

再会馓面饭

陇南市成县第一中学高三(9)班 武旖璠 指导老师 阎润文

每当细密的滤网随着馓面杖的律动，洒下白白的面粉时，我总想到儿时那两端着热腾腾的馓面饭送到我面前的那双胖胖的，粗糙的手。

在还没上高中时，我的假期几乎都是在乡下的老家度过的——竖直向上的水泥路被盎然的绿意所裹挟，仿佛下一秒就要向我涌来，附在我耳边，倾诉再会的芬芳。

在路的一侧拐进去后便是我儿时的乐园，我最想念的家。也许是因为我好久没有回来，也许是因为我变得腼腆，也许是因为我长大了。我没有像小时候一样大声地喊奶奶，跑前跑后地去找奶奶。而是找了个阴凉的地方，坐在木制小板凳上，静静地等着奶奶从田里回来。当院门嘎吱作响时，我应声抬头看去，还是那双胖胖的，粗糙的手先随着门的推开映入眼帘。而后是因背着背篓而努力向前伸着的脖子上那一张熟悉的脸。她的头努力地向前伸着，脸上的沟壑仿佛都被伸展了些。跟在她身旁的毛球率先挤了进来，看到我后开始狂吠，汹涌的思念从此刻决堤，冲破时间的禁锢，直达我的心门。她也朝这边看来，我本想冲过去紧紧地抱住她。但却又莫名羞怯地按下这个念头，到头来只走到她身边，帮她慢慢卸下背篓，

化作嘴边的一声“奶奶，我回来了。”

我留下来吃晚饭，在灶台边帮她打下手，她原本是要我去坐着等的，可我却只想再跟她温存一会儿。她叫我捡了些柴来烧锅头，眼看那火苗慢慢地长大，锅中的油也开始冒起烟来，她拿来干辣椒切成环，生姜切成沫后倒入锅中，在“噼里啪啦”声中开始将锅中的佐料翻炒出香味。再将盛来的浆水倒入其中，只听“滋啦”一声，锅中瞬间变得平静。可架不住柴火的威力，不过一会儿锅中便开始冒泡，沸腾。此时，这一“灵魂浆水”便可出锅，随后我便争着抢着把锅刷了，我们俩总是在这小小的厨房里“争来抢去”地干活。

接下来便要开始馓馓面饭了。首先起锅烧水，将小麦面粉轻轻地放在细密的滤网里，然后拿出馓面杖准备开干。见她一手执馓面杖，一手执滤网好像有些吃力，于是我抢来她手中的馓面杖说着：“我来馓、我来馓，你跟我说怎么做就行。”我不由分说地拿着馓面杖做出一副“强硬”的姿态，奶奶看着我忍不住笑了，还调侃道“真是长大了，由不得奶奶管了。”

“馓馓面饭首先要注意火候，火太旺，面会糊，火太弱，面会生。在火候适宜时就开始将滤网里的面粉慢慢透过细密的

网眼筛下，以防锅中结成面疙瘩而导致口感不好。其次，馓面杖最好只朝一个方向搅动，这样也能避免锅中结成疙瘩。最后要注意面粉和水的比例协调，面粉太多会稠，容易糊锅；水太多，做出的馓面饭会太稀，口感不好还夹不住……”听着奶奶滔滔不绝地向我说着她多年来的经验，且随着厨房里气温的上升，我仿佛回到了小时候，奶奶也变得容光焕发，两颗心也靠得很近。

馓面饭终于馓好了，细腻光滑得像块羊脂玉，再浇上浆水汤后变得酸香扑鼻，让人垂涎三尺。从碗边夹起一块沾上浆水的馓面饭放入口中，细腻的口感让人拍案叫绝，酸酸香香的浆水更是锦上添花，各种愉悦的感受在舌尖上跳舞，刺激着身上的每根神经。

