

笔墨寄乡愁 指尖续传承

□文/图 本报记者 张伟丽 陆菁菁

3月1日上午，淅淅沥沥的春雨洒落大地，昌邑市政亨家园小区内，湿润的空气中弥漫着新春的祥和。“走，去小张的工作室，看看她写的书！”两个老姐妹踩着湿漉漉的地面，结伴走进了22号楼前的一间小屋。

“小张”本名张素梅，今年61岁，是昌邑市级非物质文化遗产“网扣绣花”项目代表性传承人，因为心态年轻且乐于助人，被邻居亲切地称为“小张”。平日里，她除了回老家与兄弟姐妹相聚、做做网扣绣花，大部分时间都在工作室书写乡土故事、寄托乡愁。新春期间，小屋成了邻里相聚的好去处，姐妹们常来唠家常、翻书稿，感受岁月温情。

张素梅的小屋由车库改造而成，既是她深耕笔墨、传承手艺的工作室，也是与文友、邻里闲话家常、品读岁月的会客厅。当日，记者冒雨走进这间20平方米的小屋，瞬间被满满的生活与文化气息包裹：屋内两个书橱整齐雅致，两侧墙面挂着的精致网扣绣花作品与书法作品相映成趣，几个老姐妹正围坐一起，捧着《飞阅淮河：我的故土与迁徙记忆》书稿细细品读，不时轻声交流几句。窗外细雨淅淅，屋内暖意融融，动静之间，尽是岁月静好。

张素梅的文字里，承载着一段跨越半世纪的乡土深情。上世纪60年代，为支援峡山水库建设，年仅4岁的她随家人从安丘移民至昌邑，成为众多库区移民的一员。生活在淮河边，她种过地、做过工、经过商，在辗转岁月中收集迁徙往事，挖掘淮河两岸的民间故事，也坚定了要把这些故事记下来、传下去的愿望。

2019年，在文友鼓励下，年过半百的张素梅开通了微信公众号“废语挖掘机”，并以“游子小小”为笔名，正式开启写作生涯。没有专业功底，她便边回忆边书写；其间，她多次走访移民见证者、亲历者，与兄弟姐妹反复核对细节，伏案写作时，常常泪水模糊双眼。

“《飞阅淮河：我的故土与迁徙记忆》是自传体小说，书中的‘小小’就是我。”张素梅告诉记者，该书于2026年春节前完成，共40章、6万多字，书中以“小小”的见闻与经历，真实记录了库区移民从安丘到昌邑后，不畏艰难、扎根乡土、奔向幸福生活的奋斗历程。文稿完成后，她自己动手装订成册，虽未广泛印发，却在网上打动了许多心怀乡愁的读者，留言区共鸣不断。

“好多人给我留言，说看哭了。”张素梅说，大家

的认可，坚定了她继续创作的信心。这几年里，在走访与创作中，她多次来往于峡山生态经济开发区与昌邑之间，亲眼见证着昔日移民故土日新月异的发展变化，也真切感受到昌邑新时代乡村振兴的蓬勃生机。她立志挖掘两地老故事，用心书写这两个“故乡”的乡土记忆。即便在春节佳节，她仍坚持每日写作、日日更新，至今共写下200多篇、30余万字的乡土文章。

时至中午，细雨未歇。张素梅驱车赶往昌邑市下营镇后柳村——这是她在昌邑的老家，这里有她专门设立的网扣绣花非遗工作室。只要有时间，她就回到这里，和村里的乡亲们一起做网扣绣花。

“希望能把咱昌邑这独有的文化符号好好传下去！”张素梅说，小时候，村里的大娘、婶子坐在大花撑前绣花的场景给她留下了深刻的印象，退休后，她重新拾起网扣绣花这门手艺，一直坚持传承，就是希望这门老手艺能继续传下去。

除了深耕笔墨、坚守非遗，生活中的张素梅珍视家庭、睦邻友善，走到哪都用真诚与热心温暖着身边的人。新春佳节，这份温暖愈浓厚：儿孙时常伴在左右，屋里满是欢声笑语；兄弟姐妹常来相聚，围坐在一起畅谈过往岁月；小区里的邻居、本地的文友也常来串门，小小的屋内始终暖意融融，处处都透着浓浓的亲情与友爱。

“于我来说，心里有乡愁，手里有手艺，身边有亲友，就是最幸福的年！”张素梅笑着说。守着乡愁、传着文脉，张素梅步履不停，在笔墨与非遗坚守中，书写着属于自己、属于这个时代的幸福篇章。



