

佳节又重阳

□木 南

重阳节是每年的农历九月初九,《易经》曾把“六”定为阴数,把“九”定为阳数,九月九日,日月并阳,两九相重,故而叫重阳,也叫重九。有记载,重阳节在战国时已形成,西汉时长安近郊就有了九九登高观景的风俗,西汉《西京杂记》中贾佩兰云:“九月九日佩茱萸,饮菊花酒,云令人长寿。相传自古,莫知其由。”到了唐代,重阳节被正式定为民间的节日并沿袭至今。

古时候民间在重阳节有登高祈福的习俗,反映了人们消灾避祸的美好愿望,更重要的是秋高气爽,景色开阔,游目骋怀,心定神清,有助于调整心态,消除抑郁之气。重阳节的活动丰富多彩,除了登高还包括出游赏景、观赏菊花、饮菊花酒、遍插茱萸、吃重阳糕等。晋代陶渊明喜欢在重阳节赏菊、饮酒,据南朝宋檀道鸾《续晋阳秋》载,一年重阳节,陶渊明在庭园中弹琴赏菊,不承想酒瘾大发,但苦于家中无酒,正惆怅之时,只见一身着白衣之人,送来一壶酒,原来是江州刺史王弘派来的送酒使者。陶渊明见酒大喜,在菊花丛中尽情畅饮,酒后诗兴大发,脱口而出:“菊花如我心,九月九日开;客人知我意,重阳一同来。”从此,重阳“白衣送酒”“陶公咏菊”成为后世文人墨客畅谈的典故。

九九重阳节,是中国古代的重要节日,成为历代文人雅士竞相入诗的重要主题之一,留下了不少名篇佳作。王维的《九月九日忆山东兄弟》:“独在异乡为异客,每逢佳节倍思亲。遥知兄弟登高处,遍插茱萸少一人。”诗人通过描写登高、插茱萸等习俗表达在外漂泊游子的思乡之情,满溢的真情在笔端自然地流露出来,成为千古名篇。杜牧的《九日齐山登高》:“江涵秋影雁初飞,与客携壶上翠微。尘世难逢开口笑,菊花须插满头归。但将酩酊酬佳节,不用登临恨落晖。古往今来只如此,牛山何必独沾衣。”诗人借重阳登山远眺一事,表达了他对人生多忧、生死无常的悲哀。毛主席也作过一首《采桑子·重阳》词:“人生易老天难老,岁岁重阳。

今又重阳,战地黄花分外香。一年一度秋风劲,不似春光。胜似春光,寥廓江天万里霜。”这首词立意高远,大气磅礴,写深秋战地风光,那么鲜明爽朗、豪迈乐观,使人读后倍受鼓舞。

在我的记忆中,儿时过重阳节是围着父母嬉闹的美好时光。母亲按着传统的习俗,每年重阳节把双方的老人接来,围坐在一起吃个团圆饭。那时候,我最喜欢吃的就是重阳糕。重阳糕以糯米粉为主,加水搓揉后放入馅儿上笼蒸熟,如果加入腌制好的桂花,起锅时那香味更是让人垂涎欲滴。民国“吃货”梁实秋对重阳糕也是情有独钟,他在《雅舍谈吃》里称之为“北平独有之美点”:“两片枣泥馅的饼,用模子制成,两片之间夹列胡桃、红枣、松子、缩葡之类的干果,上面盖一个红戳子,贴几片茱萸叶。”现在重阳糕已经不是稀罕之物,品种也是丰富多了。

如今我国把每年的九月初九定为老人节,倡导全社会树立尊老、敬老、爱老、助老的风气,赋予了重阳节新的含义。“老吾老,以及人之老”,尊老敬老既是传统,也是社会进步的一个标志。梁实秋曾经说过:“一个人在临死的时候,看到他的子女还活着,而且是好好地活着,他会感到他没有死,而是他的生命像竹子一样又长高了一节……”儿女就是父母的生命,因此,我们要在学会感恩中度过。尊老敬老之行,陪伴才是最长情的告白。古人云:“父母在,不远游。”现代人虽然不可能做到这一点,但常回家看看,既是孝道,也是正道。多年来,我一直在外地工作,每年重阳节都无法回家,没有机会和父母重阳相聚,深深体会到那种在外游子的浓浓乡愁,幸亏现在可以打开互联网,接通视频,通过影像沟通的方式,开启温馨的问候模式。

