

长

河

浪

花

changhelanghua

“湖西小延安”——张寨

孙广乾

太行堤河穿过古村张寨
与千里外的延河,共饮一脉烽烟
农家土房敞开喜庆的大门
多像陕北窑洞前迎接亲人
山东民歌探进信天游的豪迈
古村红枣饱含翻身道情的香甜
湖西把张寨筑成小延安根基
人心朝着这片热土聚拢
《团结日报》吹响
团结抗战的动员号角
《论持久战》的思想光辉
照得军民心里敞亮
抗日训练班,
堪称抗大的流动课堂
拓展红区,
更盼新鲜血液绵绵不断
自卫团的肩上不只有大刀、
长矛、汉阳造
打造铁军,
更要积聚日后决战的雷霆之气
地道战为平原游击雪中送炭

反扫荡战火淬亮革命圣地荣光
纺车嗡嗡,
歌颂丰衣足食的大生产运动
河湾里赶制军衣军鞋,鱼水情深
车轮滚滚,满载粮食弹药,
也载着军民心
日夜兼程的小车大军啊,
终于推出个新天地
平原高粱和高原小米,
揣着一样的情怀
张寨清贫的干粮,
养育了湖西精神
杨家岭的春风,
铺开了全国棋局
湖西是枚红色棋子,
剑指中原逐鹿
注:“湖西小延安”张寨位于山东省单县朱集镇,是苏鲁豫边区革命根据地旧址。张寨是单县早期党组织活动中心,也是党在抗日战争时期的工委、地委、县委活动中心。

开在酷夏的仙人掌

段月德

仲夏酷暑正熏风,
刺球绽放别样红。

若是花期逢谷雨,
定与牡丹争雄雌。

曹风

彩蝶之吻
李陶摄

心灵站台
xinlingzhtai

百味人生
baiweirensheng

小小说
xiaoxiaoshuo

召唤
张昌伦

伟标踌躇满志,正得意地谋划着自己顺风顺水的企业发展,突然来了微信语音电话。他忙掏出手机一看,是大学同学打来的。
“伟标,第一时间报告你个好消息,我刚刚给你联系了一个合伙人,是我的好朋友,挺实在的!他有一处300多平方米的门面房,位置又在繁华地段,可加盟你的连锁快餐店。他盼着你去考察呢!”
“是吗?”伟标乐不可支,“看来自己的规划是对的!今年发展5个连锁店,5年突破30个大希望!”想着,他便兴奋地对同学说:“子云,你还想着我,等成功了一定重重地谢你!”
“呵,咱俩谁跟谁!”同学稍有不爽,随即又快活起来,“伟标,重谢怎么解释?”
“就是盈利了拿提成!”伟标笑着说,“总不能让人说我是白眼狼吧?”
“去你的吧!记着请我吃一顿就是了!”同学说着,哈哈大笑起来。
伟标笑得更开心惬意,因为他知道同学的为人,一向重感情讲诚信。看来,这项合作已成“罩住的鱼”,今年尚未过半,就已开张了3家连锁店,这又……
手舞足蹈间,手机又响了,是老婆打来的!她神秘兮兮地说,家里来了一批特殊客人,让他赶快回去。
伟标一路猜想着往家赶。待回去推开门一看,不禁愣住了:只见客厅里坐着家乡来的老书记、现任书记和几位德高望重的乡亲。茶几旁还放着几大箱土特产:糯玉米、紫薯、铁棍山药和樱桃西红柿等。此刻,他们正轻声慢语地笑谈着。
见伟标进来,全都站起身。老书记兴奋地瞅着他,大声说:“伟标,如今你事业有成,是咱村的骄傲!今天,我

