

## 雨山的希望

一年前,进山的道路还是坡陡弯急,坑坑洼洼,路基时有塌陷,险象环生,二十多公里山路,硬生生要花一个多小时。

远远地看见一处建筑,楼顶飘扬着国旗,青山环抱下显得格外干净清爽,黄色的马赛克仍然完整,还像新的一样。

走近了才发现这里原来是一所叫作雨山的小学,但仔细一看又不像学校。因为缺水,操场上大半土地都种上了红苕,苔叶铺天盖地,像是铺上了一层绿地毯,也免去了大风起兮尘飞扬之害。仅剩的两个篮球架隔空相望,没有孩子们们的欢闹,它们似乎老得很快,无精打采的,连头都抬不起来。偏居一隅的一个乒乓球台被荒草包围,台面缺了一角,如风烛残年的老人,等待着岁月的宣判。

一楼走廊墙上悬挂着范仲淹、鲁迅、文天祥的名言。许是当年师生们亲手栽下的一排桂花树已经枝繁叶茂,足有六、七米高,几乎要与楼顶握手言欢了。

楼梯进口的公示牌记载了学校的来历。一九九一年十二月由崇阳县直机关干部职工捐款修建。我信步走进一间教室,原先摆放课桌的地方,置放着十几个黑色的大瓮,盖得严严实实的,一股浓郁的泡椒味在室内荡漾,勾引着我的味蕾,唾液瞬间占据了我整个口腔。

叮铃铃……,一阵清脆的铃声陡然响起,将我的思绪驱散,难道还有学生在上课?很快,几声欢快的笑声就证实了我的猜测。只见一大一小两个学生正在桂花树下尽情撒欢。嗬!还真

有学生!!

我饶有兴趣地走过去,询问他们的情况。女孩子叫吴雨萱,今年六岁半,读小学一年级;男孩子叫丁涛,今年十五岁,也读小学一年级。

怎么还有这样的学校?我不禁走进他们上课的教室。教室里品字形摆放了三张课桌,课桌紧靠在一起,如同头挨着头。后墙上写了一排大字:我们就从这里出发。大字下摆放着一个书柜,里面只有四本书:一本中国未解之谜,一本兵器知识,一本世界地理1000问,一本漫画书。书面有八成新,应该是很少翻看。一位体形微胖的男人正在擦黑板,上面板书的是汉语拼音,看来两个学生说得没错,他们真的都在上小学一年级。

老师回过身看到我,推了推眼镜,仿佛要将我这个不速之客看得更清楚。

随后的交谈基本上是老师说,我听。老师姓徐,今年五十二岁,本村人,原来在山外教书,村支书一句“留在村里没书读的孩子可怎么办”的话,让他义无反顾返回了大山。最初只有一个学生,就是那个男孩,丁涛。因为父母在外打工,从来不管他的学习,十五岁了还不识字。徐老师并不嫌弃这个学生,而是从零开始,一对一耐心教学。

徐老师回村带学生的消息传遍了村子,不久,吴雨萱的奶奶就把吴雨萱送来了,因为吴雨萱很“野”很调皮,山外的老师管不了,奶奶也管不了,一说村里小学又复班了,就把她送了过来。

徐老师对这两个学生很疼爱,也很严格,每

## ■邹子睿(嘉鱼)

天八节课一节不拉下。他亲自救语文和数学,音乐、绘画则通过互联网远程教学。

课间十分钟很快就过去了,徐老师又开始召唤两个学生上课。我也就此道别。临别时徐老师将自己制作的一罐泡辣椒送给我。大山上土地贫瘠,缺肥少药,适合种植辣椒,辣椒扎根在高高的幕阜山上,经过长时间的日照,味道和其他地方的辣椒真的不一样。

好风凭借力,送我上青云。

再次踏上这所学校,得益于幕阜山旅游公路的开通。山里的这些辣椒,还有各种野果蔬菜,立刻成了游客眼中的香饽饽。赏樱花,访密林,攀岩探洞,游客纷至沓来,给山里人带来了新鲜感,也带来了脱贫致富的机遇。

