



忆当年

教导主任

□王仁高

教导主任姓赵,名新红,年逾古稀,她长我十多岁,是我工作第一年的合班老师,也是我教学生涯中的引路人,她埋头苦干的作风、为人厚道的品格、与世无争的风范、热心助人的美德,给我留下了难忘的印象。

1983年,我刚走出校门步入讲台,有诸多的不适应,时任教导主任的她,便苦口婆心地引导我们如何适应新的环境。她兼任我班四年级数学,我教语文,并担任班主任,她女儿就在我们班,长相甜美、聪明伶俐,成绩特别优秀,担任学习班委,是老师的好助手。当时英语学科尚未开设,音体美老师奇缺,作为边远乡镇的中心小学,一般也就是以教语、数两门学科为主,没有领导督导,技能科便退避三舍,让步于主科。因为期中期末考试,加之平时突击抽考,都是以分数论英雄的,民办教师转为公办教师等,均看重教学实绩。因而平时老师都像着了魔似的,个个是工作达人,抢课是普遍现象,我这个“愣头青”时常抢不到课上,为此还发过不少牢骚,一不小心得罪和冲撞过包括赵主任在内的许多人。

平素赵主任总是骑一辆自行车上班,女儿坐在后面,儿子坐在大杠上,车龙头旁挂着一个黑色的女式提包,包带已泛出白色,长时间的磨损,原始的黑色已斑驳不堪,包里是备课笔记和带回家批改的作业。她到班上后,便一头扎进工作之中,有时忙得连一杯茶都来不及喝。后来我有幸在多年后又调回凤小,仍与她同班,她的敬业精神深深地打动了我。她的付出也得到了学生和家长的认同,多次受到表彰。

在与同事相处的日子里,她处处表现出“大姐大”风范,不与人争名夺利,一次支部有一发展对象名额,大家一致推选赵主任为纳新对象,而她却主动退出,让给另一位女同事。

在日常生活中,赵主任还是位热心肠的人,积极主动帮青年人张罗对象,为此还倒贴了不少招待费,对于这样的做法,她从不后悔,乐在其中。对于假日不回家的客籍青年教师,她多次主动地将他们请到家里吃饭。日前遇到一位当年在一起的刘老师,谈到赵主任,他还深情地回忆起在赵主任家吃猪爪汤下面条的情景,他说那美好的滋味永远铭刻在心中……

付出终有回报:每逢节假日,都有成群结队的学生到赵主任家拜访,叙师生情谊,话别后见闻。那感人的场面,比真正的一家人还亲。

悠悠窑头河,滔滔流不停。古老的凤谷小街,人杰地灵,人文荟萃,新近编写的《凤谷村志》,将要吧赵主任的业绩编入村志,意欲让更多的人了解和传承她的美德。愿她这种“捧着一颗心来,不带半根草去”的情怀永远发光、世代流传!

本版绘图 吴雨欣

银发乐

年份的轮回

□朱明贵

年以365天为计,年头越长,窖藏的酒会越香醇、越显贵。人不是酒,但也与窖酒有着相同的境遇,只不过酒的年份靠品,人的品质呢?当然自有验法。

年轻的与年老的,观点、想法、活法等大多不同。面对丈余沟壑,年轻人估摸着如起跳得好,兴许能一跃而过,哪顾没能跃过跌落激流,爬上岸来还遭众人数落;年长者不同,他考虑更多的是万一跌落激流的后果和代价,所以,没有把握,绝不冒险。

很多时候,路见不平拔刀相助或者非弄出个胜负来的是年轻人;出来好言相劝,息事宁人的多为老年人。血气方刚的年轻人会对老年人如此“和事佬”横竖弄不明白,宽容海量的老年人却是笑容可掬,拍拍硬着脖子的年轻人的肩:小伙子,你不懂!

