水中的涟漪一般由中心向周围漫延、伸展。等中央和边缘的厚度相差无几之时,就可以将均匀的圆面一层一层得严严实实地包裹在手擀面杖上。随即,从面板的一边,母亲用手碾压着擀面杖,翻滚着一卷一卷得像波浪一般拍到面板的另一边,而后,卷开云朵一般的圆面,转换角度一遍一遍地重复着这单纯的动作。在母亲有些弯曲的背影下,随着手臂时曲时伸,抑扬顿挫之间,轧出来的面皮越来越大,形态也越来越规则,面也越来越薄,直到大大的、圆圆的面皮铺满了面板。
接下来,等着晾晒一会儿就能切面了。因为只有晾晒出一些水分,切出来的面条才不会粘连。切面之前,母亲又在圆面上均匀地扑上一层干面,而后,像收好折扇一样,把面皮宽窄一致地折叠起来,就像一卷饱含融融爱意的无字天书一般在面板上展示着。随着刀刃沿着母亲的手指有节奏、有规律地起落,一条条面条在面板上不规则地流散开来,像一丝丝琴弦拨动着无声的爱的音符,将无微不至的爱的暖流毫无保留地注入儿女们的车轮。
面切好了,锅里的水也激起了漩涡。抖进锅中的手擀面在沸水中时而相聚,时而分离,时而打滚,时而蜷曲,时而伸展,却一丝一毫也不会中断,不会粘连,不会萎缩,不会鼓胀,始终坚守着初始的形态,热切、朴实地表白着母亲的自豪感、成就感。直到挑进碗中,依旧那么坚韧,那么完整,依旧保持本色。畅享着这热气腾腾的手擀面,母爱那牵肠挂肚的暖流,已穿透光阴。这一碗令人回味无穷的手擀面,感动的何止是美味,更是一幅爱的画卷、一曲爱的乐章!

□ 王青山

民以食为天。面食作为主食,在漫长的历史画卷中已绵延千载,不断丰富着人们的餐桌,快意着人们的味蕾。面的种类及做法花样繁多,因人而异,因地而异。“起身饺子落身面”,喜面、长寿面、手擀面、刀削面、热干面、拉面等等,称谓不一而足,意蕴也迥然各异。在这各具特色的面食之中,最令我回味无穷的当属母亲做的、伴随我成长至今的手擀面。
做手擀面的第一道工序就是和面。一碗面粉,半碗清水,在母亲那粗糙的大手百转千回地揉按之下,在面盆中形成了一个俨然万物初始时的混沌形态的面团。和面也是讲求一定功夫的,手光、盆光、面光这“三光”要求是基本功,这可在母亲那满是皴裂沧桑的手中已然不在话下。转眼间,一盘“散沙”就变成了磐石一般圆润。“软面饺子硬面汤,不软不硬是干粮”,只有坚实的面吃起来才筋道、有劲头,才顺滑爽口。看着这富含春的萌动意味的面团,就像看到了自己的幼年,里面凝结了母亲无限的包容,寄托着希望的梦想!
面醒好之后,接下来的流程就是手擀了。这既是中间环节,又是关键步骤。母亲先是在面板上均匀地撒上一层干面,预防粘板,接着,把盆中的面团放在面板中央。先是用擀面杖把面团的外围一点一点地轧薄,就像绣的花边一样,再逐渐将面团中间山峰似的块垒向四周扩散、延展,就像水中的涟漪一般由中心向周围漫延、伸展。等中央和边缘的厚度相差无几之时,就可以将均匀的圆面一层一层得严严实实地包裹在手擀面杖上。随即,从面板的一边,母亲用手碾压着擀面杖,翻滚着一卷一卷得像波浪一般拍到面板的另一边,而后,卷开云朵一般的圆面,转换角度一遍一遍地重复着这单纯的动作。在母亲有些弯曲的背影下,随着手臂时曲时伸,抑扬顿挫之间,轧出来的面皮越来越大,形态也越来越规则,面也越来越薄,直到大大的、圆圆的面皮铺满了面板。
接下来,等着晾晒一会儿就能切面了。因为只有晾晒出一些水分,切出来的面条才不会粘连。切面之前,母亲又在圆面上均匀地扑上一层干面,而后,像收好折扇一样,把面皮宽窄一致地折叠起来,就像一卷饱含融融爱意的无字天书一般在面板上展示着。随着刀刃沿着母亲的手指有节奏、有规律地起落,一条条面条在面板上不规则地流散开来,像一丝丝琴弦拨动着无声的爱的音符,将无微不至的爱的暖流毫无保留地注入儿女们的车轮。
面切好了,锅里的水也激起了漩涡。抖进锅中的手擀面在沸水中时而相聚,时而分离,时而打滚,时而蜷曲,时而伸展,却一丝一毫也不会中断,不会粘连,不会萎缩,不会鼓胀,始终坚守着初始的形态,热切、朴实地表白着母亲的自豪感、成就感。直到挑进碗中,依旧那么坚韧,那么完整,依旧保持本色。畅享着这热气腾腾的手擀面,母爱那牵肠挂肚的暖流,已穿透光阴。这一碗令人回味无穷的手擀面,感动的何止是美味,更是一幅爱的画卷、一曲爱的乐章!

