



微笑

□李晓东



笑一笑，十年少。可是张亮根总不大爱笑，走到哪里都是一张苦瓜脸。

张亮根是樟源村张荣根的弟弟，先在樟源乡中学教书，后来调到县城中学，任教三十多年，一路顺遂，混得不差。

这天，妻子又劝张亮根：“你为人师表，出门面带微笑，这又不会失去什么。”

张亮根嘴巴一撇说：“五十知天命。都快退休的人了，我用不着讨好谁。”

妻子怫道：“你说的是哪里话，这不是讨好谁的问题，而是尊重人的问题。年纪越大，就越要懂得自尊自爱，给人留下好印象。你笑一笑就这么难吗？”

张亮根不耐烦，连说：“好了，好了！”说罢，便哈哈大笑起来，笑的样子比哭还难看。

可不，张亮根个子矮小，皮肤黝黑，头发花白，笑起来便会露出两个大门牙，还不如不笑呢。

张亮根依旧一天到晚绷着脸，让人亲近不得。他走在单元楼道

里，见到邻居，也没有什么话好说。邻居背后都说他清高、冷漠，哪里还像个教书先生，不误人子弟才怪。

张亮根就是这样一个人，不苟言笑的人，因此妻子宁愿一个人出门，也不要他陪伴。

然而，不知从哪天起，张亮根仿佛换了一个人，变得特别爱笑，尽管笑起来像个憨包。妻子万分不解，但很享受，没事便带他出门逛逛，还说：“你笑的样子很亲切！”

一天上午，张亮根和妻子去菜市场买菜，看到一个三十出头的男子，很面善，便笑着点头。那男子赶忙走上前，笑道：“张老师好，快二十年不见了，谢谢您还记得我。”

张亮根说：“哪里哪里，这世上哪有老师忘记学生的道理。每届学生的毕业合影，还有每个学期的备课本，我至今仍保存着呢。”

一天中午，张亮根和妻子去公园里散步，看到一个四十岁左右的女子，穿着时尚，举止优雅。张亮根老远便冲她笑着。那女子赶忙凑上前来说：“张老师好啊，多年

不见，想不到您还能认出我。”

张亮根说：“别说见外话了，哪有老师忘记学生的道理。”

女子感动得一塌糊涂，就连张亮根的妻子也感动得不得了，感叹道：“老张啊，想不到你的记性这么好，连几十年前的学生都记得。”

张亮根说：“哪里哪里。常言道，一日为师，终身为父。我没事就会看看每届学生的毕业合影呢。”妻子不由得对张亮根刮目相看。

又一日，张亮根和妻子回故乡樟源村，去爬樟源岭，爬到半山腰，只见一个中年男子迈着大步走下山来。张亮根笑眯眯地望着他。那汉子赶忙上前握手，说：“您不是张老师吗？多年不见，真想不到您还记得我！”

张亮根笑道：“你说哪里话，我怎么可能会轻易忘记自己的学生呢。不瞒你说，我没事就会翻出备课本上的花名册看看，加深印象。”

男子说：“我就是您在樟源中学教过的首届学生啊！您还记得我的姓名吗？”

张亮根笑着用手抓后脑勺，抓

了好半天，叹息道：“这，这……你看，多么熟悉的名字，早上出门我还记得，现在怎么就忘了呢？唉，瞧我这记性！”

等男子走过，妻子问张亮根：“老张，你今天怎么忘记了学生呢？”

张亮根叹了口气，说：“我教了几十年书，教过的学生成千上万，打过交道的家长不计其数，大多数其实都记不清了，可他们认得我呀。有好几次学生跟我打招呼，我却不认得人，学生一脸失望，你说尴尬不？”

见妻子不语，张亮根继续说：“认得学生，学生心里该很高兴吧。我就开始看以前的花名册和毕业照，但是现在记性不好了，有时候看过了也容易忘，所以凡是见到有些面熟的年轻人走在路上，我都会主动微笑着点头，不是我的学生倒也没什么，要真是我的学生，那不是我更好了。”

张亮根和妻子继续往山上爬，边走边说：“今天没记起来，看来还得再多看看呐……”

