

为我系“牛鼻绳”的人

□王治刚

我上学那会儿，没有幼儿园，也没学前班，年满七岁直接上本村小学一年级。入学前几天，院里有几个大人吓我：“到了学校，老师会像拴小牛一样给你拴根鼻绳！”我吓得夜里攥紧母亲的衣角。

直到真正走进学校，遇见袁洪炳老师，才知道自己的担忧纯属多余。袁老师五十岁出头，总穿着一件洗得发白的蓝色中山装，领口沾着粉煤灰，却扣得一丝不苟。他见谁都笑，眼角皱纹挤成两道弯，手里那本卷了边的课本，仿佛裹着好光景。

那时的村小条件简陋，低年级老师要“包班”。袁老师从一年级把我们教到三年级，语文、数学两门课全包，偶尔还会教我们唱跑了调的《东方红》。他嗓门大，尾音总飘着颤儿，我们跟着他扯着嗓子吼，就算跑调，也从没见过他恼过。体育课更简单，大家抢一副掉了漆的乒乓球拍就玩得亦乐乎，他则蹲在旁边抽旱烟；谁输了球哭鼻子，他就从口袋里摸出

一块皱巴巴的水果糖递过去。后来我们才知道，那些糖本是他给孙子买的，自己舍不得吃，全塞给了我们。

袁老师上课总捏着一根磨得光溜溜的斑竹棍，用来“教训”不听话的学生。听写生字时，错一个字就打一下手心，可他每次都高高举起棍子，落下时却又轻轻的。班里的小国总写错“聚”字，有次被打了二十下，还被罚抄三十遍。那次，小国委屈得很，眼泪泡糊了字迹。袁老师坐在旁边改作业，从怀里掏出个烤红薯，掰一半给他：“吃完再写。”后来小国考上了中师，毕业后回到这所村小当了一名老师。没想到，正赶上袁老师退休。师生二人竟如此巧合地完成了教鞭的交接。

最难忘是学校的升旗仪式，学校的旗杆是磨光的杉木，国旗边角都起了毛边，袁老师却把它当宝贝。升旗的前三天，他开始选人，教护旗手走正步“要像踩田埂一样稳当”，教升旗手拉绳子要“慢些，再慢些，让国

旗顺风走”。仪式上，他总站在最前面，目光炯炯；唱国歌时，他的声音又亮又突兀，却没有一个同学敢笑。他望着国旗升起的神情，让我们打心底觉得，那面旧红旗比过年的新棉袄还金贵。

有一次，乡中心校的校长来校观摩教学，袁老师特意组织了一次“茶山夺旗比赛”。他把数学课搬上茶山，分组抢旗，答对一题前进一步。我们组有个女生算题慢，大家围着她一起讲思路，袁老师则坐在一块青石上，用粉笔在石头上写满了算式。最后我们组赢了，我高高举起红旗，不停地挥舞，同学们也跟着大声欢呼。袁老师拽着校长的胳膊，激动地喊：“您看，孩子们多灵！”那次活动，成了我童年里最难忘怀的快乐时光。

此刻，我又想起上学前院里大人说的“上学会被老师拴牛鼻绳”的事。小时候怕被“拴”，后来才慢慢懂：袁老师从没有过“拴绳”的念头，他是把规矩、体面悄悄系进了我们心

里。就像给学步的牛犊牵一根软绳，那不是束缚，是引着我们往亮处走、往正路上走。那“绳子”，是他教我们升旗时说的“慢些”，是罚我们抄字时强调的“写端正”，也是递烤红薯时藏着的“帮衬着”。

小国后来告诉我们，袁老师退休后两年就患肺癌永远地离世了，他走的时候还问起我们班，说“那届娃心齐，聪明娃多，今后有出息的孩子肯定不少。”这些年，我总会在某个宁静的傍晚想起他。夕阳落下时，恍惚又看见他站在讲台前读课文的样子，他把“春天”读得像真开了花，把“故乡”读得就像摆在眼前。

掐指算来，袁老师已离开我们快二十八年了。可每当我写“聚”字、看国旗升起，总会想起他攥绳的手、茶山蹲写的身影。原来“牛鼻绳”早已化成心秤，让我们不管走多远，字总写得端正，人总做得踏实，日子也总过得热气腾腾。

