

金秋话菊



孙英山

金秋九月,重阳佳节,人们除了登高望远,遍插茱萸的习俗外,还有携带酒食前往菊轩,菊篱,花坛下赏菊的习俗,各地的菊展,也都在重阳举行。

秋风萧瑟,九月秋凉。百花凋落,唯独秋菊,独立寒秋,经霜不凋,散发馥香。姹紫嫣红的菊花争奇斗妍,竞相开放,给秋令的大自然增添秀色,给人们以美的享受,使人赏心悦目,心旷神怡。徜徉在公园的菊花丛中,使人感到十分的宁静和安逸。

菊花,现为我国的“十大名花”之一。菊花,被古人誉为“梅,兰,竹,菊”四君子之一。菊花在我国有三千多年的栽培史,唐宋时经朝鲜传入日本,17世纪传到欧美,至19世纪,已遍布于世界各地。菊花经过相互转植培育,目前全世界已有一千属,两万五千种。

深秋的菊花,娇艳傲霜,历代文人墨客青睐有加。是人们的喜爱之花,历代诗人多有咏之。拜读古代诗人咏菊的诗词歌赋,可谓多姿多彩,意境深长。有的咏其色,有的赞其姿,有的歌以咏志,有的借景抒怀,美不胜收。

苏轼赞之:“荷尽已无擎雨盖,菊残犹有傲霜枝。”女诗人朱淑贞有:“宁可抱香枝头老,不随黄叶舞秋风。”陆游有:“菊花如志士,过时有余香。”白居易有:“满园花菊郁金黄,中有孤丛色似霜。”晋代诗人陶渊明独爱菊,以菊花的品格和气质自励,“采菊东篱下,悠然见南山。”诗人辞官归隐,躬耕自资,除了写诗,就是种菊。他培育的菊花在九月九日这一天全部开放,邀请亲朋好友左邻右舍来观赏。并赋诗曰:“菊花知我心,九月九日开,客人知我意,重阳一同来。”

不同的人对菊花有不同的感触。唐末农民起义领袖黄巢有着《不第后赋菊》诗:“待到秋来九月八,我花开后百花杀,冲天香气透长安,满城尽带黄金甲。”作者戎马生涯,南征百战,驰骋疆场。出语气度不凡,咏菊抒怀,对起义充满了必胜的信念。

南宋女词人李清照,时值金兵入侵,山河破碎,其夫早亡,境遇孤苦,她在《醉花阴》词中咏道:“东篱把酒黄昏后,有暗香盈袖,莫道不销魂,帘卷西风,人比黄花瘦。”借菊寄托哀思,感叹人生,真情之至,让读者共鸣,悲伤至极,令读者动容。

“陶令篱边菊,秋来色更加。”菊之贵重,益人如此。李时珍《本草纲目》上说之甚详:“菊,春生夏茂,秋实冬实,备受四气,饱经霜露,叶枯不落,花槁不零,味兼甘苦,性秉和平。”菊花久服,祛风理气,益肝补阴,清热解毒,理肺明目,延年益寿。菊花春苗可蔬,夏叶可吃,秋根实可药,冬花囊可枕。菊花给人们带来美的享受和无尽的遐想。

说到菊花,不得不提我的爷爷,爷爷一生酷爱养花,以养名贵的木本花卉为主,又特别钟情于养菊花。爷爷的菊花开始不是栽在花盆里的,而是栽在我家的老屋后一块小菜园里。每年的春天,爷爷把花盆里的菊花花芽一棵一棵分开,扦插在菜园里,这里天地开阔,空气流通,阳光温暖,水分湿润,环境良好,无拘无束,以利于菊花的恣意生长。

“不是花中偏爱菊,此花开后更无花。”徜徉于花丛篱下,陶醉于幽香之中。人们种菊,养菊,爱菊,赏菊,咏菊,由衷地赞美菊花,正是因为菊花“花之隐逸者”的襟怀坦荡,无私奉献的精神,凌霜傲雪,坚贞淡雅的品格。

磨刀人



刘烟生

磨刀人老张,63岁,一脸皱纹写着沧桑。他家住向阳里,退休前是翻砂厂工人,年轻时学了磨刀技术,常给亲朋好友服务,40岁赶上了好时光,允许个体经营,老张便利用工余时间,走街串巷磨剪子戥菜刀,挣几个小钱,补贴家用,特别是到了腊月,活计应接不暇。那时过年,家长都要给孩子做件新衣服,一般人家扯块布料,找人剪裁,自己回来用缝纫机跑跑,掏扣眼、吊衬里,需锋利的剪子;置办年货,煎、炒、烹、溜、炸、炖,第一道工序,各种原材料切、剃、劈、砍,没得心应手的快刀不行,所以老张的生意很是红火。

如今,人们生活富裕了,商场的衣服琳

琅满目,要买到商场选购一件,谁也不费事费力自己做衣服了,这剪子无活可干,就下岗了;平时和年节,家庭主妇也都到超市买半成品,回家即可下锅,有的人家干脆在酒店定了桌,刀具除了切菜之外,大都不承担剃、劈、砍任务,利用率降低了,找老张磨刀的人也少了。

现在,老张把磨刀当成业余爱好,走街串巷变成一种身体锻炼,只要是好天气,他都推着自己用小孩车改装的工具车,载着磨刀用的条凳、盛水的小铁桶等家什儿,到小区逛逛。有时,一天也没有个主顾。