夫妻吵架怒气多在30岁之前。丢三奔四,夫妻不睦是“赌气”,通常不隔夜;丢四奔五甚至奔六奔七,“赌气”便不过晌,谁胜谁负已不重要。

等老到一把岁数时,常常会想起自己年轻时的故事。对于曾经的轻率,少壮时的鲁莽感到好笑。人在路上,奔过但也爬过、跌过,不会一帆风顺。于是,在码垒年份砖墙的日子里,做长辈的总是抱怨子孙少不更事,行事马虎,担心娃娃何时成体统;做晚辈的则埋怨老人过于谨慎,两种见解像两把铁锹,把两者之间的“代沟”越挖越深,越挖越宽。

年份的轮回,终将把曾经的小字辈变成了老年人,让曾经的老年人“挂”上了墙。多少年轻人把少时的轻狂无知存入老年后的记忆,多少老年人把平生中的教训、遗憾放在了年份的皱褶里。于是,年份的原浆把曾经滋润的脸庞涂成了古铜色,把昔日的青丝染成白发,把熊熊的烈火闷成血色的炭块,把无际的妄想折并成每天堆砌的现实,用年份的原浆砌成的墙面上,波澜壮阔,写满沧桑……此刻,让我们共同温一壶人生的老酒吧,用心品尝,品尝这酸甜苦辣的年份原浆。

又是一年新春到,我拿起毫刷,蘸一泓由岁月的骡马拉着的年轮之碾磨精酿出的年份老窖,涂抹于迎新的对联画签,让儿孙们贴上布垢的门楣。一年又一年,沾满年份原浆的人生与门庭内外,爷爷孙子,父母孩子,摩肩擦背,人来人往中,世世代代荡漾着生活的美好,年年岁岁喷薄起醉人的醇香。

年滋味

滚欢团

□疏泽民

每到腊月,舅舅就提着对剖的两片竹杠,走村串户,给乡邻制作欢团。

欢团的原料是炒米和山芋糖浆。滚欢团,就是将这两份原料混合,用酒盅滚压成乒乓球大小的圆球,外面点缀一些可食用红料。这样的欢团象征着农家的日子红红火火、欢欢乐乐、团团圆圆,是正月里待客的佳品。

滚欢团用的炒米和糖浆,事先就准备好了。冬闲的日子,农家将糯米蒸煮,晒干,再炒制成炒米。将小麦浸泡发芽,切碎,再将山芋切成薄片,一并加水煮熟,用布袋滤渣,将汁液熬成糖浆,盛在瓦罐里备用。

舅舅来到农家,首先将熬制好的糖浆回锅加热,待热气腾腾时,向锅里倒进炒米,不断搅拌,直至炒米与糖浆均匀混合,再铲在脸盆里。接着卷起袖口,拿出一只盛有温水的碗,两只酒盅,两片对剖的竹杠,就开始滚欢团表演。舅舅拿起两只酒盅,往脸盆里的糖浆炒米面对面地夹合,扣合成一个椭圆形球体。拿去对扣的上层酒盅,在露出酒盅外的炒米团一侧不断地轻轻拍打,酒盅里的炒米团不停地转动,不一会儿就滚成圆形的糖团毛坯,放在竹杠内掏空竹节的沟槽里。

别小看了这两半对剖并掏空竹节的竹杠,它可是滚欢团的重要道具。将糖团毛坯放进竹槽,糖团间相互留出一点空隙防止黏合,再扣上另一半对剖的竹杠,形成圆筒,双手握紧上下竹杠来回搓动并左右暗合用力,糖团就在竹槽间前后左右滚动,揉搓,挤压,黏结,最终形成致密的圆球。将竹杠向筛箩里稍稍一倾,白胖胖、圆溜溜的糖团就呼啦啦地滚落下来。

待所有的原料被滚成糖团后,舅舅又拿根鹅毛,蘸上食用红色颜料,在糖团上点一道“美人痣”,犹如雪中红梅,很是漂亮。看着满筛满盘的欢团绽开一张张红扑扑的笑脸,庄稼人的心里乐开了花。

滚欢团是舅舅的一门绝活,自然,腊月就成了舅舅最忙的日子。在乡下老家,方圆十几里地只有舅舅掌握了这门绝活。庄子里哪家想吃欢团,都请舅舅去帮忙;谁家要是没赶上滚欢团,其他人家就你一盘我一钵地送过去。正月里孩子们跟在大人后面走亲戚去拜年,口袋里总会塞满乒乓球似的欢团,既好玩又好吃。家中来客,庄稼人必捧出欢团,仙桃似的码在盘子里,看着十分喜庆。

美味欢团,吃在嘴里,甜在心里,留在我童年的记忆里,日久弥香。

福