母亲从菜市场买回好几斤长长细细的嫩豇豆。夏天正是腌豆角的时候,新鲜的豇豆摘一茬腌一茬。我跟母亲打趣道,这一回能成功吗?母亲答道,总要多试试。
母亲不擅长腌小菜,她的说辞是自己的手不行。”有人腌菜鲜,有人腌菜烂”,她认为是自己手心多汗,导致每次腌的菜都无端发霉烂掉。父亲在世的时候,腌菜的活都是他包圆。冬天腌雪里蕻,需在冷水里一棵棵洗净菜叶,一棵棵切碎,撒盐揉搓,封入瓷坛。雪里蕻烫锅子,极鲜美。母亲一面佩服父亲的腌菜手艺,一面享受用手掌根的悠闲。
吃不到父亲的腌菜了,母亲就只好自己学着做。但不知为何,母亲无论腌什么菜都酸苦,无法下咽。可能她腌菜的时候心里酸苦,心里酸苦的人是做不出好菜的。但母亲有股不服输的劲头,她照着手机上的教学视频一步步学着做,严格按照食材的配方比例,像小学生一样认真。终于她做成了一道韩国泡菜。鲜美脆嫩,酸甜可口,我们觉得比外面卖的都好吃。母亲很兴奋,她说自己戴了一次性手套,很卫生,腌菜罐子也是高温消毒,没有一点生水,所以才取得了成功。
这回腌豇豆,母亲用的是老法子。豇豆用细盐抹匀,加入适量盐水,密封即可。青绿的豆角在盐水里慢慢浸黄,变色后就能吃了。上次放盐过多,豆角过咸,这次她放盐很谨慎。我期待地捞出一根来,直接咬了一口,“妈耶,酸倒大牙!”很明显,盐又放少了。母亲很沮丧,难道又要倒掉这一坛子腌菜?突然她灵机一动,从冰箱里翻出一盒干虾米,她把咸豆角切成碎丁,拌入虾米、姜丝,用香油爆炒,一盘咸豆角黄油亮。噢,这下酸豆角不那么酸了,爽脆微酸,很刺激食欲。正好我感冒后没有胃口,嚼一口酸豆角,喝一口米汤,出一身热汗,通体清爽。
母亲终于复制出父亲做的咸菜味道。这样的咸菜让我觉得,无论岁月如何变迁,有些滋味,一直都不会曾改变。

里摊熟的玉米饼,两面金黄,油光锃亮,边缘焦黄,中间起孔,散发着阵阵清香。轻咬一口,满嘴都是温甜糯腻的香,感觉寻常日子竟是这般的温柔可亲。
乡间办红白事的人家,餐桌上总有玉米炒虾仁豌豆、玉米炒鸡丁等佳肴,令食客们领略到温婉的田园风情。玉米糁子又称“龙须”,烧水喝,就是“龙须茶”,老辈人说有利尿消肿的功效。
顶不住夏天烈日暴晒,嫩玉米过几天就老熟结实了。玉米秸秆已被晒干水分,如柴禾一般。干爽玉米叶,如蝉翼般在风中作响。玉米棒子掰下后,去皮,吊在南墙屋檐下晒干,放在簸箕或筛子里用锥子揉搓,制成玉米糝,可熬粥,佐以腌冬瓜籽、苋菜梗,成为消暑佳品。剥剩的玉米蕊子晒干,可用来烧火或点炭炉。
栖居小城,每每看见路边摊上摆放的整齐的玉米,一股乡愁忽传遍全身。只见卖玉米的村妇麻利地剥开玉米,玉米便露出丰盈瓷实的身段,配之剩下的绿叶,静静地平躺着,犹如一幅淡雅的水墨小品。
掰玉米、炕玉米的情形,犹如一幅精致绝伦的工笔画,镌刻在我的心里,清晰而持久。那浓郁的清香,滋润着我的乡愁,让我在喧嚣尘世保持一份悠远的淳朴和淡定。

心灵站台
xinlingzhtai

拿本小人书坐在厦门的马路边津津有味地阅读,身后不一会儿就会围过来一群小伙伴跟着一起欣赏,这是很多六零后、七零后的童年美好回忆。对于1964年出生的中老年妇女而言,我年轻时,最喜欢到厦门轮渡附近的晨光旧书店看小人书。时至今日,我仍喜欢翻阅小人书,给我的子孙辈们讲述抗战故事。

穿越烽火岁月,触摸历史温度,晨光旧书店的小人书,至今仍熠熠生辉。《小兵张嘎》中机智的张嘎、《吉鸿昌》中正气的吉鸿昌、《铁道游击队》里勇敢的芳林嫂……小人书,以独特方式向中国人民抗日战争胜利80周年致敬。20多平方米的店铺,抗战

百味人生
baiweirensheng

母亲从菜市场买回好几斤长长细细的嫩豇豆。夏天正是腌豆角的时候,新鲜的豇豆摘一茬腌一茬。我跟母亲打趣道,这一回能成功吗?母亲答道,总要多试试。

母亲不擅长腌小菜,她的说辞是自己的手不行。”有人腌菜鲜,有人腌菜烂”,她认为是自己手心多汗,导致每次腌的菜都无端发霉烂掉。父亲在世的时候,腌菜的活都是他包圆。冬天腌雪里蕻,需在冷水里一棵棵洗净菜叶,一棵棵切碎,撒盐揉

最难忘
zuizuinanwang

每每徜徉在小城街头,总看见卖炕红薯、煮黏糯玉米、桂花糖藕的小摊,香味直扑鼻翼,令人垂涎欲滴。而我的思绪,总是不期然地飘回故园老家,飘回儿时充满温情的玉米地,以及在玉米丛里玩闹嬉戏的欢快场景。