间或有俩仨家庭主妇来磨刀相逢,因在单元楼的独立空间憋得时间长了,便家长里短地聊了起来,“三个女人一台戏”,气氛顿时热闹了。这时,老张便两手磨刀,两耳静听,有时插上一句半句,两眼却不敢走神,因为一走神,刀容易在磨刀油石上走偏了,万一把刀磨“哑巴”了,就再也磨不快了,“踢蹬”了一把好刀。

没事,老张找个背风朝阳的地方,从工具车拿出马扎子一坐,点上一支香烟,晒晒太阳,回忆自己曾经辉煌的日子。他说:“现在找我磨刀的少了,这说明社会进步了,人们的生活富裕了,有活没活没关系,退休金丰衣足食足够,我在这一坐,是想让人们知道世上还有磨刀这一行当!”

怀念蔓菁稀饭



吕富苓

东北风飕飕的,落叶旋得一堆一堆,太阳在西方被乌云遮着,艰难地射着它的光芒。晚饭做些什么呢?我忽然怀念起小时候的蔓菁稀饭。

黄县老家叫干粮和稀饭都是饭。干粮各有具体的名称:饅饅、饼子、包子、饺子……说饭的时候多数是指稀饭。主妇们很遵循“吃饭先喝汤,强似开药方”这一养生古训,汤汤水水的热乎乎的,吃了舒服,晚饭一般都熬稀饭,冬天里也可省点粮食。

冬天的稀饭从面粉的材质讲,有苞米饭、胡汤(高粱面打的稀饭)、小米饭;从放料上讲,放黄豆、花生、地瓜、胡萝卜、蔓菁、吊瓜等。

说说蔓菁稀饭吧。蔓菁已多年不见,在小白兔拔萝卜的画中,画的萝卜一般是圆形的,根长长的,有须根,叶子大大的几片,那就像是蔓菁。蔓菁产量低,沙土就行,生长期短。根茎圆圆的,呈白色,肉白色,不甜,面面的,一口特有的淡淡的蔓菁味。喝蔓菁稀饭,不就咸菜不行,蔓菁味太大,就着烂乎乎的咸菜,喝着热乎乎的蔓菁稀饭,那个舒服劲儿……蔓菁的叶子晒黄菜是最好吃的。黄菜是指秋天把萝卜叶、蔓菁叶阴凉干,绿色变黄,等春天鲜菜还没下来时,把黄菜蒸烂,蘸豆酱吃。小时候,家家都多少种点蔓菁,地头、空边,种点就长,优点就是全身都好吃。

做蔓菁饭,锅里添水,把切好的蔓菁块放进去,烧到蔓菁烂了,再把和稀的面粉倒进去,烧开,再慢火熬一会儿。

蔓菁饭很养人。过年一见面,人会说,“呀,你一冬胖了。”“打蔓菁饭喝的。”

在梦里,我时常呼呼啦啦地喝那蔓菁稀饭。

白水煮豆腐

柳华东

小时候,偶尔用黄豆换了走到家门口的豆腐担所挑的豆腐,母亲总会细切成片,撒上香菜末,拌上点葱花,辅之以酱油,白白的,绿绿的,又染着酱红的颜色,加之酱香扑鼻,孩子的食欲就被勾上来了,几番下筷,就见了底儿。

而吃豆腐最好的时节却是冬季。记忆中,小时候,雪总是很多,下个没停。庄户人难得冬闲,就做出几包豆腐,或卖或自家吃,日子就像神仙般自在。

母亲总会把自家做的豆腐,切片,用白水煮了,热气腾腾地端上炕,另加一碟对了白开水的酱油,拌上点香菜和葱花。孩子们团团围坐,一人一个瓷碗,用筷子夹起一块热气腾腾的白嫩豆腐,在酱碟里蘸了直接送进嘴里,温突突的,滑嫩爽口,别有一番滋味!

记得在中学毕业班时,也吃过一回豆腐,至今仍记忆犹新。

那时候,大家都想鲤鱼跳龙门,用苦读走出农村,创造人生新生活。于是,几个复习生同我商议,晚自习后,躲进教室等大家都睡了再学一会。我那时专门负责班

级开关门,也想借机多学点,竟同意了。于是,每晚,等大家都走了,我们就从厕所跑回来,躲进教室,反锁上门,直等到夜深人静,再也听不到值班教师吓人的斥责声,我们几个人才敢点亮一根蜡烛,围坐火炉旁,各自复习起来。

时间长了,大家觉得饿,就总会带点什么能吃的,到时候充饥。我们分吃过桃酥,饼干,还有人从家里带来淀粉,兑上水,用饭盒放在炉上,煮成凉粉,加点盐分而食之。

最过瘾的,有一回,白天从校外买来二斤豆腐,放进饭盒,加水,晚上夜深时,在炉上煮沸,滋滋响着,很有一种幸福的滋味。大家都很高兴,用小勺挖着吃,因为烫嘴,个个唏嘘不已。

如今,吃豆腐的方法太多了,什么鲜的,干的;炸的,煮的;五香的,麻辣的。颜色上,竟就有了彩色豆腐!可我还是钟爱我的白水煮豆腐,尤其是现在有了味极鲜酱油,吃起来越发带劲了。可孩子和妻子并不很热衷。

迷恋一种美食,有人吃的是它的色香味,也有人吃的是记忆。我想我该是两者兼而有之了。