



站在岁末的门槛

□ 方雪华

注定要不断反思和完善自我,而每一次否定自我的过程都是艰难与苦涩的,可是这场修行也确实美丽的。

这一年,经历过非同寻常的人事。和学生一起得过大小小的奖,发表过几万字的作品,欣赏过诗和远方的风景,有欢笑,有喜悦,有值得珍惜的遇见;也为琐事日夜操劳,愿望多次落空,有忧愁,有迷惘,也有无奈的选择。或许,人生有两笔,一笔写前半生,一笔写后半生,前半生写执着和追求,后半生该写放下和释怀。很喜欢一段话:“难熬的日子总会过去,不信回头看看你已经在不知不觉中熬过了很多苦难。没有山穷水尽,哪来柳暗花明;没有万念俱灰,哪来绝处逢生?”遗憾都将作为铺垫,愿自己有直面困境所具备的韧性和容量,面对外界噪音所展现的通透和豁达,不管未来如何,仍要风雨兼程。

这一年,做不完的核酸,摘不掉的口罩,扫码测温,统计行程……忽如一夜“阳”满人间,病毒肆虐,五味杂陈的体验,肆意生长的情绪,成功

闯关的期许,饱受煎熬和痛苦。岁月新始,摆正心态,做自己健康的守护人,愿疫霾消弭,自由呼吸,畅意行走,一切顺遂平安!

这一年,思念着离世十年的父亲。父亲一生任劳任怨,勤俭节约,年少时抚养弟弟妹妹,成家后担起整个家庭的责任,辛苦劳碌了一辈子,退休不久却病魔缠身,还未享福就与世长辞。每每想到他被折磨得瘦骨嶙峋的身体,颤颤巍巍的身影,我便心如刀绞,泪如雨下。“不思量,自难忘”,我们常常为了遥不可及的东西去奔波,却忘了真正的幸福不过是灯火阑珊的温暖和柴米油盐的亲情。

新年的阳光是崭新的,未知的。汪曾祺曾说:“不纠结,少俗虑,随遇而安,一颗初心,慢煮生活。”余生很长,不必慌张,愿你我都能保持乐观自如的心态,给自己一个可近可远的目标,过好当下,染指理想,续写新的篇章。

岁月微澜,未来可期,愿新的一年风生水起,缤纷精彩。

日子剪成冰花,虎年已渐渐渐远。触摸时间留下的痕迹与记忆,2022,苦辣酸甜,忧喜参半,和过往好好告个别吧!

这一年,送走了相伴四年的学生。一千多个日子,走过一路风尘,留下一路轻歌,和学生一起成长,感受着他们的喜怒哀乐,得到了一份独特的体验。我会小心翼翼地将这些珍藏在内心深处。轻轻地扬起手,却不忍道离别,祝愿每个学生都有光明的未来。

这一年,迎来了可可爱爱的新学生。又一茬年幼的孩子,不同的性情脾气,一切得从头开始,随时需要思考与改变。教育是熏陶,是浸润,是磨砺,是沉积后的顿悟,是冥思后的豁然。教育是一场修行,在这条修行之路上,教师注定要孤独寂寞,

手指流淌的母爱

□ 杨力

每当过年,我就想起母亲。

小时候,年三十的前两天,家家户户都忙着过年,煮腊肉的香气在空气中飘荡,每个人脸上都写满年味的喜悦。我家则不同,父亲在外打工,不到年三十回不了家,操持家务照看两个孩子全靠母亲,平时起早摸黑,过年也不例外。

过年要有年味,我家的年味是切萝卜丝。母亲切,我和年幼的弟弟也切,红萝卜、白萝卜,往往从年三十前两天就开始切。一大筐的红白萝卜必须切完,而且刀工要细,萝卜丝太粗影响口感也人不了味。切好的萝卜丝就用大盆子装着,上面盖上干净的毛巾,既保湿又保鲜。

做完这些再摊面皮。母亲把灰面用水调匀,把平底锅放在炉子上烧烫,然后用手把糊状的面团抓起,顺势往平底锅上一扫,只需两三秒,一张小孩子手掌大的面

皮即告成熟。摊面皮是一种手工活,靠的是感觉,摊熟的面皮一张一张摞起来,以备包春卷用。

调料也是精心准备的,必用手工晾晒的红辣椒。熟油浇香,佐以醋、味精、芝麻、芥末、少许酱油,就成为佐春卷的最好调料。

从小开始,我们就习惯帮母亲做事。看母亲灵巧的手摊出薄薄的不可思议的春卷皮,看母亲切萝卜丝时常冻得通红的双手,似乎寒冷和茧疤都无足轻重。当调出美味的佐料时,我和弟弟就簇拥着,期待母亲一个会意的转身,我们立马就能尝到新旧年交替的第一个春卷,心里异常满足。

