

前进路上的明灯

■赵蕊

记得儿时,爷爷总是坐在藤椅上,戴着老花镜看书。他嘴里不时念叨着,神色时而紧张,时而舒缓。无论世事如何变迁,他身边始终有书,并伴随他走到最后。

爷爷是一位老师,在他80多年的人生历程中,始终将优秀的行为习惯和道德素养放在第一位。我们的家人也在这种良好的氛围中,接受了很好的熏陶。

爷爷从教40多年,从没打骂过一位学生。他因材施教,没有歧视过任何一个成绩不好的孩子,也没收取过任何一位家长的礼物。

作为村里的老知识分子,爷爷是十分受欢迎的。无论婚嫁丧娶,被人邀请前去作对送福那是少不了的。记得一次邻居家老大爷仙逝,正当半夜,鞭炮声吵醒了正在熟睡的爷爷。他急

忙起身穿好衣服,不一会儿,邻居叔叔便来敲门。爷爷马上赶赴丧家,挥笔写了三副挽联。忙完了,爷爷才回家休息。

爷爷不但书法写得好,二胡拉得也好。每个周六日家里就会来许多京剧爱好者,爷爷总会热情接待,拉起二胡为大家伴奏。赶上节假日,爷爷还会带着这些京剧爱好者,为全村的人们免费表演。这为当时没有什么娱乐活动的人们带去了很多快乐。

我家里孩子们的一言一行,爷爷都时刻关注着。“我们家里虽然没有那么多规矩,但是孝悌忠信必须放在第一位。做人啊,得有这四条才能立于社会。”爷爷经常把这些话挂在嘴边,并一直督促着我们。

子女开始工作时,爷爷便教导他

们要努力工作,积极向上,靠勤奋兴家聚业,节俭持家,尽职尽责,诚信待人。以上种种,都在无形中影响着家人,让子女终身受益。

家庭是社会的细胞。家庭文明不仅是社会文明的缩影,而且可以影响社会风气。所以,爷爷知道创建良好家风,传承家风,不是小事私事。好的家风利家利国,相反则害己害社会。

爷爷的一言一行影响着我们。成为像爷爷一样的人,成了我的追求。后来,我报考了师范类院校,迈上了三尺讲台。2002年,我也成了一名光荣的人民教师。“德高为师,身正为范”,爷爷告诉我这是他的职业信仰,而这更成了我记在心头、扛在肩头、写在笔头的人生信条。

爷爷的一生就像一盏明灯,照亮了他,奉献了自己。爷爷已经走了很多年了,但他留下来的家风和行事准则烙在我的脑海里。我愿意接过他手上这盏明灯,将优良的家风一直传承下去。

家风故事

生活手记

屋顶上的秋色

■杨丽丽



秋风摇曳,秋雨淅凉,孕育了一个夏天的田野,终于在一场秋雨过后开启了丰收的序幕。那些沉甸甸的果实带着清香、带着丰收的喜悦呼啦啦一下子就涌进了农家小院。他们争先恐后地爬上农家的屋顶,用五彩缤纷的色彩装点着乡村的秋色。

乡村里,一座座平房错落有致地分布着,那光滑平实的屋顶是乡亲们晒秋的好地方。小时候的秋收时节,我最喜欢跑到村西头最高的山坡上去,站在那里居高临下,看那些被色彩斑斓的五谷装扮起来的屋顶。

那乡村屋顶像一个一个画框,把秋天的果实分成了一幅幅美丽的画作。你看,洁白的是棉花,他们蓬松着,占据着屋顶的半壁江山。那边殷红的是大枣,一颗颗圆润饱满,在屋顶懒洋洋地晒着太阳,还有金黄的玉米像画轴的金边,一圈圈镶嵌在屋顶的四周。

房檐上悬挂着一串串红彤彤的辣椒,像一个个小红灯笼,与院子里那棵柿子树上的柿子交相辉映,把小院里的秋色衬托得更加美丽动人。篱笆小院里攀爬在墙头的牵牛花也不甘落后,它们一朵接一朵,粉白的,粉红的,在秋风里摇曳生姿。

乡村屋顶的秋色会时不时变换着颜色。今天铺满了洁白如雪的棉花,明天就可能是红彤彤的辣椒,其中往往还夹杂着高粱、大豆、红枣、花生等果实。

在乡下没有那么多讲究,乡亲们收了什么就晒什么,屋顶成了人与自然紧密相连的媒介。乡亲们用勤劳的双手把秋天的美搬上了屋顶。在秋收的时节里,各种农作物轮番上阵,各种色彩相互搭配,红、黄、紫、绿、白……那一片连着一片色彩斑斓的屋顶,向着天边绵延而去……

