

◆岁月回眸

在外婆的歌谣里长大

陶永喜

著名儿童文学作家、好友邓湘子对我老家进行过精彩的描述：“他的家在雪峰山深处的一个小山村。那是一座盖着黑瓦的金黄色木屋，门前层层叠叠着一垄稻田，蛙鼓阵阵，稻花飘落，谷粒金黄。屋后满山坡凤尾森森的南竹，山风吹起层层绿波，吹来鸟雀的歌唱。”

因为偏远，老家世外桃源般的景色至今也没有太多的改变。山还是那些山。凤尾森森的竹子依然如故。只是那些木屋随着岁月的流逝显得落寞孤寂。

但在我的记忆里，外婆是一道更重要的风景。我是在外婆的歌谣里长大的。我没见过奶奶，爷爷在我很小的时候就去世了。我记事起外婆是和我们住在一起的。我也记得小时候屋顶上的月亮星星总是很明亮。吃过晚饭，外婆便坐在禾场上的竹椅里，我就伏在她的身边，听她讲天上的嫦娥地上的城隍，听她唧唧呀呀唱歌。萤火虫在空中飞来飞去，她就唱：“萤火虫，夜夜光。借你的米，还你的糠。借你的马，犁大丘。借你的牛，上贵州……”看见天上的月亮，她这样拉着我的手唱：“大月亮，小月亮。哥哥起来做木匠。嫂嫂起来纳鞋底。妹妹起来春糯米，春得喷喷香……”外婆大字不识，还裹着一双小脚。她洗脚的时候，我经常去摸她

像粽子一样的小脚。裹脚和不识字，眼睛也不好，但这些都妨碍她清亮的嗓音和超强的记忆力。她能把树上的鸟雀唱下来。有时，我也会挣脱外婆的手，对着禾场外的青草丛拉尿。外婆望着天上的月亮边拍手边唱：“月光菩萨莫见怪，崽崽在种菜，收了菜送你一筛……”

外婆肚子里不仅歌谣多，故事也多。她讲兄弟俩造天地的故事：“以前没有天，也没有地。天和地是两兄弟造的。老大造天，老二造地。造呀造，造了九九八十一天，天地终于造好了。两兄弟选了好日子，要把天地合起来。这个时候才发现老二把地造得太宽了。后来老二想出了一个办法，把多余的地方拱起来。这样，天地就合得起来了。天地合是合起来了，拱起来的地方变成了山。”

天空、大地、群山、河流……在这广袤的天地间，赤条条的我已经身陷外婆美妙动听的歌谣不能自拔。外婆的歌谣里有我着迷的另一个世界。

到山外读书的时候，我更是对图书馆那些堆积如山的图书倍感兴趣。经常逃课在阅览室的书架里一待就是大半天。从山外读完高中回到村里，我悄悄带回一个巨大的梦想——把外婆的那些歌谣故事和生

养我的那方山水变成文字里的世界。那时八十高龄的外婆已经去世了。我迅速地融入到山村的生活里去。在季节里耕耘责任田，管理自留山的竹木。去山里抬木，在竹林里挖笋，去溪河里打鱼，收获屡屡让村里人羡慕。为了丰富经历，我在乡中学做过两年代课教师。后来，还到长沙、珠海等地报社做过编辑记者。再后来，又毅然回到了老家。白天在山上或田里忙碌，夜晚在风声和虫吟里书写文字。由于有了诸多经历和人生体验，有过对家乡的想念和回望，笔底的山乡和各色人物，不同寻常地更为灵动起来。在静夜里写下的文字，随即被扑窗而来的山风吟唱，成为山野清晨露珠般的歌谣——那是我的童年生活，身边的生态。她们像是山林里的野果，有着大山、森林和河流的野性，有着阳光、风雨和大地的气息。如同我一样，文字里的主人公在秀美野性的大自然背景之中凸显出坚强执着的性格和旺盛的血气。

因了不懈的追求，我梦想的种子，如同我种植的水稻和果树一样，渐次开花结果——每到夜深人静时，那一行行文字化作了一缕缕心香，告慰外婆的在天之灵。

（陶永喜，绥宁人，中国作家协会会员）

门前老树

童中涵

阳春三月，我随新邵县作协前往新邵苗圃基地采风。刚到基地大门，映入眼帘的是一棵参天的大樟树。触景生情，看到此树，我联想到了故乡的枣树。它与父亲同岁，是祖母生下父亲那年种下的。四年前父亲走了，祖母悲痛欲绝，也欲轻生。我声泪俱下哭诉：“奶奶，父亲走了，我的天已塌了一半；你再弃我而去，我的天就全塌了。”

现在想想，这话有点残忍，又极度自私。往后三年，祖母就守着老屋前的那棵枣树，每每我回乡探望，她就会早早地坐在枣树下等我。要离别时，祖母又会站在枣树下目送我远去。好几次我爬过弯弯曲曲的盘山小路，再回望时，祖母瘦小佝偻的身影还在枣树下。每逢此刻，我都会鼻尖一酸，强忍着热泪……我分明知道，这也许就是我和祖母的永别，但我又期盼着，下次她还能在枣树下等我。

