

真情驿站
henqingyizhan

山东老家的温暖亲情

□刘玉兰

新春的晨曦初露,我怀着难以抑制的激动,踏上回归山东老家的旅程。这不仅仅是一次身体的迁徙,更是心灵深处对那份难以割舍亲情的深情呼唤。车窗外,风景如画卷般掠过,而我的思绪早已飞回那个充满欢声笑语与温馨回忆的地方。

初三清晨,阳光穿透薄雾,轻柔地洒在大地上。我们驱车直奔菏泽,那里,我亲爱的姐姐一家正翘首以待。车还未停稳,远远便看见姐姐全家热情洋溢的身影。他们站在家门口,脸上绽放着如春日暖阳般的笑容,仿佛能驱散一切寒意与疲惫。姐姐紧紧握住我的手,那份久违的亲情瞬间涌上心头,暖意融融,令人沉醉。

在精心挑选的和平酒店里,每一道菜肴都承载着姐姐一家的满满心意。餐桌上,热气腾腾的美食散发着诱人的香气,我们围坐在一起,谈笑风生,尽情享受这难得的团聚时光。姐姐不时为我夹菜,那份细腻的关怀如同春风拂面,让人倍感温

暖。每一个细节都彰显着亲情的深厚,仿佛在这一刻,所有的烦恼与忧愁都被这份浓郁的亲情所融化。

初四,我们踏上前往单县的旅途,心中对老家的思念如潮水般汹涌。当车子缓缓驶入那片熟悉的土地,我心中的感慨如决堤的洪流,难以抑制。走进我的老家黄杨庄,眼前的景象令人惊叹。曾经泥泞破旧的乡村,如今已焕然一新,崭新的房屋整齐排列,整洁的道路纵横交错,处处透露出新时代的气息。这份变化让我感慨万千,也让我更加珍惜眼前的亲情与团聚的时光。

晚上,在四君子酒集团的宴会上,那热闹喜庆的氛围至今让我难以忘怀。璀璨的烟花在空中绚烂绽放,如同我们心中绽放的喜悦与祝福。那一刻,亲情在烟火的映照下愈发熠熠生辉,仿佛每一朵烟花都在诉说着我们之间的故事与深情。我们举杯共饮,欢声笑语在夜空中回荡,那份温馨与幸福如同醇厚的美酒,令人沉醉其中,不愿醒来。

而今天,没有了热闹的聚会与绚烂的烟火,我们的任务便是陪姐姐聊聊家常。那些琐碎的话语中饱含着生活的烟火气息与真实质感,却又无比温馨动人。我们围坐在房间里,回忆着儿时的趣事与点点滴滴的过往,那份纯真的快乐与无忧无虑的时光仿佛又回到了身边。我们分享着彼此的近况与生活中的细枝末节,那份默契与理解如同春风化雨,滋润着我们的心田。笑声在房间里回荡,那份温馨与欢乐如同冬日里的暖阳,让人倍感温暖惬意。

在这短暂的相聚时光里,我深深体会到了亲情的珍贵。它无需华丽的辞藻修饰,无需昂贵的礼物表达,只需一个眼神、一个微笑、一句问候,便能传递出那份深沉的爱意与关怀。在姐姐家的日子里,我感受到了那份久违的亲情与家的温暖。每一个细节都让我感到无比幸福与满足,仿佛在这一刻,所有的付出与努力都得到了最美的回报。

每一次的离别都是为了更美的相聚。当车子缓缓驶离这片熟悉的土地时,我的心中充满了不舍与眷恋。但我知道,这份亲情与家的温暖将永远伴随我前行,成为我人生中最宝贵的财富与力量源泉。在未来的日子里,无论我走到哪里、经历什么,我都会将这份亲情铭记于心,让它成为我人生旅途中最坚实的依靠与最温暖的港湾。

山东老家,这个我心中永远的牵挂与眷恋。每一次的回首与眺望都让我心中充满感动与力量。在这里,我见证了家乡的变迁与时代的进步;在这里,我感受到了亲情的温暖与力量;在这里,我找到属于自己的根与魂,也领悟了亲情的真谛与价值。愿这份亲情如同璀璨的烟火,永远绽放在我们心中,成为我们人生旅途中最绚烂的风景。愿每一次的相聚都成为我们心中最美好的记忆,让我们共同期待下一次的团圆,将这份亲情延续下去,直到永远。

