



教育如茶

徐建平

今年,遇上二胎入学高峰,入学的孩子多,新招的教师多。对于一些刚出“大学门”又进“小学门”的新教师来说,教学与管理,都是个不小的挑战——有的小朋友,上课上一半,就坐不住,站起来走动;有的上课上着上着,突然问老师:“什么时候有点心吃?”有的上课到一半,就要背起书包回家……一天,一个新入职的班主任急切地问:“为什么上我的课秩序还好,不是我的课时,秩序就不好……”我听了告诉她:“这些小朋友才入学一个月,他们还只是孩子,多些耐心,多些等待”——“谁爱儿童的叽叽喳喳声,谁就能获得自己职业的幸福。”

我的老家在武夷山,这里自古就是茶的世界。小时候,和爷爷、父亲一起,在周末,在节假日里,开辟了一些茶园,育苗、养护、采摘、制茶等与茶相关的记忆,占据了我童年生活的很大一部分。那天,我听了新教师反映的问题,蓦然发现,教育的道路就像一杯茶。

《诗经·邶风·谷风》里说:“谁谓荼苦?其甘如荠!”当时没有单独的茶字,因为味道苦,苦菜和茶叶都被称为“茶”。但陆羽等茶师甘之如饴的原因,想来一方面是因为茶叶制作过程中那变幻莫测的香味,另一方面是咖啡碱带来的清醒和镇定,抑或是茶氨酸带来的愉悦感。让人宁静,意味着从容、淡泊、沉思。它是徐寅笔下的“金槽和碾沉香末,冰碗轻匀翠缕烟”;是范仲淹口中的“不如仙山一啜好,冷然便欲乘风飞”;更是邱云霄感念的“欲访路歌云外客,烹煎仙掌露华香”……

茶和丝绸、瓷器是标志性的中国货,是中国文化的象征之一。我们以世界的视角,重新定义自身。茶更像是一门本土课程,它包含着文化认同和乡土意识,是取之不尽、用之不竭的文化资源、课程资源——毕竟,这是一片享誉世界的中国树叶,唯有咖啡,才可以和它相提并论。

世间一切无时不在变化,但总有不变的是什么。比如茶,不变的是茶的本性,是鲜叶里花香、烘焙后的岩韵……千变万化的教育,千变万化的课程,总有不变的是什么。不变的是人,是人性。所有成功的茶事,都基于茶叶的天性,一如所有成功的教育,都是拱卫儿童的纯真。

茶,不是一个孤独的存在。一片品质上乘的茶叶,它必须产自特定的山场;一杯岩骨花香的茶汤,它一定要匹配特定的水。而一种特定的制茶方法、喝茶方式,又勾连不少器具:从采茶时的竹篓,到制茶时的炉灶,喝茶时的“六君子”——茶筒、茶匙、茶漏、茶拨、茶夹、茶针;茶艺中最醒目的茶炉、茶壶、茶杯,更有冲泡时的“关公巡城、韩信点兵”的讲究……这个因缘世界的中心不是茶,而是人们对茶的喜爱,一如师者对孩子的爱心。教育只有在最基础的层次上,才是学会学习和生存;在最高的层面上,它是深刻地认识和理解眼前的世界,进而改进世界,通过理解和改变,将心和世界融为一体。

不少人说,茶只属于中年的岁月静好,但是,在此之前,它要在武夷山冬日冷雾弥漫的山上等候春来,直至4月中旬至5月上旬,经历被采摘、萎凋、摇青、初焙、拣剔、复焙、团包、补火、精制、包装等一系列复杂的工艺流程,才能呈现出一泡匠心的茶叶。最后,它被作为接待之礼献上时,还得经受烈火和沸水——难忘采茶叶时手掌被茶叶磨砺后的疼痛,在山间小路上肩挑背扛的汗水,摇青时,必须彻夜无眠,生怕火候不对,错过了发酵的最佳时机;复焙时,在100多摄氏度的作业间里,至少经过“三道火”的烘焙,火炉一开,必须彻夜守着,一旦达到130摄氏度左右,就要翻竹匾,如错过,茶叶就废了……如一个孩子的成长,不可能一帆风顺,必须经历尝试与获得、悲喜与离合、骄傲与失落……任何一处亲身经历的缺失,都是生命的缺失。教育不是告诉孩子经历,而是引导孩子去经历。