并且舀完馓面饭后，锅壁上还会有一层呱呱，香香脆脆，是当地人会抢着吃的美味，浇上浆水后口感会变得有些柔，吸满浆水的呱呱会更有嚼劲且酸香可口，让人垂涎。

馓面饭既是我与奶奶的亲情感纽，又是我最爱的家乡美食。再会馓面饭是我味蕾的绽放，是我对儿时的追忆，是我对亲情的依偎。



十八岁的秋末冬初

华亭市第一中学高三(6)班 潘楠
指导老师 张涛

深秋的冷风已无缝不入，人行道两旁叫不上名字的树木摇曳不止，黄的、红的叶子随着冷风翻飞，空气里弥漫着厚雾，百米之外的景物已被遮掩得朦朦胧胧。

陈颂刚从医院里出来，衣领立着，书包斜着搭在右肩，鼻尖还存着消毒水的味道。冷风使劲地往衣服里钻，往骨子刺，一点点渗进她心里。脸庞的发丝被风吹得遮住了视线，她却无力再去撩开？风吹过，她脸颊上的泪痕清晰可见。

风太大了，大得要吹倒陈颂。她心里乱成一团，越缠越紧，心一抽一抽地痛着。她张开嘴，却发不出一声声音。今天，是她十八岁的第一天……陈颂托着身躯，沉重地、无助地向前走着。她和母亲的回忆，一帧帧、一幕幕在脑海里翻来覆去放映着。第一次，她认识到人类和死亡并不遥远。

回到家，打开门，母亲倚在沙发上。“颂颂，结果出来了吗？”母亲问道，眼底泛着波澜。确诊书装在书包里，有千斤重。“妈，让爸回来吧，我们明天送你去外省的医院！”陈颂看着母亲的眼睛，声音很轻很轻，却沉重得心碎。墙上的钟表“嗒、嗒、嗒”，陈颂听到自己的鼻息声越来越急促。

“颂颂，你过来！”母亲的语气里听不出其他情绪。陈颂走过去，一步，二步，三步……曾经，她认为这世间最遥远的距离是远隔万里、杳无音讯，但现在母亲就在面前，她却隔了好远。母亲拉过她的手，平静地将她额前的发丝擦到耳后：“我没事，我和你爸去就行，你还要去学校，要高考了！”

陈颂从母亲故作轻松的语调中听出了声声叹息：“最大的悲哀不是我生病了，而是在你人生路口处我要离开一段时间。妈妈可能很久之后才能和你见面，但要记得一定照顾好自己，等我回来。”这是母亲离开前的那一晚，写在陈颂日记本上的话。

后备厢的门被关上，父亲和母亲站在车旁。陈颂看着他们，如若一个世纪那么长。“我们走了，有事一定要打电话。”父亲拍了拍陈颂的肩膀，转身去开车门。“妈，等你回来！”陈颂抱着母亲哽咽无声。车的影子消失在路口，过往的人来来回回，各人有各人的事，来去匆匆。陈颂恍了神：“妈妈，你一定要好起来！”和母亲的微信对话框里，陈颂轻轻按下发送键。

这世上，病痛依然是人类最大的敌人。我们百般小心，但总会被它侵袭。它啃食着人的身心，一点一点消磨人的意志，也能让一个女孩子瞬间长大。陈颂很害怕，她害怕有一天亲爱的人从她身边一一离开，而她害怕的这些一定会发生。她很明白，但她无能为力……

夜里，眼泪无声地从左眼流到右眼，再顺着发丝流下，枕上湿了一片。陈颂蜷缩在被子里，周围是黑暗的。她看不到半点光亮，思念，痛楚，家人，学生，她的十八岁就这样一点点开始了。也想过无数次，如果时间快一些，到了明年一切会不会好起来？但是在这一年里她还有很多事情未完成，矛盾和焦虑时不时搞垮她的情绪。

“秋天快要结束了，在冬天里陈颂要好好好的。妈妈的病情会好转，一切都请好起来！”陈颂写在日记本上的，是希望，是祈祷，是决心，是坚强……

油茶麻花

陇南市成县第一中学高三(9)班 吴浩 指导老师 阎润文

在早晨走进武家巷，卖早点的店数不胜数。空气中弥漫着香气，但在这混杂的气味当中，我一下就能分辨出那属于油茶麻花的香气，我便依着那香气买一碗来吃，顿时感觉其他的什么都不重要了。

