

【步履寻章】

哥哥是我永远的老师

□逢春阶

逢谿哥哥是我的启蒙老师。我七岁上逢家庄小学，我的名字“春阶”就是逢谿哥哥给起的。若干年后我问他，起名的灵感来自哪里，他说，想不起来了。我启发他，是不是从杜甫诗句“映阶碧草自春色”里化来的？要不，就是从朱熹诗句“未觉池塘春草梦，阶前梧叶已秋声”里借来的？逢谿哥哥哈哈大笑：“春阶啊，你哥哥哪有那么高的学问。屋山墙上写着‘千万不要忘记阶级斗争’，不能叫‘春千’‘春万’，就叫‘春阶’吧！庄户孩子草根子命，凑合着叫吧。”这就是俺那启蒙老师啊！把“北京”瞥腔，念成“白京”，把“东方红”，念成“登方哼”，俺那娘，跟了他，一辈子没改过来。

我哥哥教了一年多书，就不干了。他曾经说，当孩子头，什么时候才当到头啊，再说，家里正缺钱呢。他就辞职不干了，开始忙活着在村里办小工厂，后来滤芯厂办得红红火火，当时的安丘县委书记都到村里去调研。哥哥从此走上了农民企业家的路子。再后来，我去外地上学、就业，从潍坊到曲阜到济南，全国各地到处跑，很少跟哥哥见面。偶尔见一次，也说不了几句话。我快把我的“逢谿老师”给忘了。

去年有一天，哥哥来电话说：“春阶，我写了本书，你给看看，行吗？”我吓了一跳，你还能写书？但是毕竟是我的老师，又是哥哥，就说：“哥哥，您发过来，我学习学习。”哥哥发过来，我好几天光喝酒，没看，心里想，他能写出什么呢？有天早晨，逢谿哥哥沉不住气，问我看了吗？我说等等，还没看呢。放下手机，开始看，一看又下了我一跳，看得我泪眼模糊，有两次泪水湿了纸巾。我的哥哥还有这么多故事，他居然讲得有声有色。哥哥在经历岁月沉淀之后，鼓起勇气复盘自己成长路上的得与失，是源自自我的召唤。读了他写的经历，让我思考做怎样的人以及怎样地做人。

看完一遍，我又看第二遍，还忍不住给我哥哥改了几个错别字。我推荐给弟弟春伟、立卿看，给我的侄子作朴、顺路看。他们看了都说好，应该让逢家庄的人多看看，让晚辈们多看看，我们的路是怎么走过来的，我们村是怎么发展起来的。逢谿哥哥的形象，在我心中立体起来，也高大起来，血肉丰满起来。他就像块大石头，不是精美的石雕，而是未经加工的普通的石头，但它有棱有角，有重量，能砸出一片水花。

我哥哥爱党、爱国、爱村民、爱家人、爱朋友、爱劳动、爱公益、爱社会的方方面面。他为家庭，为逢家庄付出了汗水、泪水、甚至是血水，他都是

默默地做的，没有抱怨过一次。这次原汁原味记录下来，我觉得十分珍贵。如果不记录下来，就跟雨珠落在大海里，什么也没有了。

这本书中，感人的地方很多很多，有一个细节，我特别感动。他少年丧母，为了支撑家庭，他做出了一个痛苦的抉择，放弃了上高中的机会，在村里干活养家。有一天，从队里干活回来，看到十岁的妹妹做饭没做出来，着急得哭。他本来很恼火，耽误了上工是要扣工分的，但他忍住了，擦干妹妹脸上的泪，自己忍着泪帮着妹妹一起做。晚年，他领着年过七旬的妹妹坐飞机去旅游，点最好的菜让妹妹尝尝，看着妹妹在微信朋友圈里晒图，哥哥孩子一样开心。兄妹情深若此，每次读到这里我都会落泪。

