

一枚粽子里的母爱

○王霞



当时间马不停蹄地迈进五月,母亲便不动声色地为迎接端午节做准备。母亲从鞋样子本里,找出几缕五彩线。她将线放在我的手腕上再三打量,认真对比,挑选出略胜一筹的红、绿、青、蓝、紫五色线,将它们合五为一。端午节当天,天还蒙蒙亮,母亲便

兴致勃勃地为睡梦中的我和弟弟戴上五彩线,乞求健康平安。她一边将五彩线系在我的手腕上,一边自言自语:“这五彩线便把我们娘俩的情缘牢牢靠靠地系住了。”

端午节与粽子是不可分割的。在某个晨起,母亲踏着晨光,挎上竹筐

来到东湾劈苇叶。她穿梭在葱葱绿绿的芦苇海洋里千挑万选,苇叶上滚动的露珠打湿了她的白底碎花的“的确良”上衣。

母亲将苇叶清洗干净,捆成小束,放在锅里煮一遍,滚烫的热水漫过翠绿的苇叶,直到变成深沉的绿。她拿出在集市上讨价还价买来的糯米、红枣,浸泡三小时,为包粽子做好充分准备。

我知道,母亲的时间太宝贵了。地里的庄稼是母亲的孩子,刚刚探出脑袋的玉米需要母亲的呵护,枝繁叶茂的棉花也需要母亲的亲力亲为。端午节前的某个午后,母亲坐在门外的树荫下,搭一条长条桌,心平气和地坐在小板凳上为我们包粽子。

母亲在糯米里放了为数不多的冰糖,与那些黍米、红枣齐心协力地诱惑我的味蕾。冰糖是在阜新工作的二爷爷带回来的,想起冰糖的甜我就忍不住垂涎三尺。母亲包粽子就像描龙绣凤,就像锄地割麦,驾轻就熟,得心应手。她将四片宽大的苇叶,依次在桌子上铺开,均匀衔接,宽厚的苇叶铺2-3层,然后将苇叶弯成无缝隙的漏

斗状,把红枣、糯米放进去,再用长尾巴一端的苇叶紧紧包裹。这时一定要稳住,拦腰一道草绳紧紧地束住腰身,为了不影响美观再将长尾巴剪掉,这时一个三角状的粽子成形了。它宛如一位绿衣姑娘,腰间束一条精美的腰带,亭亭玉立地站在我面前。

八岁的我趴在长条桌的一端,眼巴巴地看着瓷盆里的粽子越来越多。我和母亲道听途说地讲起关于端午节,讲起屈原,讲起划龙舟。母亲满目笑意津津有味地听,风吹拂着她的黑发,晶莹的汗水停留在她的额头。母亲用手抚摸我凌乱的头发,轻声细语说:“小馋猫,再等等就出锅喽!”

母亲将粽子挨挨挤挤地摆放在大锅里,水要漫过粽子的高度,在厚重的甑子上压一块砖头。我点燃灶膛的火,多情的风箱唱起了情歌。在蒸腾的氤氲里,我翕动鼻翼,一种清新沁人心脾。多年之后,成为游走记忆里的唯美诗行。

我抬起手,手腕上的五彩线闪着光。母亲不急不躁,灶膛已烧了一个半小时,又焖一个小时,我围着灶台像热锅上的蚂蚁。母亲终于掀开热气腾腾的锅盖,我手舞足蹈热烈欢呼,但还没有打开粽子,母亲便吩咐我给左邻右舍送粽子。

母亲平静地说:“生活就是这样,把平淡的日子加一点儿甜,生活就有了星星点点的盼头喽!”

童年有一千种色彩,每一种色彩都应该被接纳和盛开,儿童有一百种语言,每一种都应该被倾听和期待。倾听是教育的开始,但教育始于倾听,但不止于倾听。蹲下来,竖起耳,就是让我们做一个有爱、会倾听的教师。儿童是独立的个体,他们有自己的特性,每一个儿童生长环境不同,生活方式不同,存在个体差异,作为教师应该因材施教,根据儿童的年龄特点,采取有效措施。