□ 王青山

民以食为天。面食作为主食,在漫长的历史画卷中已绵延千载,不断丰富着人们的餐桌,快意着人们的味蕾。面的种类及做法花样繁多,因人而异,因地而异。“起身饺子落身面”,喜面、长寿面、手擀面、刀削面、热干面、拉面等等,称谓不一而足,意蕴也迥然各异。在这各具特色的面食之中,最令我回味无穷的当属母亲做的、伴随我成长至今的手擀面。
做手擀面的第一道工序就是和面。一碗面粉,半碗清水,在母亲那粗糙的大手百转千回地揉按之下,在面盆中形成了一个俨然万物初始时的混沌形态的面团。和面也是讲求一定功夫的,手光、盆光、面光这“三光”要求是基本功,这可在母亲那满是皴裂沧桑的手中已然不在话下。转眼间,一盘“散沙”就变成了磐石一般圆润。“软面饺子硬面汤,不软不硬是干粮”,只有坚实的面吃起来才筋道、有劲头,才顺滑爽口。看着这富含春的萌动意味的面团,就像看到了自己的幼年,里面凝结了母亲无限的包容,寄托着希望的梦想!
面醒好之后,接下来的流程就是手擀了。这既是中间环节,又是关键步骤。母亲先是在面板上均匀地撒上一层干面,预防粘板,接着,把盆中的面团放在面板中央。先是用擀面杖把面团的外围一点一点地轧薄,就像绣的花边一样,再逐渐将面团中间山峰似的块垒向四周扩散、延展,就像水中的涟漪一般由中心向周围漫延、伸展。等中央和边缘的厚度相差无几之时,就可以将均匀的圆面一层一层得严严实实地包裹在手擀面杖上。随即,从面板的一边,母亲用手碾压着擀面杖,翻滚着一卷一卷得像波浪一般拍到面板的另一边,而后,卷开云朵一般的圆面,转换角度一遍一遍地重复着这单纯的动作。在母亲有些弯曲的背影下,随着手臂时曲时伸,抑扬顿挫之间,轧出来的面皮越来越大,形态也越来越规则,面也越来越薄,直到大大的、圆圆的面皮铺满了面板。
接下来,等着晾晒一会儿就能切面了。因为只有晾晒出一些水分,切出来的面条才不会粘连。切面之前,母亲又在圆面上均匀地扑上一层干面,而后,像收好折扇一样,把面皮宽窄一致地折叠起来,就像一卷饱含融融爱意的无字天书一般在面板上展示着。随着刀刃沿着母亲的手指有节奏、有规律地起落,一条条面条在面板上不规则地流散开来,像一丝丝琴弦拨动着无声的爱的音符,将无微不至的爱的暖流毫无保留地注入儿女们的车轮。
面切好了,锅里的水也激起了漩涡。抖进锅中的手擀面在沸水中时而相聚,时而分离,时而打滚,时而蜷曲,时而伸展,却一丝一毫也不会中断,不会粘连,不会萎缩,不会鼓胀,始终坚守着初始的形态,热切、朴实地表白着母亲的自豪感、成就感。直到挑进碗中,依旧那么坚韧,那么完整,依旧保持本色。畅享着这热气腾腾的手擀面,母爱那牵肠挂肚的暖流,已穿透光阴。这一碗令人回味无穷的手擀面,感动的何止是美味,更是一幅爱的画卷、一曲爱的乐章!

