# 这里是西海岸 -

□李全文

# 琅琊台怀古

巍峨的琅琊台就在琅琊 山,铮亮的滨海大道,把琅琊 台划在琅琊湾以南。山如蟠 龙遨游,浪如漱练,枝柯向天, 鲜明的大地以赵孟頫《秀石疏 林图》的笔意,挥洒着冬去春 来,琅琊台就蛰伏在这古堡-样的山中。

山中除了强盛的秦朝得 以掩埋,烽火连天的战国皈依 于此,还有它们疯长的灵魂, 都以薔薇、玉兰和野菊花的方 式,祖祖辈辈生长和栖息在这 里,她们一律安居在琅琊山之 阳,向世人诉说着历史和非凡 的往事。虽然冬日她们都在 安眠,但每当春风拂煦、旭日 临窗,她们的花骨朵刚一打开 时,就立刻有春色前来请安。 在这琅琊山,勾心斗角的楼阁 很帅,纵横交错的大白杨很 帅,麦田的禾苗很帅,大海的 蔚蓝很帅,大地的田陌很帅, 池塘的绿荷很帅。我看见每 一块瓦当都有记忆,每一串风 铃都沾染了古迹,每一段川水 都与沧桑是亲兄弟。

此刻,秦王的威仪临风独 快,徐福的楼船举酒自觞,成 千的童男女,还有诸城知县的 《登琅琊述》,以及战马嘶鸣, 铁蹄纷争,都做青春一饷,一 幕幕在山中闪现。可否想见, 秦王的一声断喝,该有多少人 头斩落? 又将撰写出多少《史 记》、多少风雨琴瑟?感谢大 秦,感恩战国,在新时代,琅琊 台俯首沧桑,不言功过,只把 苦难锤击为红火。

# 致董家口港

怎么才能说好董家口呢? 如同一部小说,从开始就打锲 子, 框住主人公的宿命与脉 络,但董家口从十年前杂草丛 生的不毛之地,从一道犬牙交 错、礁石嶙峋的沿海线,被撰 写和打造为一个世界级的黄 金大港,要经历怎样的凤凰涅 槃,跋涉怎样的沧海桑田?

我似要表达董家口,董家 口就在我心,董家口在启蒙, 在律动,在远行。董家口培育 了我的日子,接纳了我的汗 水,炽铁一样滋润了我的目 光。董家口港之大,可以诚纳 四海;董家口港之大,可以包 容天下。在董家口港,一个人 可以很渺小,但从董家口飞出 的梦,却可上畅九垓,下坼八 埏,萦绕神州域外,天涯海角。

进入董家口,你会看到这 里的勃勃生机。原油码头在 天马行空,大型矿石码头在豪 气干云,这里蔚蓝与港口波澜 壮阔,纵横捭阖。只短短的几 年韶光,海上"丝绸之路"的另 一个起点以及许多奋进的人、 感动的事,在琅琊湾的黄金海 域,就以郎世宁《仙萼长春图》 扎实的工笔,镂刻出一部史 诗。诗史概叹为奇迹。

# 麦黄时节话捻转

麦黄时节,想起一种消失了 50多年的美食---捻转。

明代宦官史学家刘若愚的 《酌中志》说,"取新麦煮熟,剥去 芒壳,磨成细条食之,名曰稔(ren) 转,以尝此岁五谷新味之始也" 新麦制成的稔转,在另外的文献 中又写作"捻转""碾转""连展" 等,这种特别的食物用的都是尚 未完全成熟的大麦或小麦。

捻转,当地俗语"lin zhun", 制作原料是大麦。在上世纪六十 年代前,农村还在实行"三自一 包",每家每户都有自留地,自留 地里除了种蔬菜,还种庄稼,自然 少不了大麦。在五谷中,大麦是 一年中最早成熟的谷物,比小麦 早熟十几天。春末夏初青黄不 接,人们迫不及待地想吃顿新麦 饭,就想出了做捻转的制作工艺。

做捻转要选灌完桨又没干 透、麦粒青而微黄、颗粒饱满且有 一定硬度的大麦,太嫩了浆水尚 未凝固,太老了麦粒就会过硬。

第一步是脱穗。到麦地割上 几捆乍黄还青的大麦带回家,适 当晾晒,使麦芒干而脆,然后分成 小把,将麦穗蹲齐,在粗糙的石面 上用手来回磋磨----磋磨要用力 适中,过大容易搓碎麦粒。这道 工序只是将麦粒全部脱穗去芒就 成,再用簸箕扇出麦芒。

第二步是蒸或炒。根据麦粒 的成熟程度,八九分熟就蒸,往大 锅中加入适当清水,铺上篦子蒸 布,把带皮麦粒摊在蒸布上蒸熟; 麦粒六七分熟就炒,同时去掉部 分水分,增加麦粒硬度。

