



## 初冬话菊

□ 刘刚

时光的指针恰好走到初冬，江南小城日日放晴，阳光明媚温暖如春，那些萧瑟、忧郁与沧桑有了片刻的停歇，转而又在阳光下熠熠闪光。

正好，这座小城的新天地公园有菊花展，一切都显得那么恰如其时。所有的繁花都在初冬枯萎了，唯有菊花怀着一丝一缕的深情绽放在天地间。

进入公园，映入眼帘的是一片璀璨夺目的金色瀚海，菊香如丝，恣意地在空气中织就一幅幅细腻的绸缎，恰如菊花之雅韵，溢彩流金于晚秋的画布，轻轻拂过心湖的涟漪，唤醒沉睡的感官。

朵朵菊花，有的宛若柔软的丝绒，温柔地抚过指尖，触感细腻如婴儿水灵的脸蛋；有的则似光滑的绸缎，在阳光下熠熠生辉，光彩夺目。它们或金黄如冬日暖阳，炽烈而温暖；或洁白似无瑕的冬雪，纯净而高雅；又或粉嫩若天边绚烂的云霞，梦幻而浪漫。纤细的花瓣紧紧簇拥着那嫩黄的花蕊，宛如大自然最精致的手笔，雕琢出一件件无与伦比的艺术珍品，令人心生敬畏，叹为观止。

漫步于这片菊的花海，脚下的小径铺满了凋零的花瓣，每一步都踏出了诗意的音符，奏响了初冬的悠扬乐章。

北风轻吟，菊枝随风轻舞，散发出阵阵清幽的香气，这香气既不似玫瑰般热

烈奔放，也不若茉莉般甜腻缠绵，而是一种淡雅恬静、超凡脱俗的芬芳，瞬间让人的心灵归于宁静的港湾。

菊花自仲秋盛开，孟冬依然舞秀。晋陶渊明采菊东篱，心绝俗尘，悠然于山林中。一人一杯一疏篱，一饮一醉一陶然。陶公若没有隐者“不戚戚于贫贱”的淡然和“不汲汲于富贵”的超脱，就不会有流连田园的纯净和闲云野鹤般的雅馨。菊被称为隐者，是与它的恬淡散逸分不开的。

初冬之菊，孤高自傲，冷艳清雅。潇湘妃子感时伤情，曾问情于菊：“孤标傲世偕谁隐？一样开花为底迟？”黛玉“问菊”实为“问己”。想那曹雪芹一心想要把这“水做的女儿”的心事描摹细腻，不惜花费笔墨写尽黛玉之寂寞沉吟。潇湘妃子茕茕孑立形影相吊，虽有绝世才华也掩不住她一叹一流泪的伤感。

黛玉自是因寄人篱下而自怜，因心音难诉而幽怨。于是感物伤怀，把菊当做可以诉心事、表哀怨的知己了。

初冬之菊，少了仲秋时分“我花开后百花杀”的肃杀之气，少了“满城尽带黄金甲”的王者霸气。但秀菊温婉，从丛明艳可人，总会怡人心扉。缕缕幽香，于冷清凄凉之季播撒温馨。耐得住寂寞，不与百花争艳；远离浮华，给俗世一方清净。初冬之菊，与人馨香，洁身自好。奉献清丽芬芳，把花团锦簇留给别人，

把荒凉凄清留给自己。菊确实是有君子之风雅！一如人世间那些默默无闻的奉献者，牺牲自己，照亮了万家灯火。

菊花拥抱的初冬很美但很短，美得让人怜爱，短得让人来不及怜爱。寒风来袭，菊落满地，孤枝在风中摇曳，甚是憔悴。易安居士为菊花的衰落拉下了帷幕。一句“憔悴如斯人”俨然一幅人物风情画，画出了居士柔肠寸断的情感。“只消几个黄昏，就断送了一生的憔悴。”

诗人寄情于菊，只是将菊作为“题素怨，解心语”的知音。然菊花的开与落，是自然规律。花开，自当欢喜；花谢，不必遗憾。菊与梅、兰、竹合称为“花中四君子”。在国人眼中，菊花品性高洁，不畏寒霜，“宁可枝头抱香死，何曾吹落北风中”，说的就是它拥有令人称道的顽强气节。我独立菊花身旁，痴痴的，对它们说了许多赞美的话。开自己的花，回报大自然一缕缤纷的色彩，给予爱它们的人一缕迷人的幽香，哪怕最终归于尘土零落成泥，也是为了来年献上新的美丽和芬芳。

赏菊品菊，应是情思所动。菊之精神，不与百花争春斗艳，独自坚守着属于自己的季节。它们不惧寒风的凛冽侵袭，无畏孤独的寂寞侵袭，以坚韧不拔的意志书写着生命的赞歌。陶公诗云：“芳菊开林耀，青松冠岩列。怀此贞秀姿，卓然霜下杰。”菊当开在你我心间。

## 咸菜飘香的日子

□ 田心

数日感冒，茶饭不思，想吃小时候母亲腌制的咸菜。可母亲已去天国35个年头了，我亦只能在记忆深处寻味、咀嚼那咸菜飘香的日子。

我出生于上世纪六十年代初，可以说，就是吃咸菜、麦粢粥长大的。每天放学回家，饥肠辘辘的我首先扒粥盆看里面有没有剩麦粢粥，有粥就盛一碗，用咸菜一和，呼啦呼啦一口气喝下肚；若无粥，便用搪罐里的水和着咸菜吃，同样咕噜咕噜喝下去，颇惬意。

