



记事本

刘莺老师

罗超

1997年,我从新桥小学毕业后,去了市十二中(这个中学现在是石峰区幼稚园)读初中。在这里我遇到了人生中最重要的一位老师——刘莺。

我们班被称为37班,刘莺老师担任班主任,同时兼任数学老师,因为是从大学毕业的应届毕业生,37班也就成了她三尺讲台生涯中带的第一个班。

刘老师扎个马尾辫,常穿着浅色的休闲长西裤,很有范,在当时应该算是学校最亮眼的女老师,这也让学生们觉得多了几分自豪。由于年龄相近,刘老师和我们就像兄弟姐妹一般,整个初一都是在轻松愉快的氛围中度过的,我清楚地记得,她那整体签名非常的漂亮,我便花了大量的时间临摹她的整体签名,以至于最终影响到我现在的笔迹。

我对数学这门学科的感觉比较复杂,提不起兴趣,却又凭借着小聪明获得高分,让虚荣心得到满足。尤其是看了韩寒写的《三重门》,听到他关于“数学学到初二就已经够用了”的言论后,我便更加排斥。直到很久以后,我才明白要让世界变得更美好、要推动人类社会不断发展,必须要倚赖科学技术的进步,而数学是一切科学的基础,好在当时在刘老师的耐心教导下,我的数学未曾落下。尤其是在一次考试中的一道加分题,全年级只有我一人解出,还被刘老师请到讲台演示解题过程,瞬间感觉到了人生巅峰。虽然当时老师给了我极大的鼓励,但我当时的所作所为却和老师的教诲背道而驰。我不但没有更加努力,在进入初三后,反而更加荒废学业。由之前班级第六名下滑至数十名之外。

期间,我还与刘老师发生了一件非常大的矛盾。起因是我帮一同学写了一篇作文,文中有提到了偷了零花钱去电子游戏厅打游戏等情节。语文老师看后觉得事态严重,就将这篇作文交给了刘老师。刘老师不仅判断出这篇作文是我代笔的,而且认为作文里的情节就是自己的行为,她十分伤心,情急之下,还与我有了肢体拉扯,我的白衬衫也因此被撕出了口子,之后,她又拉我上了政教处去,这就意味着,会有校领导来给我更加严厉的处罚。让我感到意外的是,到了政教处之后,刘老师终究不忍,未等校领导前来,又私下将我放走了。虽然侥幸过关,但她那痛心疾首的样子却常常浮现在我脑海中,每次想起,便觉得揪心。

我做过的荒唐事还不止于此,中考时,除了语文外的所有学科,我都是最早交卷,并不是因为我有多大把握,而是为了出风头。年少时只觉得沾沾自喜,殊不知这风头出的代价是以一辈子命运来交换的。结果也如我所料,名落孙山。而语文之所以没有提早交卷,是因为我认真的写完了那篇中考作文,想最后秀一下我那极其不成熟的作文水平,现在想来不禁脸红。

天下没有不散的筵席,毕业后37班举办了毕业聚会,大家各自展望未来,互道珍重,我无颜参加,没有和任何一个人道别,当然也包括刘老师。这一别之后,就杳无消息了。

时隔21年,听说刘老师身体抱恙,我爱班长袁同学之邀,与吴同学、冯同学、陈同学等几位同学去看望了我魂牵梦萦的刘老师。再见面,大家都感慨万千,一起回忆起一桩往事,当时班长袁同学因不满老师利用假期补课,竟一纸举报信投诉到了教育局,害得刘老师被扣了好几个月奖金。袁同学说,他因此内疚了数十年,直到亲自致歉才得以释怀,实际上老师早已未放在心上。

在这些往事里,年少的时光又回到了眼前。临别,刘老师拉着我的衣袖,说起了当年那件被撕坏的白衬衫。她居然还记得,我瞬间泪流满面。

忆仁安

黄德胜

二十世纪七十年代,湘东攸县的地产中药材在全国有名,据全国中药资源普查,境内有野生的中草药964种。药材部门加强中药材生产培植,野生改家种,北药移南来栽培,攸县建有大小药场48个,种植上百种中药材。