区角活动,我带领幼儿在美工区用橡皮泥做戒指。这时,璐璐拉着我的手说:“吴老师,我给你做一个戒指吧!”于是她拉着我的手看了看,拿起一块橡皮泥熟练地搓了起来,很快她就搓成了一个长条,她又拉着我的手,把彩泥条在我的食指上一围,结果差了一大截。发现问题后,她先用手将泥条的两头使劲地捏、拉,试图往一块儿接,但是没有接上。她又迅速揪了一块大点的泥搓了起来,搓好后再试,这次比上次长了些,但还是短了,她有点急了,说:“吴老师,你的手怎么这么粗呀!”我笑着说:“你的戒指很漂亮,我希望你继续做完哦!”这时,萱萱提醒她,“再长一些就可以了。”听了我们的话,她点点头,继续再加了一些橡皮泥,最后她给我做了一个镶着红宝石的戒指,我高兴地说:“谢谢你的礼物,老师很喜欢,但是老师更喜欢你积极思考的样子。”

在开展美术活动《树叶变变变》前,我让孩子们和家长一起收集了一些不同形状、不同颜色的树叶。几天后,孩子们都拿着一袋树叶来到幼儿园。活动开始时,我拿出孩子们带来的树叶,孩子们都安静地看着我拿出的一片片树叶,还没等我说,孩子们就开始议论,这片树叶像羽毛,这片树叶像扇子,这片树叶像毛毛虫等等。我把不同种类的树叶分发到孩子们的手中,孩子们看到了不同形状、不同种类的树叶都非常兴奋。看着孩子们的兴奋劲儿,我开始启发孩子,“你们看见了这么多不同的树叶,想一想我们可以用树叶来做什么呢?”我故意拿着不同形状的树叶在孩子们眼前晃动,“大家想一想,如果我们把不同种类的树叶拼凑在一起会变成什么呢?”说着我示意孩子们自己动手示范。这时我听见杰杰高兴大声地说:“老师,快看,我拼了一条鱼。”我忙跑过去欣赏他的作品。原来他用椴子花的树叶做鱼的身体,用枫树叶做鱼的尾巴,这几片树叶在他的拼凑下,变成了一条栩栩如生的“鱼”。我摸一摸他的头,高兴地说:“你的想象力真丰富。”听着孩子们的欢呼声,看着孩子们一张张兴奋的脸,我有一种说不出的喜悦。

倾听儿童,只需要蹲下来,竖起耳,耐心倾听儿童最真实的声音。教师用爱心去呵护每一个儿童,倾听儿童、走近儿童,用爱拉近与儿童的距离,慢慢走进儿童的内心世界,知道儿童内心的真实想法。在有效的倾听和陪伴中,促进儿童的成长。

倾听是走进幼儿内心世界的桥梁,是拉近教师与儿童之间距离的途径,有时一个甜美的微笑,一声亲切的问候,一句真诚的赞美,都是与儿童进行的语言和肢体交流,只有在平时的交流中,“一砖一瓦”堆砌与儿童之间的感情,才能拉近与儿童之间的距离。

儿童是一本厚厚的书,需要我们用时间慢慢去读;儿童是一杯浓郁的香茶,需要我们用心去品;而儿童更像是一块未开垦的荒地,需要我们用时间去耕耘,时间见证了儿童的成长,更丰富了我们的情感。

倾听儿童 相伴成长

○吴文娟

竹林佳肴

○张荣根



记不清是小时候的哪一天,讲客话的我好奇地向父母问道:“为什么你俩在家讲的话,我一点也听不懂?”父亲告诉我:“我们老家在竹林乡,我和你妈讲的是苗话。”小学一年级报名时,母亲还特意交代,填表要告诉老师写“苗族”。年幼的记忆里,自此深深烙下了:我是生长在侗族地区——天柱县邦洞区街上的外乡人。

知道自己是竹林乡苗家人后,对那片神秘的地方,油然而生一种亲切感。好在我每年有一次随父或随母到竹林走亲戚的机会,常常吃到那里独特的美味佳肴。有缘分的我,连猜带估也能听懂家乡的苗话,半醉的时候,讲上几句苗话,那是自然的。

地名之所以称竹林,缘于龙风山间楠竹成林,家家户户门前都有楠竹林相依。这让竹林人寒冬有冬笋,春暖有春笋,那可都是餐桌上的山珍。腊肉炒冬笋的清甜,只是小菜一碟;而春笋与青菜一起煮成的烂菜,那可真的开胃极了。至今每次在竹林亲朋好友的餐桌上,若未见到这道山珍,就好像这年还未到过竹林。