“九日明朝酒香,一年好景橙黄。”穿越了千年的重阳节从简单的自然时令演变成了今天具有丰富内涵的节日。重阳又至,那承载着美丽的乡愁和童年纯真快乐的美好时光又在我心底低吟浅唱起来……

人生驿站

丝瓜情

□陆 遥

万物已候秋,风吹一片叶。时光已届初秋,站在老家庭院放眼四顾,曾经逍遥自在在高居树梢的宽大绿叶,经受不住一场秋雨一场凉的摧残。看那树枝摇曳,黄叶翻飞。唯有家门前的丝瓜藤却绿得发亮,青得逼眼。杏黄的花儿毅然傲放于秋晨,点缀在翡翠色的瓜藤上。

我边欣赏着绿藤黄花构成的独特风景,边呼吸着沁人心脾的芬芳,聆听着秋虫的低吟,顿感神清气爽,心旷神怡。在农家众多的瓜类中,我对丝瓜情有独钟,那碧绿、婀娜、丰满的丝瓜令我目不暇接,流连忘返。翠绿、柔滑、馨香的丝瓜更是伴我走过50多年。

打记事起,每年清明前后,勤劳贤惠的母亲从育秧的瓜地里,将长在营养钵里、刚分蘖出二三小片的丝瓜秧小心翼翼地搬出,栽在墙角和鸡棚、猪棚的旮旯里。一场春雨过后,丝瓜秧像铆足了劲似的,噌噌地往上蹿。

这个时候,母亲便利用早晚工夫,为丝瓜搭起棚来。只见她娴熟地扛来一捆江芦头,从中抽出几根,插进丝瓜旁的土里,然后再上下横上几根,用绳子或布条将江芦头扎紧。再取一根绳子,将它的一端系在江芦头上,另一端系在鸡鸭棚或猪棚外的木棍上。几个早晚忙碌后,几个丝瓜棚便大功告成。

仿佛深谙主人意思似的,一夜功夫,丝瓜主藤伸出,缠在江芦头上,一个劲地往上长。到了一定高度后,丝瓜主藤上又分蘖出几根次藤,仿佛成家立业的儿女一样,奔赴各个地方,去打拼天下。

初夏期间,貌不惊人的宽大绿叶间开始冒出星星点点如火箭头一般的花苞,风鼓起腮脖子一吹,就吹出了一朵朵金色的小喇叭,点缀在绿得发亮的绸缎之间,摇曳生姿,淡香弥漫。此时,土蜂浅吟低唱,蝴蝶翩翩起舞,宛若世外桃源,人间仙境。

当丝瓜雄花一片生机盎然时,不声不响的丝瓜雌花已开始收拢它那散开的裙摆,间或垂下碧绿修长的瓜实,有诗赞曰:“黄花褪束绿身长,白结丝丝困晓霜。虚瘦得来成一捻,刚偎人面染脂香。”仅几天时间,一条条毛茸茸夹着翠绿,从苗条型变为丰满型的,带有清晰竖纹状的丝瓜便挂满了棚架。

丝瓜成熟了,可以吃了!20世纪六七十年代,尚在温饱线上挣扎,刚从青黄不接的春天走过来的农家仿佛是久旱逢甘霖,喜不胜喜地采摘丝瓜。50多岁的母亲一手拿着竹篮,一手拿着剪刀,来到丝瓜棚下,将一条条成熟的丝瓜摘下。回到家里,她娴熟地用刀子削掉丝瓜皮,然

后再将白玉般的丝瓜肉切成三四公分的块状,洗净后,倒入热油锅,翻炒起来。时间不长,一盆热气腾腾、散发着独特清香的丝瓜上了桌。我和三个哥哥姐姐操起筷子,挟起丝瓜,瞬间,绵绵、柔滑、甘甜的丝瓜穿喉而过,味蕾间馨香四起,回味无穷。