我站在屋顶上,极目远眺,远处是青山绿水,近处是五谷的色彩斑斓。一片接一片的绚丽色彩让整个秋天都生动起来。

乡亲们就是一个个伟大的画师,他们以屋顶大地为画纸,以五谷为色,在天地间绘制出最美的秋景。他们随着自己的心意,在屋顶上画出独属于自己的红火日子。

投稿邮箱:czwbsw@sina.com

本地作者请在邮件主题中注明“沧州作者”字样

金风玉露吃糖藕

■彭晃

白露过后的池塘里,原本摇曳的肥绿荷叶,飘逸着清冽香气的荷花,在经过数场秋风秋雨的吹打后,已耗去了精气神,只剩下残枝断梗。而底下深埋在淤泥里的藕,却于此时愈发受欢迎了起来。

前日午后,我散步回家,有友邻送来几段莲藕,说是亲戚刚去荷塘里挖来的。我大喜,心想晚上又有糖藕吃了。

糖藕,全称“桂花糯米糖藕”。作为一款老少皆宜的小食,小孩嗜其甜润,大人醉其清爽,老人好其恬淡。所以,每到藕季,本地大小饭馆的菜单上,它几乎是必不可少的一道应景菜。

记得十几年前,镇上菜场边有个专卖糖藕的小摊,那藕烧得真到位,软糯而香甜。吃过之人,个个叫好。那时的我,若有闲暇,便会去买上两段糖藕,切片以当零食,吃出一片恬适情怀。

光顾的次数一多,我自然与摊主熟络了起来。有一次,趁他得空时,我向其请教制糖藕的诀窍。摊主也不藏私,极有耐心地跟我细心讲解。我回家后经数番尝试,居然也学到了他七八成的本事。

藕有七孔藕和九孔藕之分。七孔藕绵软酥烂,九孔藕脆甜汁多。做糖藕以七孔藕为宜。

取藕苗壮挺直的中段一节,里外洗净,先斜切一节作为帽盖,而后将淘净晾干的糯米灌入藕孔。然后,边灌边拍藕段,尽量使糯米在藕孔中灌得满当,并用圆芯筷子杵实,再把先前切下的藕节头复位,用牙签固定,以防糯米从藕孔中漏出。

煮糖藕最好用不锈钢炖锅或砂锅。锅里加水,浸没藕段,先用旺火烧至锅“嗤嗤嗤”发出大声后,放入冰糖,再用小火慢慢焖煮过夜。

第二天一早,屋里腾腾缭绕的馥郁之香,让家里的孩子迫不及待地起来。待掀开锅盖一看,那藕已成深褐色,用筷一戳,酥烂。

将黏黏糊糊、嘀嘀嗒嗒的藕段夹出,轻轻撕去自然翘起的表皮。待藕冷却后,快刀切片,叠放在盘中。伴着那一根根缠绕的藕丝,有种让人难以拒绝的香甜。浇上锅中浓稠旖旎的甜汁,那已成肉红的藕片,瞬时便愈发滋润晶莹了起来。

锅里剩下的汤汁可别浪费,连同多余的糯米,再加红枣和桂圆肉,煮成香喷喷、甜蜜蜜的藕粥。

糖桂花,是做糖藕绝不可少的点睛之笔。星星点点地撒上些许,如碎金铺

在琥珀上,藕原有的清芬,此时又增添了桂花的幽香。兼具藕和桂花两种植物的精华,占尽了整个江南的韵致。看似轻描淡写、不甚着力,实则素雅悠长。

夹一片入口,轻轻咀嚼,随着“吱吱吱”黏连的断裂声,酥糯甘美的藕与缠绵缱绻的糯米,一同入口,让人回味无穷。

糖藕的甜是慢慢煮进去的。这种甜,于有意无意之间,既不会让人腻味,又不会掩盖藕本来的清素。而在平实的甜味之外,另有一股桂花的馨香。那香,直冲肺腑,在五脏中久久徘徊萦绕,仿佛将人带进书里的荷塘月色,说不出的恬适安宁。

如果四季也有味道,那么秋季一定是甜的。闲坐于桂荫之下,一壶清茶,一碟糖藕。口齿间咀嚼的是糖藕细腻的风雅情致,触目所及则是小桥日落、曲巷烟深的景致。心弦便于此际不知不觉地被拨动,情丝绵长。



【月下村庄】

夜色渐深,风儿更劲。月亮在天空中挂得更高更亮,月光如水,洒满了村庄。那柔和的月光穿过层层高山,越过茫茫田野,照亮了睡熟的村庄。在这个夜晚,村庄仿佛是一个熟睡的孩子,安静而祥和。

——谢文衍

【桂花香】

这些天,家门前的桂花树开花了,密密匝匝,像缀满了金子。满树的金黄,在夕阳的晕染下,愈发显得斑斓多彩、清馨可人。微风一吹,那沁入心脾的香味在空中弥漫着,醉得人好温暖,醉得岁月悠悠长长。

——木铎

微写作

“微写作”栏目短信平台号码为15100868801。倾听您的心声,期待您的短信留言。

【风景】

人间深处,金菊满堂,丹桂飘香,柿子枝头笑,蟹黄味道长。在生命的旅途中,最美的风景并不是在终点站,而是沿途中的那些景物、那些人和那些事。我们要用那双善于发现的眼睛,学会欣赏一路的风景,淡看季节更迭,静观云卷云舒,在温情与温暖的包围中感受生命的美好。

——甘武进