雨山村地处幕阜山深处,原先交通闭塞,村里的年轻人都到山外打工,现在随着幕阜山绿色产业带的开发,村里成立了辣椒专业合作社,山里人家的日子渐渐红火起来,外出的村民陆续返回村子,有的开起了农家乐,有的做起了农副产品生意。这所建在大山里的小学校,即将迎来崭新变化,校舍被修缮一新,徐老师说,已有山外就读的孩子转回到村里上学,他坚信自己的学生会越来越多,这里不再是一个鲜有人涉足的地方,这里有蓬勃的朝气,有腾飞的乡村,有绿色的希望。

下山的路虽然崎岖,但道路进行了硬化刷黑,丝毫感觉不到颠簸难行。回过头,我看见一面崭新的国旗在微风中挥舞,直到走下山腰,它仍在山间高高飘扬。

## 炖出年味儿

## ■胡喜荣(嘉鱼)

腊月启程,向故乡出发,向一锅汤的温暖靠近。故乡地处鄂南,一直流传着“无汤不成席”的说法。在年的舞台上,美食是一支协奏曲,汤无疑是这支曲子里最美妙的音符。

故乡的年味儿是炖出来的,我从小就知道。那时正值生产队时代,大家都很穷,一年也难得吃上两回肉,大家都盼着杀年猪。

“……二十五,做豆腐;二十六,去割肉;二十七,宰年鸡……”在孩子们欢乐的歌声里,一群壮劳力把队里喂养的那头猪绑在树上,屠夫拿着尖刀对准猪咽喉一刀下去,冒着热气的猪血汨汨地流出来,接着褪毛、开膛、剔骨、切成肉条子。乡亲们都笑眯眯地排着队伍领猪肉。歌声、说笑声、脚步声,驱走了冬日的寒意。

肉分好以后,接下来的重头戏是把剩下的骨头炖成汤。乡亲们临时在草滩上搭了两口灶,上面支着两口大铁锅。几个年轻人在西凉湖中把湖藕洗净、切段,和猪骨、生姜一起放在锅里炖。木柴在锅底噼里啪啦地唱着歌,火苗兴奋地舔着锅底,锅里的水汩汩地欢叫。白烟袅袅升腾,我们吸溜着鼻子,眼巴巴地等着。

经过长时间的炖煮,两锅猪骨藕汤终于炖好了。我们拿出早已准备好的碗,队长先给老人和小孩每人盛一碗猪骨藕汤,剩下的就分给青壮年劳力。男女老幼一个个喜笑颜开,站在寒风呼啸的草滩上津津有味地喝汤。老婆婆眯缝着眼睛,捧着碗抿着嘴唇喝着,发出“滋滋”的声音,喝一口就咂吧咂吧嘴,仿佛在回味着汤的余味。汉子咕噜咕噜地喝,大口大口地嚼。我端着碗,酽酽的汤,粉糯的藕,绵软的肉,喝一口,满嘴都是油,咬一口,满嘴都是香。一碗热汤下肚,身子就慢慢暖和起来,过年的喜悦在心间涌起。

后来实行了家庭联产承包责任制,乡亲们口袋里有了余钱,过年就变着花样炖汤,淡黄的甲鱼汤、亮黄的老鸭汤、奶白的鳜鱼汤……这些汤不光色泽鲜艳,而且味道鲜美、营养丰富。不过我最喜欢的还是母亲炖的鸡汤粉。

除夕中午吃过年饭之后,母亲把早就杀好的鸡放进砂锅里,搬到火塘上的“三脚猫”(一个铁圆圈下面焊三个脚支撑的铁架子)上。火塘里一节半干不湿的树根燃烧着,树汁滋滋地响,有时还像鲤鱼似的,吐出一圈圈小水泡,一股木香弥漫在农家的土墙瓦楞间。鸡汤炖好后,放入泡软的红薯粉条继续炖。我们姐弟几个围坐在温暖的火塘边,说旧年的收获,谈新年的打算……母亲温柔地看着我们,父亲鼓励我们继续努力。