教坛礼赞（组诗）

□江琳

三尺讲台

不需要尺子
只用一双脚，细细丈量
从青春到年迈
从矫健至蹒跚
愚公移山般
心怀一个执念
如何，凿开一方通向知识殿堂的缺口

黑板

电子白板，智能屏幕
谁也替代不了你拙朴的江湖地位
方正厚重的面孔
仿佛连接着广博的百科大全
孜孜不倦的搬运匠
把它板书在你无限的空间
定格成一块块美丽的知识窗

粉笔

可以写横平竖直的方块字
可以算妙趣横生的加减乘除
可说与世界交流的语言
可绘蓝天白云、花鸟鱼虫
可唱五线谱
小小一支神笔
输出涓涓知识源泉

新教本

把新鲜的油墨香翻成页页汗渍
圈点、勾勒、标注
不厌其烦，直至烂熟于心
直至蹦出一句句闪光的灵感
每次从新到旧的变迁
不是淘汰，而是给它一次精神的洗礼

岁岁桂花香

□刘昌云

晨风轻轻拂窗，
送来阵阵秋香。
苑庭数株金桂，
亭亭玉立绽放。

居苑松柏拥抱，
庭幽白墙碧瓦。
兰桂梅朵相映，
四季鸟语花香。

桂花开遍山岗，
千树万树争芳。
芬菲深逸怡人，
醉了游客暖阳。

横山秋高气爽，
甜甜丰收景象。
梧桐树栖凤凰，
百岁老人寿乡。

窗前的那束光

□张绍琴

上初中时我十三四岁，穿的是打着补丁的衣服，住校。从家里带米到食堂蒸饭，没钱打菜，常以母亲做好，装在玻璃罐子里的油辣子海椒拌饭，吃着挺香。成绩不突出，中等偏上。从家境到外在形象，到成绩，我没有任何让人瞩目的地方，整个人内向而自卑。走在路上，能够避开老师同学，我便尽可能不与他们打照面。

如诗的年华，说不清是因为语文老师常给我们读诗、读文学作品而喜欢上了诗歌，还是因为对年轻帅气的语文老师暗生情愫，他喜欢文学，我便跟着爱上了文学。总之，学习之余，我常窝在寝室，看能搞到手的各种闲书，更多的是读诗，也模仿着写诗。我买了一个小本子，将反复琢磨修改后定稿的小诗工整地誊写到小本子上，封面写上“蓓蕾”两个字，算作书名。我期待写成的诗是一朵朵蓓蕾，有一天能绽放成璀璨迷人的花朵。

那些诗的内容，我早已记不清了，大约免不了是咏月吟风、悲春伤秋，或是写青春的迷茫与孤独，亦或是藏着“扶摇直上青云”的少年志向之类的主题。但有一首诗我至今印象颇深，那是写老师窗前的灯光，我借着那盏亮着的灯，悄悄藏进了一个少女朦胧的心事。

三十多年前乡村中学的住宿条件不太好，从女生寝室到厕所要经过教师楼，还要穿过长长的操场。有教师家属养着一条狗，白天或卧于檐下，或安静地行走于房前屋后，不会出声，夜晚每听到响动便会忠诚地履行看家的职责，发出几声狂吠，吠声如刃，划破漆黑的夜晚，在空寂的校园回荡，颇有些吓人。

我幼时走亲戚家有被恶犬咬伤的经历，对狗存着几分畏惧。不管狗有没有发出声音，我总是绕道而行。然而，那些日子，我一边怕狗，一边上厕所时盼着它发出几声狂吠。我希望那只狗刚好在我经过他窗下时发出叫声，最好他能循着狗叫声推开窗子，探出头看到窗下经过的我。教师楼是一栋三层小楼，他住二楼。教学期间，他基本上以宿舍为家，宿舍面朝操坝的窗子或开或关，但总有一束光投射在操坝上，我经过那段路时便能借着微光前行，不用打手电筒。

每次经过他的窗前，我都会不由自主地抬头，假装不经意地瞥一眼，想看看亮着的灯光下，能不能瞥见他的剪影。我总在心里想象：他或许正在批改作业，或许在备课，又或许在读他喜欢的文学作品；也悄悄盼着，他能恰好看到窗下经过的我。曾读过一句关于诗歌的论述：“诗人，志之所之也。在心为志，发言为诗。情动于中而形于言，言之不足故嗟叹之，嗟叹之不足故咏歌之。”诗歌本就是人表达情感与意志的载体，心中情绪郁结，便忍不住要借文字抒发。那些夜晚，我一次次走在他的窗下，心中的情愫翻涌，大抵就是这样“情郁于中，不得不发”吧。

我将少女特有的情怀写成一首诗，夹在别的诗作中，终于寻到一个机会，呈给他看，请他指导。在农村普遍将升学等同于改变命运的年代，他并未指责我“不务正业”，而是认真看过我《蓓蕾》上所有的小诗，进行了一个整体的点评，鼓励我好好读书，今后在更高的学习平台上实现我的文学梦。而那首我心中“格外特别”的小诗，在他云淡风轻的点评里，终究也和其他作品没什么两样，泯然于众了。

