



灵岩心语

副刊专栏“灵岩心语”刊登长清本地知名作家、散文家的写景、记人、忆事、抒怀文章，推出一些名家专栏，尤其欢迎那些关乎长清美丽山水、人文情怀、乡土气息浓厚的用心之作，歌咏长清山水之美，走笔长清街头坊间。同时，为了鼓励新人，副刊还将择优刊登长清本地高中初中中小学生的优秀习作，欢迎投稿。本栏目由长清区自来水服务中心水长清牌矿泉水赞助，感谢该单位对长清乡土文化传播的鼎力支持。投稿邮箱：qwbircq@163.com。

## 我的济南

□飞翔

我的济南，古老又年轻  
36.4度是北纬，117度是东经  
古称历下邑，济南郡  
更有济南府的美名

北温带季风的吹拂  
让她变得直率豪爽  
热情奔放，温婉善良  
八千多平方公里的土地上  
十个子女美丽健壮

我的济南  
背靠泰山又把黄河揽入怀中  
南高北低，起伏着自然的美丽  
滚滚滔滔的河水带走了光阴  
也不时停下匆忙的脚步  
观望这一片神奇的土地

古老的街巷  
锈迹斑斑的匾额  
硕果仅存的遗迹掩映在高楼下  
绿荫旁  
悄悄诉说着历史和过往

有些化作千佛山的松  
朝迎旭日，暮送晚霞  
风雨霜寒中护佑着她的子民  
祈福纳祥

有些化作大名湖的水  
冬升薄雾，夏起碧浪  
一年三百六十五天，不停歇  
在护城河里涓涓流淌

雕栏画栋的游船上  
有多少南来北往，东西故事  
轻歌曼舞中把一座座小山  
一个个摇篮  
远眺近望

可以在柳荫下  
静听夏雨荷的故事  
赏析清照稼轩的词章  
七十二名泉啊  
可曾有一日不叮咚作响  
奥体路，绿地中心  
哪一条路  
哪一道街巷不是  
车流滚滚，熙熙攘攘

流动出去的是文明  
拥挤进来的是财富  
古老和现代交织  
进取与拼搏相拥  
朝似锦缎，暮胜繁星  
一季荷花开  
便再也难忘，难忘泉城  
我的济南

## 致画家李良盛先生

□田爱珍

向着晨曦你捡一颗晶莹的露珠  
你迎着初秋的清风  
吟一曲古老的歌谣  
这美好的世界啊  
有多少精彩的故事  
在你的笔墨里尽情描绘  
一束束五彩的花儿与高山清水

你走过苦难与悲欢  
你深知新旧生活的两重天  
每当黎明来临之前  
你挥毫泼墨展开长长的锦卷  
你总是在深黑的夜晚想起  
满头白发老娘  
迎着向晚的风  
轻唤你的乳名一遍又一遍

你虽年过花甲你有孩童般的天真烂漫  
你聆听每一个雨夜潮湿的心灵  
吟诵一段美丽的邂逅  
风吹，草动，月儿弯弯  
花香，雨露，心儿颤颤  
你用一生的笔墨  
讲述着生你养你的美好家乡的故事

# 滚煎饼·摊煎饼

□曲径通幽

□曲径

俗语云：民以食为天。衣食住行里面，“食”是十分重要的一项内容，所以笔者想说一说故乡人的吃食问题。

改革开放之前，故乡人的主食是煎饼，煎饼有两种，“滚煎饼”和“摊煎饼”。“滚煎饼”的食材是地瓜干，“摊煎饼”的食材是玉米。摊煎饼很少见到，因为那时玉米产量有限，且价格相对较高。

滚煎饼不太好吃，并且制作过程也有些麻烦。乡亲们将晒干的地瓜干，用石碾碾成比较细碎的颗粒物，再用石磨将颗粒物磨成地瓜面儿。将地瓜面倒进大盆，再倒入清水，搅拌均匀，静静地等地瓜面下沉，之后将上层的灰黄颜色的水倒出（故乡人称这个过程为“澄澄水”），如此这般换几次水，盆里的地瓜面子就没了土腥味儿。然后用几捧干地瓜面掺和盆里的湿地瓜面，以调节地瓜面的干湿度，等地瓜面子能够用手团成一团，就

可以了。

为了节省人力，滚煎饼一般由一个人（大多是家庭妇女）完成。滚煎饼的主要工具是支在地面上的低矮的鏊子，还有一个在鏊子上推来推去的耙子。滚煎饼的时候，先支好鏊子，抱来柴禾，把地瓜面盆子放在鏊子旁边，之后坐下来，点燃柴禾并将它们均匀地送进鏊子下面。等鏊子热了，就双手捧起一块地瓜面团，不断上下颠动，弄成圆形之后，放在鏊子上，先边缘后中间地滚动。面团最外一层就被粘在鏊子上，眼看均匀了，就将面团扔进大盆，赶紧拿耙子推压鏊子上的煎饼，推压的目的，一是为了薄厚均匀，二是为了让面粉更贴近鏊子，以便尽快把生面烙熟。煎饼成熟之后，用煎饼刀（故乡人称“抢骨刀”）顺着煎饼边缘起个卷儿，一张煎饼就揭了起来，平铺在盖垫上，接着再滚下一个。