油茶麻花的精髓便是麻花。这麻花可大可小，可酥脆可软糯。全看你喜欢哪一种，而在外面能买到的几乎都是小麻花，小麻花与油茶颇为搭配。但大麻花也别有一番风味，最为有名且好吃的麻花便需在红川才能买到，平常买来麻花只是当零嘴去吃，但若有幸买来红川的麻花，那定然少不了一顿油茶麻花，自己家做的油茶配上酥脆的麻花，让人吃了一顿想第二顿，在麻花的种类之外，麻花的吃法也多多种多样。当你去买油茶麻花时，他会问你全的还是碎的：“全的”就是完整的麻花直接放进油茶里，碎的便是将麻花捏碎之后再放，然后便是要你选锅里已经泡软了的，还是刚下锅的。吃法多样，味道也各不相同，但无论哪一种，都十分美味。

在油茶麻花中，油茶也是必不可少的。我们成县的油茶似专为麻花而生，

独一份油茶显得寡然无味，两者结合便相得益彰，这与紧邻成县的康县不同，康县有一道美味与油茶十分相似，叫面茶，虽然名字叫面茶，但感觉却比油茶更似油茶，里面添加着土豆块，豆腐还有鸡蛋，上面漂着油花，刺激着人的味蕾，但它却不能与麻花相匹配，两者结合还不如其中一者独立出来。这才更能体现出油茶独特，在上面几乎看不到油，添加的东西也不过就是葱花，有些还会额外加一些核桃，远不如康县面茶丰盛，但就是这样“朴素”的油茶，却能与麻花碰撞出火花，将两者的美味都毫无保留地体现出来，也就形成了我们成县最为独特却又无比美味的油茶麻花。

我家里也做过油茶麻花，我妈妈会提前将茶炒好，等到要吃时便去买些麻花，然后将茶炒拿出来做成油茶，但味道总是与买来的要差一些，但我一直不清楚差在哪里，后来我明白了，油茶的味道其实大差不差，麻花甚至要比外面买得更为酥脆，但缺的是在外面才能买到的人间烟火气。

我想在我离开故乡多年后，还会想念故乡的一碗油茶麻花。

金桂秋雨

陇南市成县成州中学
八年级(9)班 周育瑶

正值金桂盛放的时节，橙黄的花儿藏在浓密的绿叶中，散发出久久难以消散的芬芳，勾起水面点点波澜，又流回去年八月末的那场秋雨中。

那时，巷内桂花开得正好，桂花的芬芳在巷中回荡，难得悠闲一天，我远望窗外，想着该如何玩乐，不巧，细碎的雨点儿悄然下落，将激动的心熄灭。

“淋阵雨吧，记得小时候我们总是在雨中奔跑呢。”朋友的话让我走出了家门。雨还在屋顶斜织着，我与朋友撑起伞，走在空无一人的小巷内，在秋雨的冲刷下，墙上点点青苔恢复了生机，伸出深绿的脑袋，享受秋雨的洗礼，碎石铺就的停车场旁，桑树顽强生长着，将嫩叶捧至枝头，使其能尝到甘露的滋润。再往前走，田中雨水混着土壤的气息扑面而来，让人感受到秋日依存的生机，再往前，我们终于找到桂香的源头——一旁深灰的墙檐上探出一枝树梢，在浓密的绿叶中，几朵金花轻声探头，悄然凝望着我的双眸，是谁发现如此恬静而芬芳的花朵，将其引入我们的窄巷？它静静吐出阵阵芬芳，在这金色的芬芳中，万物摆脱轮回的束缚，重现春夏的生机。

或许！只有一场秋雨才配得起如此金桂，它们用自己渺小、脆弱的躯体，阻挡了时间的流逝，让万物得以回首，再忆春夏的生机，我又何不如如此？在这场秋雨之中，朋友如同这朵朵悄然的金桂，默默将我拽住，让我得以在百忙之中驻足，轻轻回首，凝望儿时的百般愉悦。

我应该感谢我的朋友，如同万物须感谢金桂秋雨——它们在万物赶路途中，让万物回首，恍然发现，原来在自己走过的路途中，不乏美景。



作文版长期接受投稿，投稿方式：
登录 奔流新闻 APP，在首页右下角点击“甘肃小记者”，进入“奔流少年”首页点击右上角蓝色“投稿”图标即可。