

## 挚爱亲朋

## 遇见大姐

□袁有生

大姐小时候，年年正月都爱闹热闹，她演唱的《九女下凡》非常精彩，村里人都叫她“红牡丹”。她有两个妹妹和一个弟弟，我的妻子是她的大妹子，比她小6岁。大姐自幼就很懂事，常常替岳父岳母磨面、割草、纺花、织布，为家里撑起了半边天。她割麦、摘棉花手脚麻利，16岁就是割麦子的领行人，她还毛遂自荐，当上了妇女队长。

记得我和妻子结婚时，大姐绣的床套是孔雀戏牡丹，枕头上绣的是鸳鸯戏水，还有那勾人眼球的信插布袋。这些都是妻子的嫁妆，受到邻里们的夸奖。那年月，农村里都是窄窝小住，我和妻子创业盖房时，大姐前收拾后打扫。几十号匠人土工的饭菜，大姐是主厨。她做的饭香味扑鼻，非常可口。她还让姐夫叫上关系好的工匠前来帮忙。晚上，大姐和姐夫陪着我们两口子拉土担水，准备第二天的工序和材料。大姐一有空闲时间，不是拾砖头就是铲瓦土，一直干到5间北房落成。有了孩子之后，由于我们都在外工作，孩子百天刚满，大姐就亲昵地抱在怀里，每天多次送娃到奶奶家。平日孩子吃喝穿戴，咳嗽发热，都是大姐一手经营。当孩子牙牙学语时，岳母就让孩子称大姐为“大娘”，亲情连着大姐的心。

岳母80岁时病了一场，需要床前侍候和陪伴照料。大姐主动一手承揽，说：“你们都在外工作，小妹小弟又那么远，在西北国棉二厂上班，你们尽管干好公家事，不要在路上来回跑。家中有我和弟媳芳芳照顾二老，你们放心好啦！”她说到做到，开上三轮车，一天跑好几趟。老人的衣服穿戴全是她亲手缝制，按季换装，新衣服就攒下满满两柜箱，还给岳父岳母缝了30多床小褥垫。她家改善生活，她不论早晚都要把饭菜送到二老床前，她说：“爸妈不吃，我就咽不下去。”一次我们几个带着孩子回家看望老人，孩子们说想吃炒南瓜麻食饭。我



们都觉得可口，可岳母吃了几口，说她不想吃麻食饭，但又怕浪费，看我们几个谁还能加一点饭。大家你看看我，我瞧瞧他，只有大姐二话不说，端起岳母的碗，吃了个精光。然后，她还舀了半碗南瓜菜汤，泡了半个馍，岳母顿时喜笑颜开。

又过了几年，岳父岳母都实在下不了床，大姐和弟媳白天照顾二老吃喝拉撒，给他们梳头洗脸，晚上还要轮流陪床聊天。村上逢集唱戏，有红白事，大姐用轮椅推着岳父，弟媳推着岳母，二老身上拾掇得干干净净，游来转去与同龄人说说话。游门看望的，亲戚朋友老伙伴们都啧啧称赞，“看你俩美不美，住房里整洁干净没有一点气味，脸上红光满面”，还说这都是大姐勤苦善良，给我们带了个好头。两位老人89岁相继过世，追悼会上，岳母的娘家舅舅要给大姐和弟媳披红挂彩。大姐却说，孝敬父母是当儿做女的责任和义务，自己身为老大理应……在场的人们感动地流下眼泪，我早已不能自己，脸上火辣辣的。

大姐在她们村里更是大忙人。村里老人过世，大姐胆子大，给逝者洗脸穿寿衣，入棺布置灵前。她还常常是办红白事的陪客头，人多时，她跑前跑后安置检点，只怕留下漏洞。有时，年轻的主家陪客家务重，地里农活忙，大姐就挽起袖子洗碗扫院，提上茶壶站在门口接应亲戚，主动承担事务。农闲时，她给左邻右舍描龙绣凤，义务为小娃制作满月服饰。岳母常说：“你大姐心眼好能吃苦，走到那里我都放心。”

如今，大姐已70多岁，一到春暖花开她就上地挖花花菜、苦苣、白蒿，撅苜蓿，想办法捎给我们。秋冬的红薯、苹果、南瓜、酸菜等，我们开车回去时，都会满满装上一后备箱。逢年过节东台舞戏，亲戚朋友侄儿外甥怀着一颗感恩的心，都爱去大姐家转一转，她手脚勤快，饭菜有味，招待十分热情。

吾家有这样的大姐，是我们全家老小的福分，是我们做人做事的榜样，遇见大姐是我人生之幸运。



## 又闻炸糕香

糕块，涂上油，放在面盆。

父亲捞出煮好的枣，放在算子上蒸半个小时，再用擀面杖将枣子剁成枣泥，取出枣核，馅料便做好了。

一切就绪，开始捏油糕。油糕要趁热捏，凉了就捏不住了。油糕皮比饺子皮略大，厚实些，太薄容易破，太厚又包不了多少馅，适中即可。

母亲和奶奶一边说笑，一边捏油糕，我学着她们的样子包起来。我包的油糕一眼就能分辨出，品相不好，十个里就有八个张嘴的。妈妈说那是没捏紧，张口油糕费油还影响口感。

小小油糕，里面学问还不少。

经过母亲的指点，我长进不少，捏的油糕肉眼可见的优雅起来，像一只只弯弯的小船，给它一张帆，就能起航！“没有一个张嘴的。”一向苛刻的母亲，眼里流露出赞赏的光芒。

不知不觉，三个小时一晃而过，两张三合板和炕上、桌子上摆满了油糕。

炸油糕喽！院里，父亲支起尺八铁锅，锅里倒满了油。柴火填进炉灶，熊熊火焰燃烧着，深色的棉籽油在锅里翻腾，泛起层层浮沫。我和妹妹们充当起搬运工，从里屋往院里转送油糕。