哥哥诚实守信，从不欺负人，但是也不让人欺负。不吃哑巴亏。他出夫时，伙夫欺负我们逢家庄的人，他据理力争，打了一个漂亮的翻身仗。我想，我们村的人大多老实，也只有他能想出“馊主意”，合情、合理、合法。这说明啥呢？我哥哥脑袋瓜灵透，足智多谋，自卫能力强，正当防卫意识强。你敬我一尺，我让您一丈，你若损我一尺，我就损你一丈。我哥哥就是这么一个嫉恶如仇的人。

我要向哥哥学习，学习他甘受委屈、不怕困难的精神，学习他硬着头皮、厚着脸皮闯关的劲头，学习他昂首挺胸为尊严而战的骨气，学习他热心助人、广交朋友的胸襟。当然，哥哥也不是完人，在书中他也写到了。我觉得这体现出了哥哥的真诚态度。哥哥有不足，我也有缺点。有的缺点是哥哥教的，比如拼音的发音，老咬不准。但我爱喝酒，喝醉酒还出洋相的毛病，这不是哥哥教的。他喝酒很有数，从不耽误事。

压根就不是正襟危坐写文章，就是有一说一有二说二，没有水分，没有夸张，更没有显摆。哥哥的文字那叫土得掉渣，土得掉沫，但土得有滋有味，土得让人满眼抹泪。

哥哥的文字不是硬写出来的，是凭借直觉、灵感和生命气象，悠游于生活的肌理褶皱里得到的，要用两个词来形容，那就是：“心纸无间，涉笔成趣。”年近八旬，身体有恙，依然手写出自己的故事。他的顽强的生命意志，让人敬佩。他用人性和伦理的眼光打量着一切，字里行间流淌着亲情、友情、乡情、民情。他感恩社会，感恩一切帮助过他的人。这一些都给人以温暖和光亮。

哥哥是我的老师，我永远的老师。

（本文作者系大众日报高级编辑、山东省报告文学学会会长）

【食光忆笈】

冬日皮冻香

□冯俊红

猪肉皮冻是一道普通的家常凉菜。它色香味俱佳，冰凉爽口，营养丰富。父亲做皮冻实属一绝。

做皮冻食材极为简单，得来更不费功夫。一张常被嫌弃的猪皮，便是制作皮冻的原材料。

为保障皮冻的口感，父亲必亲自挑选猪皮。

父亲说猪皮红润光滑，那是刚宰杀不久的，指定新鲜；再按下猪皮，看能否恢复如初。没有弹性的猪皮是入不了父亲法眼的，再便宜父亲也不买。

慢工出细活，普通的食材精细雕琢之后也能成就精品。

采购好食材，父亲把猪皮泡在清水中，这一步是为了将猪皮泡软，好进行后续的操作，顺便清除猪皮表面的杂质。

泡上两三个小时后，猪皮像绸缎一般松软光滑。父亲捞出猪皮，铺展在案板上，戴上老花镜，拿出镊子拔毛。

父亲从毛囊里连根拔起黑乎乎的猪毛，一根又一根，看着真解压。

处理完猪毛，父亲还不放心，喊我来搜索漏网之鱼。

“爸，漏上几根也没啥，吃了又不要紧”，我嘟囔道。“这娃，入口的东西，一点都不能含糊。”平时低声细语的父亲突然抬高嗓门对我说。我不敢言语，乖乖照做。

父亲将处理干净的猪皮放入凉水中煮煮。煮好后过一遍凉水，然后用刀把多余的油脂片下来，再把猪皮切成细丝。切好的猪皮加少许清水，一碗

面粉，放点醋，用手不断揉搓清洗。

接下来就开始熬制了。切好的猪皮丝入锅，倒入满满一铁锅清水。此时，猪皮和水界限分明。父亲吩咐我添柴，大火烧开。后又让我慢些添火，小火慢炖。我们家熬制皮冻都在三个小时以上，真正达到入口即化的程度。

等皮冻熬好时，一铁锅水就余下半锅。此刻，汤清亮透明，猪皮软烂，筷子一夹即断。

父亲往汤里放入适量的盐，在冬天室外晾置一夜。待第二天看时，汤汁早已凝固，猪皮和汤融为一体。盆里的皮冻散发着诱人的光泽，清亮透明。摸起来滑嫩滑嫩，弹性十足。靠近一闻，似有似无的肉香味不腥不腻。