跟茶叶不同的是,教育不是按标准的工艺流程复制产品、保证品质,而是由孩子自己决定在繁杂的环境中,正确地选择、学习、运动、交流、存在、改变……

没有哪份工作不辛苦,没有谁的生活很容易。此时,预备铃响了,上课时间到了,让我们端上一杯茶,润一下嗓子,整理一下心情,走向教室,微笑着对孩子们说:“同学们好,上课……”

(作者系晋江市第五实验小学校长)



登高人尽望,秋风到谁家(国画) 杨新榕画于梧林



第一次下井

翁郑榕

我家三代都与煤矿有着深深的缘分。爷爷和父亲分别在南平和三明煤矿工作过,作为所谓的“煤二代”,若没有下过井,是说不过去的。好在,我曾有下过井的体验,也不枉“煤二代”的身份了。

上大学时,有一年暑假,适逢报社招“临时工”,我抱着体验生活的心态投递了人生中的第一份简历。运气还好,我被选上了。在简单熟悉新闻记者的日常工作和摄影器械的基本使用方法之后,我跟着师傅就出去采访了。

那时的煤矿企业,时常组织“采掘大会战”,报社主编认为很有新闻价值,就派我和几个同事去现场采访。那天早上,我们五六名记者先到更衣室换上井下井的工作服,穿上没膝的黑胶鞋,佩戴矿帽矿灯,若不是我们本身带着摄影器材,俨然是全副武装的矿工模样。抬腿迈步时,感觉浑身沉甸甸的,联想到父辈们经年累月都是这样下井,他们的形象顿时在我心中变得高大起来。

走近井口,“安全为天”的大标语在蓝天下显得格外醒目,我怀着既兴奋又忐忑不安的心情登上铁车。伴随着轰鸣声,铁车如电梯一样缓缓下沉,我的心仿佛要跳出体外,头嗡嗡作响,整个身体轻飘飘的。在黑暗中下降,恍如隔世般晕乎乎乎降到井下,在安全员的指引下,我们顺着湿漉漉的30度大斜坡往下再走一段路。我约莫走了100多米,才气喘吁吁地来到井底的巷道。

听安全员说,福建煤矿的地质环境与北方相比,地下水资源比较丰富,好在井下除了通风系统外还有排水系统,这大大提高了安全系数和工作效率。

井下的工作面很低,四面都是黑的,在里面有时候还要弓着腰工作,只有依靠头顶的矿灯才能勉强看清前方。我们跟着安全员的脚步,慢慢往前走,不一会就到了工人们施工的巷道。我的任务就是拍摄。照片拍好后,我对安全员说:“有没有什么活我能帮忙的?”安全员笑了笑,指着旁边的铁锹说:“你去试试做清淤的工作吧!”我没啥经验,就知道用力。安全员告诉我,清淤是要讲技巧的,要按“从上往下,从外向内”的原则进行,一切都有规范 and 标准。但对我这个“书生”而言,端起大铁锹,将水沟里的杂物淤泥清理出来,再装进矿车,很是费劲。还没挖几锹,就有点腰酸胳膊疼,挖了也就半小时,我右手心竟磨出了蚕豆大小的水泡。

我的汗水在流淌,想想煤矿工人日复一日、年复一年地默默奉献,心中的敬佩之情油然而生。我很是敬畏井下那些淳朴、善良、能吃苦的“光明使者”!无怪乎人们常说:“煤矿工人特别能战斗”!

