



晒晒我家2020

■ 甘肃张掖 汪志

光阴似箭，日月如梭。转眼间，2021年的钟声快敲响了。

作为工薪阶层，2020年我家的主题是“同甘共苦，勤俭节约，家庭和谐，夫妻和睦，身体健康，快乐生活”。反对铺张浪费，整治自己的“家风”，不设“小金库”，不藏“私房钱”，有事全家商量，不搞“一言堂”，民主理财，一心朝着幸福小康生活迈进。一年来，我家幸福指数在“快乐、幸福、健康”中攀升。

2020最揪心的事，莫过于新冠肺炎疫情了。记得疫情严重期间，我们不能外出，不能去工作，整天“宅”在家里，那个急呀烦呀。好在疫情马上趋于好转，我所在的公司五月就复工复产了，我又快乐地去上班了，工作和生活又正常了。妻子在商场开了一家服饰店，也由于疫情影响，停业两个多月后重新营业，不仅生意好转，而且那家商场还给她免了两个月的房租。虽然2020年有疫情影响，但我家生活和收入井井有条，年初的揪心变成年底的开心。

2020最攒劲的事，网络一体化，手机支付方便快捷。我家以前宽带上网是电信，几部手机是移动，电视是广电，“三足鼎立”不仅费用高，而且缴费顾了这头顾不了那头，经常因欠费被停机。2020年我家对此进行了整合，统一归纳到电信，每月67元的套餐就全部搞定了。网络通畅了，我又买了部国产“华为”5G新手机，如今打开头条，便知天下大事，手机上缴话费、水费、电费、暖气费及网上购物等等，足不出户就一键搞定，更方便的是微信、支付宝等新支付方式，身上不装一分钱便走遍天下。

2020最高兴的事，是写出的不少文章发表并获奖了。今年56岁的我业余时间喜欢写作，什么文章都写，只要有空就时不时忙里偷闲码字，一是养成的多年爱好，二是经常写作也是一个学习、提升自己的过程，三是挣些稿费“外快”，也补贴一下家里的“油盐酱醋茶”。2020年是“十三五”规划收官之年，也是决战脱贫攻坚、决胜全面小康、接续乡村振兴之年，各类征文活动比较多，承蒙主办方和各位编辑老师关照，2020年我获奖13次，在各类报刊发表文章130多篇，奖金加稿费也有上万元，付出得到回报，我的那个高兴噢。

2020最愉快的事，莫过于“十一”黄金周我和妻子去新疆游了个遍，新疆地方大，景点多，短短八天时间，我们先后去了天山、高昌古城、吐鲁番、喀纳斯湖、博斯腾湖、魔鬼城等知名景点。虽然来回坐高铁、乘飞机过足了瘾，旅游期间吃喝拉撒也花了大把的银子，但生活是万花筒，不只是眼前的苟安，还有诗与远方。

2020最放下的事，就是“健康是金”。由于常年从事文案工作，再加上活动量少，我被诊断为“II型糖尿病”，为此我采取了三项措施，一是控制饮食，以清淡为主，多吃低脂肪、低糖、低盐、高纤维食品。二是加强体育锻炼，每天早晚各跑步锻炼一小时，扔下电摩托，每天蹬自行车上下班，只要有闲暇，我就投篮、打羽毛球。三是心情愉悦，神情放松，坦然面对，笑口常开，工作生活没有被打乱，一切如常，变的是生活方式，不变的是心态。有了这三招，在停药的情况下，我餐前空腹血糖值5.8毫摩尔/升，餐后血糖值：8.4毫摩尔/升，由开始的担心变成年底的放心，“健康是金”，一切正常了。

