



“怀念祖先,教育后代,血脉相传,生生不息,这既是家族情感延续的需求,也是中华民族的思想文化根基。”

## 打造人生的精彩传奇

刘伯毅

东社镇是一块神奇的土地,不仅出了好几位威武的将军,还出了写长篇小说的乡村作家李自平。

《中华智哲徐懋功》是李自平先生第一部60万字作品,着重描绘了徐懋功的一生。他早年投身瓦岗军,后随李密降唐,一生历事唐高祖、唐太宗、唐高宗三朝。唐皇李渊赐其同姓,改名李世勣,李世民即位,为避尊者讳,更名李勣。他跟随李世民平定四方后又大破东突厥,高句丽,成为唐朝开疆拓土的名将,被朝廷倚为干城,历任兵部尚书、司空、太子太傅等职,累封英国公,享年七十六岁。因官场合斗争残酷,像他这样功德圆满、善始善终的人很少,所以被称为“智哲”。

我们原以为写这样一部反映隋唐初波澜壮阔、风起云涌的历史章回小说的作者,肯定是学富五车、著作等身的大教授或专业作家,而当70岁的李自平先生完成此书并正式出版,确实让我们先是吃惊,后又惊喜。李先生在务农、经商、做乡镇企业负责人的同时,受家庭传统文化熏陶,潜心研究骆宾王诗文以及祖先徐懋功的生平历史。他以家传《李氏家谱》为引,花甲之年开始创作,几易其稿,历时十余年完成此书。

这是一种多么专注的“晴耕雨读”。可以想象,李自平先生天晴了到社会中去,到农田里去,用虔诚、执着的心去播种、去收获,以获得物质基础;下雨了就转身回屋,持册坐坐,查

阅资料,几十年念念不忘徐懋功。这是一种务实的栖居方式,也是一种睿智的乡村处世态度,从而获得了物质和精神的丰收,成了闻名遐迩的大能人。

《中华智哲徐懋功》一书缘起南通狼山骆宾王墓。骆宾王跟随李敬业在扬州起义,反叛武则天,兵败逃到白水荡。全书时间跨度近百年,地域跨度大半个地球,人物众多,结构严谨,情节紧凑,语言精准,显示了作者深厚的文学功底和高超的创作水平。书中还有许多南通地区的民谣、民风、风俗,丰富了江海文化的内涵。书中写江海文化的许多文字好似从地里长出来般灵动,是阳光雨露给予了文字张力,是江风海韵增加了文字魅力,也让我

们更加热爱家乡、了解南通。

李自平先生为何要写这样一部大书,主要是怀念祖先,这里面有传统和传承的因素。传统是文化的沉淀,传承是文化的衍生。为什么中华文化历史悠久?就是因为其中包含了很多的亲情。怀念祖先,教育后代,血脉相传,生生不息,这既是家族情感延续的需求,也是中华民族的思想文化根基。用文字怀念祖先是一个孝顺子女应该做的头等大事、要事,这不仅对文学有益,而且对整个社会风气也极为有益。李自平先生通过打造《中华智哲徐懋功》,为我们这个奔涌向前的时代留下了他的文学瑰宝和不竭的进取精神,也留下了自己精彩的人生。



乐活

“老妈打造的‘花样餐桌’真的改变了我们的生活。”

### 老妈打造“花样餐桌”

马亚伟

老妈搬到城里跟我一起生活,家里的一日三餐都是她张罗。老妈的做菜方法很简单,餐桌上基本都是那几样菜,做法千篇一律。时间长了,我们都有点厌倦了。

不久前我给老妈买了新手机,教会了她上网浏览网页、看抖音、看快手,网络让老妈的生活丰富起来。有一天她突然刷到一个做菜视频,详细介绍了家常麻婆豆腐的做法。老妈认真跟着学,很快就学会了,她尝试着做了一次麻婆豆腐,没想到端上餐桌就被我们一抢而光。老妈很有成就感,说:“你常说网络改变生活,还真是那么回事,我一个老太婆都能跟着网上教的方法学做菜了,还别说人家教的就是好,讲得简单明白,一学就会,以后我还得多学点!”