刘仁安是临聘人员,聘来莲塘药材站抓生产培植的。我17岁招工进入莲塘药材站,他已有40多岁了,西装头,白净的脸上常挂着几丝笑容,像个书生,更准确地说,像个戏子——其实他真的是一个好戏子,原在家乡时唱过灯,唱旦、唱生都在行。

第一次与他相遇,觉得很亲切,他说,小黄,能招工,离开农村,是好事,好好干!口气像领导,可眼神里满是羡慕。我问,刘师傅,您是什么时候招工的他?他说,我招什么工,临时人员,喊我回去我就得回去。

他家在莲塘坳的薯岭脚下,薯岭是一座高山,建有一所药场,作有数种药材,刘仁安原在该场做事,他种药有些经验。

我到药材站不几天,与几个年轻人跟着刘仁安去相邻的茶陵县潞水,因为站里正在建一栋仓库,去那里购买木材。从药材站到潞水几十华里,一步一步地走过去,我们要刘仁安唱调,他很高兴,一路上,《小姑贤》《刘海砍樵》《王跛子卖杂货》都来一遍。唱小姑,摆个兰花指,唱刘海,弄个刘海肩扛担的台姿,唱王跛子,走几个踉跄步;并每一角色的唱腔听上去很微妙。如果化妆,穿上戏服,会更招人喜欢。

刘仁安说,他们那地方唱调的人很多,并讲了一个传说。说当地有个祖先去世,地仙见到一块风水宝地,入土那天,交代后人,遇到鲤鱼上树、有人戴铁帽时下葬。后人早早地把先祖抬上山等,一直等到快到吃中饭,几个赶集的人经过,赶来看热闹,一个人将购的鲤鱼挂在树上,一个人将购的一口铁锅扣在自己的头上,于是赶紧下葬。后人遗憾的是,下葬时所祈求的愿望有误。地仙交代,若下葬时求手捧纱帽就是手捧纱帽,求箩担纱帽就会是箩担纱帽。后人以为箩担纱帽数量多些,求的都是箩担纱帽。如若求手捧纱帽,这地方会出大官大文,理解上的偏差,结果唱灯唱调的出了不少,组成一个大灯班,用箩筐担着大官小官的乌纱帽四处演出。刘仁安在灯班里混过好长一段时间,可能脸相过于甜腻,起不了杀气,从来没演过大官小官,可一直为灯班里的主角。

我们购到树,砍树、刮树皮搞了几天,回站时一人背一根。寒冬腊月,天又时不时下雨,回到站里,一身透湿,站主任带着两个女员工为我们烧了几盆木炭火。我们换了湿衣来烤火,唯有刘仁安,光着上身坐在烤火,站主任调侃,刘仁安,怎么说你呢,说你热吧,你在烤火,说你冷吧,你又打赤膊。刘仁安嘿嘿地笑着说,这样火气上身些。

接触久了,刘仁安确有些情趣,他口袋里通常装着两种烟,一合香烟,一包烟丝,香烟散发别人吸,自己拿烟丝用纸卷个喇叭筒吸。一次,他问我,你咋不吃烟?我说,不习惯。他散一支给我,说,得学会,男人要吃烟,嘴上叼根烟,男子汉的气派就出来了。我吸了一支,结果晕烟,如醉了酒一般,中饭也没吃,他像做错了事的孩子,说,你真的不能吃,以后别勉强。

他经常下乡,在站里住宿的日子不多。但只要他在站里,他要弄出些温馨的气氛来,把人拢在一块,讲讲时间与故事,玩玩棋与扑克。如果我们下药店盘存货物或调整药价,回来得较晚,他会摸黑在路上迎待。

没几年时间,上头清退临时工,刘仁安不得不回去,薯岭药场又接纳了他。那是一个夏天,他走的头天晚上对我们几个小伙子说,明天送我到药场去,那里的景色很好,西瓜特甜。我们当然很想去,应该送他,只是,那时除了过年,没有休息日,并每个人的工作,一个萝卜一个坑,站主任没同意,走不了。我们只能把他送到路口,望着他挑着简单的行李渐渐远去。