2020我家还有不少高兴和快乐的事呢，如我被单位评为“优秀共产党员”，在东南沿海大学的儿子在国家“六稳”“六保”政策的感召下，一毕业就找到了一份不错的工作……

人生如诗，岁月安好。

饺子香，母爱暖

■ 山东泰安 管淑平

每每到了冬至，便愈发感知到来自食物的喜庆。饺子，是冬至不能错过的美味。

家乡素有“过冬如过年”的说法，说的其实就是冬至。每到这天，慈祥的长辈们都会乐乐呵呵地制作一桌饺子宴。那时，他们常在我耳边叮咛：“冬至到了，可得多吃点儿饺子啊，不然耳朵会被冻掉的！”作为孩童的我当时哪听得进去长辈们的劝告？于是，顽皮劲儿一起，便自个儿溜出门去，跑进了雪天的怀抱中。

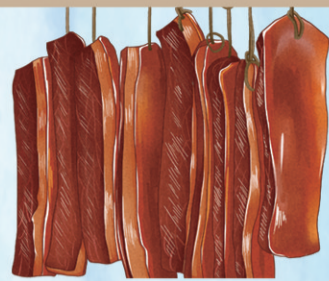
不过，要说到包饺子的最佳功夫，当属心灵手巧的母亲了。母亲的厨艺自然是家中数一数二的，我小时候总是围在母亲身边学做美食，或者煲一锅汤，或者煮一条鱼，或者做道糕，或者弄一盘小点心，不得不说我母亲从母亲那学到了很多关于美食的法子。但印象最深的，当还属包饺子了，不仅仅是因为包饺子的做法易学又实惠，更为重要的是它只属于母爱的味道。

厨房是母亲展现手艺最好的场所。只见一块块猪肉被母亲手中的菜刀切成肉丁儿，憨厚的土豆也在欢乐中成了土豆丝，至于那些比较“叛逆”的辣椒和热情的姜们，就更算不了什么了。一刀刀，一声声，在母亲那一次次熟练的刀法之下，它们不知不觉地就成为了肉丁的最佳搭档。

擀面皮儿也是门技术活儿。这当然难不倒常和厨房打交道的母亲，一道案板，一根擀面杖，还有预先发酵好的面团。母亲先在案板上撒上一些面粉，然后熟练地掐一小团儿面团。此刻，擀面杖在母亲手里就成了一件好的“武器”，一次次地来回碾压和“厮杀”，面团变形，成了一张张薄如纸的面皮儿。

待制馅儿和擀面皮儿的流程结束后，就可以安安心心地包饺子了。这时候母亲左手拿起一张面皮，右手拾一双筷子娴熟地将馅儿夹到面皮上。在母亲那双灵巧又温暖的手上，一张一合，一挤一捏，月牙形的饺子泛着微胖的身子，顿时就整齐地跳跃到了案板上。一个个悠闲的饺子带着一种富态之美，像极了那一个个大元宝，仔细一看，却又觉得它们像是那能撑船的宰相肚，装了天底下最大的包容和体贴。那暖暖的人情味儿也从面皮里边流溢出来，还散发着幽幽的香气呢！仿佛，就只剩下入锅后的一次蜕变了，然后化作舌尖上的美味。

在饥寒交迫的年代中，只要有一碗母亲做的饺子相伴，便足以抵御生活中所有的寒冷和困苦。这些年，时代飞速发展，原本过节才有的饺子也成了家常便饭。母亲更是变着花样，在厨房里把一道又一道的美食打磨出来，炸饺子、煎饺子、凉菜饺……各种做法，全在母亲的手中酝酿。现在母亲额头的银发多了，做的饺子也愈发有了温度。此时的我，也常常在厨房中为母亲做饭，尽管手艺总不及母亲，可母亲仍是乐呵呵地吃着，脸上泛着笑容。



“腊味”醉人

■ 重庆 何龙飞

“腊味”飘香，好闻又好吃，安逸着呢，能不醉人吗？父母及我们钟爱这样的味，乐此不疲地被陶醉。记得一到冬腊月，父母便和其他乡亲一样，爱做“腊味”，为欢度春节做好准备。当然，“腊味”的主要来源是猪肉，那么就非得把猪养好，喂的是红薯、玉米、糠等粮食，一年长到三百斤左右一头，是地道的“粮食猪”。