□ 王青山

民以食为天。面食作为主食,在漫长的历史画卷中已绵延千载,不断丰富着人们的餐桌,快意着人们的味蕾。面的种类及做法花样繁多,因人而异,因地而异。“起身饺子落身面”,喜面、长寿面、手擀面、刀削面、热干面、拉面等等,称谓不一而足,意蕴也迥然各异。在这各具特色的面食之中,最令我回味无穷的当属母亲做的、伴随我成长至今的手擀面。
做手擀面的第一道工序就是和面。一碗面粉,半碗清水,在母亲那粗糙的大手百转千回地揉按之下,在面盆中形成了一个俨然万物初始时的混沌形态的面团。和面也是讲求一定功夫的,手光、盆光、面光这“三光”要求是基本功,这可在母亲那满是皴裂沧桑的手中已然不在话下。转眼间,一盘“散沙”就变成了磐石一般圆润。“软面饺子硬面汤,不软不硬是干粮”,只有坚实的面吃起来才筋道、有劲头,才顺滑爽口。看着这富含春的萌动意味的面团,就像看到了自己的幼年,里面凝结了母亲无限的包容,寄托着希望的梦想!
面醒好之后,接下来的流程就是手擀了。这既是中间环节,又是关键步骤。母亲先是在面板上均匀地撒上一层干面,预防粘板,接着,把盆中的面团放在面板中央。先是用擀面杖把面团的外围一点一点地轧薄,就像绣的花边一样,再逐渐将面团中间山峰似的块垒向四周扩散、延展,就像水中的涟漪一般由中心向周围漫延、伸展。等中央和边缘的厚度相差无几之时,就可以将均匀的圆面一层一层得严严实实地包裹在手擀面杖上。随即,从面板的一边,母亲用手碾压着擀面杖,翻滚着一卷一卷得像波浪一般拍到面板的另一边,而后,卷开云朵一般的圆面,转换角度一遍一遍地重复着这单纯的动作。在母亲有些弯曲的背影下,随着手臂时曲时伸,抑扬顿挫之间,轧出来的面皮越来越大,形态也越来越规则,面也越来越薄,直到大大的、圆圆的面皮铺满了面板。
接下来,等着晾晒一会儿就能切面了。因为只有晾晒出一些水分,切出来的面条才不会粘连。切面之前,母亲又在圆面上均匀地扑上一层干面,而后,像收好折扇一样,把面皮宽窄一致地折叠起来,就像一卷饱含融融爱意的无字天书一般在面板上展示着。随着刀刃沿着母亲的手指有节奏、有规律地起落,一条条面条在面板上不规则地流散开来,像一丝丝琴弦拨动着无声的爱的音符,将无微不至的爱的暖流毫无保留地注入儿女们的车轮。
面切好了,锅里的水也激起了漩涡。抖进锅中的手擀面在沸水中时而相聚,时而分离,时而打滚,时而蜷曲,时而伸展,却一丝一毫也不会中断,不会粘连,不会萎缩,不会鼓胀,始终坚守着初始的形态,热切、朴实地表白着母亲的自豪感、成就感。直到挑进碗中,依旧那么坚韧,那么完整,依旧保持本色。畅享着这热气腾腾的手擀面,母爱那牵肠挂肚的暖流,已穿透光阴。这一碗令人回味无穷的手擀面,感动的何止是美味,更是一幅爱的画卷、一曲爱的乐章!