除夕之夜,屋脊与夜色融为一体,点着白炽灯的家格外亮堂。母亲给我们一人盛一碗鸡汤粉,肉香、粉丝香、葱香一齐钻进鼻翼,让人胃口大开。我们赶紧吃起来。肉鲜嫩,粉软滑,尤其是汤,喝一口,一股子醇香在唇齿间荡漾,久久不能散去。母亲说,鸡汤就是“吉”汤,喝了新年事事如意。

这些年来,我走南闯北,喝过各种各样的汤,而心中最惦念的依然是故乡的汤。午夜梦回时,那汤是舌尖上最浓的一碗乡愁。

腊月启程,年前抵达,推开老家虚掩的柴门,喝一碗故乡的汤。这炖出来的年味儿不仅暖胃暖心,还赐予我们智慧和力量,让我们无论在怎样的境遇里,都能把生活炖成一锅美味。

## 再看《天仙配》

前不久,在网上搜看了黄梅戏电影《天仙配》,熟悉的旋律再现了传统黄梅戏艺术的穿透力,使我有置身其境的感觉,似乎是董永与七仙女的爱情的见证者,因为他们演绎的是因孝而生爱的故事。

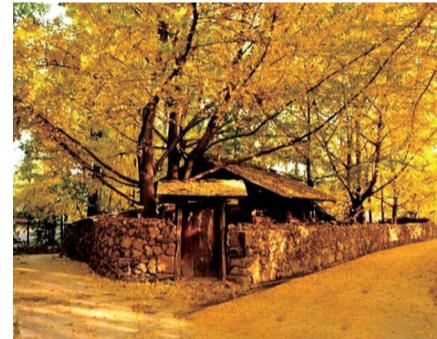
随后,我又查阅了一些资料,董永应该是历史上一个真实的人物。据刘向的《孝子传》记载,他是东汉时期山东人,少年丧母。因那时是战火纷飞的年代,他和他的父亲逼迫离开家乡,沿路乞讨来到了湖北的安陆。逃过来以后的不久,他的父亲又病故了,董永就把自己卖给一个富裕人家做奴仆,安葬了父亲。故事到此也就完了,没有后面董永认识仙女什么的,也没有董永与七仙女悲欢离合的爱情故事。

到了三国时期,这个故事被才高八斗的曹植所改写,他的一首乐府诗也就彻底改变了董永的命运。董永遭家贫,父老才无遗;举假以供养,佣作致甘肥;责家填门至,不知何用归;天灵感至德,神女为乘机。诗的大意是说,董

## ■阮家传(温泉)

永穷得不得了,父辈又没有留下财产,他就借钱来供养自己的父亲,也常常去替别人做工以换取食物来伺候父亲,结果满门都是讨债的人。因为欠债太多,董永不知道怎么来还,在这种情况下,老天被董永至高无上的道德给感动了,就派来一个神女为他织布。因为派来的是仙女,在一个月的时间里织成了三百匹锦缎,把董永给赎了出来。在返家的途中,经过槐荫这个地方,神女才把实情告诉了董永,她是仙女,因董永的孝行感动了老天,奉命替他还债来了。说完后,这个仙女凌空而去。这就是流传到现在的《二十四孝》里面的“卖身葬父”的故事,也就是被搬上银屏的黄梅戏电影《天仙配》。

唐朝以后,这个故事被越拉越长,越拉也越丰满。主要是为了让我们更好地理解中国传统文化对孝的定位,把一些美好的意愿和心愿都填充到这个故事里去。董永与这个仙女还生了一个儿子,儿子长大后找仙女母亲等等。当然,不管是哪个朝代也不管是谁改写了



这个故事,都寄托着中华民族传统文化对于孝的至高无上的评价,因为传统中国都认为行孝之人必有好报!