在朴素而多情的苏中平原上,硕长青碧的玉米是庄稼的新新娘,是我们嫡亲的姐妹。和高粱、向日葵一起,玉米吮吸甘露,沐浴晨光,比肩而立,似一排排天然的绿篱笆,把一畦畦青菜、南瓜、黄豆巧妙地隔开。玉米的绿,像采集了天地之光的那种幽邃之绿。玉米娉娉婷婷,就像明清小品文,节节段段都精彩。

玉米秆和孩子们齐肩高了。青青的玉米林,碧绿如海,郁郁葱葱,生机盎然,放眼望不到边儿。在雨后清涼阳光的折射下,扯出一缕缕金灿灿的丝线,轻盈地穿梭跳跃在绿色的林海里,给人一种厚重黏稠、熙熙攘攘的欢愉感。

在冰蓝的萤火和聒噪的蝉鸣中,玉米愈发丰满窈窕,在风中发出飒飒脆响,伴随着稻田里的潺潺水声和清越的蛙鼓声,村庄在夏天风儿翩翩、激情洋溢。

孩提时代,我们在玉米丛中忘情地疯闹着,把玉米胡须移植到脸上,汗水混合着灰尘绘成了大花脸。还折断玉米棒相互追

一路向西

火娃

哭,年轻的母亲赶忙剥开一根“真知棒”塞进小孩儿嘴里,然后朝旁边的旅客不好意思地笑了笑。棒棒糖的草莓味与列车的煤烟味混杂在一起,在空气中悄然浮动。
咣当咣当,列车有节奏地晃动,颇得人发困。车过郑州,暮色漫过中原大地。窗外掠过成片的田地,秸秆垛像散落的棋子一般随性地排列。“收收脚,收收脚!盒饭。”列车员推着铁皮车经过,饭盒与小车碰撞出闷响。在人挤人的车厢里,人们几乎连下脚的地方都没有,而列车员却总能巧妙地开辟出一条窄窄的通道,后头尾随着一溜儿想要“蹭路”的旅客。
我对面坐着一位去兰州大学报到的河南新生欣子。我俩年纪相仿,兴趣相投,相谈甚欢。她掏出咸鸭蛋分给我,蛋壳在过道顶灯下泛着青色的光。夜深时,过道里横七竖八地躺着人,鼾声与车轮声此起彼伏。穿迷彩服持无票票的中年农民工蜷在座位下,头枕着行李打盹儿,裤脚还沾着某处工地的白灰。这是谁的儿子,又是谁的父亲?这具疲惫的躯壳里,是否也裹着某个孩童睡前故事里的英雄?

第二天,黎明的曙光将黄土高原撕开一条裂缝。我朝车窗外看去,赭红色的沟壑如老人皴裂的手掌,还能看到窑洞门前挂着一串串红辣椒,如“星星之火”。穿蓝布衫的老汉扛着辘轳走过坡梁,他的影子被朝阳拉得很长,长得仿佛要伸进车窗,抚平我们这些异乡人的衣襟。晨光里,对座的欣子掏出MP3,将一只耳机递给我,我们一起听起陈楚生的《有没有人告诉你》,哼唱起“看不见雪的冬天不夜的城市,我听见有人欢呼有人在哭泣……”多谢这辆列车,如今18年过去了,我与欣子仍时常联系,互诉苦乐。

之后,列车在宝鸡和天水之间穿越了100多个隧道。其中最长的乌鞘岭隧道有20多公里,据说是中国第三长的铁路隧道,列车要在黑暗中穿行整整18分钟。这些信息,我虽未曾一一考证,却满心期待着体验连续穿越多个隧道的奇妙感觉。凌晨时分,我强撑着疲惫的双眼,不断在心里告诫自己千万别睡着。可后来,我还是陷入了一种迷迷糊糊的状态,耳朵里似有敲鼓的声音隐隐传来,脑袋也难受得厉害。在半梦半醒间,感受着列车在黑暗中穿梭,随后便是在晨光中抵达的兰州站。我出了车厢下来走走,月台上推车叫卖的白兰瓜带着戈壁的甘冽,小贩切瓜的汁水几乎溅到我衣服上。隔着车窗,我看到戴白帽的回

小人书铭记抗战大历史

汪秀红

题材的小人书,打造出“可听、可看、可触、可悟”的沉浸式爱国主义教育课。我一边翻阅这些承载着厚重历史的小人书,一边聆听旧书店老板陶家父子讲述英雄故事。

泛黄的书页,未老的故事。除了抗战故事小人书,我还喜欢与《西游记》相关的小人书。笔触精细写实,分镜设计中,将故事拆解为连续性画面,每幅独立成画又连贯叙事。构图手法,采用传统“散点透视”扩大空间感,结合焦点构图突出主体。图文结合,画面配简练文字说明,互补传达情节与情感。