当时,我想继续往里面看看,但安全员说:“远着呢,也没啥看头,而且越往里情况越复杂,为了安全起见,还是别进去了!”眺望巷道深处,我依稀觉得乌金在翻滚,心里也有股热浪在奔涌。

任务完成后,我们原路返回。在澡堂洗澡时,我总觉得全身都藏着煤灰,怎么也清洗不干净,可我觉得心灵净化了好多。



那天,由于老家在翻修房子,加上老爸老妈一直念叨着要我有时回去看看,所以就选择在下班后专门回去转转。到家刚好是饭点,老妈让我留下,吃好晚饭再走。记得那晚,正好气温适宜,伴有皎洁的月光,一种久违的乡村气息感染了我。于是,我就把小餐桌搬到厝前埕里,正好碰见厝边的堂哥,也拿了把椅子在外纳凉,虽然是许久未见,两人见面却也显得热络。就这样,我一边吃一边和他聊起来……从聊天话语中,我得知堂哥现在邻村一家服装小作坊里做裁缝工,每天上下班时间都挺有规律的,而且工资似乎也不低。堂哥说,他有个习惯,就是一到时间点不吃饭就不行。虽然这和他的个人习惯有关,但透过他的这一席话,我突然想到,现在的小作坊也和大公司一样,连上下班时间都是如此规范,也是难得了。还有,我的另一个堂哥,也是住在厝边,他自己经营一家毛衣纺织小作坊,没有雇一个工人,就自己操作几台简易的机器,虽有点忙,但也是按点煮饭、吃饭,小日子过得没有水起,却也风生、滋润。

这不由得令我回想起了小时候,因为老家地处镇里的边缘地带,交通不便,所以决定了它不能像公路边上的村庄一样大兴工业。于我们村而言,没有什么经济产业支撑,老一辈人只能靠天吃饭,守着自己的一亩三分地。很多时候,为了多一点的收成,人们常常是忘了时间,在饭点时还没有煮饭,更不用说是准点吃饭了。在我小时候,过饭点很长时间再吃,是一件再平常不过的事了。后来,乘着改革的春风,一些村民陆续办起了服装厂。然而,我常常看到那些老板和工人还是没有按点吃饭,也许是为了多抢点时间,增加点收入。再后来,因为读书、工作的关系,我很少回到老家,但在外面看到的一些企业,规模比较大,也比较规范,所以看到员工们都按时上下班、准点吃饭。但令我没想到的是,现在连这种乡村里的小作坊,在管理上也是极具人性化,靠着小作坊谋生的人,生活也是过得如此从容……

不过,从另一方面来说,我觉得应该是我见识有点少。其实在我们晋江这座城市,人们秉持“爱拼敢赢”的信念,砥砺前行,发生了天翻地覆般的变化,从贫困落后,到小康富裕;从泥泞小路,到宽敞大道;从养老居家,到致力打造最美乡村;从活跃的民营企业元素,到上市公司的品牌铸造;从体育文化产业的兴起,到世界大赛的强劲接棒……点点滴滴,折射出“晋江经验”独有的风采。而且,它的这份魅力,不仅仅在面上得到淋漓尽致致的体现,在乡村角落这些点上亦不曾缺席,它们同样沐浴和享受着快速发展带来的阳光……

蓦然,心生一种由衷的感慨。如果说,对不同的个体来说,也许,幸福的定义有千万种,但在与堂哥聊过之后,我觉得,按点吃饭,应把它归入其中的一种。在我看来,这不仅仅是人们在物质上的满足,更是深层次里对社会高度满意的刻画。我想,也只有在我们这样一个社会稳定发展的国度里,这种按点吃饭的现象普遍存在且自然发生,人们的工作和生活才能如此有节奏。所以,在中国,在晋江,安居和乐业,从来不是一个挂在嘴边、写在纸上的虚无缥缈的口号,而是深深藏在千千万万老百姓的美好生活和幸福之中!