滚煎饼很辛苦，是农村妇女最怵头的活儿。既要往鏊子底下续火，以免发生断火现象，又要捧着面团在鏊子上滚来滚去，还得用耙子抓紧推压煎饼，可谓手忙脚乱。另外，双手捧着面团在

炙热的鏊子上滚来滚去，温度很高，怕烫的人干不了，只有不断练习、尝试，时间长了，不怕烫了，才能够适应这项劳作。

说起来，滚煎饼这项吃食并不卫生。一双手一会儿往鏊子底下续柴禾，一会又捧起面团滚来滚去，而柴禾并不干净，所以那双手也不会干净，滚出的煎饼当然也就不干净。但是生活所迫，没有人计较干不干净，若讲究干净，就只好挨饿。

在我的记忆中，母亲就是滚煎饼的好手。她往往会在这项工作的最后，做几个咸煎饼。所谓“咸煎饼”，就是揭起煎饼之后，先不放在盖垫上，而是将煎饼两端对齐叠成半圆形，撒上芝麻盐，再叠成四四方方的样子，之后放在鏊子上熨一熨，咸煎饼就做好了。如果将萝卜缨子剁碎，拌上点油和盐，替代芝麻盐来做咸煎饼，就更好吃了。咸咸的，脆脆的，酥酥的，很是解馋。记得童年的时候，一旦看见母亲滚煎饼，我就坐在她身边，等她做咸煎饼吃。

摊煎饼的制作过程相对简单一些。先将玉米用水泡起来，之后用水磨磨成糊

状，盛进大盆，摊煎饼的时候，用勺子舀起玉米糊倒在鏊子中心，用耙子从中间向四处推送玉米糊，并不断推压，一会儿煎饼就熟了。据笔者一位嫂子称，她亲自数过，摊一个煎饼，共需要推动耙子104次！

改革开放之后，人们吃滚煎饼的越来越少，吃摊煎饼的越来越多，如今，滚煎饼已经基本绝迹，摊煎饼的质量越来越高，价格也越来越贵。并且摊煎饼的食材也由单纯的玉米面，变成玉米面与小米面、豆子面等杂粮的混合物，营养价值很高，颇受人们欢迎。摊煎饼的制作工具也早已更新，制作玉米糊不再用磨，而是用磨糊机完成。摊煎饼也实现了“半自动化”：鏊子下面放置多块蜂窝煤，鏊子靠电动机带动旋转，人的工作，仅仅是用勺子往鏊子上舀玉米糊，然后用耙子按在一个位置，煎饼就能够薄厚均匀，平均受热。

滚煎饼再也见不到了，摊煎饼的营养价值也是今非昔比，这是社会进步在吃方面的表现之一。

（作者为济南市长清第五初级中学教师）

## 顽强的小树

文/片 马光仁



光石梁上长出了小树。

在济南市长清区归德街道敬老院的院内，有一块数吨重的巨石，长5米、高1.6米、宽1.6米，像一尊佛像横卧在院子之中。它是2015年11月，在修建敬老院公寓楼挖凿地基时凿下来的，是一块完整的巨石，因巨石形状奇特，竖起来像一尊佛像，院长魏建泉就把它保留了下来，放在院子里。这块不起眼的一身灰色的石头，在它的身上留下几条沧桑巨变的鬼斧神工的褶皱和裂纹，在褶皱和裂纹中留有不知在何时残留的一点泥巴。

谁知，第二年春天，巨石上的一条小小沟缝里竟

然长出两棵“构树”（别名“褚桃”，当地群众俗称“茅桃树”），是从石缝中硬挣出来的，一出世，便挣脱了压力，获得一个广阔的天地，无拘无束，一味地自由放任，伸胳膊蹬腿。在这光石梁上，从来没有人浇水，可是长势旺盛，就是酷热的夏季，也没枯死，两年多的时间，这两棵树竟长得高有2.6米、直径6厘米，今年，树下根部又长出了几棵小树，煞是好看。凡是到敬老院的人看到这两棵小树，都无不为其顽强的生命力所由衷地震撼。

这两棵小树，长在巨石上，任凭风吹雨打，在毒

辣的阳光炙烤下，挺起笔直的躯干，枝繁叶茂，亭亭玉立，在骄阳下、微风里悠闲地摇曳着婀娜的身姿。仍然是那么笔挺地站着，凛然像一位风度翩翩的绅士。严寒中，顶寒风傲霜雪，巍然屹立在巨石上。真让人惊讶，大自然赋予小树这样的忍耐力，正因为这样的忍耐，才逾显坚强，才能在磨难中成长。没有人给它施肥，没有人为它浇水，也没有人为它剪枝，更没有人为它操心它的死活。它只是静静地努力地长着自己，从一粒种子，哪怕是风吹来的还是鸟儿衔来的，只有一丝土土，有点雨

露阳光，它就自顾自淡然地发芽、抽节、成长。它的根须尽情地使劲地往巨石的缝隙中伸展，它的躯干挺拔着伸向蓝天，不为别的只为自己是一棵树，因为它知道：只有把自己的根须扎得更深，才越有可能汲取水分和营养，才不会因为根基浅被狂风吹倒，被大雪压垮，才有活下去成为一棵树的希望。它做到了，成为了一棵树。

这两棵长在巨石石缝里的小树，让人敬意油然而生，我们也应该像这小树一样淡然地、顽强地、自由地、茁壮地、无牵无挂地只成为一棵真正的树。