正月到了,满街全是穿着新衣挂着笑脸的人们。而在街角,一个小小的摊位前,必然有许多馋嘴的大人小孩



围着,而我母亲则把一只只春卷包好,放在一个小纸盒里,浇上备好的调料,大人小孩须臾间全都欢天喜地,一半是因为节日心情好,一半是因为春卷味道好。我和弟弟忙着帮母亲收钱,心情一样大好。

多年后,我和弟弟已经工作,每当过年,每当摸着母亲日渐起皱苍老的双手,心头总是百感交集。这双手,曾经养育了我和弟弟,曾经撑起一个家,那手指间流淌的母爱,让我和弟弟终身受益,永世难以报答。

年猪香 年味儿浓

□ 杨丽丽

杀年猪是我们老家一带的年俗,小时候,农村物资匮乏,一年到头见不到荤腥,养一头肥猪,到年底杀了吃肉不仅是小孩子们最渴盼的事,还是亲朋好友联络感情的由头。因此杀年猪这一风俗也成了儿时过年的重头戏。

一进入腊月,喝完腊八粥,就有人家陆续杀年猪,为过年包饺子,炖菜做准备。不管谁家要杀年猪,只要消息一传出来,那家院里一定会人声鼎沸,热闹非凡。

杀年猪是要请“杀猪把式”的,他们力气大,刀子快,手法熟练,经验足。此外,还要请身强力壮的叔叔伯伯来帮忙。因为去猪圈里面抓猪可是一个力气活,五六个大人,拿着绳子,木棒,一边吆喝着赶猪,一边用绳子设好套,直到猪被赶进套子里,捏绳子的人一使劲就把猪给摞倒了。其他人一拥而上,按的按,捆的捆,满院子只听见猪的嚎叫声和孩子的玩闹声,还有大人的吆喝声。

杀年猪时,母亲是不敢看的,只是和来帮忙的婶婶大娘躲在灶房烧水,一是慈悲心肠,看不得那血腥场面,二是这待宰的年猪是自己喂养大的,春天一把野菜,夏天一把玉米,有时还喂自家种的地瓜,从十多斤的小猪养到二百多斤的大肥猪,有了感情,想想都心疼,母亲不敢看,怕流泪。我是小孩子,虽然被大人呵斥着不许看,但是好奇心重,往往都是躲在角落里捂着耳朵眯着眼睛偷看。

一只二百多斤的大肥猪,被捆牢四肢,扔在案板上,还在嗷嗷叫着使劲挣扎,五六个身强力壮的叔叔伯伯一起帮忙按着四肢,还有人用大棒子别着猪嘴,怕他咬人。“杀猪把式”勒紧裤腰带,拿起杀猪刀,快准狠的一刀下去,那肥猪嗷一声就耷拉了脑袋不再动弹。接下来就是放血,吹气,退毛……“杀猪把式”手脚麻利,几刀下去,

大肥猪就变成了一块块干净的猪肉摆放在院子里。

等“杀猪把式”把猪搞定了,母亲才出来收拾残局,打扫院子,把分好的肉块吊起来挂在房檐上,那时的农村没有冰箱,冬天的严寒就是最好的制冷剂。这一头猪分解下的肉足够过一个富足年了。

杀年猪的晚饭,一定是要炖大块肉的,用来招待那些帮忙的邻里乡亲以及邀请的亲朋好友。把那些分解好的大块肉洗净下锅,撒些花椒大料,葱姜蒜末,大根木柴塞在灶膛里呼呼地烧,不一会肉的香味就顺着袅袅的水蒸气钻进鼻孔里,我们这些围在厨房的小馋猫就会口水直流,趁着母亲开锅搅拌的空隙,就踮起脚尖,伸长脖子看猪肉如何在咕嘟咕嘟的水声里跳舞。等锅里的肉变了颜色,肉皮发红,拿一根筷子可以扎透,肉就煮好了,母亲会捞几块色相好的给帮忙的叔叔伯伯当下酒菜。我们小孩子也不管烫不烫,挤在厨房里,抓起剩下的肉就往嘴里塞,往往吃得满嘴满脸满手满衣襟都油晃晃的。母亲也不生气,只是劝我们慢点吃,别噎着。

整个腊月,村里的杀年猪活动就没有停过,这家杀了那家杀,这家请了那家请,我们小孩就跟着“杀猪把式”走东家串西家看热闹,家家热热闹闹,天天都像过节。仿佛一年的辛劳,在这几天都化为了乌有。

如今,时代在变,年俗也在变,即使不是过节,也有满桌的美味佳肴。村子里也不再杀年猪的活动,市场上的猪肉都是分解好的,洗得干干净净供人挑选。年货也是跑到市场上买现成的,年夜饭的餐桌上也有大块猪肉和猪肘子,只是再也吃不出儿时的热闹和味道。如今年关将至,我的心又回到了儿时的日子,那些热闹的往昔就像每日呼吸的空气,始终伴随着我。