“妈，凉了再揣。”我心疼地看向母亲。“一定要趁热，凉了揣不动，糕面不筋道了。”母亲挥舞着拳头砸着糕面说。

揣好的糕光滑圆润，绵软如绸。母亲将糕面搓成条，用刀切成大小均匀的

父亲炸糕了！他坐在油锅前的高椅子上，两腿分开，拿着长筷子摆好姿势。油热了，父亲将糕沿着锅边放入油锅，待慢慢滑入以后，用筷子轻轻搅动，防止粘连。油糕浮出后，一个个翻动，保证两面都炸到。油糕颜色由起先的浅黄变得深黄，父亲用笊篱捞出控控油，倒在身旁的算子上。油锅前的父亲安然自若，身子前倾，眼神从未离开油锅，就如他工作时专注的模样，从搭油锅起到炸完油糕，全程未挪动半步。

新出锅的热油糕，爷爷让父亲拾一碗，敬献祖先，福佑来年平安顺遂！献完的油糕父亲分给我们小孩吃。父亲炸的油糕外皮酥脆，黄灿灿，胖乎乎。黍面的软糯和枣泥的甜香交融，谷香和油香混杂着，芳香的气味充盈着口腔，刺激着味蕾，我一口气吃了三四个。

炸好的油糕初一吃到十五，顿顿吃，怎么吃都不腻。招待亲朋它也是重头戏。

时光如流，童年已匆匆而过。然而母亲蒸糕的画面，一家人热炕上捏糕的场景，父亲炸糕时的自如与凝神……却如一幅幅温馨的剪影定格在我心灵深处，挥之不去。

## 老年文苑

## 想爹妈

□张彩云

进了腊月想爹妈，儿女在外工作忙。爹妈叮嘱不能忘，想起爹妈心里慌，心里慌。

记得妈妈吃五豆，初五煮了五种豆，五种豆子不一样，吃得孩儿更健康，更健康。

想起妈妈腊八粥，饺子下在米里头，又香又甜心里暖，吃得孩儿更坦然，更坦然。

到了腊月二十三，爹说灶爷要上天。在外游子都归还，团团圆圆来过年，来过年。

到了初一这一天，家家户户都团圆，小的给老人拜年，老人给你压岁钱，压岁钱。

过了初五要返城，老爹老妈想不通。千里万里隔不断，父母恩情记心间，记心间。

祝愿天下的父母，身体健康最要紧。有吃有享福啦，不要把儿来牵挂，来牵挂。

我的爹妈放心吧，有事唤儿我回家。孝敬父母我做到，健健康康活到老，活到老。

## 父母讲堂

## 看到子女的“好”

□俞雪芽

“不省心”的闺女买“孝心房”，只为让爹妈刮目相看，告诉他们自己过得并不那么糟！近日，看到这一新闻的不少读者，在被故事中女儿的孝心感动的同时，也在为代际沟通而揪心。生活中，还真有不少“相见不欢”的老人与儿女。以往，我们经常针对年轻人给出建议，希望他们更有耐心，学会倾听，尊重父母的想法等。今天，借由这个故事，也对老年人提两点建议：

看到孩子的“好” 很多老人从年轻时候起就是“鞭策型”的家长，他们目光犀利，总能看到儿女的不足，总想用批评的方式提醒他们改正。到了老年，这些父母如果还沿用这种方法，一见到儿女就唠叨对方的缺点，是很伤人的。其实，每个孩子都是不一样的，不能用一把尺子去丈量他们。就像故事中的二女儿，虽然生活中有很多不如意，但她也有自己的长处，对父母也更有孝心。父母“看见”孩子的优点，多肯定、认可孩子，不仅能加深两代人的情感联系，还能让家成为一个更温馨、和谐的港湾。

避免“翻旧账” 老人翻旧账往往源于对儿女成长中的不满或遗憾，它像一把无形的剑，割断了两代人的关系，阻隔亲情的流动。同时，频繁提及过往的不快或错误，还可能引发新的矛盾和冲突。这种互动模式，除了消耗宝贵的亲情，没有任何积极意义。老年父母需要用更加包容的心态看待以往的憾事，放下过去，珍惜当下，才能让爱与温暖在两代人之间流动。

（《今晚报》）

## 暖心家事

□冯俊红

儿时，油糕是稀缺物，是过年餐桌上才有的一道美食。

炸油糕的食材都是由父亲采购。父亲一买回家，母亲就着手炸油糕。

母亲把软黍面粉倒入盆中，加入温水用筷子搅拌均匀，盘成絮状，揉成面团。她从盆里揪出拳头大小的一块面，拍捏成两头尖、中间鼓的馍馍（我们当地叫板斧馍），放笼屉上蒸一小时。蒸好的软黍馍馍金黄流油，满屋子都飘散着香味。

屋里的灶火，母亲忙着蒸糕，院里的炉灶，父亲也生起了火，准备煮枣。

母亲将馍馍翻在事先抹了油的案板上，吩咐我接一碗凉水放在她旁边。母亲拳头蘸下水，捶向散着热气的糕馍。热糕面的温度有百十度，即便停留时间不长，她的两个拳头也红得像烫着了一样。母亲把烧红的手浸在凉水里，缓冲片刻，又伸向火热的软糕。

“妈，凉了再揣。”我心疼地看向母亲。“一定要趁热，凉了揣不动，糕面不筋道了。”母亲挥舞着拳头砸着糕面说。

揣好的糕光滑圆润，绵软如绸。母亲将糕面搓成条，用刀切成大小均匀的