

征集令

《魅力石湾》现面向市民征集作品,题材不限,可以是作文、诗歌、评论、散文,也可以是书法、绘画、摄影、手工艺品,只要是您的原创作品,我们都愿意拿出版面来刊登,为您的才艺搭建交流展示的平台,让更多人知晓。同时,我们也欢迎有需要的市民在这里开辟属于自己的创作专栏,将您的好作品向更多人分享。还在犹豫什么,赶紧来参与吧。

投稿邮箱:1550043607@qq.com;

2、将作品邮寄至:佛山市禅城区石湾镇街道办事处530室《魅力石湾》编辑部 邮编:528000

3、关注“石湾公信”,直接将作品发到后台。

本版统筹/整理 李荔



《蜂窝煤里的恩情》

◎张未

小的时候,每逢冬天,家家户户都用蜂窝炉取暖和做饭。

既然用蜂窝炉,那就少不了蜂窝煤了,那时候买成品的蜂窝煤太贵,大部分人家家里都买碎煤灰自己回来做。

要想做好蜂窝煤,首先得拿锤子将块状煤敲碎成粉状,然后将煤灰打堆,再用水将煤灰搅拌均匀,像搅拌水泥一样,不能太湿,也不能太干,太湿了不能够成形,太干了做成形后容易散架。检验是否适合做蜂窝煤,要将搅拌好的煤灰用力一抓,然后用双手捧起来攥紧,能攥成

形即可,最后用手工蜂窝煤机,一个一个的做出来。

碎煤灰在那个年代并不那么好买,做蜂窝煤的厂家要么不愿意多卖,怕影响了生意;要么就抬高价格,比市场价贵很多。

我们的村庄靠近铁路,又离火车站较近,每当旧式的用煤做燃料的火车发出声响,我们小孩子就在铁路两旁伺机而动,当火车一走,我们就冲上火车道,跟着火车后面跑,去捡拾遗落下来的碎煤,往往跟着火车跑了十几里,才捡到半小袋,有时还没有。

即使是这样我们已经很

高兴了,每次回到家里都是灰头土脸的,尤其是一双手,黑乎乎的,如果晚上不点灯,即使借着月光也很难被发现。母亲每到这个时候都会为我煎一两个鸡蛋,算是奖励,第二天上学前也会给一两个鸡蛋或是几毛钱让我买糖吃,当我接过鸡蛋小心翼翼的揣在兜里,生怕碰碎。

在天气晴好的时候,母亲会给我一把小铁锤,让我将捡来的煤块敲碎成粉状,然后装进袋子里,等到足够多的煤灰才一起做蜂窝煤。

起蜂窝炉的责任自然就落到了我头上,我将蜂窝

炉底下的盖子打开,然后往蜂窝炉里加入枯草和树枝点燃,将一块蜂窝煤放在上面,直至蜂窝煤烧燃,紧接着加入第二块、第三块蜂窝煤,对好蜂窝煤眼。

蜂窝煤做好是我最开心的时刻,因为这意味着家里随时都能有热水用。晚上,母亲会将衣袜鞋垫放在蜂窝炉边上烤,这样,第二天早上就有热乎乎的衣服穿了。

现在想想,每当蜂窝炉冒出青蓝色的旺火时,我在里面看到的更多是父母每天为这个家辛勤的付出,不求回报,就像蜂窝煤般燃烧着自己,使之发光发热。

《陌生人的东西》

◎农华

这是一趟开往南方的列车,车厢内空着许多座位。我相信在这酷暑天,出远门的人不会多,往南走的人更是极少。和我对面而坐只有一位中年大叔,从穿着和沧桑的面容上难以看出他的真实年龄。我没有和陌生人聊天的习惯,大叔应该也不善于言谈,两个人就这样一言不发坐着。

不知过了多久,有一股扑鼻而来的香味,勾起了我的注意力,顺着味道寻去,看见大叔拉开了他行李袋上的拉链,香喷喷的气味充斥着我的感官。

应该是我充满欲望的双眼感动了大叔。只见他打开从包里小心翼翼地拿出一块东西,是佛手。

佛手是我们那一带的传统小吃。主料为糯米,先磨成粉,和成面团,揉出形状,掺上补料,下锅油炸。因炸出来形似佛手,故而得名。由于佛手做工很烦琐,现在极少有人做了,只有过大年时人们才会做,拿来接待客人。

