

最忆儿时油渣味

■龙建雄

我和母亲说，小时候贪吃点油渣，被您责骂过。

母亲赶忙说，哪有？不可能！我说，千真万确。

不曾想，引来女儿的笑声。她对我母亲说，奶奶，我爸爸现在隔那么一段时间就会自己熬制点猪油，用它们炒的青菜特别好吃，爸爸做的青椒油渣那更好吃。女儿把“更好吃”说得很神气般，逗来母亲也是一阵的笑。

小时候，家里条件在村里是一般，父亲有木匠的手艺，辛苦从外地攒钱回来，填补建房子时借的债以及支付我和弟弟的学费，也所剩无几。不过，再苦不能苦孩子，父母还是会想尽办法让我们兄弟俩吃饱穿暖。

记忆里，老家一年四季都是用猪油炒菜。拮据之时，猪油在锅四周打个圈，象征性地抹一抹，算打湿个锅底，待嫩豆腐往里一放，“吱”一声过后，立刻锅是锅，豆腐是豆腐，唯有点水才不至于把豆腐拌散开来。油瓦罐里的油稍微富足之时，一大坨白嫩的猪油打锅底，锅铲把融化的油在锅周边均匀地转几圈，锅里热油立马“吱吱吱”的唱响起来，把菜往锅里一倒，立马好闻的菜香从厨房飘开来。

父亲从外地回来，便会吩咐母亲去买点猪肉，一来好好给孩子们吃上一顿，解解馋，二来就是买些肥肉回来熬猪油。肥肉熬制猪油显然太奢侈，凌晨早一点去猪肉铺，便可以和猪肉老板买些板油回来，板油便宜且出油率高，可谓一举两得。

相比熬油这样的家庭大事，我更关心的是能够吃上油渣，这是一件非常幸福的事。

家里熬油的那天，像极了家里来客人的架势，母亲在灶旁生火，掌厨就交给父亲。父亲先把白花花的板油用流水洗过，然后一块一块放到砧板上仔细检查一番，要是类似淋巴坨坨的疑点，他会毫不犹豫地除掉。切板油的时候，父亲说，切成块的大小以两指宽厚度为好，届时熬成的油渣就不至于缩水变得太小。待全部切完并放入锅中，宜用干稻草、杉树枝这般文火来慢慢熬，父亲不时地用锅铲翻炒。随着沸腾起来的热气带着浓郁的油香布满了整个厨房，随着炊烟飘向左邻右舍。慢慢的，锅里熬出来的油越来越多，板油飘浮在热油里像起皱的硬皮纸，颜色则由白色渐渐变成金黄色。

闻到香味的我，早早就溜来厨房无事献殷勤。一会儿帮母亲递根柴火，一会儿跟父亲搭几句话，帮着拿大油坛、沥油勺，那时那景，其实我的眼里只有油渣子。父亲喊母亲不要烧火了，他终于开始用沥油勺收油渣。

第一勺油渣出锅倒入灶台上的海碗里，我就迫不及待地用手去拈一块，接触的那瞬间，明显感觉到油温的灼热。但那时管不了那么多，捞上就往嘴里送，牙齿一咬，滚烫的油泡立刻在嘴里像炸开了花。随之而来，是一股浓香在唇舌间蔓延，我把手上沾有的余油也往嘴巴里舔了舔，那美滋美味像人生巅峰时刻妙不可

