

妈妈的铁锅饭

□ 祁门县城北学校 谢培军

许久没有去老家看望妈妈，周末的早上，我买了一刀腰条猪肉和一袋鸡爪，另外买了一挂香蕉和一袋橘子，就匆匆上路了。

一到家门口，妈妈看见我就问：“芳来了吗？”妻子因脚伤，妈妈很是惦记。我说她在后面，一会就到，然后把带来的菜和水果一股脑儿放在八仙桌上。

“我等一下做粉蒸肉给你们吃。”妈妈知道我喜欢吃木炭火炖的粉蒸肉。我每次回家都会带上一刀肉，让妈妈做粉蒸肉。

我说：“妈，今天不要用电饭锅做饭，用柴火灶铁锅煮饭吧，我想吃锅巴了。”

“嗯，好！”妈妈捋了一下满头银发，微笑着说，“就做铁锅饭。”

我和妻子休息了一下，就去学校整理物品。九月份，我离开了工作近三十年的学校，家乡的这所学校，一草一木都十分亲切、熟悉。现在离开了，还真有点不舍。整理房间时才发现，三十年积留下的东西还真不少。有一些东西，总不舍得丢弃。永远拿不走也永远丢弃不了的是三十年来的校园美好记忆。多年来收藏的书籍，还有这么多年来留下来的工作笔记、教学笔记、相册和亲朋好友的书信，都是必须珍藏的，也好给日后留下一个念想。其他的物品丢了就丢了，能送的就送了。整理出来的重要物品，也装满了三大袋。

当我们再次回到板桥山时，妈妈说：“粉蒸肉快熟了，鸡爪也烂了，你尝尝看，就是不知道鸡爪放盐了没有。”妈妈现在记性不太好，炒菜时常不记得放盐，有时又重复放盐。我尝了一块粉蒸肉，略咸，“嗯，味道还好。”又夹了一只鸡爪，果然没放盐，“淡了点，再加点盐吧。”

“炒好黄豆和豆干就煮饭，炒过菜的铁锅，煮饭的锅巴更有味的。”妈妈怕我着急吃饭，一边炒菜一边对我说。妈妈在炒菜的间隙，用盆量一些米，在自来水里淘洗干净，用水浸泡着，放在锅台边，等菜炒好就下米煮饭。我掏出手机，拍了几张照片发在家庭群里，让兄弟姐妹都来看看妈妈做柴火灶铁锅饭。

妈妈炒好菜，清洗一下铁锅，把米放入铁锅里，让大米完全浸泡在水里，盖上锅盖，叫我往炉灶内添柴加火。二十分钟左右，米饭的香味从锅盖的缝隙溢出，氤氲了整个厨房，和菜香味、烟火味混合在一起，浓烈而温馨。

妈妈打开锅盖，用锅铲把大半熟的米饭搅拌一下，然后又盖上了锅盖，用洗碗布遮盖住锅盖的缝隙，再走到灶台前，退去炉灶里的柴火，只留下一些炭火，笑着对我说：“再小火焖十几分钟，饭就好了，锅巴也好了。”

小时候，常常守在锅台边，吃一碗饭后，第二碗就在锅里挖锅巴吃。那时候啊，牙好，胃口也特别好，脆脆的锅巴在口里嚼得格格巴巴直响，那锅巴的味道一直留在记忆里。

把所有的菜都端上八仙桌，就开饭了。跟小时候一样，第一碗盛饭，夹了三块粉蒸肉，第二碗就是锅巴了。用锅铲剔去铁锅上的白米饭，翻开锅底金黄色的锅巴。用手取出一小块放在嘴里，脆脆的，铁锅锅巴特有的香味在口腔里四溢开来。吃着老母亲亲手做的饭菜，我感觉自己是最幸福的孩子。