长河浪花
hanghelanghua

古体诗三首

□戴朝阳

误入杜楼

举目茫然到杜楼,
苍云乱影绕枝虬。
冥冥似有仙神在,
却惹清心万古愁。

甲辰仲秋游泰山

信步游方外,
层峦叠玉屏。
远山松飒飒,
近涧水泠泠。
雾隐东岳秀,
溪藏百灵声。
悠悠青霭散,
雨霁月临亭。

元宵

银花火树映苍穹,
玉漏声催夜色浓。
月满人间春意暖,
灯明巷陌笑声融。
龙腾凤舞歌盛世,
鼓震锣鸣庆岁丰。
此夕团圆同把盏,
明朝携手踏芳丛。

惊蛰日

□殷修亮

岳父两眼紧紧闭着
药液,一滴追着一滴
往他身体里赶
喜庆的乐曲,飘过来
病房里顿时充满鲜活的
细节

诗友发给我两首“惊蛰”
的诗

火红的朝阳,青绿的麦苗
轻烟笼罩柔软的柳梢
我读到“小虫子翻了翻身子”
岳父动了动
像小溪从春天里醒来

人间物语
renjianwuyu

酥锅,农家小院飘清香

□清荷诗语

父亲是一个知识渊博、通古博今的语文老师,从他那里,我知道了酥锅的由来。

酥锅是鲁菜中的一道特色菜,也是菏泽人过年常备的菜品之一。相传是清朝时期一个叫苏小雅的女子发明的。苏小雅是一位孝顺的女儿,当父母渐渐变老无法咀嚼硬的食物时,苏小雅为了让父母吃上既健康又有营养的饭菜,便创出这道酥香松软的菜。这道菜因为是苏小雅所发明,最初命名为“苏锅”,后来因为其入口酥软、鲜嫩、爽滑的特征,被人们用谐音称为“酥锅”,并成为齐鲁大地上人们最爱的特色名吃之一。

制作酥锅在材料上极为讲究,主料有白菜、藕、海带、花生、冻豆腐、排骨、猪蹄、鸡、鱼、带肉猪肘子骨一根等,调料有醋、糖、黄酒、酱油、葱、姜、盐、十三香等。酥锅材料的摆放也十分讲究:白菜铺底,肉类、海带、藕等层层叠放,最后再覆盖一层豆腐和白菜。每一层都经过精心安排,仿佛在锅中构建一座美味的

“宝塔”。酥锅的口感之所以这么好,从它繁杂的选材和制作工艺中即可窥见一斑。

菏泽人选择这些食材来做酥锅,不仅因为它们的味道,更因为它们的营养搭配。海带是一种碱性食品,常吃可以增加钙的吸收,尤其是对于正在长身体的孩子,益处更多。而海带、藕、花生三种食材的营养正好相辅相成,增加人体对营养的吸收。猪肘子是猪身上最有力量的肉,猪皮又含有大量的胶原蛋白,有美容、养颜的作用。而猪肉、白菜再加上冻豆腐是齐鲁大地上的居民们在冬天最爱吃的一道家常菜。

记忆中小时候,平日里勤俭持家的母亲,每到过年时却格外大方。无论是鸡鸭鱼肉,还是糖果点心,她都会准备得满满当当,仿佛要把一整年的爱都倾注在这几天。只要母亲赶完腊月廿六的大集,家里就开始为年忙活起来,整天院子里飘荡的不是肉香,就是炸酥菜的香。最深刻的当数除夕夜,看完春节联欢

晚会后,母亲与大姐的身影便会在厨房里忙碌起来,用我们家那个大铁锅做酥锅。当锅盖开始冒蒸气的时候,扑鼻的香味也就飘散开来。但这时还不能吃,因为酥锅需要焖上一晚,味道才会更美妙。一道酥锅做下来,大约需要八个小时的时间,因为只有经过文火慢炖的酥锅,才能让蔬菜的营养完全释放出来。

大年初一,天还未亮,我们这些孩子便踩着满地的芝麻秆,欢快地跑出家门,到长辈家里磕头拜年。寒冷的清晨,因我们的笑声而变得温暖。大半天下来,我们每个人的口袋里都是满满当当的花生、糖果。回到家后,把这些花生和糖果藏好,在春节后的许多个日子里,它们就成为我最美味的零食了。等快到中午时,母亲早已把酥锅热好,盛放进家里那几个大瓷碗里,然后用几个新手帕包着两个热气腾腾的白面馒头,馒头中间还夹着几块鲜艳明亮的红烧肉。我们姐弟几个每人手里端着一碗酥锅,拿着用手帕

包好的肉夹馒头开始给长辈和邻居送。这样的年味,真的很浓,浓到让你用一生的记忆去回味,去铭记。每每想起,满怀、满心都是幸福与知足。

吃酥锅是最快乐的事情,每次吃都会有惊喜。用筷子轻轻拨开最上面那层白菜,随着香气的飘散,卤汁下洁白如玉的莲藕就呈现在眼前。这藕经过长时间的蒸煮,已经透烂得入口即化。吃过藕后,再拨开一层白菜,便是海带,等再拨开鲜美无比的海带,随着汤勺的不断往下探取,荤菜才随之而出,才是我们企盼已久的肘子肉和鱼肉,把它们送入口中,包括大骨头和鱼刺都是酥的。这味道,鲜香中透着酸辣,入口即化的藕、酥烂的肉、鲜美的海带,每一口都令人回味无穷。

酥锅之所以能成为人们逢年过节必备的美食,成为一种饮食习俗和民间文化,正是因为其中饱含着人们对美好生活的向往。它不仅是一道菜,更是一种情感的寄托,一种对幸福生活的期盼。