“给,闺女,”大叔说着,递了块佛手给我,我受宠若惊的接过了它。

“吃呀!很脆很香的。”大叔热心中透着一份自豪。我咬了一口,很脆,很香,吃着吃着,我突然想到了什么。

陌生人的东西?如此一想,背后冒出冷汗来,我装出镇定地对大叔笑了笑,借故上洗手间。到了洗手间我把嘴里的东西吐得一千二净,手上的佛手也冲进了马桶里。

当我坦然回到位置上时,大叔正咬着一块佛手,见我回来,大叔问道:“好吃吧?”我一怔,心里没个滋味,嘴上乐道:“很脆,很香。”

“是的,见你吃,我也没忍住。”大叔憨憨地笑,吃得有滋有味。想起被我糟蹋了的美食,我的脸僵硬得笑不起来,脸像被烫着了似的。

“这是孩子她娘昨晚赶着做,让我带给孩子。没舍得吃,但还是没忍住。”大叔说话时很真诚,充满慈爱。这让我想起了自己的父亲,一个和黄土地打一辈子交道的农民。

很想对大叔说点什么,只恨上下牙齿打着架,已由不得我。我终究没忍住,急忙躲过大叔将脸转向窗户,玻璃上的人影多了两行热泪。

《老家的年味儿》

◎农华

不知不觉又到了年根,按照老家的风俗习惯,过了腊八便是年。回老家过年除了让我能感受到浓浓的乡情和亲情,还能感受到老家别致而浓郁的年味儿。

俗语有云:“吃过腊八粥,才把年来办。”腊八这天老家的男男女女都会早起,家家户户便在厨房里忙开,做着好饭好菜来祭祖俸神祈平安。要说腊八节最费神就属熬制腊八粥,各家各户熬制的腊八粥也有不同,但都离不开米、花生、豆,和干果几大样,寓意五谷丰登,粮食丰收。

熬制腊八粥需等水煮开后,细火慢炖极需耐性,待到锅里香气四溢时,盛上一碗腊八粥,既营养又实惠,据老人说还可以驱寒,难怪家家户户都喜欢。

除此之外,老家最具特色的年货应该是糯米花,是过年待客送礼的佳品。做糯米花的工序非常复杂又繁琐,一环套一环,先蒸米,后碾压,再风晒,油炒爆,炼糖水,



拌均匀,压成块。看着热腾腾的糯米花被糖汁裹着,散发出糯米花特有香味,会让人情不自禁流出口水来,更别说吃上一两块香喷喷的糯米花了,那种喜不自胜的幸福感立刻填满稚嫩的心窝。

过年当然少不了酒,老家

的美酒是家家户户自酿的米酒,度数不高,口感醇香。年里走亲访友更少不了喝点酒,酒中自有友谊,酒中便是亲情,犹如感情浅,点一点,感情深,一口闷。即便是猜拳或是行酒令,都让朴实的乡亲们演绎得淋漓尽致。

在我的记忆里,老家的春联也是年味中浓墨重彩的一笔,乡亲们把过年的喜悦融入到楹联里,祈祷来年五谷丰登,平安吉祥。

那时候,我父亲算得上村里屈指可数能舞文弄墨的人,到年了常常有乡亲慕名而来求副对联。虽然我不太懂联中涵意,但特别喜欢围在父亲旁边,看着父亲在方方正正的八仙桌上挥毫泼墨,看到前来采撷春联和围观的乡亲脸上洋溢出的喜悦,我们一家子人脸上总写满了自豪,为父亲出众的才华感到骄傲。

弹指间,我已过了青葱的岁月,经历了几多欢喜几多愁,已不在思量,唯有老家的年味儿让我萦绕于心头。老家的年味永远是一幅色彩斑斓的美丽图画。老家的年味一直牵动着我的脉搏的跳动,充满着温暖的记忆和美好的回忆。老家的年味更是亲人的味道,那里有我的童年,父母的慈爱,充满着对家人深深的眷恋。