那个时候,和大多数农家一样,由于家境贫穷,丝瓜成了我家的主食。羸弱善良的母亲总是变着戏法,为我们做出各种丝瓜菜的花样。她用小麦换来面粉,调成糊状,然后用勺子一勺勺舀上,放入丝瓜锅中,一锅丝瓜面疙瘩便做成了。吃了这面疙瘩,即使上半天课,仍不会觉得饿。

丝瓜瓜龄期长,一年能吃上四五个。因此,母亲会做出风味各异的丝瓜菜肴。丝瓜炒鸡蛋、丝瓜炒毛豆、丝瓜炒洋扁豆等,让我们大快朵颐。这些菜往上一上桌,便被我们大饱口福,风卷残云。更有那丝瓜毛豆小虾汤,一碗喝下,便生津润肺,百吃不厌。

数十年过去了,农家的生活发生了翻天覆地的变化。时至今日,几乎家家种植的丝瓜在夏秋依然是空中绿屏,成了一道亮丽的风景。

5年前,我挚爱的母亲离世后,我家每年仍种着不少丝瓜。我和妻子不仅种植了很多的本土丝瓜,还引进外地的优良品种。前几年,我随一位朋友来到崇明,看到一户人家的丝瓜棚上挂着一一条条一米多长的丝瓜,便要了种子回来种丝瓜。从此,长丝瓜便在我家安家落户。好多邻居从我家拿回种子后,也种上了长丝瓜。

还有一次,我在通州湾的一个樱桃基地,看到了丝瓜架上挂满了胖胖、矮矮的丝瓜,就像冬瓜一样,便也讨回种子种植。邻居见了,称我是一个丝瓜痴。

丝瓜不仅营养丰富,而且浑身是宝。丝瓜享有“美容水”之誉,它是不可多得的天然美容剂。将丝瓜搅成汁,调入蜂蜜敷到脸、额头或涂于眼部,皮肤就会光滑细腻。将丝瓜叶煎煮成水用来泡脚,身上不生痱子。

丝瓜的药用价值同样不可小觑,它生津止渴、解暑除烦,具有解毒消肿、止痛止血、润肺化痰止咳的作用。丝瓜老后,去皮剔籽留下丝瓜络,可代替海绵用于洗澡、刷锅、洗碗。从古至今,丝瓜一直是我们生活中的绿色伙伴,南宋诗人陆游曾有诗云:“丝瓜涤砚磨洗,余渍皆尽而不损砚。”

我爱丝瓜,跟丝瓜结下不解之缘,不仅是因为我喜欢绿色,喜欢种植给我带来的馈赠和惊喜,更有一种思乡思母情结缠绕其间。



本版配图
江文

生活百味

海味梭子蟹

□周祖斌

随着伏季休渔的解禁,经过一个夏天的滋养,肉质鲜美、脂膏肥满的梭子蟹终于上市了。

梭子蟹,因外壳两边有尖角,形如织布用的梭子,因而得其名。梭子蟹甲壳的中央有3个疣状隆起,又称三疣梭子蟹;因其腹部呈白色,在一些地方也叫白蟹。梭子蟹是我国数量最多的一种海蟹,从渤海地区到南海海域都有生长。在众多海产品中,梭子蟹以其肉鲜美美,堪称“海鲜一绝”。

梭子蟹,雄性脐尖而光滑,蟹螯纤长,壳面带青色;雌性脐圆有绒毛,壳面呈赭色或带有斑点。雄蟹和雌蟹成熟时间不同,食用时,八九月份最好选雌蟹,九月份以后挑雄蟹,这样就可不同的时间吃到品质最好的蟹。还有一种没有交配过的雌蟹,叫小娘蟹,个头小,但全身都是肉,相比交配过的雌蟹肉质更紧实。

梭子蟹生长在近岸浅海,栖居随季节而异,一般春夏季活动于港湾和河口附近。梭子蟹畏强光,白天多潜伏在海底,夜间则游到水层觅食,最喜食动物尸体,一条死鱼或死虾,常会招来蟹群争食。