父亲从盆中切出一小块，放置在案板上，切成薄厚均匀的长方片。淡淡的肉香在鼻旁挑逗，我的口水已经不受控制了。父亲捏出一片，塞到我嘴里。一咬，爽滑筋道；再一品，猪肉的香味溢满口腔。

论品相，父亲制作的皮冻没有市面上卖的养眼，也没有市场上的韧性强。但这锅皮冻是父亲亲力亲为精心熬制而成，我也因此痴迷它食材的原汁原味，贪恋它独有的口感。

有时我也在思量，我独爱父亲的皮冻，仅此而已吗？

做菜如做人，菜品见人品。父亲制作皮冻的过程和他工作时如出一辙：一样尽心尽力，一样精益求精。他把工作和做菜都做到了极致。

这道菜里不仅仅有父亲的味道，更藏着父亲的人生与修行。

（本文作者系小学教师）

【璞心鉴世】

鱼的故事

□王贵宏

在故乡乌伊岭的乌云河，最大的鱼是哲罗鱼。

第一次见到大哲罗鱼，是村里擅长打鱼的老毛头用网网捕的。那天，我同几个朋友在河边沙滩上钓鱼，老毛头拎着鱼网来了。他家来了客人，正等鲜鱼下酒。老毛头来到河边，先不急撒网，而是专找河岸高的地方眯缝着眼不停地向水中看。

阳光铺满水面，水波推动着白色的泡沫缓缓移动。老毛头终于选准了地方，飞快地将网撒了下去。网浸没在水中后，只见网纲不停颤动。老毛头没有像平常那样往上拽网，而是穿着衣服下到水中，连网带鱼一起抱上岸来。

我们围拢过去一看，网中裹着一条好大的浑身布满黑色斑点的哲罗鱼，有十几斤重。

还有一次，正赶上雨后河涨水。混浊的河水席卷着树枝、泥土奔涌而下，平时窄窄的河面此时宽阔了许多。在村边公路旁的一个河湾处，河水打着一个个漩涡，水面浮着一层白色水沫和一些枯枝树叶。老毛头正在那垂钓，河水大，鱼网派不上用场。老毛头钓鱼异于别人，钓饵不用蚯蚓，也不用面食，总是随便抓个蚂蚱或小青蛙即可。那天他钩上挂的是一个指甲般大的黑蜘蛛，既不用浮漂，也不用铅坠，就让那只活蜘蛛拽着挺粗的

鱼线在水面漂浮挣扎。他这样做，是想用蜘蛛落水的假象迷惑水中的鱼。

接下来便是等待奇迹发生。

然而，时间过去近两个小时，河水不停地将那可怜的小蜘蛛冲过来冲过去，它已精疲力竭，不再拼命挣扎，只能听天由命地漂浮在水面上。老毛头仍旧气定神闲地蹲在那儿吸着旱烟，神情中透出一种自信。他像是看见水中有条大鱼，并且断定它一定熬不过自己，迟早会吞下那只肥美的诱饵。

突然，河水哗啦一声，蜘蛛消失了，鱼线被拉直。老毛头不慌不忙地起身又开双脚，攥紧手中那根粗糙的桦木钓竿，一紧一松地与水下的鱼较劲儿。我和几个观者也凝神屏息，暗暗替他担心。当老毛头额上沁出细密的汗珠时，那条鱼终于力竭，被拖到浅水处捉住。

这是条四五斤重的细鳞鱼，是用渔网都很难捕到的鱼。它也许极富经验，在水下观察那个令它垂涎的美味已经很久，最后由于放松警惕，被诱惑所俘。我望着那条一下一下张着嘴、睁着眼的大鱼，心生感慨，这条大鱼经过无数的风浪考验，闯过不少生命险关，为什么会输给了钓者呢？定是它眼中只看到了诱人的钓饵，而被假象迷惑，忘了隐藏在饵上的钓钩，更忽略了蹲在岸边胸有成竹的垂钓者。摆脱不了诱惑，终究逃不过钓钩。

（本文作者现供职于黑龙江省伊春市某林场）