过几天，他特意将我和班上另外两个成绩优异的女生一起叫到办公室。他当着她们的面表扬我，说我有读书的潜力，让她们主动和我结伴学习，不要疏离我。

后来我对自己看课外书和写诗的时间作了适当调整，两年后考上一所理想的学校。几年后他因为教学成绩突出，调到城里的一所中学担任校长。几十年过去了，曾经的教师楼和女生宿舍早已在新校园的规划中消失了踪影，但那栋三层小楼永远定格在我的心中，二楼窗前的那束光，永远照耀着一个自卑内向的女孩，勇敢前行。

蔡风

暮染高青

□何超



秋日“醉椒”香

□杨力

秋天到了，大红的“二荆条”辣椒从庄稼地走进人们的餐桌，许多家庭专门采购用来做泡椒，而我母亲则钟情于做醉椒。

泡椒用盐水腌，醉椒用白酒浸，用料的不同，决定了质感的差异。

家乡地处水乡，江河如脉，鱼虾丰美。当地人善烹海鲜，而要去除腥膻、提升鲜味，离不开泡椒的加持。五六斤重的草鱼或花鲢经巧手料理，佐以泡椒、泡姜、泡蒜同烹，便成就了一道令人回味无穷的家常鱼。在所有这些调味品中，泡椒堪称灵魂所在，它既赋予鱼肉鲜辣滋味，又巧妙化解了鱼腥，让寻常食材焕发出惊艳光彩。

而醉椒，则是泡椒的升华之作。母亲每年秋日都要精心挑选一批最饱满的“二荆条”，这些经历了完整生长周期的辣椒，在秋阳的最后照拂下积累了最丰富的风味物质。她将辣椒细细切碎，那“笃笃”的刀起刀落声，伴随着四溢的椒香，成了我童年最熟悉的秋日序曲。碎椒入坛后，母亲会倒入醇厚的白酒，撒上粗盐，然后仔细密封。接下来的一个月，辣椒将在酒液中静静发酵，完成一场风味的神秘蜕变。

小时候，我总是纳闷为何母亲做的

“醉椒鱼”总比别人家的多一分鲜美。那辣味不似寻常泡椒那般直接强烈，而是层次丰富、醇厚绵长，辣中带香，香中回甘。直到长大后，母亲才向我娓娓道来醉椒背后的故事。

原来，这门手艺源自外曾祖父的漂泊岁月。当年水道繁忙，作为篷匠的外曾祖父常年以船为家。在狭小的船舱里，生火做饭极为不便，他常常一次准备多日的饭菜。盛夏时节，食物极易腐坏，外曾祖父便想出了一个妙法，将菜肴盛入小坛，撒盐后倒入白酒浸泡。这样处理过的食物能够保存更久，而其中最常用的就是红辣椒。

外公童年时最爱去船上观外曾祖父制作船篷。每到饭点，外曾祖父总会从坛中取出一只醉香四溢的红辣椒，笑呵呵地塞进外公嘴里。令人惊奇的是，经过白酒浸泡的辣椒褪去了原本刺激的辣味，散发出一种独特的醉人香气。用它烹煮鱼虾或豆腐，滋味之鲜美远超寻常调味品。外公得到真传后，不断尝试改良，逐渐加入花椒、姜蒜等佐料，让醉椒的风味更加丰富立体。经过几代人的传承与完善，这种辣味柔和、口感丰富、能极大提升菜肴鲜美的醉椒，成了我们家的独门秘方。

醉椒的制作过程，实则是一场微生物的精密舞蹈。白酒中的酒精抑制了有害菌群的生长，而有益菌类则在盐分的调节下缓慢作用，将辣椒中的蛋白质分解为氨基酸，淀粉转化为糖类，产生出复杂而和谐的鲜味物质。这个过程需要耐心等待，正如世间所有美好事物一样，急不得，快不来。

如今虽身处异乡，但每到秋日，见到市场上那些红艳似火的辣椒，我的鼻尖就会飘起若有似无的醉椒香。那不只是辣椒与白酒交融的馥郁，更是岁月与亲情酝酿的味道。我知道，那是母亲在故乡的厨房里掀开醉椒坛子的信号，是游子心中永远的乡愁滋味。

一坛醉椒，浓缩的不仅是辣椒的风味，更是一个家族的记忆、一种生活的智慧、一份对传统的坚守。在快餐文化盛行的今天，这种需要时间慢酿的味道显得尤为珍贵。它提醒着我们：有些美好，值得等待；有些传统，值得传承；有些味道，一旦铭记，便成为一生的乡愁。

每当秋风再起，我总会想起母亲那坛醉椒，那深藏在岁月里的香醇，那融入血脉里的乡味，那无论走多远都萦绕心头的家的呼唤。