很快,我们的餐桌上又多了两道新鲜菜:西芹腰果百合和粉蒸排骨。这两道菜以前从来没出现在我家的餐桌上,这次给我们带来了极大的新鲜感。尝尝味道还真不错。老妈见我们吃得香,得意地说:“我都是按照视频里人家教的方法做的,怎么样?我这老婆子还不老,学东西学得可以吧?”我一边大口嚼着老妈做的菜一边说:“太可以了!妈,你的学习能力一直都很强大,这说明你脑瓜还很好用呢,一点都不老!”老妈更得意了:“我还得继续学习,以后咱家的餐桌花样会越来越多。说来也奇怪,我的手机好像懂我的心思一样,这几天时不时就能刷到做菜视频。”我被老妈逗笑了,说:“妈,手机浏览就是这样,你看的啥内容多,就总是给你推送这种内容。这下好了,我们能吃到更多美味了。妈,你这是要打造‘花样餐桌’吗?”老妈笑呵呵地说:“对,对,打造‘花样餐桌’。”

后来的日子,我家的“花样餐桌”越来越丰富。蒜香红烧茄子、青椒红椒炒猪耳、京酱肉丝、麻辣香锅、可乐鸡翅……都是老妈学来的。老妈学习热情高涨,我们吃的热情也跟着高涨。一段时间以后,我捏捏自己胳膊上的肉说:“妈,这阵我胖了太多,因为吃得太好了吗?要是有好吃还不长胖的饭菜,那该多好!”老妈拿出手机,说:“这好办,我搜一下‘好吃不长胖的菜’。”我哈哈大笑:“妈,你可算是时髦老太太了,都知道搜索了。”老妈指着手机对我说:“瞧见没有,家常素炒、烧冬瓜、蒜香里脊,这些菜吃了都不长胖,我学着做。”

我们的“花样餐桌”简直开启了饭店大厨的节奏,每天都有美食可品尝。而且老妈开始讲究“餐桌美学”了,做好菜总是用胡萝卜雕刻一些小花点缀一下,看上去赏心悦目,真是名副其实的“色香味俱全”。

不仅如此,老妈还开始讲究“食疗”。我经常对着电脑,有点用眼过度,到了傍晚看东西模糊。老妈感觉吃胡萝卜对眼睛好,就在菜品中加入胡萝卜。我知道所谓的食疗不见得有多大效果,不过还是对老妈说:“妈,吃了你做的胡萝卜,我觉得眼睛好多了!”老妈听了开心得不得了。这几天老妈又开始研究吃哪些菜可以养胃,因为我老公的胃不太好。老妈打造的“花样餐桌”真的改变了我们的生活。



电视剧《孔子》中,王菲一曲婉转清幽的《幽兰操》听得我如痴如醉,不觉思绪良多。

《幽兰操》又名《猗兰操》,相传是孔子自感生未逢时的绝世作品。孔子游历列国皆不为所用,归途中见兰独茂,曰:“兰当为王者得,今乃与众草为伍。”停车援琴鼓之,作《猗兰操》:“习习谷风,以阴以雨。之子于归,远送于野。何彼苍天,不得其所。逍遥九州,无所定处。世人暗蔽,不知贤者。年纪逝迈,一身将老。”琴曲似诉似泣,如怨如愤。尽管曲调始终是缓缓的,无波无澜,可平和之下却有一股抑郁之气闷闷于胸臆。时光倒流,那时正弹着此曲的孔子想必是十分颓丧的:这是不得志的愤慨,是无人识的怅然。唐代韩愈曾作同名作品来唱和孔子:“兰之猗猗,扬扬其香。不

采而佩,于兰何伤。今天之旋,其曷为然。我行四方,以日以年。雪霜贸贸,荠麦之茂。子如不伤,我不尔觐。荠麦之茂,荠麦之有。君子之伤,君子之守。”

两人的作品思想情感大致相同,只是孔子写兰的篇幅不长,毕竟韩愈是文学家,孔子是教育家,术业有专攻,不好拿来作硬性比较。

观韩愈《幽兰操》全文,全文以兰起兴,寄托怀抱,郁闷之情,溢于言表;再观孔子的《幽兰操》,平添了生不逢时的苦涩,孤芳自赏似成了无奈之举。孔子的一生大多在纷飞的战火下度过,辗转于国与国之间,却鲜有国君赏识任用他。于是,他将一生的颠沛流离写进了《幽兰操》,只得无奈怨一句“世人暗蔽,不知贤者”,只得无奈叹一句“生不逢时,寄兰作操”。后世之

人谈起孔子的《幽兰操》,再读读他的生平,也只得无奈落下一句恭敬的叹息,可韩愈的一句“兰之猗猗,扬扬其香。不采而佩,于兰何伤”却将生不逢时的怨怼霎时击了个粉碎。

孔子与韩愈为什么都选中兰来表达自己的高洁志趣呢?原来托物言志是中华文化的一大特色。说起正直,必说竹松;谈到高洁,必说梅兰。而兰有幸充当承载文化命题重任的载体,是因为兰生于幽谷,平时不起眼,一旦开花,满山谷都是兰的香,并且显得有点霸道。这在落魄的士子看来,却别有一番含义。

