

故乡吟

山村四章

杨书清

山村

山村，是祖国古老枝头上生命和着季节的阳光雨露浇开的花朵，是男耕女织二重唱先祖选定的一方乐土，是沧桑岁月一次又一次唱绿满山遍野、收获悲欢离合的地方。

袅袅炊烟，是农家妇女构建起的一块天空，说不上是哪阵春风，瞬间把它一笔勾销。

撒欢的小河，是弹拨山村欢乐与乡愁的一根琴弦。日复一日，在琴弦的伴奏下，唱着一支山村歌谣走向远方，流成岁月中不老的欢欣。

当春走进山村，杏花开了，桃花笑了，燕子飞来了，老牛低头丈量醒来的土地，播种机写下一年的愿望。

夕阳西下，鸟儿归巢，牛羊入栏，是谁家的妈妈在呼唤未回家的孩子？那喊声，常把我从梦中喊醒。

村头那棵树

在我的梦中，村头那棵树是一位德高望重的老人。它站在那里，用期盼的目光注视着远方，眺望一个又一个难以圆满的祈愿。

树站久了，成为一支写满星空的巨笔，在蹉跎岁月中，用心的赤诚、根无私，蘸着风雨挥毫，写满蓝天，涂绿春意。

年复一年，日复一日，面对远方，大树默默不语地看着一个个从山村走出去的游子。

春风光顾它时，它从枝头醒来，一群小鸟争相探头振翅，和风伴着绿意拉呱，阳光不停地调节焦距。只只翩翩起舞的粉蝶，永远也飞不出乡恋。更有那些鸟儿，成群结队把家搬到这里住。

在异乡，望着树干，就像望着我乡间的父母，他们躬起身子忙碌求索，岁月默默地刻进年轮里。

老井

老井蹲在村中一隅，根扎在纯净的泉源，谱写一首岁月悠悠的歌曲，吟唱村民的思绪、乡愁的温度，时刻保持着不变的甜味。

不知是因为座座高楼的崛起，还是别的什么缘故，如今它没有了当年的笑意。

村民说它姓公，可百家姓中查不到与它有关的根底。纵然七筋八脉的血液被淘尽，它仍心甘情愿地贡献与付出。

乡路

乡路弯弯曲曲，不知何时被时代拉直，说不清哪年哪月，从我的脚下走进了难忘的记忆。

故乡的路，多么像父亲在阳光下裸露的脊梁。脚一踏上去，那种滚烫的感觉，有说不出的滋味。

我是一根针，乡路是一条线；我是一只放飞的风筝，妈妈是打着眼罩紧握牵挂的放飞人；我是系在父亲独轮车上那条一生也拉不断的绳索，父亲双脚踏出的就是那被岁月洗刷、裸露的崎岖。

乡路，让我走向了人生的成熟，却未走出父母对我的牵挂。

我的眼里为什么蓄满了泪珠？因为此刻，我的双脚又踏上了那条自童年起无数次打动我心灵的生命线。

人世間

过年的饽饽我揉面

蔡华先

胶东人过年，家家户户都离不开大枣饽饽。农历小年前后，人们就开始忙碌起来，蒸上一锅或几锅大枣饽饽。

小时候，家里蒸饽饽，我帮忙还不及捣的乱多，偶尔大人们不注意，蒸饽饽的大枣就被我偷吃不少。慢慢长大以后，家里蒸饽饽，我就是个帮手了，可以帮忙插枣，可以烧火，也可以帮忙去借送东西。

如今过年的时候，虽然有食品店出售、订做过年的枣饽饽，但母亲依然坚持自己蒸。母亲坚持认为，自己和面、揉面，自己蒸饽饽，这样的饽饽才有味道。母亲年事已高，我就成了家里蒸饽饽的主力。我负责蒸饽饽过程中最出力的活，母亲负责技术活。

蒸过年的饽饽，先要发面。面一定要硬，如果软的话，蒸出来的饽饽就容易变形，外观不漂亮，吃起来口感也不筋道。通常是头一天晚上就要把面和好。晚上吃过晚饭后，七点左右，一边看着电视，一边开始和面。一袋25公斤的面差不多全都用上，所以和面是一个力气活。我的方法是化整为零，每次挖一些面在一个小一点的盆子里和好，再把它放到大盆子里，如此反复。最后，把和好的面放在一个温和而且能持久保温的地方，发酵一晚上。

经过一夜发酵的面，洋溢着浓浓的麦香味，在盆里充分地膨胀着。发酵好的面，需要经过揉这个环节。揉面既费力又要有相当的技巧，而且还要和着干面揉，这样蒸出来的饽饽更有层次感、更筋道。这几年，我当仁不让地承担起了揉面的任务。经过几年的锻炼，连母亲都承认，我揉面的水平那不是一般得好。来家里帮忙的邻居帮我总结出了揉面水平高的原因，一是手上有劲，二是会用力、有劲。

