

冬辞旧岁

朱炜泽

冬夜的月色
给我披上一层霜寒
抑制不住的乡愁
朝家的方向吹去
呼应故土正落下一场雪

我在内心点燃一团篝火
四溅的火星子
由眼眸向天空映照
凛冽的风将云朵剥离
所有希望凝结在气温中
等候即将升起的朝阳

气温给万物按下休止键
时光在风雪中叩问
生机的奥秘在冬日蓄势
等候着来年盎然的讯息

磨损的老式碟机里
旧唱片曾截留住一缕阳光
周而复始播放年月往事
依靠在窗前
一只飞鸟掠过眼眸
携去这个季节的内敛
往原野之上,裁剪天空
揭开来年新的序幕

老妈的『新年外交』

尚庆海

老妈喜欢开荒,农闲的时候在河道地头开荒种红薯、蔓菁、豇豆、绿豆,每到腊八前夕,一些亲戚邻居煮腊八粥,凑不够八样食材的时候,就会找老妈讨要一把豇豆或者几个红薯。如果老妈外出,就把这些粮食的袋子放在院子里,让讨要者自行拿取。

过新年,腊月二十四大扫除。家里没有长杆子,扫房子的时候,脚下要放一张桌子,桌子上再叠一把椅子,人站在上面操作,跟演杂技一样,非常危险。一次老妈去走亲戚,看到亲戚家有竹竿,就讨了一根,腊月二十就绑上笤帚扫房子,扫完房子,笤帚也没有解,就那样竖在当院,从门前经过的邻居一眼就可以看见,随即就找老妈借去扫房子。老妈的扫房子“工具”被借出去后,在村子里流转,直到腊月二十五才完璧归赵。老

妈解下扫帚,把那根竹竿擦洗干净,拿进屋里,架在两根大梁上,妥善保管起来,准备明年使用。

二十八蒸年馍,村子里的各家各户像是约定好似的,都赶在二十八蒸年馍。前两天家里没有馍了,也懒得再去做,准备等二十八那天放开锅子一次蒸个够。有小孩子吵着要吃馍,大人吼他,两天没有馍吃能咋地?等到二十八让你吃个够!老妈总是在腊月二十六就把年馍蒸好了。老妈蒸的菜包、豆包、大馍,又大又暄,蒸完最后一锅,老妈拿筛布包上几个给送我们竹竿的亲戚送去,让他们尝尝菜包香不香,豆包甜不甜。回来后,还要给邻居们送几个,也让他们尝尝。那两天,邻居家的小孩子往我们家跑得欢,老妈把豆包菜包早早地温在炉火上,见

孩子来了就分一个。

善良的老妈从没有和街坊邻居拌过嘴,总是把“吃亏是福”挂在嘴上,来教导我们。老妈平常做的种种方便大家的小事为我家赢得了良好的口碑。我们家弟兄多,家庭困难,但我们弟兄四个在讨媳妇上没有费一点劲儿,这全得益于老妈的好名声。

后来我打趣把老妈的以上行为定性为“新年外交”,老妈听不懂这个名词,笑着说:“啥‘新年外交’?家家都好才真好!”

我们弟兄几个得到了老妈的“真传”,把老妈的“新年外交”在各自的生活圈和工作圈继续发扬光大,看似经常吃亏,但白天过得充实愉快,晚上睡觉踏实安稳,这是用多少金钱都买不来的福气。

诗和远方
就在家乡

无双谱

韩英民

起初,对“无双谱”三个字的认识并不深刻,也没有认真地研究。

从字面上看,无双就是唯一,没有第二;谱就是谱写。无双谱就是把独一无二的人或事,谱写到一块,组成一个集子。这样理解我觉得是对的,但不一定全面。

有一次,去古玩市场,一位朋友拿着一个周身都是人物和字的罐子,爱不释手,激动地说:他收到了一只“无双谱”的粉彩罐。一问价格很贵,碍于情面,也没有详细了解。

“无双谱”三个字却牢牢地印在脑子里。回到家立刻查阅有关资料,方知“无双谱”瓷器是因瓷器釉面上绘有“无双谱”图案而得名。因其绘画特点突出、图文并茂,深受瓷器爱好者欢迎。