清代王士雄的《随息居饮食谱》记载腌菜：“晾至干瘪，洗净，每百斤以燥盐五斤，压实腌之，一月后开缸，久藏不坏，生熟皆宜，可为常饌，陈久愈佳，香能开胃，最益病人。用时切食，荤素皆宜。”陆游也有《咸齏十韵》：“九月十月屋瓦霜，家人共畏畦蔬黄。小罍大瓮盛滌濯，青松绿韭谨蓄藏。天气初寒手诀妙，吴盐正白山泉香。挟书旁观樾子喜，洗刀竭作厨人忙，园丁无事卧曝日，弃叶狼籍堆空廊。泥为封封糠作火，守护不敢非时尝。人生各自有贵贱，百花开时促高宴，刘伶病醒相如渴，长鱼大肉何由荐？冻齏此际价千金，不数狐泉槐叶面。摩挲便腹一欣然，作歌聊续冰壶传。”咸齏就是咸菜，历史悠久。

“一郡之政在于于酒，一家之政在于于菹。”记得小时候，苏北老家的腌菜多为自家的那种最普通的青菜。每至开春时，母亲就甩掉那褪色的蓝布大襟夹袄，钻进菜田里。不大工夫，满头大汗地担回几大筐肥嘟嘟、绿油油鲜嫩滴翠的青菜，往草屋土墙跟一搁，高声嚷道：“细猴子呢？拣菜呀！”拣好的菜置阳光下晒，瘦身、变软，有韧劲，不易折。待母亲下工回来，急急忙忙洗好，晾绳上吹。晚上，便在木桶里剁剁切切。咚咚咚，咚咚咚，铿锵有力的切菜声，宛若一支雄壮的乐曲，伴随咸湿的青菜香，划破了乡村寂寞的夜空。

母亲腌菜的动作十分利索。边切菜边撒大盐。那时盐精贵得很，一角三分半一斤！如掉一小粒在地上，便立马捡回菜桶里。碧绿的碎菜，灰白的大盐，一层碎菜撒一层盐，桶满压实，放置一夜。翌日榨卤、下坛。我们常于睡梦里舔着嘴唇、嗅着清香，垂涎欲滴地做着吃新咸菜的美梦：咯吱咯吱，香喷喷、脆生生，呼啦呼啦啦地喝着麦粢粥……醒来时嘴角满是口水！

那年代，每年都有外地来一大船“高脚白”，一分半钱一斤，几乎家家要买百十斤腌制。那种“高脚白”青菜，高高白白的玉体，碧碧绿绿的掌叶，整棵整棵腌制，乡人称“大把菜”，粉嫩、透鲜。烧汤做菜，绝对美味，过年烧什锦菜更不可少。有时腌制得多，还能做些“蒸咸菜”。过年过节或来客，“蒸咸菜”烧肥肉，胜

过山珍海味。要是谁家没腌“大把菜”，只要知道了，立马有人送。每次腌制“大把菜”时，母亲总让我们洗干净小臭脚，拼力踩踏桶里的腌菜，使它们一层一层腌透。最后，在腌菜缸的表面加一块石头压紧。没过几天，我们就迫不及待地偷吃石头边上的“大把菜”了。当时那个美味，真乃无与伦比。一如周作人之友牛君所言：“新腌腌菜，卤水淘饭，四岁小儿也喜欢之，可见其鲜……”

母亲更是烹制咸菜的高手。或煸炒，切上几根香葱、几片生姜和几粒蒜瓣，放上少许菜油，炸开了葱姜的香味后，将咸菜倒进去，就成了一道喝粥的美味。或炖煮，抓两把黄豆去跟三爷家换上三两块豆腐，劈成小方块略微煎一下，一把咸菜，适量水，就成了鲜味十足的下饭菜。最美味的是咸菜烧杂鱼，哥在河里钓的杂鲜，趁活拾掇干净，立马下锅，常吃得碗底朝天。还有很多咸菜谱：咸菜炒坨粉、咸菜炒粉皮、咸菜炒猪血、咸菜炒笋丝、咸菜炒荸荠、咸菜炒豆芽、咸菜炒藕片、咸菜烧毛豆、咸菜烧蚕豆、咸菜烧豌豆、咸菜茨菰汤、咸菜豆腐汤、咸菜粉丝汤等。

后来，外出读书时，咸菜成了我们必带品。天暖带生咸菜，天冷带熟咸菜。一瓶咸菜，一周伙食。嚼着香脆的咸菜，无论离家多远，仿佛都能感觉到母亲的慈爱，淡淡咸菜的清香，也已永远地印在了我的记忆深处。那时特别向往冬天，因冬天熟咸菜能放，多炒点能吃上一月。炒咸菜时总偷偷摸摸多放些油，常遭母亲“白眼”。熟咸菜带到学校，千万别太声张，否则就“一扫而光”。那年代，穷人家的孩子，哪个不是咸菜缸里泡大的？

再后来，随着生活水平的提高，生咸菜无人问津，逐步出现了萝卜干、大头菜、榨菜等。青菜腌制的咸菜吃法亦颇讲究。将生咸菜先泡一刻钟，分解其亚硝酸盐，沥去水后，热锅倒油，少许姜末，香葱细段，辣椒青丝，煎炸片刻，倒入洗净的咸菜，并同翻炒至熟。放味精、麻油、蒜泥等，入盘待食，还不可多食。

如今，超市、菜场、酱菜店的咸菜品类繁多，各地风味都有，更不乏名气的。什么宁波雪菜、涪陵榨菜、独山酸菜、潮州梅菜等，吃来吃去，却怎么都吃不出儿时母亲腌制的咸菜鲜香。因我深知，母亲的咸菜有着植根心底的旧时光，有着最值得我珍视的母爱与亲情。



《冬山净》 郑敏之