前年春节，二叔乔迁进城。祖母虽舍不得离开老屋，更舍不得老屋前的枣树，但为了不扫子孙的兴，她只好在县城过年。那个春节，也是她生前，最后一次儿孙满堂。在她强颜欢笑背后，我知道这种团聚，何尝不是对她的又一次折磨。越到欢聚时，她越容易想起我的父亲。为此，我尽量扮演父亲在时的角色，把团聚的气氛烘托得更浓烈一些。但我知道，在祖母心中，父亲的位置谁也取代不了。

春节过后，祖母不知为何连日咳嗽。我好几次要送她去医院，她死活不从，只是反复地说：“我也快九十的人了，实在不行了，就送我回老家！”后来听姑姑们说，她不想再去医院那个伤心地。上次关于父亲的“善意的谎言”已伤她太深，父亲早已不在医院，还故意对她说只是在治疗……

时间是治愈悲伤最好的良药，如今我已渐渐走出了父亲去世的阴影，祖母却又走了。

看到这古樟树，我仿佛又看到了祖母。她的一生经历了太多苦难，但她从不抱怨。祖父瘫痪在床十余载，她每日细心照料毫无怨言。从我知事起，从未见她与谁红过脸，在背后说过别人闲话。靠着当年读女校时学的一些知识，祖母肩负起了村里“接生婆”的角色，在那个缺医少药的年代，帮助下不少难产的妇女闯过了“鬼门关”。

我们每个人，都曾是个躲在祖母树荫下的孩子。唯有成长为像祖母一般的大树，方能润泽他人，奉献一方。

（童中涵，任职于新邵县人民政府）



一元辛苦费

欧阳蓓

“老师，有人应聘了，条件是支付一元辛苦费。”星期五，班长跑来告诉我。应聘者是班上的林同学、王同学两位男生，任务是放学后把班上积攒的废纸卖掉用作班费。

回想起这两位男生平时的表现，我心里打鼓，他俩靠谱吗？转念一想，既然这样主动，不妨让他们试试。放学铃声响起，他们就正式上岗了。教室门口，林同学将扎得严严实实的麻袋一甩，刚一上肩就打了个趔趄。“行吗？”我的心也跟着颤。“行，必须行，老师，你放心。”王同学往上抖了抖麻袋。刚出教学楼，他俩的额头开始冒汗，看来这袋子的分量不轻。

通往校门的林荫大道上，我担心地说：“要不还是找人上门来收？”“老师，为了班费，也为了辛苦费，我们保证完成任务。”王同学打着哈哈，坚定地答道。“那好，到家一定给我发信息报平安。”校门外，我再三叮嘱。

半小时、一小时……手机翻看好几遍，一直没有消息。我正准备联系家长，微信提示音响起。王同学发来一段视频，画面里，两双白色运动鞋粘着厚厚的泥块，泥点在白色鞋面上绽开。

“这是怎么了？”我赶忙回复。界

面上显示“对方正在输入中”，过了一会儿，屏幕上显示“老师，我们已平安到家”。他没有回答我的问题，好在任务顺利完成，我也松了一口气。

周一归校，我刚走进办公室，他俩就找到我。林同学从口袋里掏出钱，一张五元、四张一元和两张五角，放在我桌上，说：“老师，你答应给我俩一人一元的辛苦费，我们决定不要了。”“为什么不要呢？”我问道。“老师，我们原本以为能卖几十块呢！谁知道就只收四毛钱一斤。”他答。

王同学对卖废纸的事，娓娓道来：“那天，我选好的废品站关门了，去了一个比较远的地方。为了不耽误回家，我们走小路，路面很滑，有几次差点摔倒。原来赚钱真的不容易，我还是要好好读书。”此刻，我终于明白他们那天为何那样狼狈。

林同学补充说：“老师，我们决定不要辛苦费了，钱本来就不多，还是全部用作班费吧！”我被这两个孩子

感动了。他们都是单亲家庭孩子，平日里很是调皮，家长对他们几乎失去信心。接着，我在班上分享了这两位男生主动卖废纸的事，全班同学对他俩报以热烈的掌声。同时，我还是兑现了他们提出的条件，私人给了这两位男生每人一元辛苦费。

之后，学校组织的志愿服务、运动会等集体活动，我都鼓励他们积极参加。渐渐地，他们在课堂上能做到认真听讲，很少出现违纪情况了。

由此，我意识到，乖巧听话、成绩优异的学生固然值得称赞，而那些行为习惯较差、成绩不好的学生，只要老师善于发现他们的闪光点，给予他们足够的信任和表现的机会，他们同样会带来惊喜。