大图：张素梅阅读自己书写的小说。
小图：张素梅向朋友介绍网扣绣花作品。



高密倪献顺烤鸡：一口传承百年香

□本报记者 于哲



倪献顺烤鸡(资料图)

“到高密，吃烤鸡，倪家烤鸡吃不腻。”在高密的美食江湖里，倪献顺烤鸡早已超越了普通美食的意义，它是刻在当地人记忆里的老味道。从清末民初的简陋作坊到如今的现代化企业，四代人坚守初心，让这口焦香穿越时光，香飘省内外。

能成为“潍坊名吃”“齐鲁名吃”和“潍坊老字号”，倪献顺烤鸡的底气，藏在每一道严苛的工序里。选料上从不含糊，只选本地生长70天至80天的散养小公鸡，肉质细嫩不柴，筋膜适中，再搭配纯净气泡水清洗，最大程度保留食材本身的鲜醇，从源头锁住美味根基。

秘制配方更是百年传承的精髓。从祖辈的八种中草药配料，到第三代传承人倪献顺调整优化后的十六

种名贵中药材，桂皮、良姜、丁香、白芷等佐料缺一不可，既能去腥提香，又能中和油腻，让香味更有层次感。不同于普通卤烤，倪献顺烤鸡采用“煮、蒸、熏、烤”多道工序，让香料滋味彻底渗透肌理，最后用白糖大火干熏上色，每一只都色泽金黄、油亮诱人，深受食客们青睐。

最让人惊艳的莫过于它的口感，轻轻一抖，骨肉便能自动分离，无需费力撕扯。外皮焦香微脆，咬下去咔嚓作响，内里的鸡肉却鲜嫩爆汁，咸淡适口，香而不腻，每一口都能尝到香料与鸡肉的完美融合，回味无穷。老顾客都说，这味道从小吃到大，哪怕吃了几十年，依旧吃不腻。

与时俱进的创新，让这口老味道焕发新活力。在坚守传统工艺的基础上，企业推出气调锁鲜烤鸡，冷藏可保存7天，既能锁住现烤的新鲜与口感，又解决了长途携带的难题，让外地游子也能尝到家乡味。除此之外，还有梗啾啾不费牙的风干鸡、筋道爽脆的藤椒鸡爪、鲜香入味的鸡胗等多种特色产品，满足消费者不同口味需求。

一口倪献顺烤鸡，品的是百年非遗的匠心，是家乡烟火的暖意，更是代代相传的味道坚守。不管你是潍坊人，还是远道而来的食客，这口穿越时光的美味都值得尝一尝，把潍坊的烟火气，藏进舌尖的欢喜里。



男子戒指卡手求助 消防“秒开”化险为夷

本报讯(记者 张韶华 通讯员 王艺超) 2月28日上午，一名男子神色焦急地冲进昌邑市饮马消防救援站求助，只见他左手中指指根处紧紧卡着一个金戒指，手指已明显红肿。消防员迅速响应，凭借专业操作和精准手法，仅用数秒便将戒指成功取下。

据男子讲述，戒指意外卡在中指指根处时他并没有在意，还尝试用肥皂水润滑、冰敷、徒手旋转等常见方法自救，没想到不仅未能顺利取下戒指，反而因过度拉扯导致戒指愈发嵌紧，手指红肿加剧，指尖甚至出现轻微发麻的症状。了解情况后，消防员立即安抚男子情绪，仔细观察戒指卡滞位置和手指肿胀程度。结合金戒指材质较软的特点，消防员手持尖嘴钳，对准戒指侧面薄弱处稳准发力，只听“咔嚓”一声脆响，戒指瞬间被剪出一道缺口。紧接着，消防员用尖嘴钳沿缺口向两侧轻轻撑开，扩大缝隙后顺势将戒指从男子手指上取下，整个救援过程仅用时数秒。

眼见戒指被取下来，男子长舒一口气，缓缓按摩着被束缚得有些发麻的指根处，连连向消防员道谢。消防人员提醒，日常佩戴戒指应选择尺寸合适的款式，如发生戒指卡手，切勿硬拉硬拽或自行用工具剪切，以免造成二次伤害。可先通过冰敷收缩血管、肥皂水润滑等方式尝试轻柔摘取，若自救无效，需及时拨打119求助，切勿因拖延导致手部组织损伤。