非常感受

来稿请发送到邮箱 qlwbbalanghe@163.com

# 感受冬天

文/黄云香

冬天是一杯清爽的香茗，在清新平和中盈盈绽放。冬天是穿着素服的白衣天使，它优雅恬静，让你感受到它既圣洁又亲切。

冬季，绿树变成了灰褐色，寒风凛冽刺骨，花谢果落，只有菊花还在秋风中摇曳。走在乡间小路上，遍地都是落叶，这样子冬天就来了。

一棵棵光秃秃的树枝，在寒风中挺立着，虽然它看上去是如此地狼狈不堪，但它的根却深深地扎在土层中，汲取养料，在静寂中积蓄力量，一旦春天到来，这种生命力便勃发出来，百花次第开放。

当冰雪覆盖着大地时，小泉、小溪也都失去了生机；当飞雪铺天盖地时，大地一片苍茫，也许你会认为这周围只有单调的苍白和乏味的冷寂，并且认为这是万物回归自然。不过，我觉得它们傲霜斗雪，是真的勇士，梅花就是“香自苦寒来”的，那么，谁又能否认冬同样是生命旺盛的竞技场？从这里，可以丈量一个人生命的厚度，可以洞烛一切灵物的纯度，冬是幽静的、安宁的季节，但不是安眠，而是一种积蓄酝酿。这时我便想起了一句话：夏天可畏，冬天可爱。

冬，浓缩了一春一夏的欢乐与热情，抒写着秋的一串串回忆。它用你对大自然殷切的期待而凝结成亮丽剔透的六角形诗帆，洒向空旷的大地，预示着来年的喜讯。

冬，深藏着春夏秋的真情实意，用多彩的笔勾勒出写意的横竖撇捺点，展示出冬的意蕴。只有用心去感悟，才会觉得它不苍白单调。冬没有百花争艳的烂漫，也没有莺歌燕舞的活泼，需要的是勇往直前的搏击。

冬，是深沉的，是宁静的，是圣洁的。冬天，充满着期待，充满着感悟。莎士比亚曾经有句名言：巢燕未敢来，水仙已先至。虽然手脚冻得难爱，但这却是走向温暖之春的必由之路。趁冬还在身边，好好体会一下它的神韵吧。

自然界的情感法则，与人类的情感法则是息息相通的。感悟冬天，用心去聆听大自然，达到生命的另一种境界。到时，人便会觉得世界小了，也会觉得自然的臂膀宽大无比。人生纵然飘浮不定，但一年四季却依旧如此，亘古不变。

从冬天出发吧！踩着白皑皑的积雪，听着漫山遍野的宁静，带着纯粹的心境，我们出发：我们可以抵达任何一个地方，抵达任何一个季节，抵达任何一种高度。这是冬天赠给我们的信心。

# 母亲的刀削面

文/王贞虎

母亲是正宗的山西人。小时候兄弟姐妹四人，外公外婆得下地，母亲年龄最大，所以一日三餐等等家务活儿就落在了她的身上。最拿手的就是母亲做得一手正宗的刀削面。母亲从采购、洗切，一直到炒、炸，直至将饭菜端到桌上，任劳任怨，颇有中国传统家庭主妇之风。爸爸常年外出做工，一次去山西挖煤，认识了母亲，被她一碗刀削面勾得忘了东西南北，从此娶得这个北方的媳妇回家。

母亲的厨艺在亲戚朋友和街坊邻里中是出了名儿的。烹、煎、炸、炒，样样皆通，其中最有名的还数”刀削面”。

后来从书上得知，刀削面是著名的山西面食。从和面，醒面，到最关键的削面，每一个步骤和程序都讲究技巧和手艺。首先用冷水将面粉和好，要比较硬，面盆上要放块湿毛巾，以免表皮干硬。搁置(又称醒面)半个小时，其间要再揉几次，使面团柔韧结实，俗称”筋道”。水烧开后，把面团揉成椭圆的长方体状，左手托着面团，右手拿着削面刀，由上往下，从左向右顺着一个方向削，用力须均匀，削出来的面条既长又薄且细。外加用肉丝儿、黑木耳、蘑菇、金针菇、豆腐干炒出来的肉臊子，再滴一些山西老陈醋，吃起来嗤嗤溜溜的非常过瘾。

山西人偏爱面食，名不虚传。记得小时候，每天放学回家，母亲不是在擀面条，就是在刀削面，或者是拉面。只见随着右手臂的来回滑动，母亲像变戏法般的将一团面，刹那间就变成又细又长又薄的刀削面了。只见面条在煮沸的水面上下翻滚，不一会儿面就出锅了。刀削面同手擀的面条相比，口感确实是天上地下。那是咬起来筋道，又极端的滑溜。对于牙齿咀嚼有困难的人，吃山西刀削面是首选。有人说，母亲是影响人一生的人，母亲的刀削面也影响了我，让我打小就偏爱上了面食。

参加工作后，想家的时候总是会想起母亲和刀削面。它们纠结在一起，深藏在记忆深处，思乡的夜晚，经常地冒出来让乡愁变得更浓。也曾多次试图找到卖山西刀削面的餐厅，但都失望了。