新年 你好

□ 寿县教育体育局 马从春

像一轮朝阳  
从东方高高升起  
用灿烂的光芒  
点亮我们的明天

像祝福的钟声  
给人以无限希望  
当钟声响起  
每个人小鸟般欢呼

像一部电视剧  
总共三百六十五集  
人们都在期待着  
每一集的精彩纷呈

像一幅画  
似一首诗  
画中有甜蜜和美好  
诗里有赞美与感恩

新年，你好  
你好，新年  
让我们张开怀抱  
拥抱一个崭新的未来

当“局”者清

□和县教育局 邢 飞

曾国藩有言：“谋大事者，首重格局。”格局者，乃个人内在的知识底蕴、胆气见识、道德情操于生活之集中体现。多变社会的浮沉，人情练达的起落，种种格局扑朔迷离，我辈当以何种态度处之？胸有丘壑者，自会当局者“清”，风物长宜放眼量；海纳百川，敞开心怀显度量。

有格局者，须清浊分明。你须得有辨别是非的“火眼金睛”。“量权不审，不知强弱轻重之称；揣情不审，不知隐匿变化之动静。”你如果对形势分析不全面，就不可能了解诸方力量的强弱虚实；如果揣测实情不够全面，就不可能掌握事物暗中变化的征兆。厘清轻重，拨开云雾，我们需要用心去捕捉，用心去把控，对时局的把控才能更加精准。我们要学会洞察外物，建立一种新的思考方式，更全面客观地考虑，提高自己准确判断的能力。

如果说人生是一盘棋，那么每个人的命运就由这盘棋的格局决定。对于人生这盘棋来说，我们首先要学习的不是技巧，而是布局。谋大事者必须要布大局。你若想要最终赢得人生这盘棋，关键就在于把握住棋局的变化，识得庐山真面目。在人与人的对弈中，马踏旭日、舍卒保车……种种棋招犹如人生中的每一次博弈。棋局的赢家往往是那些有着统筹全局的高度、运筹帷幄而决胜千里之策略的棋手。

有格局者，须海纳百川。“君子不器。”做人不可偏狭于尺牍之内，亦不可拘囿于方寸之间。在万象纷呈的世界里，我们需要培养驾驭各种复杂事件的能力，不能只执着于人生路上的一城一池，而应该敞开心怀、放开眼界，要有站在高处俯瞰生活的高格局。高的格局，即是以宽阔的视角来观照人生。视界决定世界，唯有瞻之越高、瞩之更远，做得才更为全面。

“不谋全局者，不足以谋一域；不谋万世者，不足以谋一时。”高的格局决定着事情发展的方向，掌控了高格局，也就掌控了大的局势。一个人掌控了大的局势，格局也就大了；格局大了，未来的路才能宽。能容天下者，方能为天下人所容。欲有容天下之气魄，则必先有容人之雅量。

心有天地者，应建立一个更高的格局。优质的人脉和适宜的平台是外因，丰富的内涵和充沛的知识是内力。在整合内力与外因的基础上，不断丰盈自身，让自己的每一天都处于一个上升的阶梯上，那么，未来的高格局与大发展将不再只是一个梦想。唯有此，才能担当修身、齐家、治国、平天下的重任。

当“局”者若是自知胸怀、辨别能力不够，一定还需静心阅读，潜心学习，不断提升自己。“当你的才华还撑不起你的野心时，你就应该静下心来学习；当你的能力还驾驭不了你的目标时，你就应该沉下心来历练。”生而有涯而学无涯。一个胸有格局的人，一定会在潜心学习中，积极进取，涵养思想；在静心阅读中，陶冶性灵，提升气度。在丰富自我的道路上，不断延伸生命的长度，不断拓宽个体的眼界，你才能欣赏到各种曼妙的风景。