如今再看《天仙配》,深深地被董永的正直和善良感动着,一个人不管经历着怎样艰难和困苦,都不能丢弃了善良的秉性。同时也深深地被黄梅戏艺术的穿透力感染着,本来是一部以悲剧收场的故事,通过黄梅戏这种艺术方式把主人公一波三折的悲惨命运表现得淋漓尽致。

## ■方雷(通山)

肉,每个人都一样,只是大家不晓得罢了。看到碗底有块多余的腊肉,一大早昏暗的灯光下,开荒的劳力还以为只是对自己一个人的特殊关照,而这个祖传的秘方为我们家高祖母所独创。

这个秘密的执行人,还有这个秘密讲述人,随着她们的仙逝,只能吃三块肉的风俗,也同时带到另一个世界去了。现如今,老家的青壮劳力外出打工,老的也爬不上山坡了,开荒地一片草枯萎。我常想,不管这个秘密是不是真实的,但承载几代山民饱以果腹的开荒地是实打实的。

去年清明节回家扫墓,在祖坟山旁边的原来开荒地,绵延起伏的山峦铺上了一大片墨绿的玻璃,远远望去犹如一幅大海画卷在徐徐展开,夕阳西下竟有些瑰丽,一个开发商在荒地上建起了一个光伏发电项目,说是效益好时,村民年终可以分些钱来。

如高祖母泉下有知,是否会有些不高兴呢?毕竟,开垦这些荒地时,是她老人家“开发”了一块多余的腊肉,那是一块香喷喷的浓情腊肉。

## 一块香腊肉

这个秘密是奶奶和我讲的。秘密的执行人是奶奶的婆婆,也就是我从没有见过的高祖母。

我倒不是怀疑这个秘密的真实和效率,反而觉得某种程度上印证了山区祖辈人的管理智慧,带有现代MBA色彩。

乡下老家春节期间,一直有个喝汤的风俗,亲房中谁家来了亲戚拜年,都要给面子端一碗。说是汤,其实是一碗诱惑的大杂烩,腊肉、油干、糍粑、油炸薯粉坨。像新娘进婚房要吃鸡蛋一样,喝汤有讲究,只兴许吃一块肉,多吃了,第二天整个村湾子就会传出一个失礼节的笑话来。在贫困的年代,也大概也是祖辈人实行总量控制的手段吧,毕竟,乡邻的日子都是过得紧巴巴的。

然而,有一个场合却是另外。老家在山旮旯,为了多打一些红薯、小麦、玉米,每年开春都要请工挖地开荒山。开荒是一个繁重的体力活,倒春寒的季节,一坡地挖开,衬衣要湿透,黑漆漆的山地还带有热气。所以,再穷的人家,也要把火炉钩上的腊肉取下来拿来款待,这关乎一天的开荒面积。一大早,昏暗的

桐油灯下,一大瓷盆腊肉端上桌来,每块腊肉有二两多,俗称唬脑头,以凸显主人的热情,也包罗了主人的某些渴望。看似一大瓷盆腊肉,其实也是有数的,请了10个开荒劳力,就是30块肉,每人三块,不多不少,都是亲房叔侄,也不用抢。三块腊肉吃不了,可以带回家接小孩子,就像现在餐馆打包一样自由,多年的规矩。开荒的繁重需要强大的能量来支撑,肥腻的腊肉可以保持一天的力气,三块腊肉,要在打包回家和保证一天力气做出平衡,是一件纠结的事。

挖树蔸是开荒常有的,费力,需要有技术。挖树蔸时需要把树蔸的周围碎石硬土掏出,简称开堂。堂开大了,费力费时,堂开小了,不起作用。不经意间,省事的劳力来个小小聪明,趁主人不注意,将泡土盖上,来年发现,也是一个无头冤案。这就苦了主人,不得不返工挖树蔸。

然而,我们家的开荒的地,却一个残留树蔸也没有,一垄一垄的整齐,这全靠高祖母的招数。原来,在给开荒的劳力最后一次盛饭时,高祖母会悄无声息地先在碗底塞进一块腊