□ 王青山

民以食为天。面食作为主食,在漫长的历史画卷中已绵延千载,不断丰富着人们的餐桌,快意着人们的味蕾。面的种类及做法花样繁多,因人而异,因地而异。“起身饺子落身面”,喜面、长寿面、手擀面、刀削面、热干面、拉面等等,称谓不一而足,意蕴也迥然各异。在这各具特色的面食之中,最令我回味无穷的当属母亲做的、伴随我成长至今的手擀面。
做手擀面的第一道工序就是和面。一碗面粉,半碗清水,在母亲那粗糙的大手百转千回地揉按之下,在面盆中形成了一个俨然万物初始时的混沌形态的面团。和面也是讲求一定功夫的,手光、盆光、面光这“三光”要求是基本功,这可在母亲那满是皴裂沧桑的手中已然不在话下。转眼间,一盘“散沙”就变成了磐石一般圆润。“软面饺子硬面汤,不软不硬是干粮”,只有坚实的面吃起来才筋道、有劲头,才顺滑爽口。看着这富含春的萌动意味的面团,就像看到了自己的幼年,里面凝结了母亲无限的包容,寄托着希望的梦想!
面醒好之后,接下来的流程就是手擀了。这既是中间环节,又是关键步骤。母亲先是在面板上均匀地撒上一层干面,预防粘板,接着,把盆中的面团放在面板中央。先是用擀面杖把面团的外围一点一点地轧薄,就像绣的花边一样,再逐渐将面团中间山峰似的块垒向四周扩散、延展,就像水中的涟漪一般由中心向周围漫延、伸展。等中央和边缘的厚度相差无几之时,就可以将均匀的圆面一层一层得严严实实地包裹在手擀面杖上。随即,从面板的一边,母亲用手碾压着擀面杖,翻滚着一卷一卷得像波浪一般拍到面板的另一边,而后,卷开云朵一般的圆面,转换角度一遍一遍地重复着这单纯的动作。在母亲有些弯曲的背影下,随着手臂时曲时伸,抑扬顿挫之间,轧出来的面皮越来越大,形态也越来越规则,面也越来越薄,直到大大的、圆圆的面皮铺满了面板。
接下来,等着晾晒一会儿就能切面了。因为只有晾晒出一些水分,切出来的面条才不会粘连。切面之前,母亲又在圆面上均匀地扑上一层干面,而后,像收好折扇一样,把面皮宽窄一致地折叠起来,就像一卷饱含融融爱意的无字天书一般在面板上展示着。随着刀刃沿着母亲的手指有节奏、有规律地起落,一条条面条在面板上不规则地流散开来,像一丝丝琴弦拨动着无声的爱的音符,将无微不至的爱的暖流毫无保留地注入儿女们的车轮。
面切好了,锅里的水也激起了漩涡。抖进锅中的手擀面在沸水中时而相聚,时而分离,时而打滚,时而蜷曲,时而伸展,却一丝一毫也不会中断,不会粘连,不会萎缩,不会鼓胀,始终坚守着初始的形态,热切、朴实地表白着母亲的自豪感、成就感。直到挑进碗中,依旧那么坚韧,那么完整,依旧保持本色。畅享着这热气腾腾的手擀面,母爱那牵肠挂肚的暖流,已穿透光阴。这一碗令人回味无穷的手擀面,感动的何止是美味,更是一幅爱的画卷、一曲爱的乐章!

□ 王青山

民以食为天。面食作为主食,在漫长的历史画卷中已绵延千载,不断丰富着人们的餐桌,快意着人们的味蕾。面的种类及做法花样繁多,因人而异,因地而异。“起身饺子落身面”,喜面、长寿面、手擀面、刀削面、热干面、拉面等等,称谓不一而足,