竹林的三角粉蒸肉,堪称一绝。无论是红白喜事,还是除夕、中秋等佳节,乃至接待贵客,都是不可或缺的一盘荤菜。毫不夸张地说:没有粉蒸肉,就没有喜庆的氛围;没有粉蒸肉,就看不出竹林苗家人的热情;没有粉蒸肉,总感觉米酒不再那么香甜……那“无粉蒸肉不成席”的习俗,成就了竹林独特的烹饪技巧。

要说香,它香在米粉。米粉选用优质粳米,放入铁锅干炒至飘出香味且呈深黄色,然后用石磨碾成粉状。即使如今已借助机器,细细一闻,仍是香气扑鼻。

要说肥而不腻,在于它的蒸法独特。切成三角状的猪肉,放入米粉中,加适量的盐和自酿米酒后,充分搅拌均匀,至少腌制半小时。记住,用竹林的竹子破成的竹条,把粉蒸肉一块块穿起来,再一串串摆摆一层、竖摆一层,有序放入木蒸笼,串与串之间留下适当空隙。木蒸笼很讲究,底部用竹子织成圆形竹筛作垫,再铺些松针。蒸的过程中滴下来的油,全部落在铁锅里,与热气腾腾的水,成了好朋友。

要说口感爽,那是智慧。长期实践中,凭滴水把握火候,是精准掌控蒸肉时间的关键。判断粉蒸肉是否熟好,只要看木蒸笼的盖子上是否有水滴。当木蒸笼盖子上不断有水滴下时,肥肉口感软硬适中,米粉水分恰当,香气四溢的粉蒸肉,便可盛盘上桌了。

说真的,我酒量不算差。五十岁左右的时候,每次回到竹林老家,三块粉蒸肉下肚,就让我酒量大增。难道它真的有解酒功能?曾记得,同事随我到竹林时,亲眼见证并戏言:一大桌人推杯换盏之后,亲友、晚辈依次再敬,你怎么还能从容自若、稳如泰山?殊不知,那是缘于竹林的粉蒸肉。

马年清明这天,清晨坐上老伴亲自驾驶的小汽车,从凯里赶往家乡。不时欣赏着窗外连绵起伏的青山,车上迷迷糊糊的我,好似已闻到粉蒸肉香喷喷的气味。不是吗?这一荤一素照例来到晚餐的长桌上。坐在上席的我,不说你也知道,酒杯一端,筷子第一时间伸向粉蒸肉的盘子,趁热吃,香、香、香……那酒喝了多少?还真不知道呢。

回望十八岁

○王道东

18岁正是高考的年纪,近期朋友圈忽然被一波18岁旧照刷屏。人们却齐齐调转头,在泛黄的相纸里打捞自己的18岁:青涩的笑,拘谨的姿势,哪怕带着那个年代特有的笨拙摆拍,点开每一张照片都能牵出一整段沉甸甸的旧时光。谁人不曾年轻过,18岁哪怕懵懂莽撞,哪怕一脸稚气,回头看都是独一份的鲜亮。

翻遍朋友圈的旧照,能读出太多属于那个年纪的印记:有人穿着洗得发白的粗布衣,脚边是母亲手工纳的糯米草鞋,站在田埂边咧嘴笑;有人攥着攒了半年零花钱买的钢笔,特意对着照相馆的镜子摆出“沉思”造型,现在看动作滑稽,当时可是紧张得手心冒汗;有人显摆刚买的上海牌手表,有人推着崭新的二八大杠单车合影,半导体收音机别在腰上,就是整条街最时髦的仔;也有人穿一身熨得笔挺的军装,站得笔直眉带光,或是素白衬衫配解放鞋,站在大学校门口眼神明亮——黑白色的底片里,泛黄卷边的相纸上,18岁的我们各有各的境遇:有人已经扛起锄头在田里犁地,有人早早成家扛起生活的担子,有人背着书包在求学路上走得跌跌撞撞,哪怕穿着宽大山校服披着矫情的造型,眉眼间全是藏不住的朝气。那

些一去不返的过往,底色全是向上的光。

愿意回头回忆,本就是普通人藏在生活里的小权利。年轻这两个字,本身就自带光环;代表着晒不垮的阳光,用不完的机会,跑不累的活力,18岁的集体刷屏哪里是一场凑热闹的狂欢,明明是我们集体打捞了一次被岁月沉底的青春。

18岁好在哪儿?好在有熬不完的夜也用完不完的劲,前一天考完试浑身上下都累散架,转天约着去爬山,天不亮就能爬起来赶路;好在对全世界都充满好奇,敢对着没见过的新鲜事跃跃欲试,敢把未来想得五光十色,哪怕撞了南墙也不觉得可惜;好在不用为柴米油盐皱眉头,心里装的全是不掺杂质的憧憬,连烦恼都透亮得像夏天的雨。回头再看18岁,谁能不感叹一句:年轻真好!