《无双谱》又名《金陵无双谱》,实际上是由清初绍兴画家金古良撰绘而成,康熙时期御殿刻工朱圭镌刻。绘者从汉代至宋代1400多年间,挑选了40位广为称道的名人,如项羽、苏武、武则天、李白、司马迁、花木兰、岳飞等举世无双的人物,绘成绣章并配诗文,简明扼要地介绍了人物事迹。

《无双谱》刻成以后,流传翻刻甚众。景德镇工匠以版画为蓝本摹画于瓷器上。康熙时期,无双谱人物便成为瓷器上常用纹饰,道光、同治时期“无双谱”瓷器盛行,并一直延续到清末。主要品种有瓶、罐、碗、盘、坛、笔筒、帽筒等,大多为粉彩器,也有青花瓷。

我就曾与一件康熙青花“无双谱”四方尊失

之交臂。夏津县雷集村有位朋友,是村里的文书,也是古董爱好者,受父亲的影响,从小走街串巷收购古玩,手里的好东西不少。其中,有一件康熙青花人物配诗文四方尊。青花发色纯正,四面人物栩栩如生,当时还不知绘的是“无双谱”人物,但朋友要价太高,去了几次均未谈成。再次去时,朋友却遭了难,那件瓷器连同其他有收藏价值的东西,被几个歹徒洗劫一空,至今仍未破案。从此朋友一蹶不振,再也不玩古玩玩了。

入冬以后,我和朋友去德州古玩市场,无意中喜得一个“无双谱”粉彩果盘。去时主要想了解一下市场行情,转转看看,并未打算买东西。当转到一个摊位时,突然发现有一个“无双谱”果盘,一问价格不算太高,于是动了买的心思,经过反复讨价还价,最终以理想的价格购得。此盘为清同治时期海棠形粉彩果盘,高7厘米、长26厘米、宽20厘米,盘的外围与盘内共画了6个人物并配有诗文,是他刚刚从农村一户人家收上来的。非常难得,也圆了我收藏一件“无双谱”瓷器的愿望。

值得思考的是,古人能把历史上有突出贡献的人物绘刻成册或制成瓷器,以示纪念和传承,非常值得借鉴和学习。影响了几代人的英雄人物,像雷锋、黄继光、董存瑞等,我们也要因形势发展需要,积极创新叙事风格及传播平台,让英雄精神焕发夺目光彩。

乐游佳境

张明国

一天的生活从下午四点开始。披上大外套,戴上小棉帽,踏上运动鞋,雄赳赳气昂昂,大步流星路上过街天桥、大路小道。

附近有3处佳境:南曰凤凰苑植物园、北曰东昌湖、东有千年古运河,处处景色,各有千秋。徒步、小憩、远望、思悟,揽博天浩瀚,享人间美景。

凤凰苑植物园景色宜人,河、湖、溪、岛、路、所、园相交叉,植物万余株,以林地、湿地、花卉景观为特色,形成“一轴、四区、多点”的主题景色。园区以松竹梅“岁寒三友”、木兰、海棠、牡丹、月季等六园交叉布局;根据春、夏、秋、冬属性设置五园——樱花园、紫薇园、彩叶园、百果园、木樨园;还有槐香园、水生植物园、儿童乐园等特色园。各园各具特色,最是散步好去处。背着手、挺着腰,沿着沥青路、石板路、条块路、疙瘩路、木板路,弯弯曲曲,上上下下,横七竖八,左左右右,走着像天门阵、八卦图,实则条条相连,路路相通。累了就歇会儿,路边相隔百米就有各式各样的椅子、凳子,还有一些奇葩卧石,也是合适的座位。有人说,它春天似花海,夏天是果园,秋天像林海,冬天为桃源。

东昌湖为宋代掘土筑城形成的护城河,又名环城湖,现在是江北水城的地标。每每散步东昌湖畔,常常想起西湖。有人说,它有白蛇传奇、我有胭脂故事,它有白居易、我有傅状元,它