1

现在想起来，多古怪的一切！

事在今日，我映着屋檐下的水珠，回溯往事。看时间流逝，有谁的回忆不惆怅？

师者有道，余有惶恐。我不交年龄相仿的朋友，对忘年之交，则更关怀备至。呈现出这样的状态，我的内心仍守着一个至善至美的愿望。

今晚“谢师宴”是一段趣闻，就怕混乱的思绪被同一块石头绊倒两次，容易掉进煽情的套路，而忘了被教训贱卖。

此间，久别重逢的女弟子，带着几分羞怯和愁绪，有了一副百般不自在的样子。我是一个只问耕耘不讲收获的教师，曾为这个学生的工作奔跑几天，于小圈子影响流弊于今。

2

老实说，一别多年，对这记忆已经模糊。现在，她却并不提及，也真是……

接下来，是一种相对无言的怀旧情感。我被“桃李春风一杯酒，江湖夜雨十年灯”的一番情绪渲染得一片凄迷。

这些年，我身体欠安，机缘巧合，熟读神魔小说《西游记》，知晓师徒四人一路降妖除魔，历尽千辛万苦，在求法之路上被妖魔鬼怪打发了每个日子。那些前世孽换来今生的猴子屁股摸不得，使众神卸下一堆伪面具假皮囊，顿有别样叹惋。其征兆，我假如看不懂，何以谈幽深的寓意？尽管唐僧师徒冰释前嫌，重拾信心跋涉在西行的路上，关涉大是大非。最终，取回真经秘诀，印证了观世音菩萨的那句：“世上自有救你之人，却不是我。”

我不是唐僧，碰到头疼的事情，手指在桌上轻叩，比唐三藏更能胜任“口传心授”的角色。然而，我耐着性子听，包容她所有的一切，哪怕有不敬之词，有模糊的意味，也可不闻不知。

窗外，瓢泼大雨“呼”地拉近了边陲僻壤的暮色与现实的距离。我对她像伞一样遮风挡雨，但几十年积累的“优点”被“人设”绑架，也着实烦恼了一阵子。

我带着烟火十六味，是味觉天然的雅兴，对酱爆的回锅肉，情有独钟。

作为川菜“扛把子”，这道菜的起源会让我再次坠入民间打牙祭的习俗。这是一家遭网友戏谑的“茅屋大酒店”，精神

3

我看见他低头的时候微微笑了起来。大约我从前遇到这样的事会批评他，但今天没有。

我告诉他老师希望他在学业上也能有剥橘子的细致与耐心。

在日复一日的清晨和黄昏中，他慢慢有些改变了，什么时候开始的呢？

或许是在一个风雪漫天的下午，我看他冷得瑟瑟发抖，给他冲了杯板蓝根颗粒。

或许是明晃晃的午后，我在班里读了他写的一段日记。

或许是有一次跟他谈到妈妈，谈到未来，他没有落泪，但眼里起了雾。

总之后来，他会拿起笤帚主动打扫教室。会在早读课早早来到教室，主动给我背课文。课堂上睡觉的次数也越来越少了。语文课上，我看向他时，会对上他清亮的眼眸。

有一次他在课堂上回答出了问题，全班同学不约而同地为他鼓掌，他不好意思地歪头笑了，眉眼间喜悦与羞涩交织。我内心有欣慰和感动，整个集体都是关爱他的。

考场上，他穿着数学老师送的棉鞋和校长送的花棉衣，暖暖和和地在考场上写字。他还不知道他语文成绩考了八十分，我脑海里已然浮现出他歪着头眉开眼笑的样子。

他在作文里写“侯老师像一束光”。不知怎么的，在那个阳光明媚的日子里，我在无人的办公室悄悄落泪，这大概是我得到的最高赞誉。阳光穿过重重阴霾，终于照在了少年身上。

一束光穿透生活的阴霾，在那个寒冷的冬天，带给他光明和温暖，让他学会诚实坚韧的品格，拥有积极向上的力量。希望在未来浓稠的寒冬里，他也能学会为自己种一个春天。

遇见「回锅肉」

□余庆



饕餮的大厨，干脆利索，把五花肉放入热水锅中，加入老姜片煮至六成熟，捞出后切成薄片。而后，在锅中放适量的油，倒入切好的肉片，将一勺糍粑豆瓣放进滚烫的油锅中，翻来覆去搅和着，绛红色的肉汁将一块块肥瘦相间五花肉浸