武夷山的桂花香

叶荣宗

这是我第三次来到武夷山了。我发现每一次来,都被感动和震撼着。每一次都收获满满,甚至舍不得折返。

或许,金秋是游览武夷山的最佳季节,这时不仅气候宜人、空气清新,更有大红袍的茶香沁人心脾。而此行,我似乎为武夷山的桂花香而来,其芳香仿佛已渗透到我的全身,并深深地刻入我的记忆里。

我入住在大王峰附近的望峰花园酒店。既然号称花园,便少不了要穿插一些园林。果然,在酒店的右侧就有一处桂花园,除了一个鱼池和部分青竹之外,就都是桂花树了。此时,正是桂花的花艳期,青青的叶片下,金桂花蕊鲜艳耀眼、抱团绽放,桂花香飘满园、直扑鼻腔,着实让人随香飘逸,很快落入温润柔和的惬意之中。

到武夷山景区旅游,九曲溪的竹排是值得乘坐的。不仅有在弯弯曲曲的溪水中摇荡前行的快意,更有两岸或岩或峰奇妙景观故事。两位船工一前一后划控着竹排,不时熟练的讲解和诱导,为旅程增添了不少乐趣。在九曲溪的中段,船工先是让我们仰头向右上方寻找、观看,崖壁上两棵粗壮的桂花树,正盛开着银色的花团,并在山风中轻轻摇曳,仿佛在向我们挥手致意。船工说,这是野生的桂花树,在九曲溪的两岸成活了不少。船工要我们闭目静心,做深长而缓慢的呼吸,来一次人与自然的契合体验。不一会儿,果然有桂花的香气飘然而至、穿越鼻腔,令人渐渐进入“仙境”。

在隐屏峰下平林渡九曲溪畔,有一处由宋代理学大家朱熹所创建的“武夷精舍”建筑。朱熹曾在这里授徒讲学、著书立说。而闲暇之余,朱熹也种桂赏花,吟咏诗词。在《咏岩桂》一诗中,朱熹写道:“亭亭岩下竹,岁晚独芬芳。叶密千层绿,花开万点黄。天香生净境,云影护仙妆。谁识王孙意,空吟招隐章。”由此可见朱熹对桂花树的钟爱与赏识。在“武夷春秋”馆内,有两棵据称是朱熹亲手种下的“宋桂”,至今已有800多年的树龄了,依然青绿满枝,花开妖艳、香气飘逸。就站在粗壮的树干前照一张相吧!脚立圣土、头顶桂冠,寓意通古达今、神气十足。

此行还有一个目的,就是与昔日同窗共读的军校战友会面相聚。如今已成为“茶老板”的同学,家居武夷山市,临近旅游风景区,特别盛情地邀请我们到他的茶厂参观。一进入加工茶的厂区,桂花香盖过大红袍的茶香扑面而来。我问同学,为什么厂区内种这么多的桂花树?同学回答说,武夷山市的市花虽说是兰花,但市民们同样喜爱桂花。因为桂花树四季常青,充满生命活力;桂花香飘久远,香气怡人。同学还说,等吃到桂花糕、喝下桂花酒,对桂花的认识与喜爱,就会增进三分。

武夷山风景区已成为自然与文化双遗产的国家公园,尤以大王峰、玉女峰、天游峰和九曲溪而著名。三大主峰鼎立,三十六峰簇拥,蜿蜒绵长的九曲溪穿谷而出,岩崖奇观、青樟翠柏,宋韵清逸引人入胜,令人赞叹不已、流连忘返。或许,在另一个金秋时节,我会再一次步入武夷山,不为别的,就为甘润可口的大红袍而来,就为香气迷人的桂花香而来。



白沙堤(外一首)

王常婷

每一粒寂寞的沙子
都是一片渴死的海
每一条潮涌的海岸线
都是对陆地,一次居心叵测的试探
潮来天海青,潮去沙堤白
还有很多水在路上,欲语还休

取一瓢东海水,在晋江塘东
泼墨,沙堤
给来自远古的思绪一道留白
水墨晕染里,澎湃着海的敦厚
写意,是一缕游离的小心思
还有很多云在天上,欲去还留

那么多波浪堆起来的厚重
由远及近,是乌云压城吗?
暮色聚拢,裸露的滩涂仿佛隐藏着什么
命运的变数,还有
不可告人的秘密

是谁遗落人间的,一衣带白?
轻盈的色调,分割时间的缝隙
隔着墨色的海,守着渐变的青春
无涯的荒野里,每一次遽然的转身
都渴望一场风暴,在惊涛骇浪里
无声地修行

渔火

这是一次特殊的作文——
天空用梦想造句
海面上,谁的灵感星星点点?

