

雁阵飞过的天空

□曹春雷

常常是在深夜，村庄宁静，如一潭没有一丝波纹的湖水，连狗都不曾叫一声，生怕打破这宁静。这时候，雁阵出现了。先是“噶啊嘎啊”的声音，从窗外的夜色里幽幽传来，隐隐约约、若有若无，如果不仔细听，会以为耳朵欺骗了自己，渐渐地，声音越来越清晰。这时候，我会赶紧披衣下床，拖拉着鞋，急急推开门，站在院子里，仰头，循声望去。

声音自北方而来，越来越响亮，雁阵适时出现了，人字形或一字形，铺展在天幕上，浴着月光，向南移动着。我内心一阵激动，这激动，是因为它们代表了远方，从远方来，又到远方去，刚好在这个村庄的上空，与我的目光邂逅，然后继续奔赴遥远的目的地，留给

我无尽的遐想。

对一个从未出过远门的乡村少年来说，这群迁徙的大雁，是代替远方来召唤他的。

当雁阵消失在我目光不能及处，天空依然清幽，月光依旧皎洁，就像雁阵从未飞过一样。但我还是会痴痴地站在那儿，望向南方。这一晚，我的心注定会跟着大雁，一起掠过山峦，越过大河，飞过原野。

也常在白天见到雁阵。很多次，都是在田野里，我和母亲正刨着地瓜，雁阵便来了。我们直起身，望向雁阵，迎接它们从北方来，往南方去。最终，它们的阵型，“大”或“一”，被天边抹去，只留下许多问号在我心里。

“娘，它们从北方哪个地方来，又要飞到南方哪个地方去？”娘摇摇头，这个问题，有点

难为不识字的她了。

“到底南方是它们的老家，还是北方是它们的老家？”这次，娘回答得很肯定：“南方。”“为啥是南方？”“天逐渐冷了，它们飞这么远，就是为了回老家过年啊！”我不再问，我想，这时的母亲一定想起了哥哥，哥哥在东北一个城市的工厂里打工。母亲总是念叨那里冷，惦记着他有没有挨冻，盼着他早一天回来。

如今，20多年过去，哥哥早已不再外出打工，他守着村庄，守着母亲，而我，却又如一只孤雁，去了少年时向往的远方，飘落在异乡。

这个深秋的夜晚，在我所栖居的小城里，居然又听到了雁鸣声，仰望着月光下的“人”字形雁阵，我想，这群大雁，可曾飞过我老家的村庄？

故乡的盐碱滩

□狄方来

我的故乡在鲁西南，几次梦回，忘不了童年记忆里的盐碱滩。

儿时的盐碱滩，每到晚秋、初冬时候，总是白花一片，犹如白糖，宛若雪花，恰似白面，虽说看上去荒凉萧瑟，却也凄美动人。俗话说得好，“靠山吃山，靠海吃海”，祖祖辈辈生长在盐碱滩的人，就只能靠盐碱滩生活了。曾几何时，勤劳的乡亲们趁着农闲，扫起了盐碱土，将其倒进预先挖好的水池里，经搅拌、过滤、沉淀，晒出晶莹剔透的芒硝。这又苦又涩又咸的芒硝不是宝贝却胜似宝贝，既可以当作消炎去火的中药，也可以用来制造炸药。当年身强体壮的中青年，用地排车或独轮车将芒硝运到百里外较为富裕的乡村，换回地瓜干，作为青黄不接时的口粮。在那吃了上顿无下顿的年月里，地瓜干就是老百姓的救命粮。

故乡贫瘠的盐碱滩，养育了一代又一代儿女。如今，破旧不堪的古村落几经变迁，早已旧貌换新颜，往日的盐碱滩也成了沃土良田。如今，故乡的儿女又奔赴他乡，各自追逐自己的梦想。当年推车运芒硝换地瓜干的壮小伙，也已近垂暮之年。