有首歌里唱,最浪漫的事就是和你一起慢慢变老。其实慢慢变老是我们每个人都逃不开的踏实旅程,而最浪漫的事,从来不是回到18岁的年纪,而是把18岁的心态留在日子里:不用端着架子过日子,该笑就笑,该玩就玩,像18岁那样对新鲜事保持好奇,去想去的地方旅行,遇见过新奇际遇,安安稳稳过烟火日子,也能时时从日常里摸出小快乐。

小孙子的四只鸡雏

○赵盛基

小孙子格外喜欢小动物,在街上见到小猫、小狗、小鸡,总要上前摸一摸。即使蚯蚓、蜗牛之类,他也能蹲下来看半天。

5月30日,幼儿园举行庆祝“六一儿童节”活动,其中之一是开设了跳蚤市场,让小朋友们摆摊卖货,从中得到锻炼。

小孙子从家里拿了两大兜玩具和30杯酸奶,酸奶里有的配了菠萝,有的配了芒果,有的配了蓝莓,每个杯子还配了一把小羹匙。

开始,小孙子在自己的摊位上还能坐得住,卖出去不少酸奶和玩具。卖了一会儿,他就独自逛市场去了。很快,他买了最喜欢的4只鸡雏回来。

将鸡雏带回家,放在奶箱里。小孙子说:“爷爷,拿些小米喂喂小鸡好吗?”我说:“不好。”他问:“为什么?”我说:“小米要用水泡过很长时间才能喂小鸡,喂干小米的话,会在小鸡肚子里膨胀,会把小鸡胀死的。”他说:“啊哦,那你泡一些吧。”

小孙子把奶箱端到阳台上,拿来剪刀,在奶箱一端剪了一个半圆形的豁口。奶奶问他:“为什么要剪个口子?”他说:“好让小鸡看看外面的世界。”

晚饭后,去广场玩,小孙子还不忘搬着奶箱一起去。往常,他每天在广场玩的都是长枪短炮那些男孩子喜欢的玩具,这次他始终不离开小鸡,还拿出来,让它们在地上跑,让小朋友看。

一个骑儿童自行车的小男孩摔倒了,膝盖磕破了皮,一直哭。小孙子从奶箱里拿出随身带的碘伏给他擦,他怕疼,不让擦;拿出创可贴,他也不让贴,就是一个劲儿地哭。

小孙子从奶箱里拿出一只小鸡给他,说:“我给你一只小鸡,你别哭了。”小男孩接过小鸡,才止住了哭声。小孙子没有离开,一直陪着小男孩,直到他妈妈来到。

关键时候,小孙子愿意把自己最喜欢的东西给人,我很高兴,不失时机地表扬他是个有爱心的好孩子。

5月31日,小孙子一早就起床了,第一件事就是去阳台看那剩下的3只小鸡。饭后,他说:“爷爷,我们一起到外面让小鸡捉虫子吃好



吗?”我说:“好!咱这就出发。”

来到小区楼前的草地上,小孙子把3只小鸡从奶箱里放出来,然后看着它们边溜达边啄食。

小鸡“啾啾”的叫声很清脆,引来两个家长领着自己的孩子来看。结果,一个小男孩不小心踩了一只小鸡。小孙子心疼地拿起来,双手捧着,放在胸前。开始,小鸡还动,不一会儿就死了。

小孙子舍不得撒手,我说:“扔了吧。”他这才把这只小鸡轻轻地放在了灌木丛的树根下。

我以为小孙子会哭,可他没有,也没怪罪那个小男孩,表情没有一点儿不悦。

为防止再出意外,小孙子把剩下的两只小鸡装进奶箱,我们换到了一个隐蔽的草地,继续让小鸡觅食。此时,才看出小孙子一脸难过的样子。我不住地安慰他,他的眼泪才没掉下来。

六一儿童节,我没给小孙子准备礼物。我想,能教育他有一颗爱心,做个善良的人,就是最好的礼物。

马尾葱

○黄华

马尾葱,这个名字可能好多人都忘记了,叫不出来。它那叶子,一蓬一蓬地从土里冒出来,细得像头发丝,绿得发黑,软塌塌地往四周披着,尖儿还微微往上翘。乍一看,可不就跟小姑娘扎的那把马尾辫一样,“马尾葱”这个名字,取得是真形象,老祖宗的智慧必须得认可。后来我才知道,它还有个正经名字,叫蒜头。不过在农村,我们还是习惯叫它马尾葱,顺口。