翻着手中的小人书,时光仿佛回到2005年,我回忆起坐在旧书店里,透过画

酸咸调和滋味长

王晓燕

搓,封入瓷坛。雪里蕻烫锅子,极鲜美。母亲一面佩服父亲的腌菜手艺,一面享受用手掌根的悠闲。

吃不到父亲的腌菜了,母亲就只好自己学着做。但不知为何,母亲无论腌什么菜都酸苦,无法下咽。可能她腌菜的时候心里酸苦,心里酸苦的人是做不出好菜的。但母亲有股不服输的劲头,她照着手机上的教学视频一步步学着做,严格按照食材的配方比例,像小学生一样认真。终于她做成了一道韩国泡

玉米伴炎夏

宫凤华

打,铿铿锵锵,有人眼里掺进泥土,有人头上鼓起小包,有人脸上划了口子,有人纽扣扯落在地,最后在一阵夹饶声中才罢手。

我们一有闲暇,便窜到田里掰几根玉米棒子,回家叫母亲放进粥锅里煮,晚上便可啃到玉米解解馋。有时放进锅膛火灰里炕玉米,吃成个大花脸。

玉米秸尾部一截含有较多糖分,嚼着便渗出淡淡甜味。于是,我们便把玉米秸

的尾段当甘蔗吃。在那个缺衣少食的年代,“甜甜儿”是家乡土地对我们最丰厚的馈赠。

在乡间,玉米吃法颇多。清水煮嫩玉米是最本真的吃法。玉米在铁锅里舞蹈,逼仄灶灶间清香缭绕。咬嚼之,柔韧清甜,嘎嘣有声。玉米也可切成段,掺进冬瓜排骨里煨汤,捧碗吮吸,味蕾立“陷”鲜美的沼泽中。母亲还会用玉米摊玉米饼。在铁锅

的晨光旧书店里“淘”小人书的习惯,将那些现在已经泛黄,仍散发油墨香味的小人书收藏在我的柜子中。今天,我在写抗战文章时细细翻阅,还带着当初“淘书”的冲动。

我甘愿为情怀“买单”,后来我甚至还带着我的儿子来买小人书,让他也保持着书的好习惯。书店虽然毫不起眼,但在这快节奏的现代生活中,依旧坚守着一片属于自己的天地,存放着小人书的历史,等待有缘人挖掘,特别是抗战红色故事小人书。我收藏的小人书和旧书店一样,题材广泛,是童年的记忆,也是时代的载体,更是我的一笔烙印终生的宝贵财富。

又放少了。母亲很沮丧,难道又要倒掉这一坛子腌菜?突然她灵机一动,从冰箱里翻出一盒干虾米,她把咸豆角切成碎丁,拌入虾米、姜丝,用香油爆炒,一盘咸豆角黄油亮。噢,这下酸豆角不那么酸了,爽脆微酸,很刺激食欲。正好我感冒后没有胃口,嚼一口酸豆角,喝一口米汤,出一身热汗,通体清爽。

母亲终于复制出父亲做的咸菜味道。这样的咸菜让我觉得,无论岁月如何变迁,有些滋味,一直都不会曾改变。

里摊熟的玉米饼,两面金黄,油光锃亮,边缘焦黄,中间起孔,散发着阵阵清香。轻咬一口,满嘴都是温甜糯腻的香,感觉寻常日子竟是这般的温柔可亲。
乡间办红白事的人家,餐桌上总有玉米炒虾仁豌豆、玉米炒鸡丁等佳肴,令食客们领略到温婉的田园风情。玉米糁子又称“龙须”,烧水喝,就是“龙须茶”,老辈人说有利尿消肿的功效。

顶不住夏天烈日暴晒,嫩玉米过几天就老熟结实了。玉米秸秆已被晒干水分,如柴禾一般。干爽玉米叶,如蝉翼般在风中作响。玉米棒子掰下后,去皮,吊在南墙屋檐下晒干,放在簸箕或筛子里用锥子揉搓,制成玉米糝,可熬粥,佐以腌冬瓜籽、苋菜梗,成为消暑佳品。剥剩的玉米蕊子晒干,可用来烧火或点炭炉。

栖居小城,每每看见路边摊上摆放的整齐的玉米,一股乡愁忽传遍全身。只见卖玉米的村妇麻利地剥开玉米,玉米便露出丰盈瓷实的身段,配之剩下的绿叶,静静地平躺着,犹如一幅淡雅的水墨小品。

掰玉米、炕玉米的情形,犹如一幅精致绝伦的工笔画,镌刻在我的心里,清晰而持久。那浓郁的清香,滋润着我的乡愁,让我在喧嚣尘世保持一份悠远的淳朴和淡定。