我面朝故乡，不由心生感慨：啊！沧桑巨变，换了人间……

采摘红柿做柿饼

□徐茂明

每年霜降前后，是柿子采摘的季节。在北方的水果中，柿子是最晚成熟的，也是深秋里最亮丽、最暖人的一道景色。

我总觉得柿子树是一种奇怪的果树，秋风一紧，它的叶子便“刷”地一下由绿转红，几乎没有任何预兆，过不了多久，就如商量好一般，一夜之间脱落殆尽，把满树的柿子充分暴露在阳光下。此时的柿子虽已红亮可人，却仍生涩难耐。果未熟，叶先衰，似乎有些残忍，却是柿子树的显著特征。在自然条件下，柿树的果实若不经暴晒、霜寒，便无法去除青涩。仿佛只有经历过一番折腾，它才能真正成熟、味甘如饴。这也是柿树最让我感到奇怪和喜欢的地方。

柿子曾是家乡第二大水果产业，每年此时，一枚枚柿子如一盏盏小巧精致的红灯笼，挂满了枝枝杈杈，照亮荒凉萧瑟的山野。

柿子比较容易采摘，虽然树形高大，但没了叶子的遮挡，果实一目了然。采摘完才是真正忙

碌的时候，因为柿子很少有人鲜食，而且不易长久储存，所以绝大多数柿子都会被做成柿饼，仅留下极少部分品质绝佳的用来摊制柿子煎饼。

做柿饼的第一步，也是最劳人的一步，就是把柿子逐个去皮。丰年里，每家每户差不多能收几千斤柿子，一堆堆挤满了院落，如一座座火焰山，虽然看着养眼，却让人心里发怵。这时候，往往需要全家上阵，不分昼夜地削啊削啊，只因节气不等人，若过了立冬，赶上冰冻，柿饼就很难成形了。

第二步是把去净皮的柿子，仰面均匀摆放在秫秸做成的箔上晾干。这是村里每年最拥挤、最热闹、最动人的时刻。家家户户院里院外、村中大街小巷所有空闲之处，放眼望去皆是一片红红火火，那场景犹如村人丰收后的喜悦在四下流淌。我们这些馋嘴的孩童，怎禁得住如此鲜亮的诱惑？不管溜到哪儿，随手抓起一个便往嘴里填，以至于柿子的汁液糊得满嘴满脸满身。其实，鲜柿不宜多吃，尤其是年幼、体衰之人，所以那段时日，常有哪家孩子嚷嚷肚子痛或拉肚子。不过，没有人人为此管住嘴，来年依旧，因为这是丰

收的巨大喜悦与诱惑，无人可以抵挡。

做柿饼的最后一步，也是最关键的一步，是在晾晒的同时，每天用手挨个由上往下挤压一番。挤压时，力道要均匀，若用力过大，柿子就会破裂，柿饼的品质也会随之下降，价格自然就一落千丈了。

其实做柿饼的三个步骤几乎是同时进行的，常常是早的那批已经入库，晚的那批刚刚上箔，所以这个活计让人不得一丝空闲。亏得这个季节雨水少，尽管白天不丢松劳累一天，晚上还是可以踏实睡个安稳觉的。

经过数日的风吹日晒、露浸霜寒，柿子上凝结出一层薄薄的白色粉状，我们称之为柿霜。待柿子凝结出柿霜，圆溜溜的柿子也就变成了一指厚的柿饼，大功告成。

柿饼确实比鲜柿味美，鲜柿甜里透腻，柿饼却甜而不腻，而且口感爽滑、筋道。怪不得红亮亮的鲜柿，身价远不如其貌不扬的柿饼。

霜打柿越红，手工制作的柿饼品质越好，在甜美筋道之余，还能让人品出晨露早霜的清凉，淡淡的山野清香，浓浓的家乡味道。

征稿启事

本报面向市民征集原创散文稿件，期待您通过文稿，与我们分享生活意趣、四季感悟、乡野游记、独家记忆、读书心得等。

征稿要求：

1. 以泰安人、泰安景致、泰安生活为主体，行文真诚流畅、内容故事性强、情感饱满真挚、文风生动有趣；
2. 字数不低于600字、不高于1500字；
3. 稿件未经其他媒体刊发，知识产权明晰，不侵犯任何第三方合法权益，凡因作品著作权引起的名誉、经济纠纷，概由投稿人承担相应责任；
4. 稿件请发送至电子邮箱：tswbdbxb@126.com，文末注明作者单位、详细地址（如：山东省泰安市泰山区泰山大街333号）、电话及银行卡号。

