

那年升旗

□魏益君

每年的国庆节,看到单位和沿街的店铺门口有鲜艳的国旗飘扬,我就会想起当年在乡下从教时国庆节的升旗,心中总会升起一种浓浓的乡愁和热烈的情愫……

1985年,我刚到村小学任教不久,就到了国庆节。我向校长建议,国庆节是不是搞个升国旗仪式,培养孩子们从小学会爱国。

校长说:“咱这地方小,从来没有举行过这样的活动,再说一时也没有国旗啊!”

我说:“没有国旗,我就和孩子们做一面,咱学校不是有块红绸吗?”

或许校长看我年轻,不愿打消我的热情,笑笑说:“行,你弄吧。”

那两天,我和学生们趴在教室里,按照国旗的尺寸,精心地制作起来。旗面好做,五角星如何着色却很犯难,如用彩色粉笔画,颜色淡不说,风一刮,就看不清了。后来还是村里木匠的女儿出了主意,说用硬纸板挖出五角星的形状,涂上黄漆就行,一试,果然奏效。

制作好了国旗,我和几个学生到北山找了一棵碗口粗的钻天白杨,栽在校园里作为旗杆。组织学生排队升旗时,很多学生觉得好玩,总是嘻嘻哈哈地笑。我就认真地给他们讲了国旗的来历和升国旗的意义,后来学生们就严肃起来。

那天我正组织学生排练,校长走过来,边冲我点头赞许,边仰头望着那面国旗。望着望着,脸就沉下来,然后对我说:“不行不行,这国旗太不庄重,那个大点的五角星被黄漆一渗,都不规则了。国旗可是神圣的!”

我说:“那怎么办啊?”

校长看了看那些列队的学生,低头想了想说:“国庆升国旗不是儿戏!我到村委看看,如果有,我就借来用用,没有,我就到城里买一面!”

国庆节那天,校长不但带回一面崭新的国旗,还带来一部录音机。据说校长把升国旗的事跟村里书记一说,书记很高兴,并对我的提议大加赞赏。因为村里那面国旗太旧,又专门到城里给学校买了一面新国旗。为了升国旗,书记还把自家的录音机借给了学校。

那天升旗,不但村里的干部来了,而且还来了许多乡民。雄壮的国歌奏响,鲜艳的五星红旗冉冉升起,飘扬在明净的乡村。随着国旗上升,人们的表情也变得那么坚毅和庄重。

从此,那面国旗就经常飘扬那所山里小学,那鲜艳的红色给寂静的山乡带来勃勃生机,孩子们因国旗而发奋读书。

后来,我走出那所小学,来到外面的世界。然而,山乡小学里的那次升旗和那面飘扬的国旗,却永远难忘。每年国庆,我总会想起当年,想起映衬在山乡里的那抹红色,此时,一种浓烈的乡愁便自心底生发!

本版绘图 吴雨欣

秋风起,蟹黄肥

□魏霞

“西风响,蟹脚痒,金秋正好吃蟹黄”,秋天蟹膏丰腴圆润,蟹黄肥得流油,秋日美味里的C位非膏肥体壮的螃蟹莫属。

螃蟹爬上中国人的餐桌已有上千年的历史,早在周成王时,螃蟹便被列为御膳。北魏贾思勰《齐民要术》中就有“蟹藏法”一说,到了宋代还出现了《蟹谱》《蟹经》《蟹略》等书。

螃蟹肉质细嫩,味道鲜美,营养价值非常高,含有丰富的微量元素,蛋白质的含量也远远超过猪肉和鱼肉。古人食蟹,除了史书记载,从诗歌中也可略知一二。李白就曾经赞道:“蟹螯即金液,糟丘是蓬莱。”苏东坡饕餮更是出名,他曾直言:“不到庐山辜负目,不食螃蟹辜负腹。”将螃蟹与庐山相提并论,足见东坡对螃蟹的钟爱。相传在其穷困潦倒之际,为解蟹饕,他还曾做出过以诗换蟹的壮举:“堪笑吴兴馋太守,一诗换得两尖团。”陆游也快人快语:“蟹黄旋擘馋涎堕,酒渌初倾老眼明。”诗人说刚动手掰开肥蟹时便馋得口水淌了下来,持蟹把酒,昏花的老眼也亮了起来。

明太祖朱元璋遇见螃蟹,早已忘了“珍珠翡翠白玉汤”,连连称螃蟹为“天下第一美味”。

不止古人,近代嗜蟹的人也并不少,如画家徐悲鸿扬言:“鱼是我的命,螃蟹是我的冤家,见了冤家不要命。”这么多人喜欢吃蟹,足见被苏东坡称之为“尖团”的玩意是何等美味。

螃蟹最好的做法是清蒸。“世间好物,利在孤行(李渔语)”,袁枚在《随园食单》谈蟹:“蟹宜独食,不宜搭配他物。最好以淡盐汤煮熟,自剥自食为妙。”