润到奇光异彩，与噼里啪啦声遥相应和。可见肥瘦相连，蒜苗青白分明的鲜活，霎时有一股金黄亮油的甜腻香醇。

忍住食欲，吃出来的自信带来持久饱腹感，助推肌肤滋润度。余香悠悠的回锅肉是非物质文化遗产，充满着深厚的文化底蕴，以“神菜之名”常见于寻常百姓家。

说到这里，那一盘热气腾腾、苛刻精细的佳肴迎面而来，高脂肪含量颇有些鲜香落胃。看似简单，却浸透出川人的风味，锤炼成精地撑起川菜的脊梁。

雷声频仍，如锦如绣。我面对这位困惑的学子，善意地几番劝导，像自己儿时受惠于老师的教诲一样，洞悉并左右所有的客观和主观，也绝不把“冷暴力”强灌给她。

她揪着眉头，浑浑噩噩地自以为是一朵绽放的鲜花，却记不清那一大片干枯的杂草，原本就是野蛮生长的雏菊。

心生一念，我双手放在膝盖上，看着眼前的光，将影子留在了身后。到头来，一定是别无选择的徒劳与争论辗转易主，我依然只相信我愿意相信的。

幸而为师，别怨长夜漫漫；何其自在，闻觉春之近也。

我喜欢红亮油润、香而不腻的回锅肉，并非万难。

像一束光

□侯焯焯

从教多年，我始终忘不了那个孩子，他给了我珍贵也最崇高的赞誉。

新接手了一个班，我像往常一样，没有刻意关注谁。注意到小城实在是因为他太特殊。

瘦瘦小小的他如同一片树叶，风一吹，就颤抖着要倒下似的。课堂上提问他，他歪着头皱着眉看我，一言不发。我厉声责问，他不哭也还是不说话。作业本不着一字交给我，一节课小动作不停，早上的课都“小鸡啄米”似的犯困。

经常手上晕染一片蓝色墨水，脸颊嘴巴也抹得不像样，欺负同学屡教不改。这是个怎样的孩子啊？刚开始我确实有点气愤、无奈。

后来我了解到，小城从小就没了妈妈，爸爸常年在外出打工，家里只有八十岁的奶奶一起生活，老人家有点听力障碍。

我心中一疼，却有点不知所措，直到那件事的发生。

那天午后我走进教室，同学们都在静静阅读。小城也很安静，干什么呢？他正全神贯注地剥着橘子，白色的丝络也剥掉了，干干净净，像一个橘黄色的小灯笼。他拿到鼻子下面闻了闻，垂涎欲滴，正准备吃的时候，发现了身后的我，他握着橘子紧张得一动不动。我没有没收他的橘子，难得见他认真做什么事。

我说：“剥得真干净，能不能分我一半？”他一愣，掰开橘子给了我一半。“这是罚你不认真阅读，把橘子收起来，跟大家一起打开书。”他不情愿地把橘子收起来放进桌膛，打开了书。我接着把他给我的半个橘子又递了回去，“这一半奖励你听老师的话，并且专注地做了一件事。”他知道我我说的是他刚才全神贯注地剥橘子，那是每一位游子一辈子呵护的根！

腌笃鲜，于我而言，笃出了一锅春天的鲜味，也笃出了一锅家乡的滋味！

鹭鸟村记

□许世宏



鹭鸟村原名戴桥，距临泉县城15公里。北临南界河，南濒运河，地势低洼，沟河纵横，水草丰茂，鱼虾肥美，是鹭鸟栖息的好地方。每年夏初，都有上千只鹭鸟从南方迁徙到这里繁衍生息。村庄成为鹭鸟的天堂。

今年4月，县作协一行去鹭鸟村采风，我们有幸一睹鹭鸟绰约的风姿。

远远望去，村庄像一片绿色的海洋，树木参天，葱葱郁郁，远近高低都是树，以枫杨柳最多。抵达村口才看到被绿色淹没的一排排农舍。行道树枝繁叶茂，筛下点点阳光，斑驳的树影画在地上，犹如丰子恺的简笔画，疏密有致，简约生动。虽是夏天，沐浴林间却透着丝丝凉意。微风吹拂，掀起一层层的绿浪，仿佛沐浴浩瀚的海洋。不知从何方飘来缕缕油菜花的芬芳，我顺从每一阵风的暗示，寻觅到大片

的油菜花地，金色的花朵在灿烂的阳光下格外炫目，成群的蜜蜂嗡嗡嗡嗡地飞舞，匆忙地采集花蜜。还有一只只蝴蝶，翩翩起舞，装点生机勃勃的春夏之交。车厘子园像一枚邮票贴在村庄右上方，有麻雀、喜鹊和黄莺盘桓飞翔，它们贪恋美景，渴望像去年一样分享甜蜜的果实。我不由得想起杜甫的诗句：“留连戏蝶时时舞，自在娇莺恰恰啼。”诗圣描绘的应该就是这番景象吧！

