

峡谷俯仰皆是梦

□黄山市黄山区教育局 赵忠仁

一到黄山太平索道的缆车上站，便分明地感觉到是另一个季节——不仅雾浓，更有浸润肌肤的寒意。一直走在路上，寒意不经意地袭来，幸好在山上的朋友说，要带件羽绒服。想要蹲守着一个心仪的摄影点，冲锋衣或羽绒服是必不可少的了。

下缆车、出站点、右拐，便转到西海大峡谷的步道。西海大峡谷是黄山风景区中最秀丽深邃的部分，又称梦幻景区，位于丹霞峰下。自黄山西大门钓桥庵至排云亭，全长约15公里，是由近旁的石柱峰、石床峰，右前方的薄刀峰、飞来石，对面的排云亭、丹霞峰、松林峰和左前方的九龙峰、云外峰等奇峰怪石圈围而成。因谷中有白云溪，又称“白云谷”。当日雾虽大，但感觉游客比国庆黄金周的最后一天要多。才入峡谷，就有种拥挤的感觉。队伍走走停停，雾气也在变化着——有变化就有希望，我总是这么想。

果然，没走多久，雾气便蒸腾飞升，远处的奇石峰林，不时地露个脸招呼下，又驾雾而去——原来也是大忙人。

我很喜欢山间光线的明暗，谷里雾气的蒸腾，再辅之四围的险峰奇松，西海大峡谷倒更像一个绝佳的室外“影棚”。

有云雾的峡谷，俯仰之间都是梦。记得苏教版小学语文课本中曾有一篇写雾的文章，今天我算是见证了：眼前的云雾，刚刚还是随风飘荡的一缕轻烟，转眼间就变成了一泻千里的九天银河；明明是一匹四蹄生风的白马，还没等你完全看清楚，它又变成了漂浮在北冰洋上的一座冰山……

虽是摘引过来的美文佳句，可西海大峡谷里的景致更是过之而无不及。这个季节，除了云雾的蒸腾升华，还有红叶点缀其间，一改深秋的落魄，倒也迎合了登山的节拍，律动生动。

“翠壑丹崖千丈画，白云红叶一溪诗”，这是明代诗人余绍祉描写黄山秋景的一首千古绝唱。诗中“翠”“丹”“红”“白”四个描写颜色的字，把黄山秋日缤纷的色彩描绘得五彩斑斓；一个“云”字，一个“千”字，把黄山秋日的天高地阔、秋高气爽衬托得无比准确，使人读来如临其境；“千丈画”三个字则把黄山大自然神来之笔所绘就的巨幅图画呈现在读者面前，而“一溪诗”又赋予了画面溪水潺潺的美妙动感。两句诗14个字，把一幅有声有色、壮阔秀丽、峰水相衬的黄山秋日画卷展现在我们眼前。

余先生到不了西海大峡谷了，真不知他若登临，会写出怎样的更美的诗句来。我不是余先生，我也写不出那些千古流芳的诗句，但我记住了他，更用图文记下了今天的景致，也算不枉此行了吧。

教师是一棵日新又新的树

□萧县中学 朱浩然

教育就是一棵树摇动一棵树，一朵云推动一朵云，一个灵魂唤醒另一个灵魂。 ——【

德】雅斯贝尔斯

关于教育，有许多定义，也许德国哲学家雅斯贝尔斯的表述最具诗意；关于教师，有许多阐释，也许韩愈所谓“师者，所以传道受业解惑也”最为恰切。在这个炎热的季节，重新审视自己从事的职业，生出许多感叹。尽管许多年的教书生涯，让我欢喜让我忧，但是，如果让我对教师这个职业做一个比喻，我觉得每一位教师都应该是一棵树，一棵日新又新的树。

有一片浩瀚的星空。立德树人是树的事业。一棵树总要经历春夏秋冬和白昼黑夜无数次的轮回，才能长大。一旦拥有长成参天大树的愿望，它就不会因雾霭沉沉而迷失方向，也不会因风霜雨雪而摧眉折腰。晴初霜旦，它精神抖擞；风和日丽，它起舞欢唱。脚下是坚实的土地，头顶是浩瀚的星空。是树就要有咬定青山不放松的勇气，是树就要有与天比高的梦想。作为一棵树，我们的星空是祖国和民族的未来。我们仰望着它，不仅仅是为感叹它的辽阔深邃，更是要用或瘦弱或强健的臂膀摇动更多的树奏响未来，用或单薄或宽厚的肩头托举起更多的孩子站得更高、看得更远。这是一棵树的理想，更是一棵树的担当。