不久,我也调离了莲塘坳药材站。若干年后,为了总结一份中药材生产的材料,我终于在一个夏天上了薯岭,寻找刘仁安,可场员们说,他早两年已患上胃癌,已离开人世,我哀叹不已。

那儿的景色确实不错,西瓜确实很甜,伤悲的是,故人没能陪我品尝。

散文

攸县杀猪肉

(外一篇)

谭旭日

久雨骤晴,又逢周末,阴郁多日的心情也随天气好转起来。算起来,我从珠海总部派驻攸县生产基地已近三个月,一直蜗居于此。甚少迈步离开生产基地大门口,偶尔夜晚出厂门外的马路上散步,即便朝后面村口的小路交叉的地方折回一公里的路程,像出了一趟远门。

朋友说,在攸县不啻杀猪肉不算到过攸县。攸县美食名声在外,攸县香干,攸县晒肉,攸县血鸭,在湘江江湖中还是有点名气。朋友呼我去品美食,那种久违的大快朵颐,大碗喝酒的满足感油然而生。人还没出厂门,似乎就感受到了那种肉香。

从工厂到洞井村,约三五公里的路程。搭上朋友的车,去呷杀猪肉。在一家不起眼的小石锅鱼饭店,朋友说这里的杀猪肉做得还算地道。我故乡安仁县与攸县相邻,虽不是一个地区,生活习性相同。杀猪肉,顾名思义,农村家家户户养猪,养足了膘,猪就得宰杀。杀猪肉,即杀即烹是也。

农村养猪,捡得剩饭剩菜,还有淘米水汇成泔水,再煮熟喂猪。环保,没有催熟剂,猪肉的品质特别口感好。膘厚,油多,瘦肉少。过去靠养一头猪,给孩子们攒学费,补贴家用。如今养猪的少了,很多人外出务工,连田地都荒废了。偶尔遇上杀猪户,多是老人带着孩子留守在家。石锅鱼店的老板娘告诉我,今天的杀猪肉正是隔壁村一老乡家养的家猪。

只见她拿出几坨肉,切了几小块,解刀,切片。再拿一把大蒜苗切成段。架起锅子,起火,猛火烧红锅子,将肥膘落入锅子,炼油,将肥肉炸出油,使得肥肉不腻。随后,将瘦肉、五花肉炒制断生。再加入辣椒面,清水,即时煮沸。将大蒜叶段倒入,再倒入一小勺生油,加入适量盐,鸡精,翻炒均匀。待大火收汁,出锅。

攸县杀猪肉,做法传统,辣椒面做得粗糙,但多了一道红汪油亮的那抹亮色。可能是辣椒面的选材吧,辣椒不辣,少了劲道的辣味,尤宜我这样在南方生活久了的,又不大能吃辣的人士。入口后,发现清水入锅后,肉质紧致,没有鲜肉的胶质感。如果略加生粉拌匀,兴许效果会更好很多。

朋友还点了一道石锅鱼,鲜鱼洗净后切片煮熟,加此豆芽、当季的青菜、红薯粉丝,用石锅小火慢煮着上菜,雾气氤氲开来,鱼香扑鼻,暖身暖胃。一道青椒爆炒茄子,茄子切片后,不薄不厚,过油爆熟,加青椒爆炒,手法倒不新颖,口味也重。三道菜味道蛮不错,许是我在南方生活多年,习惯了清淡的口味,多吃稍有些腻。

朋友几个则不一样,他们是本土人,对于这类食物,如数家珍。面对这下饭的美味佳肴,自是几碗饭落肚,酣畅淋漓。我离开故乡近二十年,杀猪肉这种幼时乡间常见的美食,倒是颇有几分念想。一个人居居远离乡土,此间乡味颇不易得。

恍惚中,人至中年,离乡已久,每每思乡,这道菜也算是能聊慰黍离之思。



攸县晒肉

攸县本土菜系,晒肉绝对算得上是标榜式的一道民间美食。但凡到过攸县的旅人,没吃过晒肉,不算真正到过攸县。作为湘菜的重要分支点,攸县晒肉以传统的手工技法,出现于湘菜馆中。