我们一行登上观鸟台，恰逢

“一行白鹭上青天”。一只只白鹭躯体呈流线型，腿修长，翩跹在湛蓝的长空，像一幅动态图画。俯瞰湿地，一群白鹭在水面款款飞舞，临水自照，陶醉在自己轻盈的舞姿中。不一会儿，又栖息在渚上，像下一场大雪，白茫茫一片。有的搔首弄姿，梳理漂亮的羽毛；有的在水湄点头，捕捉肥美的鱼虾；有的操练金鸡独立，让人想起芭蕾舞演员精彩的表演。河堤是画框，湿地恰似一幅白鹭图嵌在村庄西头。

四月是白鹭的恋爱期。雄鹭向心仪的雌鹭表达爱意，或张开洁白的羽翼，展示优美的姿势；或引吭高歌，吸引佳丽；或来点实惠的，叼来鱼虾阿谀谄媚。倘若雌鸟怦然心动，则一起翩翩起舞，结成伉俪，共筑爱巢，繁衍生息。

村里流传着一个神奇的故事。乾隆末年，山东青州一阔家富人，因避难来到戴桥，一住就是十余年。一天夜晚，阔某梦见一位白胡子老人，身旁栖息三只仙鹤。白胡子仙人说：“你已经劫渡渡尽，将时来运转。近期会有三仙相助，三件喜事临门。”话音刚落，三只仙鹤变成三个美女。翌日早晨，阔某向村民说起梦境，在村民半信半疑之时，忽闻东方树上传来鸟鸣，定睛一看，原来是三只白鹭。那时消息闭塞，阔家一时哪里会得知乾隆驾崩，嘉庆继位，大赦天下之事呢。不几日，老家传来喜讯：大



晨捕

张永生摄影

儿子中探花，是为一喜；小儿中举人，是为二喜；赦免罪犯，是为三喜。阔某在离开戴桥之际，为酬谢白鹤多年的厚爱，倾尽家财，建庙立祠。三进三院的“三仙祠庙”落成后，延请道士传授布道，教化百姓，香火一天旺比一天。每年正月十五的庙会，吸引方圆百里的百姓来此祈福。当时，与古沈庙会、八十里店庙会堪称伯仲，成为著名的“临泉三大庙会”。

故事像种子一样播种在百姓心中，早已开花结果。上世纪八十年代，兴建鹭鸟洲湿地公园，村民们敲锣打鼓、唱大戏，来庆祝白鹭的安家落户。有一天，小孩发现一只受伤的幼鹭，双手捧

回家，父母在农忙之余钓鱼喂养，雏鸟痊愈之后被放回大自然。鹭鸟有灵性，懂得报恩，一遇见这家人就蹦蹦跳跳，环绕着飞翔歌唱。村里有个不成文的规矩：婚丧嫁娶一律不燃放烟花爆竹，庄稼果园不喷洒农药。“白鹭是瑞鸟，会给村民带来福气。”村民如是说。有鸟的地方美人善。

树林、河流、果园、鹭鸟、寺庙、村庄，人与鸟紧紧拥抱着在一起，田园与村庄没有隔阂，自然与人文水乳交融，这就是美丽的鹭鸟村。

暮色渐起，一群群鹭鸟开始归巢了，飘逸的风姿装点村庄，婉约的啼鸣在村庄上空荡漾，伴着清香，盈盈弥漫……

腌笃鲜，“笃”出一锅春鲜味

□申功晶

酥烂有度，肥美鲜糯；春笋鲜嫩爽脆，水灵灵、甜津津，算得上笋中珍品。蹄膀出其鲜，咸肉出其香，春笋助其清爽，这一锅肉鲜笋脆、滚烫香鲜的奶白汤头，吸上一口，用上海人的话来说：鲜得来眉毛也要落脱嘞！

腌笃鲜地道的做法，是咸肉、鲜肉加大量春笋，文火慢煮上两三个小时即成，没有什么技术难度，唯一需要的就是耐心等待。没有一块好咸肉绝无可能成就一锅好腌笃鲜。过去的咸肉都是自家腌制，现在要吃一块上好的咸肉，须提前去乡下人家预订。鲜肉可选用五花、小排，而吴地人家大多用蹄膀，蹄膀皮厚脂厚，瘦肉又是栗子肉，较之五花更耐炖，肘骨与咸肉一起炖更香。笋则是用来提鲜、吸油、吸味的。我的父亲烧得一手好腌笃鲜，记得年轻时，每到开春，我都会陪在他身边看制作腌笃鲜。在与与时俱进的今天，传统的煤炉、柴灶早已“淡出江湖”，这是比较惋惜的。虽说新燃气便捷省时，