有一块热爱的土地。“为什么我的眼里常含泪水，因为我对这土地爱得深沉。”这是诗人深情的表白。一颗种子飘在空中，永远只能是一颗种子，只有落地才能生根，只有不择地势高低，不畏干旱洪涝，不论肥沃贫瘠，才能发芽抽条开花结果。一棵树也会流泪，它用泪水表达对养育它的土地的爱。教师从事的是置身土壤，滋养生命的根的事业，崇高的事业需要用爱来滋养。这种爱是一种动力，它让我们竭忠尽智愈挫愈勇宠辱偕忘；这种爱是一种能力，它让我们千方百计踏破铁鞋一路求索；这种爱是一种境界，它让我们用灵魂唤醒灵魂而乐此不疲；这种爱是一种情怀，它让我们对自己从事的神圣事业一往情深矢志不移。

有一方坚守的位置。我们都像带着使命的种子，从大学学堂起飞，飘落到中学讲台，从此有了属于自己的位置。年复一年，日复一日，岁月成就了桃红李白橘绿橙黄，也见证了一粒种子由发芽到长大到成为参天大树的华丽蜕变。僻壤自然黄芦苦竹，沃土也有风霜雷雨，繁华不乏招引诱惑；世间自有风云变幻，人生自有起起落落，事业岂能一帆风顺？因为责任，辛勤耕耘；因为忠诚，选择坚守。把苦当成历练，乐也就成了坦然。所谓“智者乐水，仁者乐山”，水因为追求而灵动，山因为坚守而执着沉稳。教师之乐呢？“仰不愧于天，俯不忤于人”“得天下英才而教育之”。在乐享之中，成为一棵守望理想、预约未来的大树，在坚守之中成就了人生价值，挺起了民族的脊梁。

有一树浓密的绿荫，作为树，倔强挺拔是它的性格，高大葳蕤是它的风度。它甘心为鸟儿提供欢唱的舞台，它愿意为小草撑起安全的华盖，它渴望为路人提供清凉的绿荫。为此，它的每一片叶子都力争向上张开，承接雨露，接受阳光，吐故纳新；它的根深深钻进泥土，发达的根系在黑暗中默默吸收水分，汲取养料，保障树的肌体永葆健康。叶子枯黄了，就落在地下化为泥土，而簇新的叶子又会举起奋进的手掌；年轮增长了，就云淡风轻地镌刻季节的更迭，参与日月星辰的合唱。这棵树充满激情，不管是对抗狂风暴雨，还是沐浴阳光雨露。这棵树淡泊宁静，不管是身遭刀砍斧削，还是享受春华秋实。它激荡风云，又笑对风云；它缔造传奇，又成为传奇。四季常青、树荫浓密是这棵树的模样，这就是教师的模样、幸福的模样。

有人说：“作为一棵树，树干的长度是我们人生的高度，年轮的密度是我们人生的宽度，根须的深度是我们人生的厚度。”那么，作为树的化身，我们脚踏着这方神奇的土地，仰望着浩瀚璀璨的星空，有什么理由不长得高大挺拔、根深叶茂？云山苍苍，江水泱泱。一棵棵浓荫如盖的大树必将汇集成一片茂密的森林，它必将摇动更多的树，它蒸腾的云必将推动更多的云，它绿色的灵魂必将唤醒更多的灵魂。

山村柿子红
摄

□肥西县职业技术学校 解光文/

老卤子

□天长市金集小学 金 永

山芋

我喜欢吃山芋。或烩或蒸。红的甜，白的香。三餐不厌。

大雪了，山芋还滞留在田里。薄霜蔫了藤叶，软塌塌地倒覆在岭上。母亲说，不急，再等一两天，起出来，摊开，照两个太阳，再捂在麦仓里发发汗。窖的时间越长保准越甜。吃到明年雨水也不坏。

这段时间就怕下雨。

风收紧了。霜厚了。

山芋离开了地头，雪终于落了下来。

乌菜

雪一下，就把菜园里的乌菜全埋到雪里，像盖了层棉被。这不用担心，乌菜棵矮，皮实。掸去雪，乌菜像小宝宝，一个紧挨一个，贴着地。泡泡皱皱的绿叶片，黄灿灿的菜心，玉琢冰雕一般。乌菜清炒，要加猪油。乌菜做汤，鲜美胜于羊肉。

乌菜的种子是邻居送的。

今年的雪，还在来的路上。

母亲说，每年都这样，雪总是比节气要晚一步。

扬剧

许春樵聊天长人爱扬剧，说：“天长人不认京剧，扬剧才是正宗。”说的何等大气。能说京剧不如扬剧吗？不好说。天长人就认这个理了。当然，也不会有人较这个真。

母亲爱听扬剧《珍珠塔》。《珍珠塔》本是锡剧保留曲目，唱响百年。我说锡剧好听，但母亲说，还是扬剧好。方卿唱道情一折，一字一咽，一句一啼。方卿单膝点地时，母亲愤愤地说：“世间少有！”她在骂方卿的姑妈。方卿姑妈嫌贫爱富，世间少有！