攸县晒肉历史悠久,千百年来,这里农村盛行晒肉。对于土生土长的攸州人来说,这道菜称得上攸县本土最具特色的农家菜系。攸县人精明,善于经商。如同徽商、浙商、及南岭中的潮汕人,遍布全国各地。从深圳特区最早的出租车司机,到遍布珠三角和长江三角洲的士多店经销商,再到全国各地的陶瓷经销、挖掘机出租,处处能见到攸县人的身影。他们就是到五湖四海,都会带着故乡的晒肉一起去奋斗。

攸县晒肉,实则选用本土自然圈养的土猪,利用传统手工做法,自然风干后用红米一起炮制,口味极佳。恰是晒肉独特的味道,与攸县的气候融为一体,食之余味十足,唇齿留香。

中秋那日,携家人到小镇一湘菜馆吃饭。我点了这道菜,顺便到后厨与厨师沟通了此菜的做法。师傅说,攸县晒肉制作方法颇为简单。一定得选用本地皮五花肉,先用烧红的铁器腊皮,将皮刮干净。将肉切成三指宽、约一指厚的大小,用盐腌半个小时。用红米粉一起炮制,用自然风干,再用米糠熏一下就制作完成。

店家说,过去这道菜一般选再春插前的农闲时节制作,便于农耕时来了客人,添个荤菜碗。若是来了亲人帮手,亦是一碗待客的硬

菜。既不失体面,也不用抽空赶集买菜,误了农事。这一民俗手艺,成了攸县菜系的一道风景线。如今,走南闯北的攸县人,带着这份浓浓的乡情,一边奋斗一边思乡。到异乡走亲访友,还会捎带送个人情。亲友见了此物,无不欢欣几分。

晒肉的做法简单,一为蒸,二为煎炒。前者只需置于蒸笼中蒸十五到十八分钟即可。撒上一些葱花,令人食欲大振。后者稍微复杂,却也易于掌握操作技艺。先大火蒸八至十分钟左右,起锅倒入菜油,小火把油烧至八成开,下晒肉,煎至两面金黄,起锅。把大蒜籽、小红椒或干辣椒切圆片,锅里少许油烧开,倒入大蒜籽和小红椒,翻炒出香味,撒少许盐,再倒入晒肉翻炒均匀,起锅,装盘。

蒸的晒肉适合老年来客,便于咀嚼。若在岭南,或者江浙一带,普遍喜欢这种做法。煎炒晒肉,则更适合于本土的食法。此肉松香酥脆,入口爆油,外面的红米色泽通红,又脆爽。一口下去,肥而不腻,煎煮的肉香味和晒肉本身散发出的肉香味足以令人销魂。

尤其是喜庆日子,一盘晒肉上菜,满桌喜庆有余。那色、香、味,都无可挑剔。

如今,攸县晒肉更是名声在外,许多吃过攸县晒肉的朋友,总想着法子让亲友快递。那些常年在外奋斗的攸县人,更精通晒肉的内涵,解了嘴馋,又化了乡愁。

随笔

人生二两酒

贺文举

我请教过知乎,也问过度娘,关于喝酒的美文数以亿计,无论王侯将相,文人骚客,还是贩夫走卒,市井百姓,都对喝酒啧啧以赞。喝酒,真的是件好事吗?