坚定的信念和自律意识也是当“局”者应有的素养。林肯曾道：“一个人的成就不会超过他的信念，这点很难硬装出来。”一个人有了坚定的信念和意志，生命就会上升到灵魂的层次，继而向“伟大”这座高楼进发。在持久的自律意识约束和激励下，在一次次强迫的磨炼中砥砺自身。当你付出比别人更多的努力和功夫，慢慢清除掉自己的坏习气，你的内心终会澄澈而光明，目光必会深邃远大。

成长的历程，最关键的是给自己建立一个良好的生命格局。我们不因环境的不利而妄自菲薄，更不要因为能力的不足而自暴自弃。儒者所求者，乃中庸之道。这就需要建立一个仁义、诚信的格局。处于逆境的时候，有大格局的人势自会洞烛幽微，能于无形之中顺势扭转乾坤，挽千尺狂澜于既倒之时。当“局”者，心自“清”。运筹帷幄于不同局势，人生终会良性发展，在蹚过山重水复的狭仄之地后，走向柳暗花明的未来！智者如你，愿当“局”者清。

## 母亲的腌窖菜

□ 淮南市第三中学 顾正龙

过了立冬，地里就剩大白菜了。母亲带着我把白菜连根带泥拔下来，因为带根的白菜在窖里还可以缓慢生长。父亲则在家里开始挖窖。一亩或者两亩宽，深度超过白菜一拃。母亲弯下腰来，然后挑拣那些摠着实在的，没有烂斑的，放到窖里，用脱落的老叶盖在白菜上，再薄薄地覆盖一层土。一窖白菜能吃上一个冬天。

每年入冬后，母亲还会腌上一缸雪里蕻。

到集市上买来几十斤雪里蕻，回来后一棵一棵仔细地理着，去除杂叶，摘掉枯茎，抖落泥土——择好的雪里蕻，青翠碧绿。有经验的母亲并不把根部都修下去，而是让雪里蕻尽量保持原态；全部在水里反复浸洗上几遍后，整齐地摆在能晒到太阳的木板上，这样“控水”到一周，雪里蕻的颜色还是那么鲜绿。常常是上午八九点待日头出来便挂出去，等到傍晚夕阳西下时再收回来。

腌菜的大缸清洗干净，就将雪里蕻放进去。放的时候母亲是将根压着叶排列在盆内，层层撒上细盐。十斤雪里蕻大约要准备一斤半的盐，要给菜剁水，待把水攥干，再将雪里蕻根压着叶子排列，但这时就不需要再撒盐了。这时体现技巧的时候到了，母亲往往会往里面再加点甘草，据说它们能起到调和口感和防腐的作用。封缸的大石头，光滑圆润，这时就派上用场了，压在雪里蕻的最上面。甫一放定，阵阵清气就从缸底泛起……从腌制雪里蕻的那一天开始，母亲会隔上两三天抽空儿把它们翻动一次，把上面的菜倒到下面去，使雪里蕻透气、散热、盐分均匀。

雪里蕻烧菜可以说是百搭。雪里蕻烧豆腐，深绿配乳白，色彩明丽，咸淡中和；雪里蕻炒豆粒，配上几片红辣椒，清爽干脆；配上肉丝来炒，既下饭又解馋——雪里蕻虽不登大雅之堂，但它曾陪伴多少人度过那艰苦而难忘的岁月。当年读高中，学校伙食没什么油水，每周返校时母亲都会为我炒上一满罐子的雪里蕻，配上些五花肉，吃时就在米饭中加热，香气四溢，惹得室友们一哄而上，品尝那简单的美味。有时饭桌上没有菜，母亲就把腌好的雪里蕻取出几片，用极细巧的刀功切成颗粒状，浇上香油，晚饭时便有一盘绿意盎然的菜摆上桌面。从外面干活刚回来的父亲常常在盘子的一边拌上些鲜红的辣椒，红绿搭配下特别能勾起人的食欲，母亲的腌窖菜，腌的都是她对这个家满满的爱。

鸟瞰皇庆湖公园  
王红旗/摄

□ 滁州市南谯区青少年活动中心