它在绽放,弱小的微光在波浪中飘摇
姿态切合预设的主题,还有内心
某种细微的愿望

孤傲的藐视,看穿所有细节
让一生的辗转、浮沉
在很远又很近的所在安顿

低沉的涛声与寒凉的夜气擦碰
一阵清脆的渔火
碰打着,那比海还深的夜

远道而来的潮汐如期而至
荡漾的微光
就留给暗夜当眼睛



吃不完的陕西面食

黄旭升

作为一名土生土长的南方人,吃惯了大米,舌尖上的记忆藏着米饭的香甜。因出外培训学习,幸会了三圣故里,山水渭南;又因得到挂职学校的热情款待,有机会深度接触了当地各种独具特色的面食。

渭南之南,是华夏文明的发源地之一。自古以来,这里就是农耕文化厚重的地方,盛产小麦、荞麦、小米等各种杂粮,人们在这里世代繁衍生息。民以食为天,勤劳厚道的渭南人变戏法般让面食五花八门、色香味俱全。好面食,陕西味,既可以大饱眼福,更可大饱口福。

面食是主粮世界的“变形金刚”,它可以变粗、变细、变方、变圆。除了外在形状的变化,它还兼容并蓄,乐于和不同食材搭档,让南来北往的食客不再挑剔。

你瞧,在西安有“天下第一面”之称的biangbiang面,又称裤带面,又宽又长,很有嚼劲,是不得不吃的特色面食;岐山臊子面,面食的筋道,臊子的口感,让人欲罢不能,轻轻松松上了《舌尖上的中国》;油泼辣子面,一碗寻常的细面,经过热油与辣子的共融,刺激味蕾翩翩起舞;游鱼面没有游鱼,是刀功在面团上跳舞的结晶,犹如游鱼穿梭在红白相间的汤里,引发了蠢蠢欲动的食欲;若有机会,还想尝试一下寻常农家的浆水面,那是“面汤发酵浆水,浆水浇成开胃面”。

面团经过适当的发酵和不断揉搓,在大火的“烤”验下,成了馍。新鲜出炉的馍,香喷喷的。把它掰成指甲大小,放进大瓷碗里,浇上鲜美的羊肉汤,油花和葱花浮在碗面,似乎在向你抛媚眼,谁还能经得起这美食的诱惑?

除了羊肉泡馍,这羊肉与馍的深度合作还在继续,演绎出更多种吃法。潼关的羊肉夹馍天下闻名,是因为潼关古往今来,迎来多少过客,见证多少金戈铁马。还是肉夹馍的味道,抚平一切伤痕,在岁月中香远益清。不断变大的馍变成了“锅盔”,据说这是在修建工程浩大的秦始皇陵时,民工们为了填饱肚子的应急之作。内中的心酸已经无从考证,但朴实无华的“锅盔”成了陕西八大怪之一。

陕西面食世界千姿百态,除了大名鼎鼎的岐山臊子面、biangbiang面外,还有杨凌蘸水面、葫芦头、撒子、三鲜煮馍、蒸饺、澄城手擀面、合阳踅面、搅团、黄桂柿子饼、礼泉烙面、小炒泡馍、荆筋面、恰洛面、菠菜面、浆水面、酸汤面、羊肉烩面、蘸水面、旗花面、摆汤面、扯面、铡刀面、驴蹄子面、连锅面、剪刀面、凉皮面、热杆面、疙瘩面等。

哈哈!它们都是面食天地的“变形金刚”。变的是外形与搭档,不变的是抚慰凡人“胃口”的真诚味道。好面食千秋万代,做好面食,幸福千家万户。