

征稿要求:

体裁为散文、随笔、诗歌等,1500字以内,未公开发表。

征稿内容:

本土原创作品,主题鲜明,寓意丰富,积极向上。

投稿邮箱:

jnwb2011@126.com
(电子版,投稿须注明“百姓写手”)

注:

见报须刊登真实姓名,其他资料如地址、单位、职业、年龄等不方便见报,望预先声明。

“母亲”牌手擀面

楚文凤(嘉祥)

“红香细剥莺哥嘴,嫩白鲜羹玉面条”。读到这句诗的时候,我想明代的陆深一定和我一样喜欢吃面条。而我,尤其是喜欢母亲做的手擀面。

其实我是一个对吃饭很苛刻的人,挑食严重,但是唯有母亲的手擀面总是吃不够。长长的面,顺顺滑滑,吃起来无比筋道,不用搭配任何其他食物,放几片菜叶,一个荷包蛋。亦或者只是水煮一番,配点大葱调的咸菜,也是相当美味。

小时候母亲擀面条,我总是站在旁边看,那时候是觉得特别好玩,面和水放一起,揉来揉去就成了面团,像我和伙伴一起玩的泥巴。趁母亲不注意,我偷偷掀起一块面就跑,只听见母亲在后面追着喊:“小孩儿不能玩面,这都是粮食。”而我却已经撒腿跑远。那时候可不像现在有五颜六色的太空泥,这小小的一块面,我都能玩许久。

母亲擀的面条很讲究力道,过紧过松都不好。过紧,和面费劲,擀起

来也费劲,过松吃起来软塌塌没有嚼劲。所以水和面的比例相当重要,而母亲长期积累的经验好像已经掌握了这个比例,那一拖一揉的娴熟有节奏的动作,每次都能把面和得恰到好处。

和面是个技术活,擀面条亦是。面片擀压的厚度,决定了面条的粗细,也关系到了面条的筋道和火候问题。母亲拿着擀面杖,在面板上滚面转面的动作,想起来,总会让人心里暖暖的。母亲把擀好的面片对折四次,切出来的面条是圆圆的、长长的、均匀有序,几乎没有断的,母亲说这样的面条坚韧不断,煮出来好吃。母亲的话虽是随口一说,但是现在细细想来,人生不也是如此吗?人生实苦,就像一场长跑,跑到中途遇到怎样的困难都需要有像面条一样坚韧的心态来克服,小小的面条却蕴含着大大的道理。

母亲煮面条的时候很注意火候和时间,用大火,煮沸开锅就好,快速

捞出,趁热吃,这样的面条不会坨,极是爽滑可口的,看起来就让人垂涎欲滴。食者比吃到大鱼大肉还要解馋,必会迫不及待地狼吞虎咽一番。

于我来说如今已是不惑之年,和面却是面多了加水,水多了加面,最后觉得差不多的时候,而和的面往往能够一家人吃上两顿了。但是,无论自己怎么努力,也和不出母亲和面的那个筋道,也煮不出母亲煮的那个味道。

从和面到入口,“母亲”牌的手擀面是所有超市卖的大牌面条都比不了的,也是机器加工不出来的。现在只要周末,我肯定带着孩子去母亲那里“蹭”一碗香喷喷的手擀面。以至于现在去母亲家聚餐,姥姥问起孩子们想吃什么?他们的回答总是面条。孩子们也和我一样,对姥姥的手擀面百吃不厌。

“母亲”牌的手擀面里所蕴含的不仅仅是味道的鲜美,更是因为这大碗面条里“浸”着母亲的爱,“藏”着家的温馨。

十万大山一红梅

——致敬张桂梅

高晶继(任城)

您,稚嫩地
走出严寒北疆
冰雪未消,父母先后双亡
刚刚欣享婚姻温暖
丈夫就横遭癌殇
面对凄苦、心寒、孤单、绝望
常人惊悚无措
您却在生命的断崖上
种植希望——
一头扎进大西南
在十万大山里挑战文化洪荒

自命天大难题
办免费女高——
这一惊雷在天地苍茫间炸响
有惊骇、斥问、讥笑、阻挡……

您却深度明白
这不正是办女高、救女娃
而是深层扶贫战场

您把怜悯悲愤化作力量
山野奔行不辞苦
抱病忍痛做家访
动员无知女娃
劝说愚昧家长
手挽大群可怜女
走出深山进学堂

众多陌生,当作亲生
自作人梯,助力向上
培养女高人,铸造女高魂
丝尽泪干

病透骨髓铮铮响——
您肝胆奉出,熔炼五彩巨石
修补残缺青苍
您双臂高举,化作擎天巨柱
撑起那片塌陷天体
让老天呈现正常模样
您翘首瞭远
求助天地人三才
您昂首望天,企盼日月星三光

您总算幸运
峻岭岩石,也复苏善意
愚氓山民,也追悔热肠
热泪横流,悲喜唱响
红梅神曲您引领
在荒山野岭回荡

诗人自画像

靳继书(嘉祥)

简单朴实未曾奢侈
却偏偏喜欢文学
看淡风雨萧瑟
微笑勇敢面对挫折

墨水虽然不多
尽情书写壮美山河
热爱脚下的每一寸土地
和我们伟大的祖国

豪情万丈青春似火
生活浓缩成诗歌
搬运组合文字
展现真实的自我

风什么也没带走

姜光炎(任城)

风凉了
风吹来的时候
有几片银杏叶提前落下
在地上打几个滚
又停了下来

风像长腿的蚊子
紧贴你的肌肤
穿行在大街小巷

这个世界上
比风轻的东西很多
风却什么也没带走

让我们书写吧

小竹(任城)

来吧
让我们一起书写人间烟火
书写日常的点点滴滴
书写春花秋月
和夏风冬雪的浪漫
让平凡的生活不再平庸
让日子富有情趣与诗意
在友情、亲情、爱情中
感受人间的爱与美好
让心灵不再荒芜