因为蒸饽饽的面硬，所以揉面的时间格外长、格外费力。大枣饽饽质量的好与坏，很大程度上取决于揉面的功夫，揉得越用力、时间越长，面越是筋道，所以揉面时一点儿也不能偷懒。忙活一天下来，揉面的人会累得腰酸背痛、脖子疼。后来，人们找到了一种可使揉面省力的方法，用压面机代替人工揉面。为了验证效果如何，我先去邻居家借了一台压面机试了一下，效果果然不错。于是第二年，我也买了一台压面机，这样就轻松了很多。

揉好的面放入盆中，继续发酵1小时左右，再次进行揉面后，下一个环节便由母亲来操作。母亲先把揉好的面掐成一个个大小差不多的面团子，把每个面团子再反复

揉搓成圆球状，一个大枣饽饽就初步成形了。

枣饽饽，没有枣可不行。给饽饽插枣也是个技术活，有很多讲究。饽饽上插枣的地方，有人叫枣眼，也有人叫枣鼻。一个饽饽插多少枣呢？每个地方的饽饽，插枣的数量不尽相同。福山的做法，枣饽饽上总共留十三个枣眼。具体来说，以饽饽的最顶点为中心，十字交叉，分为四个边，每边各三个枣眼，中心点一个枣眼，总共十三个枣眼。怎样在光滑的饽饽表面弄出枣眼呢？有人是直接用手的手指相对，捏住饽饽的表面，慢慢提起，就成了枣眼。母亲的做法是，找一枚硬币，在需要提枣眼的地方轻轻按压，再用双手的食指轻轻挑起压痕。食指提起来的时候，要把握好力度，眼的大小要合适，还不能断开。之后就可以把去核切成条形的红枣一个个插入枣眼，一个大枣饽饽就完成了。

制作完成的大枣饽饽，需要再次饧发。母亲判断是否饧发好了的标准，就是用手按一下，再拿在手里掂一下。用手按一下，饽饽的面皮迅速回弹，拿在手里，感觉很轻，这时候就可以上锅了。

在我们家，大枣饽饽做好之后，要垫上玉米叶，在温暖的炕头上饧发。

蒸饽饽的时候，有一种工具必不可少，那就是笼帽。笼帽，是用山上生长的一种草，编成草辫后逐层圈绕而成，平时不常用，一般只有在过年蒸大枣饽饽时才用。蒸的时候把它盖在锅上，水蒸气能够均匀透出，以免形成水汽滴落在锅内饽饽的表面，影响美观。

蒸过年饽饽的时候，母亲还要ka莲子。年年听ka莲子这个词儿，我一直不知道这个ka字怎么写，也在别人的文章里看见过其他一些写法，始终感觉不太像。终于在蒸饽饽的时候，我恍然大悟。烟台人说喝酒的喝为ha，把磕头作揖的磕读为ka，割肉的割读作ga。字典中磕字有这样一个词义：碰撞在硬东西上；敲击。想一想制作莲子的动作，毫无疑问，ka莲子的ka字应该就是磕，只不过磕字被我们读成了ka。后来，我在老舍的《四世同堂》中读到这样的句子：他们也不晓得妈妈近来为什么那样吝啬，连磕泥饽饽的模子也不给买。《人民日报》也有文章写道：但形式的完整并不等于把新内容放在一个老模子里，照样的磕出一个完整而没有生气的泥人儿来。以上都说明，我的想法是正确的。

过年，作为家里的主力蒸好了大枣饽饽，又想通了困扰我多年的问题，我的心情格外舒畅。

诗歌港

立春

紫芬

你沉潜已久
是天地的吐纳
与翕张
你期待已久
是阴阳的此消
与彼长
太阳
穿破冰层
折射一片
银色的光芒
晨昏相依
四季皆喜
迢迢星野
人间立春
冰雪融
万物生

大寒的尾声

赖玉华

大寒的尾声
在旷野中道别
枝头的梅花在雪中
晃动着身子
开出春天的雏形

迎春花跑进春天
揣着冬天的暖阳
和着弥漫的鸟鸣
浓浓写下
春来人间

一行行文字裹着风
拥着我去看流水
看隅园洁白的芦苇花
在岁月的拐角
耕耘着春暖花开

拜年

奋飞

说的是返乡拜年，
又是在回访调研，
二者兼而有之，
前为其次后为重点。

叫大娘不是寒暄，
乡音饱含情感。
瞧瞧吃啥样菜饭，
探探家中是否温暖。

询问有多少存款，
人均收入多少元。
乡村振兴有蓝图，
心潮激荡似浪卷。