（欧阳蓓，任职于武冈市实验中学）

关心下一代教育好孩子 有奖征文 邵阳市关心下一代工作委员会协办



家园 石爱萍 摄

◆故土珍藏

高平三合汤

湘男

隆回高平，是一座古韵流淌的小镇。漫步高平街巷，老式民居与现代小洋楼错落交织，似在低吟往昔的悠悠往事。街头巷尾，烟火升腾，邻里寒暄、商贩叫卖、孩童嬉闹，声声交织，谱出一曲平凡人间的温暖旋律。在这承载着厚重历史的小镇，隐匿着一道令人垂涎欲滴、回味无穷的珍馐——高平三合汤。它仿若璞玉天成，于烟火人间散发璀璨光芒，以最本真的滋味，征服每一位食客味蕾。

关于高平三合汤的来历，有一段动人的故事。时任高平县令的文斤，一日在乡间巡查，偶然望见农户家中黄牛膘肥体壮，当下心念一动：牛肉质地坚实、营养颇丰，若精心搭配，定能烹制出一道佳肴。目光流转间，又瞥见山间野生的山胡椒。其籽成熟晒干后，气味独特，去腥祛寒之效卓然，若融入汤中，说不定能碰撞出惊艳味蕾的火花。文斤回至县衙，即刻唤来家中厨子，一同开启这场充满惊喜与挑战的美食探索之旅。他们精挑细选上等黄牛肉，切成薄如蝉翼的片状，放入锅中慢火炖煮。刹那间，牛肉的鲜香仿若一群脱缰的野马，随着腾腾热气飘散四溢，引得文斤食指大动。紧接着，将山胡椒籽碾碎入锅。瞬间，一股浓烈而独特的香气弥漫厨房，初闻辛辣刺鼻，细品却透着清新之感，巧妙化解牛肉腥味，为汤添一抹幽秘韵味。

文斤并未满足，继续探寻食材的完美组合。机缘巧合下，加入牛血与百叶软肚，刹那间，汤品仿若被注入灵魂，瞬间升华。三者于锅中翻滚共舞、相互交融，不多时，一碗热气腾腾、红若晚霞的汤品惊艳亮相。轻尝一口，舌尖好像开启一场奇幻之旅，踏入了一个神秘美味的新世界。

下属们听闻县令创出新菜品，纷纷怀着好奇与期待前来品鉴。开始，众人对山胡椒独特味道略感陌生，仿佛初见一位蒙着面纱的异域佳人。可多尝几口后，便被

这别具一格的风味深深吸引，仿佛发现了一片新大陆，赞不绝口。这道三合汤在高平地区迅速流传开来，成为家家户户餐桌上备受青睐、不可或缺的常客。

制作三合汤，食材甄选乃关键一步。黄牛里脊软肉，需挑选鲜嫩多汁、纹理细腻者，其蕴含醇厚肉香；百叶软肚当选色泽鲜亮、质地脆嫩的，其独特蜂窝纹理能充分吸纳汤汁，咀嚼时迸发爽脆口感；牛血必求新鲜，暗红嫩滑，是汤之灵魂精髓。食材备好，先将牛肉洗净，切成薄片或丝状，置于碗中，佐以适量盐、料酒、生抽，轻轻抓匀，腌制片刻，令调料丝丝入扣、去腥增香。同时，百叶软肚洗净切丝，以少许盐与白醋揉搓，再用清水漂洗干净，这般既能除杂质异味，又可使肉质愈发脆嫩。牛血则需小心切块，浸入清水中，以防凝固结块。

继而，热锅凉油，待油微微冒烟，投入葱姜蒜末爆香。随后，迅速倒入腌制好的牛肉，快速翻炒至变色。紧接着，加入百叶软肚继续翻炒。炒至七八成熟，倾入足量山泉水，转大火烧沸，再轻柔放入浸泡好的牛血。待牛血定型，锅中汤汁翻滚，加入适量盐、胡椒粉调味，滴入几滴土产山胡椒油。炖煮须臾，放入泡发好的手工粉条。最后，撒上一把红椒芫荽点缀，既添色彩，又融别样清新，一道热气腾腾的高平三合汤大功告成。

于高平人而言，三合汤不只是美食，更是情感寄托、乡愁具象。

晨曦微露，街边早餐摊炉火正旺，大锅里三合汤热气翻滚，迎接奔波的人们。上班族匆匆落座，一碗热汤下肚，驱散清晨寒意，为新一天注入能量；老人踱步而来，悠然品味，似乎回溯往昔，每一口都是对旧时光的缅怀。

未来日子里，愿高平三合汤带着烟火温度，续写美食传奇新篇章。

（湘男，隆回县作家协会副主席）

◆湖湘三百六十行

卖野蜂蜜

唐文林 王艳萍

以前，野生的蜜蜂种群数量非常庞大，野生土蜂蜜很常见。在农村，可以经常看见以卖野蜂蜜赚钱养家糊口的人。因采集非常危险，所以野蜂蜜产量极低，卖价较高。野蜂蜜看上去一般是金黄色或黑色，前人常用其做药材，广泛用于治疗口腔溃疡、烧伤、咳嗽久治不愈等疾病。



卖野蜂蜜