了不起的岳父

■邓亚楠

岳父今年八十四岁了。农村俗话说：“七十三八十四，不死莫意思。”这个忌讳，也是封建迷信思想说法。可是在这个节骨眼上，岳父还是病了，并且病得不轻。

岳父一向性格倔犟，不到逼不得已坚决不会去医院住院的。前几年，他在老家大山岭烧炭，一不小心摔坏了腿骨，才不得不去市里医院住院治疗。另一次他肺积水、肺气肿，实在熬不过，才又一次去城市医院住院。岳父身体本来就单薄清瘦，这一次重感冒来袭，他老毛病肺气喘又犯了。建议岳父去住院，他先是拒绝，说都是八十多岁的人了，还住什么院哩，在家吃药就行了。家人好说歹说劝他也不去。几天后不见好转，仍然吃东西不下。妻子硬是陪他到了永州市医院住院治疗。一周后，一切恢复正常。岳父强烈要求出院。“听他的呗”，妻子为其办理出院手续，送他回冷水滩镇上的老家。妻子将岳父安顿好后，又急忙赶回祁东的家。她天黑时刚下火车，还在公交车上就接到岳母电话哭诉“岳父不行了”。妻子立马告诉我。我心一沉，立即从单位下班，商讨去岳父母家。再次电话联系，岳母将岳父送到镇上卫生院输氧，岳父渐渐地苏醒过来，又可以说话了。考虑到当时夜晚了，路途又遥远，岳父母坚决不要我们连夜赶过去。待到翌日，妻子马不停蹄赶回娘家照顾岳父。我因单位事多，干着急没去。

待到周六，一大早我便冒雨驱车去看

望岳父。经过近三小时颠簸后才到达，岳父见到我们，他吃力地露出笑容与我们打招呼。连续的折腾，病痛的煎熬，岳父明显地更瘦了，苍苍暮年，两鬓斑白，让我心痛不已。下午我们返回。临行前，我特意走到岳父床边与他说话，要他好好休息，吃点东西。我告诉他“我们要回祁东了”，岳父说“你好好干工作哈”。我告诉他“我工作干得好，您老放心噢”。岳父微笑看着我们离开。

岳父出生在大山中，自少受尽了甘苦磨难。新中国成立后读了几年书，珠算盘打得特好。然后就被上级派去宁远、道县搞社教，在广阔天地努力奋斗。社教结束后，他将一些好的招工机会都优先给了同事，自己最后选择到偏远水库工作。后来当上了水库管理所所长，将一个中型水库管理得井井有条，渠道引水疏理得四通八达，电站发电年年超额完成任务。岳父退休后，就回到大山岭与岳母生活。岳父可勤快啦，脱下工装就成了一个老农。岳父种田、种土、开荒，样样在行。田垄上每根小草都扯得干干净净。岳父每年种的稻子、大豆、玉米、红薯、生姜、魔芋等都是丰产，自家吃用不完，就送给亲友。岳父最喜欢植树，将自家的几亩荒山全部栽上了杉树和松树，如今绿荫如盖、郁郁葱葱。岳父冬天挖树兜烧炭，挖冬笋出售，一个冬天下来可以创收几千元。

岳父一辈子勤劳、耿直、朴素、执着、坚韧不拔。他在单位工作四十多年，集体利益

船山广场上
 您的思想高高耸立
 您以明月无心的骨气
 盖过清风有意的苍天
 一双木屐寻遍六经的千山万水
 随时准备活理的那把雨伞

拜谒夫之像

■吕振华

言。母亲见我猴急样，急切切地说道，你慢点慢点，先吹一吹嘛！

但凡有油渣存放的时候，母亲便会在碗柜外上把锁。有“铁将军”把关，我只能望柜闻香。不过，她的这一招没有防住我。老家的小厨柜门有镂空的造型，虽说手伸不进去，但如果有筷子的话，还是可以小心翼翼夹上几块出来满足一下我的“贼心”。有时，母亲把油渣连同春节时的麻圆、油坨子，一起用竹箩筐悬吊在屋梁中间。没有梯子的我，就请来发小龙南方“联合作案”，移来四方桌，桌上累架两条长木凳，然后南方帮忙扶着，几块油渣便满足了我们想着人间美食的所有欲望。