我的故乡在湘东美丽的罗宵山下。那里森林繁茂,空气湿润,那里的煤炭资源丰富,矿井多多,井下的水很冷。也许是祛湿的原因,喝酒在故乡颇为常态且历史悠久。

小时候,我很喜欢一个堂叔。他当过侦察兵,退伍回家做村支书,身高1.83米,壮实,脸圆圆的,笑起来很甜,有点像电影里唐国强的模样。除了书念得少,其他找不到什么缺点。凭着村支书这个位子,完全可以在乡村过上幸福美满的生活,可是结局并不好,不到四十五岁,淹死在鱼塘里。

法医说:“酒精中毒,不由自主,掉进鱼塘淹死的。”记忆中的堂叔喝酒确实很厉害,酒量也大,以公斤计。我从学校念书回来,在开满野花的羊肠小道上,经常与堂叔相遇,他挎着一只部队里带回来的水壶,水壶散发出农家米酒馨香。他的脸颊紫红,显然喝了许多酒。

长大了我才明白,堂叔死得不值。

三舅也是个酒客,与堂叔不同,三舅是个做木材生意的小老板。个矮精瘦,脸小嘴尖,看上去说不清啥味,总感觉鬼精鬼怪的。特别是喝酒的时候,他一个人话又多,还特别痞,奇怪的是和他一起喝酒的人都愿意听,而且还点赞,仔细一听,他说:“哥听我说,你们这些人,就是有点酸,其实喝酒很牛。天天在外面喝,喝坏了肠子喝坏了胃……”干脆听了哈哈笑,不意又干了一杯。“感情深,一口闷。感情铁,喝出血。”朋友听了,咕嘟又喝了一杯。“劝君更尽一杯酒,西出阳关无故人。”同学听了握手言,仰天豪饮又一杯。三舅的段子多啊,肯定是平时用心背记过,宛如堂叔水壶里的酒,倒不干净。

有一次,我目睹三舅把十几位男男女女灌倒,自己清醒如初。原来他喝的都是水,客人们醉在他的段子中。

三舅装模作样地喝了一辈子酒,最后还是倒在喝酒上。一宗木材生意,好几百万利润。对方说,喝一杯酒,利润二十万。三舅疯了,一口气喝了三十大杯,结果胃大出血,做了手术,从此一蹶不振。

人为财死,鸟为食亡,不听老人言,吃亏在眼前。整个家族,乃至整个村庄,人们都敬重我的父亲,敬重他的为人,也敬重他喝酒的风格。

他老人家也好这一口。打小就喝酒,爷爷抱他在怀里的时候,就用筷子滴酒给他喝。他做过挑夫,当过矿工,从军打过上海,转业后守护林场,退休了种种植地,酒,陪伴着他的一生,如今九十多岁了,仍然精神矍铄。

父亲喝酒从不贪杯,不管交朋结友,招待客人,还是红白喜事,各种聚会,他会控制喝酒的量,既不把别人灌醉,也不把自己整得难受,总是适可而止。

我陪父亲喝过几次酒。他养成了一个习惯,上菜时不管什么酒,也不管与什么人喝,总是自己找一个只能装一两左右的杯子,满满地装上一杯酒,然后打一拱手,我只喝这么多。年轻,中年,退休后,迄今为止,依然如故。

许多朋友好奇,问父亲喝酒的秘诀。父亲说:“凡事有个度,好酒不能醉。人生喝二两,心欢体亦壮。”

诗词园地

诗六首

刘奕平

咏赤水河

夜访茅台镇,霓虹惊急流;入头两岸酒,糟味一天浮。万马嘶鸣渡,只身浪声润;随行泣不见,神鬼未敢留。

夜登西安城楼

虽西风来扰秋,潇潇肃响撼城楼;繁华万国当年最,贵气三秦此地留。历尽胡蹄连泪雨,凭斯汉血洗愁丝;重怀怀古千千遍,莫放层层云染头。

无题

江湖异士多,傲气莫滂沱;子报草民孽,奴称落魄哥。相逢无量水,趣类几残荷;把酒前缘续,危聆正气歌。

咏怀

暮色蓬江酒,归来月照楼;醉香意难尽,背影去还留。久久闻芳墨,悠悠添寂愁;独行千古似,相望两峰孤。

赠友

临河源上水,山尽坐云浮;两处贫仙地,一帆富海舟。公门百姓事,清苦口碑酬;常望天涯路,平安报归途。

咏梧桐

漫说天与地,万鸟伴一鸿;鸟看鸿飞舞,鸿见鸟作翥。浮云莫满影,响水失行功;千载奇观遇,更深问老桐。