可它的软肋也显而易见，比如，开大火时，火力太强；用小火则受热不匀。要烧出老煤炉、柴灶那种文火慢炖、白汤醇香的滋味，实在是难上加难。为保证食材原味，父亲坚持用老砂锅炖制。下锅前，将春笋剥开，滚刀切块，焯水去涩，捞出后过冷水备用，再把鲜蹄膀和咸肉分别焯水断生，去除血沫杂质，洗净咸肉切成小块。先将蹄膀放入砂锅内，加足量清水淹没并高出少许，大火煮沸，加上料酒，转小火加盖焖煮个把钟头。随即放入咸肉、笋。窃以为，一道菜肴，父亲坚持用心，现在条件好了，自家腌笃鲜心意什么就放什么，百叶结、茼蒿、鱼圆、香菇、蛋饺、木耳……所谓章法之内，名正言顺，章法之外，各显神通。用火慢慢“笃”上两个钟头。在这段冗长等候中，父亲翻看或找邻居大爷下围棋消遣时光。渐渐地，从砂锅内传来“咕嘟咕嘟”声，挠得人心痒难耐，无数条馋虫似被从肚里勾了出来，

每“咕嘟”一声，意味着汤又鲜美了一分。笃到水汽从锅盖小孔里徐徐冒出，灶间仙雾缭绕，俄顷即满室弥香，接着飘满整个楼道，邻居大妈开玩笑说道：“哦哟，又在烧腌笃鲜啊，馋得口水要流下来了。”

腌笃鲜一开锅，但见玉白的春笋、翠绿的茼蒿、红白相间的咸肉济济一堂，笋肉混搭，瞧着美得淡然，半分也不俗。忽地想起东坡先生有诗：“宁可食无肉，不可居无竹。”似乎竹与肉的关系，非此即彼，水火不容；而平常生活中，简简单单一道菜，就让两者水乳交融。一顿吃不完，留着再吃下一顿，亦有滋有味。无怪乎陆文夫坦言自己最爱吃的就是老伴儿做的腌笃鲜，慨叹“吃遍天下，不如回家”，究其深层原因，或许是出于对故土情结的眷恋，对故乡饮食的深情，那是每一位游子一辈子呵护的根！

腌笃鲜，于我而言，笃出了一锅春天的鲜味，也笃出了一锅家乡的滋味！

《红楼梦》第五十八回吃晚饭时，晴雯布菜时一面摆好，一面又看那盒中，却有一碗火腿笋鲜汤，忙端了放在宝玉跟前。宝玉便就桌上喝了一口，说：“好烫！”袭人笑道：“菩萨，能几日不见荤，馋的这样起来。”

能让贾宝玉馋成这样的“火腿笋鲜汤”到底是什么物？这是一道时令江南佳肴，在苏、沪一带唤作“腌笃鲜”。汪曾祺在《肉食者不鄙》一文中提到“腌笃鲜”：“上海菜。鲜肉和咸肉同炖，加扁尖笋。”“腌”即腌过的咸肉，“鲜”即新鲜五花或蹄膀、小排，一个“笃”字，传神勾勒出一幅文火慢炖，锅中发出汤水轻沸“笃笃笃”的画面。不得不佩服江南人给菜取名之玄妙，“腌笃鲜”全名无一字提到“笋”，但春笋却是这道菜当之无愧的灵魂。

李渔在《论蔬》中将春笋推上“蔬食中第一品”的神坛。李渔是个纠结之人，一方面觉得肉俗、笋雅，另一方面又觉着肉、笋乃“黄金搭档”，且以肉为佳：“以之伴笋，则牛羊鸡鸭等物皆非所宜，独宜于豕，又独宜于肥。”究其原因，“肥非欲其腻也，肉之肥者能甘，甘味入笋，则不见其甘，但觉其鲜之至也。”

众所周知，“味道的调和”乃中华料理精髓之所在，腌笃鲜的完美结合于这一锅汤料能出奇地相互渗透，咸肉晶莹剔透，腊香四溢；蹄膀