试想,没开花时的兰草并不出众,多像我平凡的出身,可一旦开了花就不得了,浓得让人肃然起敬,正如我才华出众。借兰为喻,既有婉讽之妙,又避了自己的张狂。正是兰生于幽谷疏石败叶之中,无娇揉造作之态,无趋势求媚之容。

所以,倘若用兰比之于功名就有些俗气了。因而,相比孔子,韩愈的《幽兰操》在意境上要更为深远些。因为兰原本就应该是静静开放的,清风过之,其香蔼然,在室满室,在堂满堂。此所谓“芝兰生幽谷,不以无人而不芳;君修道立德,不为穷困而改节”。兰花不动,但香随风动,自然会芬芳天下。

是啊,“兰之猗猗,扬扬其香。不采而佩,于兰何伤。”一丛兰花,花开时惊艳四座,花落时暗淡无光。身处庭院也好,置于空谷也罢,与众草为伍,得清风相伴,不会以娇艳的花朵去谄媚,也不会因隐在草丛中而落寞。兰就是兰,无论花开花落,磊落悠然。因为兰之气一为雅,二为洁,三为傲。但兰之傲虽然藏于内,却是一种不肯屈就的傲,这不正应验了徐悲鸿所秉持的“人不可有傲气,但不可无傲骨”吗?

“岁月流逝,光阴婆娑,记忆中的五月都是槐花的味道,那被我捧起过的槐花一直陪伴着我成长,直到老去。”

### 一捧槐花香

刘新丽



那日读到:“槐花十里雪山庄,万树银镶沁脾香。”马上想到了家乡的槐花。

记忆中,村里种了很多槐树,槐花开在五月。初夏时节,或在上学路上,或在周末的田间,都能闻到槐花香。有赶花的养蜂人在荒野处支起帐篷,摆上几排蜂箱,有成群的蜜蜂飞出来,很快又四下散去,各自找了不同的槐树钻进白色的槐花中,昂首翘背吮吸着槐花蜜。

槐花蜜清香甘甜,但是只有我生病的时候,奶奶才从透明的瓶子里用筷子蘸一点给我冲水喝。我常吃的是奶奶做的槐花饼。

记忆中各家的院子里都有几棵老槐树,槐花是成串开放的,从槐树的树枝上垂下来,三五朵一起簇成白色的花束。

每年看到槐花开了,我便开始期待奶奶做槐花饼给我吃。奶奶喜欢用未开的槐花,因为这样的槐花香气未散,甘甜被包裹在花朵里,晨风一吹,槐花开了个小口,奶奶便拿着长长的竹竿叫我一起钩槐花。

我仰着头跟在奶奶的左右,她负责用竹竿上的铁钩把槐花钩下来,我负责拿着竹竿浅筐前后移动着准确接住掉下来的槐花。有时候走得慢了,被一簇槐花砸中额头,那扑鼻的槐花香刹那间在我的头顶弥漫开来,我的眼睛、鼻子和脖颈处落满了槐花。我一张口,槐花就落到嘴里,满心的欢喜,满口的香甜。

奶奶回头看着我,一边笑一边捡走我头顶的槐花,阳光透过槐树的绿叶恰好映在我的身上,我眨了一下眼,仿佛看见槐树闪了一下腰,那满树的槐花也颤抖着笑起来,仿佛在笑我贪吃的模样。

等槐花钩得差不多了,奶奶便接了我的筐,牵着我开始和我一起做槐花,每一朵槐花都像珍珠般饱满欲滴。摘完了槐花,我用手捧起它们,就像捧着一捧夏天送来的礼物,小心翼翼地把它们放进面粉盆,怀揣着一颗雀跃之心乖乖地看着奶奶把它们和进面粉里。

奶奶和好槐花面,我又帮忙生火、端锅、擦油。等奶奶看着锅底油热了,揪起一块面团摊在锅底,再慢慢地推开。那槐花在面粉里爆发出一股清新的香味,仿佛未开的槐花都已经舒展开来绽放在槐花饼里,也绽放在了五月的傍晚,还绽放在了我的童年和少年时代。

每年能上奶奶的槐花饼,是我迎接夏天最有仪式感的事情。

古诗《七绝·咏槐花》的后两句写到“玉雕冰塑干簇锦,庭前落瓣点轻霜。”岁月流逝,光阴婆娑,记忆中的五月都是槐花的味道,那被我捧起过的槐花一直陪伴着我成长,直到老去。

芳香 汤青 摄

“兰就是兰,无论花开花落,磊落悠然。因为兰之气一为雅,二为洁,三为傲。”

### 有感《幽兰操》

徐宜秋