第三步是磨捻。那时候家家 户户有石磨,将麦粒倒在石磨上

推着石磨转,在两扇石磨的磨口, 色泽青绿、弯弯曲曲、细如粉条、 长短寸许的捻转夹杂着大麦皮糠 旋转着冒出来,落在磨台上,大麦 皮与捻转是分离的。大概因为这 种美食是经过磨盘顺着一个方向 搓捻后旋转的,故名"捻转"吧。 每当这时,我转来转去总是不离 磨屋左右。母亲知道我的心思, 从磨台上抓一把捻转,在两手里 倒来倒去,同时几口气吹走麦皮, 然后攥成团子递给我,我等的就 是这一口,嗅一下麦香扑鼻,吃一 口唇齿生香,不粘牙,有韧劲,清 爽爽,甜津津,胜似人间所有

第四步是扇皮。把混杂着皮 糠的捻转分批捧进簸箕里,不几 下就把皮糠扇了出去,一盆散发 着清香的绿丝就等着家人们品 尝了。

捻转的吃法简单,除了直接 吃握团子,还可以下粥,花生油葱 花姜爆锅后添水,加适量韭菜段、 盐,开锅后撒入适量捻转,轻微搅 动即可出锅,色香味俱全。如果 放在现在,或炒或拌,或辣或麻, 烹饪花样多,反而冲释了自然麦 香。但捻转看起来软糯,其实不 易消化,因此不可暴食。

捻转是种时令性很强的食 品,一年中能够制作捻转的时间 也就是大麦成熟前的三五天,稍 纵即逝。农家抓住时机多做一 些,只留下当天的用量,余者要晒

在上世纪六十年代末,农村 有了磨面机,家用石磨被扫地出 门,自留地收归集体,失去了制作 捻转的条件,捻转随着消失了。

# 椿香

"妈,今晚吃什么?""炒个香 椿。"香椿?我心里嘀咕着,想起 了姥姥门前的那棵香椿树。

"姥姥,这是香椿树吗?"我望 着姥姥家的胡同旁的一棵小树问 姥姥。"啊?是啊!怎么有棵香椿 树?"姥姥自言自语。原来这不是 姥姥种的。我喜欢吃香椿,但香 椿树还是第一次见。我好奇地打 量着这棵树,香椿叶是紫红色的, 其中夹杂着草绿色,一凑近,一股 香味扑鼻而来,还掺杂着泥土的

过了几天,我们要回家了,临 走前,我看着香椿叶,问:"妈,咱 能不能摘点香椿?"妈妈白了我一 眼,说:"一共就这点,你准备全摘 了?""让姥姥再种一棵不就行 了?"我嘟囔着。妈妈叹了口气, 说:"姥姥哪有精力,她还得看你 表弟。再说了,你面前的这棵,是 姥姥好不容易种的。""姥姥说不 是她种的!"我反驳道。妈妈又语 重心长地对我说:"你姥姥都这么 大年纪了,容易忘事。小时候你 喜欢吃香椿,姥姥才种的。"我怔 住了,我看着面前的这棵香椿树, 心里有些酸酸的。

虽然那时候我才九岁,但那 一刹那的感觉今天想起来还是那 么清晰……

一股熟悉的香味,在空气中 弥漫开来,是香椿! 我急忙跑到 厨房,看到了香椿炒鸡蛋这道菜。 我深深地吸一口气,再次闻了闻, 啊! 久违的香椿味。这一刻,心 中的充实感难以言喻。

看着眼前的香椿,我好像看 到了姥姥家的香椿树,它应该也 长大了吧?长出的叶子肯定非常 茂盛,而我的姥姥也一定依然会 在香椿树下忙碌着……



### 治家傲·春思

□卜庆凡

沧海桑田日月异, 己亥年去无情意。 四面八方打阻击, 家万里. 划地为牢心城闭。

两髯白发防瘟疫, 颐养居里喷洒急。 听从召唤为主义, 火雷急, 金戈铁马战毒敌。

#### 临江仙,堂中牡丹花

□儒雅

朵朵绯红耀眼, 随情达意轻吟 欢于堂中抚瑶琴。 绕萦欢乐曲, 慰我爱之心。

梦里花仙富贵, 柔姿夺目香侵。 蓦然芳绽觅知音。 招来达娇艳, 泯酒一言深。

### 牛命的支点

□常明花

黄土之上 夜晚的黑 一种不能改变的颜色 飞蛾在落脚 大片的酒红色已俯卧 中间层的虫卵在蠕动 借此情景做个时间段位-未来十年

不是预约,更不是终点 若有枯萎,再借助缝隙 植入大海一样的蓝 观无数商家行走的时光之路 不断维护空间食物链的正常 运行

不断印证时光如梭的概念是 成立的 而非激素商品 如果能相信颜色的不能改变 和钟爱

那么,时光如梭 即为生命中一块永恒的招牌

# //草说

□玉子慧

小草说 奶奶 我扶着你出去走走吧 雪已经化了 再出去走一走 看看你古老的家

妈妈 你陪我疯一次好吗 春天来了 就让我再噘一次 再噘一次我惹你生气的小嘴巴

小草嘟囔着说 外面的世界好美啊 我却不知道它到底有多大 哥哥姐姐弟弟妹妹 你们来吧来吧快来吧 大家一起跳个舞 跳了朝阳跳晚霞