上等的食材只需要最简单的烹饪方式。梭子蟹最经典的食用方法就是烤、蒸和生呛。烤蟹的做法很简单,在锅内放上三两片白菜叶,把梭子蟹盖朝上放在菜叶上。然后直接点火烤上10分钟左右。蒸蟹与蒸馒头一样,把梭子蟹放在蒸屉里,蒸上10~15分钟就行。蒸熟的蟹湿润鲜嫩,十分美味。

呛梭子蟹往往是沿海当地人的专利,对食材的新鲜度要求最高,一般都用

活蟹来呛制。将梭子蟹洗净切成小块,放在汤盆中,加入高度白酒、生姜末、糖、盐、胡椒粉、葱等,搅拌均匀后,用保鲜膜封住盆口放入冰箱冷藏,放上两三个小时,使里面的佐料充分渗透,醉料里有白酒的成分,不仅能杀菌,而且带着酒味的蟹肉散发着纯正的海鲜味道,更为鲜嫩入味,令人回味无穷。

梭子蟹的吃法还有很多,红烧梭子蟹、蛋黄焗梭子蟹、梭子蟹炒年糕、梭子蟹煮丝瓜、梭子蟹炒饭、黑木耳番茄梭子蟹等等,都是老百姓餐桌上的常见菜。总之,梭子蟹随便怎么做,都会让你的味蕾有着不一样的享受。

梭子蟹营养价值丰富,蟹中含有大量的微量元素,尤其以钙、磷含量最高,食之补钙补磷,可平衡人体内环境的血钙血磷。食用梭子蟹还有清热解毒、养筋活血、提高免疫等作用,并适宜高血压、动脉硬化、脑血栓、高血脂及各种肿瘤患者食用。

梭子蟹,有些人认为不如大闸蟹味美。梁实秋先生曾说:“蟹是美味,人人喜爱。无间南北,不分雅俗。当然我说的是河蟹,不是海蟹。”其实,梭子蟹和大闸蟹是两种完全不同的品种,无论是从烹饪做法,还是口感方面,两者都有很大的差异。梭子蟹个大肉多,肉质洁白,质地细腻,膏似凝脂,味道非常鲜美,有着海蟹的特色,有股淡淡的海水味,可能对于内陆地区的人来讲,认为是海腥味吧。没有海腥味,还叫海味吗?

又是梭子蟹肉质肥美的最好时节,在这个秋天里,喜欢美食的朋友们千万不要错过呀!

白米饭好吃田难种

□陈志发

昨日午餐时,我将一颗饭粒从玻璃上夹起送进嘴里。外孙女诧异地望着我,女儿解释:“外公这一代人特别珍惜粮食。”我情不自禁给外孙女讲起了半个世纪前的故事。

1971年农业学大寨运动轰轰烈烈,我们生产队响应公社号召,开始试种三熟制晚稻。为了确保晚稻收成,必须在立秋前几天插好秧。七月底,队长忍痛割爱,将五六亩试验田里尚未熟透的玉米棒掰下。接着砍下青玉米秸,把它们运送到四周。然后兵分两路,一部分人用钉耙翻地,另一部分人在四周筑田埂,直到天黑才完工。放工时,队长把九个会车水的人分成三班,要求每班车水三小时。

第二天早晨我惊喜地发现,昨天的旱地已经变成了水田。感谢车水人通宵达旦地付出,贫下中农真了不起啊!在队长的指挥下,我们平整水田,然后我跟着大伙儿掬玉米秸入水田作基肥,稍稍发酵的青玉米秸酒香荡荡,很好闻。刚开始时我兴致勃勃,但时间一长,肩膀骨酸了,脚股郎里酥了,在水田里举步维艰,跌跌撞撞。队长见状,不要我掬了,叫我把玉米秸踩入泥浆中。踩着踩着,小腿突然感到被什么蜇了一下,原来是一条蚂蟥!我使劲拔它,可就是拔不出来。在老农指点下,我赶紧奔到最近的陆伯伯家里,用食盐搓患处,蚂蟥自动退出,有惊无险。