三年前，从一位同事口中得知城西最近开了一家卖刀削面的餐馆，于是急不可待地与爱人、儿子直奔而去。每人点一大碗肉丝刀削面。

二十分钟后，侍者端上了刀削面，一看，倒抽一口凉气，只见面条又短又粗又厚，与记忆中的相去甚远。随即吃了一口，又干又硬又难咬。一碗面吃下来，不亚于一次牙齿咀嚼马拉松，非常辛苦。儿子问我：“爸爸，这就是你说的奶奶的刀削面呀?一点也不好吃。”

前年暑假曾回乡探亲。在家期间，母亲也为我们做了几次刀削面。我仿佛又回到了儿时，经过了千山万水的跋涉，终于又品尝到了梦寐以求的母亲的刀削面。儿子这回说：“奶奶的刀削面比餐馆的好吃多了。爸爸还有母亲你们为什么不做呢?”于是乎跟爱人相视一笑，开始向母亲学习如何做刀削面。虽然只会皮毛，手艺不精，但回城前还是像模像样地买了一把削面刀，以备日后切磋。

一年多了，削面刀被我束之高阁，躺在被人遗忘的角落。去年暑假闲来无事时，我忽发奇想，又开始学习烹调。一日收拾厨房，突然看到了静静歇在壁橱角落的削面刀，于是操起刀来开始尝试。

第一次面太软，只能揪面片汤；第二次，面醒的不够，削出的面条太硬。不断的试作，不断的总结经验，不知试验了多少次后，终于削出了有点模样的刀削面，配上鸡汤鸡丝和香菇木耳，尽管与母亲的刀削面无法相比，但是那一晚，全家人还是吃的非常开心。

看着儿子满足惬意、狼吞虎咽地大块朵颐，我开始更深地理解了母亲，在生活贫困的上世纪七十年代，母亲费尽心机变着花样的调剂着我们的饮食，擀面、刀削面、拉面，种种都深藏着她对儿女的深情厚爱。母亲用不同的面食喂养着儿女，努力着用尽心思意念地爱着我们兄弟姐妹四人。

养儿方知父母恩，当我为儿子的三餐不停的变换着食谱的时候，我从心灵深处感谢我的山西母亲，因她的付出，使我有快乐的童年。我也感谢上帝，古稀之年的母亲依然康健乐观，神思敏捷，在我返家时，仍能为钟爱的儿女作出地地道道的山西刀削面。

母亲和刀削面，总是被我联系在一起，想起母亲，就会想起母亲的刀削面，就会想起母亲站在锅边，撸起袖子，挥舞着瘦长的手臂，熟练准确的将面削进滚开的水里，这一幅画面经过岁月的锤炼和凝结，作为最宝贵的珍藏收集在记忆的八宝箱。那是母亲留给儿女的爱的证明和延续，母亲和刀削面，于人或许是一个奇特的组合，于我，却有着独特的意义。

# 冬菊花开

文/江旺明

阳台上，茶花树技挂着的花蕾，像一颗颗青葡萄，海棠枝上爬着的花苞，像一粒粒青豆。唯有冬菊开了。

灿灿的暖阳之下，亭亭玉立的身杆撑起蓬蓬的枝叶。枝叶丛中，未开的花蕾，像害羞姑娘抿嘴而笑的脸蛋。绽开的花儿，像新媳妇盈盈的笑脸。细细端祥，密密的黄色花瓣，疏疏的雪白花蕊，鲜活透亮，娇嫩可爱，让人感觉到有梵高向日葵不俗的气韵。飘溢阵阵的芬芳，引来土蜂嗡嗡地吟唱、蝴蝶翩翩起舞，给冬日的阳台增添了生机和春意。

其实，冬菊花开，来之不易。

去年，我从邻居家弄来一蔸冬菊，栽在盆里，经过精心培育，苗身不高不矮，枝叶青青幽幽。到了秋天，打起了绿苞。可是，冬日里花苞没有一丝微笑，像颗颗青枣似的。待到春节过后天气暖和时，它的枝头才绽出一朵朵细小的黄花。妻子见此说：“这是什么冬菊花，跟菜花差不多。”在我的阻止下，她才没有拔弃。

之后，我反复追问邻居，得知她确实是冬菊。并与邻居一起，分析了冬菊不开的原因。

我家居的楼层虽然不低，但阳台前楼房遮挡，冬日阳光有时只能通过楼房间的缝隙，稀疏地照射过来。冬菊在阳台居位置，阳光每天光顾的时候很少。冬菊不开，主要是缺乏阳光足够的温暖。

今年，我除精心培育冬菊苗之外，在她花期的冬日里，遇上晴朗的好天气，我就为她忙起来。早晨一缕朝阳染红阳台西端，我就将她掇至西端；中午阳光直射阳台中间，我就她搬回中间；下午夕阳斜照阳台东端，我就将她请至东端。阳光照耀到阳台那处，就将她搬至那处，尽力让她饱受阳光足够的温暖，致使她预期开放。

冬菊花开，得益于冬阳的温暖。由此，我联想到美国女诗人布雷兹特里特名言：“阳光所照之处，便是我安身立命之地。”我想，诗人如此，我家的冬菊何不是这样呢?