现如今，漂泊在外成家立业，有意思的是，我竟然无师自通般弄会了父亲熬油的那套手艺。取材就是一两斤纯肥肉，切成大小均匀的肉片，加少许清水，用大火煮至八九成干，翻炒几下，盖上锅盖用小火慢慢熬。中途用擦干的锅铲搅拌一回，接着文火细熬，直到油渣成通透状后关火，油渣和热油分离，熬油过程就结束。

每回用猪油炒青菜，生抽和油星混成的菜汁，晶莹透彻散落于碗中，青菜自身的清香迎合着我们的味蕾，家人总说吃到了老家味道。要是用老家寄过来的时令辣椒炒油渣，辣椒炆炒，油渣淋少许水焖上一分钟，加少量的豆豉搅拌出锅，保证好吃到爆。



永远第一，敬上爱下，忠心耿耿，克己奉公，有口皆碑。妻子经常说岳父是“天底下最老实的人，从不要公家一分钱东西，从不多事”。岳父从不损公肥私，好事都让给别人。单位以前有招工指标，岳父总是推荐同事配偶和小孩，而全然不顾自己。因此岳母、小舅子至今在家务农和外出打工糊口。

岳父对中国共产党永远知恩、感恩、报恩。一次单位领导传话给退休在家的岳父，因考虑到他生病住院，党支部决定减免其部分党费。岳父一听立即大声反对：“我们都是吃的共产党的饭，要永远感恩党，我的党费一分钱都不能少交，我还要多交些。”今年“七一”，中国共产党百年华诞，岳父单位领导上门送来“光荣在党50年”纪念章，岳父小心翼翼佩戴上，开口笑得如一少年。

我唯祈祷并祝愿岳父大德必寿，挺过寒冬，迎来春天，福泽后代！

挺直了腰杆
 远远仰望
 您的目光如惊雷一般
 擦亮手中书卷的电石火花
 久久闪烁在历史的长空

翘望石鼓书院

■刘大伟

三水环流，一座山被打磨成一面鼓。久置流岚的鼓槌，领受过风雨的摩挲，渐至长成林木

鼓面阔静，结庐人来自大唐问道者如溪相随，不断穿过时光厚重的围栏自此，青草桥有了酒家，朱陵洞藏满诗卷，贤者云集蔚为大观自此，湖湘文脉接续千年而不衰

从月光下观瞻，书院每座建筑前，都能看见某一书生的背影，他们还留有独属于自己的辽阔、丰饶，以及山水相望的雁城

咏菊花

(二首)

■贺文键

一

含恨春光人不睬，
 挣得秋风一剪裁。
 门前燕子无踪影，
 一行鸣雁飞过来。

二

芳心一朵立冷寒，
 谁知人间最烂漫。
 不为芳菲争春色，
 病树前头蔚奇观。

一杯绿

■刘淑贞

杯，是以前办公室一个同事的。同事因工作调动，调到乡下监管所了，杯被他嫌弃了，不想带走，我说：别扔。

绿是一个朋友送的。刚送来的时候只有三个小株，经过我五年的好茶好水侍候，它并没有辜负我，现在已经长得爆盆。你照顾好它，它也会懂你。

杯，一直空着，白色的瓷，白得干净，白得素净。总想给它添置一点什么，总想给它盈一点色彩。那么绿，应该是最好的选择，有朋友说绿是光阴里最细小的美。

选择了一个午休时间，从盆栽中移了一株小小绿，才长出两片小叶子。移植于杯中，注上一点清水，稍稍几日绿便盈杯。草木在旁，让工作的氛围会有几分柔软，会让繁杂的工作之余心有所栖。一杯绿，绿了眼睛，绿了心情，仿佛春天也在旁，仿佛那绿会滴落到我的工作笔记上。在工作笔记上抽出一根穗来，然后爬满我写过的小字。

一杯绿，我常置于窗台，让它可以吸收日月之光、天地之灵气，让它饱饱的。工作累时，我会起身往窗台站站，暂离那些让我看的眼花缭乱的数字。我给它一微笑，它会回我一个微笑，一个绿色的微笑。