下午两点左右来到水田,有许多发腐的蚯蚓浮在水面上,腥臭难闻,十分恶心。我双脚踏入水田,热汪汪的,估计水温40℃以上。我开始跟着老农学插秧,弯着腰边插边退。开始时还好,汗水淌到眼睛里,酸酸的,沾满泥浆的手不能擦,就用衣角擦一下;后来衣服上沾满了

泥浆,没法擦,只好顺其自然,双眼模糊了,汗水和着泪水,经过脸颊滴到下巴,滴入稻田。烈日炙烤着背脊,让我真切地体会到汗流浹背的滋味。苦不苦想想红军二万五,于是我下定决心,腰酸背痛何所惧,坚持坚持再坚持,终于完成了任务!我躺在田埂上,仰天长啸……歇了刻把钟,才到民沟里把衣裤和身上的泥浆洗净。我拖着疲惫不堪的身躯回到家里,一头栽倒在床上,浑身像散了架似的。啊,老农民说,干一样农活换一副骨头,何况我是新农民呢,今天终于尝到了脱胎换骨的滋味!

八月上旬我学会了踩水车,看着汩汩清泉灌入稻田,期盼着三个月后有个好收成。下旬我与三个小伙子去三厂化肥厂运氨水,我是纤夫之一,早晨出发,天黑了才到家,船停在青西河里。第二天清晨,用粪桶装氨水挑到岸上,再送到稻田里,要走三四百米,右肩酸了换左肩,中间不停顿。如此往返十几次,终于完成了任务。月底我接到公社通知,九月一日去社办二中代课。十月底十一月初放秋忙假,我参与了割稻、脱粒,内心充满了丰收的喜悦。稻谷分到家,晒干了就去碾米。这农屋57号新米煮出来的饭香喷喷、亮晶晶,吃起来很黏,赛过糯米饭。想起插秧时节刻骨铭心的劳累,我感慨万分——白米饭好吃田难种啊!一大碗新米饭下肚,并没有吃什么菜,我感到自己是世界上最幸福的人……

外孙女听了我的故事,连连点头,目光中带有几分敬佩。她说:“过去读了朱柏庐《治家格言》,知道一粥一饭当思来之不易,今天听了外公的故事,对这句话的理解更加深刻了。我终于明白了外公为什么如此珍惜粮食了!”

两盆绿植

□王荣军

去年夏天,我调入一所乡村小学工作,报到那天,见走廊上有两盆绿植即将干枯凋零,很感可惜。交接就绪后,我把它们搬进室内,想试着养一养,正好装点一下办公室。

这两盆缺少照管的绿植,稀疏的叶子表面沾满灰尘,耷拉着毫无生机,就像垂死的老人在苟延残喘。花盆边缘污迹斑斑,盆里的土壤上满是烟头、小纸屑、小垃圾,看来养好它们需要下一番功夫啊!

我心想,只要精心养护,它们一定会有青枝绿叶、美丽绽放的一天!

于是,我对它们进行了培管:利用空余时间清除了土壤里的所有垃圾,再挖一些新土铺在上面;把花盆外面的污迹全部擦洗干净;修剪了所有干枯的叶子,只

保留绿叶,并且擦掉叶子上的灰尘;然后一次性浇足了水。虽然叶子稀疏了些,但有了水分滋养,绿植显现一些生机。

如今,这两盆绿植全部换上了新叶,生机盎然,长势旺盛,甚是惹人喜爱,谁能想到一年前它们是怎样一副可怜的模样!

偶然间,在一个不显眼的角落里,我看到一盆同样的绿植枯死在盆中,便心生感慨:同样的绿植,由于际遇不同,命运截然相反。如果当时我能看到,把它搬进办公室,它的结局就不会这样了。由此我想到,教育不也是这样吗?孩子就像绿植,需要培管才能茁壮成长,而教师则是花匠,需要精心养护绿植,教育就是培管、照护、修剪、补给,只要教育得法、精心施教,每个孩子都会精彩绽放!