方卿的姑妈被母亲骂了一百遍也不止。

烧肉

母亲烧肉有三重境界。烧肉有境界？玄乎。但确实是有。

冬至过后，年猪刚杀下来，剩热气未消，靠前膀割一块“头刀肉”，干烧，只七八成熟。搯一大块，肉皮特别有劲，满嘴油，香！嚼到最后差不多是吞下去的。一般小孩子吃不了两筷子。这是第一重。第二重，头天没吃完的肉，投癞头青萝卜。癞头青不比白萝卜，辣味足，呛口，需切斜块焯水。葱姜蒜重放，老抽料酒各一勺，少许白糖，烧至软烂。孩子大人争着吃。若还剩下肉汤，第三天，烧梅干菜，不放过任何佐料，也无需任何技艺，就成一绝。这是第三重。

猪需自家圈里养的，吃野菜和粗糠。最好要逾年。

老卤子

我们家有一坛老卤子，十多年了，我却不知道。

伏天，南瓜没熟，苋菜秆子倒先老了，秆子又粗又壮。窄窄一块地，收了一大篮子。母亲要臭臭秆子。

荸荠形坛子，放在楼梯洞里，不见光。我把它从楼梯洞里抱出来，揭开盖，一股恶臭冲进脑子。再看，卤汁浓绿泛黑，上浮一大块灵芝状的白膏，——这大概就叫年份。按母亲的吩咐，将苋菜秆洗净沥干，切寸段，倾入坛中。母亲说，三天后就可捞出来吃了。

伏天过去，老卤子再放回原处。

我暗忖，老卤子十几年不坏，其味益发鲜美，被封为“臭王”，谁给它的神奇。

后来我又听说，同事家有坛臭了六十年的老卤子。奇了怪了。

腌白菜

□淮南第三中学 顾正龙

初冬时节，大地一片寂静，鸟雀散去，原野变得空旷了，高大的白杨树成了长久的点缀。略显枯黄的田野里，一棵棵白菜静静地守在那里，饱满瓷实，似风韵犹存的少妇一般，流露出迷人的风采，成了严冬一道独特的风景。

白菜长到一定时候，富含水分的叶子开始往外剥离着长，父亲便用一根细长而结实的草绳，捆绑住大白菜们娇嫩的身体，她们的青春华年在捆绑中依然丰美起来，她们抱紧内心的清白，抱紧一层层的青碧，也抱紧一层层的阳光与雨露。被捆绑了身体的大白菜，长得更结实，更丰腴，她们一个个，越站越稳，越站越有精气神儿……尤其是经霜的白菜，水分十分充足，由内而外，入眼即让人衍生出一股欣喜。

一棵棵收割下来，由于天气寒冷，蕴藏得不好就容易烂叶子，便找来大缸准备腌起来。白菜放进缸里时，要用脚踩。母亲总是让侄子来踩菜。踩菜不仅是力气活，也是个技术活。菜要踩平，踩实，还要被盐水漫过才行。母亲先在缸底码两层菜，撒一层盐，侄子就跨腿迈进缸里。他站在大缸中，两边肩膀一上一下晃动，脚下发出“咕吱咕吱”的响声，缸里的水泡往上直冒。每踩好一层菜，侄子就坐在缸边的高凳上，我在一旁递菜，他一一码在缸里，母亲负责撒盐。那会儿都是粗盐，有的颗粒挺大，我看着都觉得硌脚。我问侄子疼不疼，他笑着摇摇头。

白菜一层层码入缸中，缸里的侄子也越来越高了。菜摞得越高，越难踩，因为重心不稳，也不好得力。这时，侄子往往要用手扶住墙，用力连踩数脚后，待菜大致踩平，水汁漫过脚踝，再慢慢放开手。一缸菜踩完，侄子的头上汗涔涔的。

最后，还要在菜上压上石头。压菜石常常是用了几个年头的，平时就搁在墙角的一边，用时刷洗干净，整块石头因时间久了，被磨得发亮。

大约过个半个月，白菜就腌好了。掀开缸盖，搬开石块，黄绿的汁水里，原本洁白的菜色已呈淡黄。做饭时，母亲从缸里抓出两棵，双手一拧，挤出汁水，再把它们切成小方块状，放进热油锅里，“滋喇”一响，那声音真叫一个脆。母亲撒入少许辣椒粉，三炒两叠，红亮亮油汪汪的腌菜便出锅了，看着就很有食欲。入口，酸爽脆嫩，很是下饭。