小时候,我妈在小洞脑壳种了一小片,读初中的时候也用它包过菜,够吃几天。小时候我总爱蹲在旁边看,那叶子滑溜溜的,捏在手里又韧又实,不像别的菜那么娇气。凑近一闻,嘿,一股辛辣味直冲脑门,打两个喷嚏,眼泪花都出来了。可我妈说,没这股子冲劲儿,那还叫葱吗?

说真的,蒜头的吃法,花样还是蛮多的。今天就把我熟悉的一样一样聊。

最省事的,就是新鲜叶子切碎了炒鸡蛋。打几个鸡蛋,把马尾葱的绿叶子剁吧剁吧搅进去,热油锅里一倒,“刺啦”一声,香味儿立马窜满整个厨房。炒出来金黄金黄的,夹一筷子塞嘴里,蛋嫩、葱脆,那股特殊的香气不冲也不淡,刚好下饭。

但要说最经典的,还得是腌泡菜,新鲜的蒜头把根须剪掉,外面那层老皮剥了,洗干净晾干水。讲究点的,先用盐抓一抓,腌上半天,把那股子辣水逼出来——这一步叫“杀青”,去了辛辣,剩下的是脆。然后往坛子里一丢,倒上凉白开,加盐、花椒、八角,喜欢辣的扔几个小米辣进去。封上口,等十天半个月,捞出来一看,白生生的蒜头变得半透明,咬一口,“咯吱咯吱”的,酸咸脆爽,放冰箱保鲜味道最好。

我有苏州的朋友,她们家做糖醋蒜头,那又是另一种风味。用白糖、米醋和一点点盐调成汁,把蒜头泡进去,放冰箱里冷藏一礼拜。捞出来红亮亮的,酸甜口,脆生生的,夏天没胃口的时候,吃两颗,瞬间就开胃了。

要是想吃得讲究点,那必须得蒜头炒腊肉。也是今天在朋友圈看到的硬菜,很下饭,有了灵感,才码几颗字。今天朋友圈的应该是过年家里腌的腊肉,我大概想了一下做法,切薄片,下锅焯出油来,肥肉部分变得透亮,边缘微微卷起——这时候丢几颗干辣椒,拍两瓣蒜进去,“刺啦”一声,香味就炸开了。然后把切好的蒜头往锅里一倒,大火快炒,几十秒就出锅。腊肉的咸香渗进蒜头里,蒜头的辛香又把腊肉的油腻给解了,两种味道搅在一起,越嚼越香。我跟你讲,这道菜要是上了桌,米饭得多煮两碗,不然根本不够抢。

还有一种糟卤的做法,比较精致,我是从自媒体学来的。新鲜蒜头用盐腌过,沥干水分,然后一层酒精一层蒜头地码在小罐子里,倒上用酒酿汁、花雕酒和冰糖调好的糟卤汁,放冰箱冷藏几天。拿出来一尝,清清爽爽的,带着一股淡淡的酒香,特别雅致。配一碗白粥,或者当下酒小菜,那滋味儿,啧啧,绝了。

对了,蒜头还能煲粥。这个可能知道的人不多。其实古人早就拿它当药用,叫它“菜中灵芝”,能通阳气、化痰湿。用糯米煮一锅白粥,快好的时候把切碎的蒜头叶撒进去,再滚两分钟就行。粥里带着一股子清香,喝下去胃里热乎乎的,舒服得很。

有人说蒜头不能跟牛肉一起吃,好像是相克,这个我没试过,但听着有几分道理——一个冲,一个温,凑一块儿怕是要打架。

我去年回老家,看见我妈(二伯妈)又在菜园子里种了一垄。她还是那样,不紧不慢地浇水、拔草,嘴里念叨着:“这东西好啊,不挑地儿,掐了又长,多省心。”我蹲下来,掐了一根葱叶放进嘴里,有点辣,有点甜,更多的是那种久违的、泥土里长出来的踏实味儿。

马尾葱也好,蒜头也罢,名字换来换去,可吃到嘴里的滋味,从来没变过。



(本版图片均来源于网络)