浙江杭州有道名菜“蟹酿橙”,自宋为宫廷名菜之一,是张俊进献给高宗御筵的“螃蟹酿橙”。橙子成熟在秋季,刚好也是食蟹的最佳时节,正如宋代浙江文人高似孙所曰:“蟹到强时橙也黄”。饮食应选当季,蟹与橙同为一季,绝配。蟹酿橙,橙与蟹膏的搭配,让蟹多了点清甜之气。

“眼前道路无经纬,皮里春秋空黑黄。酒未敌腥还用菊,性防积冷定须姜。”蟹肉鲜美,但性寒,吃时应多放姜和醋,且不宜多食。《红楼梦》里有持蟹赏桂作诗的雅事。贾家人爱吃螃蟹也不缺螃蟹,却并不常吃,皆因螃蟹虽好不可多食。品蟹时凤姐吩咐:“螃蟹不可多拿来,仍旧放在蒸笼里,拿十个来,吃了再拿。”(《红楼梦》第三十八回)贾母知史湘云顽皮贪嘴,还特意吩咐她不可多吃。

食蟹不能懒惰。一方面,不假他人之手,才能达到“气与味纤毫不漏”之道。另一方面,自行剥蟹,也是一种乐趣,正如李渔所言,任何事情都可以任其劳,唯蟹、瓜子、菱角不行,否则味同嚼蜡。汪曾祺先生这样描述吃蟹:菊花开的时候,青壳白肚、黄毛金钩的青蟹,背壳

在水里闪着青幽幽的光,放在桌上,八足挺立,双螯腾空,脐背隆起,威风凛凛,清蒸或清蒸后翻开红通通的壳子,叠金交玉,黄是黄,白是白,还没吃就是一种奇妙的享受。

“和露摘黄花,带霜烹紫蟹”。吃蟹最宜搭配点酒,秋天蟹膏鲜美,蟹黄肥厚,抿一口小酒,食少许蟹肉,品一点蟹黄,岂不美哉!

菊花醉酒话重阳

□张丽丽

佳节又重阳,满地菊花香。重阳节,这个秋天的节日,少不了菊花来总领群芳。它们从遥远的《楚辞》中一路走来,在岁月的长河中,以千年不变的姿态和高洁,灼热着众人的目光。

重阳节,离不开诗人笔下的菊花助兴。早在战国时,楚国的屈原就写下了“朝饮木兰之坠露兮,夕餐秋菊之落英”,菊花作为饮食文化中的重要元素首次映入我们的眼帘。三国时期的诗人钟会在《菊花赋》中赞叹“百卉凋瘵,芳菊始荣”,认为菊花“早植晚登”,有君子之德性;“冒霜吐颖”,有刚直的品质。菊花又被文人赋予了精神的内核。

重阳赏菊盈满园,东篱悠然见南山。把重阳节赏菊品酒立为规矩的,魏晋时期的陶渊明自然独占鳌头。陶渊明辞官隐居以后,躬耕自资,南亩薄收,常苦无酒。他在《九日闲居》诗序文中说:“余闲居,爱重九之名。秋菊盈园,而持醪靡由,空服九华,寄怀于言。”因有白衣送酒,故此佳节重阳、菊酒飘香。之后菊花便有了“花中隐士”的称号,也代表着淡泊悠然的精神品质。后世的文人士大夫,还将赏菊与宴饮结合,以求貌似陶渊明。

重阳赏菊菊自香,菊花醉酒酒酣畅。关于菊花酒的酿法,汉代《西京杂记》中说:“菊花舒时,并采茎叶,杂黍米酿之。至来年九月九日始熟,就饮焉,故谓之菊花酒。”陶渊明无钱买佳酿,就直接将菊花浮于酒上,后人纷纷效仿。初唐四杰之一的王勃在《九日》中写道:“九日重阳节,开门有菊花。不知来送酒,若个是陶家。”感慨像陶渊明那样高洁的人,如今恐怕很难找了。苏轼更在《定风波·重阳》中写道:“与客携壶上翠微,江涵秋影雁初飞。”“酩酊但酬佳节了,云峤,登临不用怨斜晖。”登高望远、品酒赏菊,以大醉来酬谢重阳节日之盛景。

重阳赏菊能延寿,菊花醉酒以忘忧。诗人们赏花喝酒,以解忧思之愁。唐代诗人岑参在《行军九日思长安故园》中感慨:“强欲登高去,无人送酒来。遥怜故园菊,应傍战场开。”表达的是对故国山河的感慨。杜甫在《九日五首》诗中也有类似的句子:“重阳独酌杯中酒,抱病起登江上台。竹叶于人既无分,菊花从此不须开。”重阳到来,一时兴致勃发,抱病登台,独酌杯酒,眼前是九秋佳色,心情却是沉重异常。无法相见的亲人如今都在哪里呢?

一缕金菊,九九重阳,黯然神伤。而也正是这缕金菊,不畏秋霜,笑对寒凉。岁岁重阳,让我们莫负菊花香,年年醉菊赏秋光。