杀年猪了。父亲请来杀猪匠、邻居，拖、按、杀、冲、刨、划、砍、分后，猪肉就一小块一小块或一团一团的，待父母和邻居共同处理成“腊味”。于是，把瘦肉切细，和佐料，装香肠；打理猪脑顶、猪脚、腰、心、舌、肥肉等，井然有序。最后，是炕腊肉了。瞧，大铁桶搬出来安放好，柏树丫备好并架在干柴、锯木面上，猪肉及香肠搁在横担上，一旦引燃火后，那青白烟雾便袅袅起来，直熏猪肉及香肠。要不了多久，柏树丫的香味和着肉香、佐料香一起，浸入父母和我、弟弟的心脾，不能不爽起来。

这面熏得差不多了，须翻过来熏另一面。一天熏不妥，就再熏，直到熏妥为止。父母谙得此理，操作熟练，硬是把猪肉熏、炕得黄黑黄黑的，香香的，还去除了多数水分，炕出了正宗的“腊肉”“腊香肠”。风儿吹来，“腊味”十足，香着呢！为了进一步风干，父母合力把那些“腊肉”与腊香肠挂在了墙壁上或烟囱壁上，既是一道醒目的风景，又能望腊止馋，还能让“腊味”惬意嗅觉，惬意心灵，何乐而不为呢！

这下，父母满意了，心里踏实了，脸上露出的笑容就是力证。我们自然不会无动于衷，跟在父母身后，看腊肉及腊香肠，闻腊味，不时做做深呼吸，只任腊味醉人。实在经不住诱惑，我们便请求父母：“煮腊肉来吃哦，解解馋！”父母岂能不懂我们的心思，立即爽快地答应了，取下一块腊肉，洗、刨、煮后，腊肉就金黄了，而且飘逸着腊香味，令我们垂涎欲滴。母亲叫我们“忍耐”一会儿，就可吃到香喷喷的“腊味”了。父亲在一旁煮饭、烧火、洗切菜，助母亲一臂之力，齐心协力跳好“锅边舞”。

由于手脚麻利、动作迅速，父母煮、炒出的腊味色香味美，潇洒着我们的视觉、嗅觉、味觉，犒劳着我们的肠胃。加上有素菜、饭“伴”着吃，能吃得香甜吗，能不醉人吗？以至于我们会在冬腊月天天都想吃“腊味”。“不行哦，细水长流才好啊，不能有了一顿吃，没有了敲米桶！”这时，父母严肃地指出，生活条件还不允许那样做，还需要隔三岔五地吃腊味，要吃一年的腊味，才能接上“气”。

想想父母的话在理，我们只得吞吞口水，照父母的意思办。不过，“每周一腊”或“十天一腊”似的生活，我们还是挺渴望，挺热爱，挺珍惜的。就这样，我们一家人看着腊味，眼睛都睁得大大的，觉得爽；闻腊味，我们心里感到了畅然；吃腊味，不单饱了口福，还醉了心灵；议腊味，更是浓烈了年味，浓烈了血液于水的亲情。尤其是母亲的厨艺经过锻炼后，越来越好了，炒、煮、炖、凉拌、蒸、烘等都在行，做出的腊味飘香，乃名副其实的美食，不仅得到家人的赞叹，还受到亲朋的好评。

母亲谦虚得很，认为只是“手熟”而已。实际上，母亲以此为动力，坚持做腊味，把爱融入其中，便更为香甜，爽口又爽心；坚持为外婆家送腊味，表达她虔诚的孝心；坚持请左邻右舍、朋友来品腊味，让“友情之花”越开越艳丽。就连父亲也夸奖母亲“能干”，一起把“腊味牌”亲情和友爱浓烈、延续开来。

我们是在“腊味”醉人的熏陶与激励下，信心十足地度过了冬腊月、春节乃至虽苦犹乐的童年时光。而且，享用父母之爱后，滋生了无尽的动力，义无反顾地读书，历经磨难，终于心想事成，有所作为。