有雷峰塔、我有光岳楼,它有西湖三岛、我有铁塔古楼玉皇殿。何必相比呢?我们自豪并欣赏:龙堤的繁华,古城的庄严、二十一孔桥的雄姿、水城明珠的壮观。是的,东昌湖是我们的名片,我们的骄傲,我们的家园。

古运河的变化太大了。上世纪80年代,我在聊城一中读书的时候,它静静地躺在学校旁边,河窄、水浅、缓慢,两边有杂草、矮柳、水蚊子。沿着运河向南,有一处开阔的河滩,平整、宽敞,经常看到一些人牵着遛兔子的“细狗”,聚集于此,像开运动会一样,解开狗绳看谁家的狗跑得快,煞是热闹。现在环境已经发生了翻天覆地的变化。运河两岸是青石垒砌、杨柳成排,有码头、能行船,水深处超两米,护栏外悠长小路,是居民朝夕锻炼的乐园。原来荒野的河滩现在打造成了湿地公园,林草错落有致,高的有四季不落叶的树、矮的有团团簇簇的草。树上有大小不一的鸟窝,不知名的鸟儿,叽叽喳喳,上下嬉闹,毫不在意游人的关注。水草和芦苇荡里飘着一群水鸟,有的鸣叫着水上飞,大部分藏在草堆里面,仅仅听到、看到它们呜呜呀呀的吵闹声和嬉戏形成的片片涟漪……天蓝、水清、树多、草茂,自然界忽然多了一些调皮的伙伴,飞舞着、欢跳着、歌唱着,歌唱生活之美,歌唱生命之美。



闲话『折箩』

邓为民

冷炙”了。先在砂锅里放入几勺隔日的剩汤,再挑一些剩菜放入,加水等锅烧开后,再放入新鲜的白菜或青菜等。我最喜欢的则是在汤里放粉丝和菠菜,那甜丝丝的菠菜头、清爽的菠菜叶,吃起来非常解腻。这种包含了各种荤素食材的汤品,不仅味道鲜美,而且热气腾腾,在寒冷的冬季吃起来特别有滋有味。

父亲把这种汤叫“折箩羹”,那时候我还不知道有“折箩”二字,以为就是把那些杂七杂八的剩菜放在一起烧制的汤菜,当然这是错误的。折箩的“折”属于动词,就是倒过来、倒过去的的意思。所谓“箩”,是名词,就是箩筐的意思。把剩菜倒入箩筐里沥干,就是折箩,北方也叫合菜、杂和菜等。

以前的时候,有钱人请客也是在酒楼大摆筵席,吃剩下的剩菜剩饭很少有拿回家的。于是,酒家的伙计们就把可利用的剩菜倒入箩筐,干的变成了折箩,湿的就成了泔水。不像现在的饭店,顾客吃剩下的菜肴不管干的湿的,一股脑儿都倒进了泔脚桶。伙计们嘴馋的话,就把折箩热热后吃了,算是打了牙祭。也可以把那些折箩拿出来卖,那些穷苦的劳工花了小钱吃到了平时吃不起,或舍不得吃的美味,而伙计们也把这些“营业额”占为己有,算是为自己谋到了一些额外的“福利”。

因此说,狭义的折箩就是以前酒家所卖的“折箩”,而广义上的折箩包括婚宴、家宴等吃剩下的菜肴。过去听过相声演员刘宝瑞说的一段单口相声《珍珠翡翠白玉汤》,讲的是,朱元璋落魄时,在一座破庙里神疲力乏,两个乞丐给他做了一碗“珍珠翡翠白玉汤”,吃后顿时精神大爽。原来所谓的珍珠翡翠白玉汤就是乞丐讨来的剩米饭(珍珠)、白菜帮子(翡翠)、半块发酸的豆腐(白玉)熬

制而成。这碗让朱元璋恢复元气的“珍珠翡翠白玉汤”应该也算是比较另类的折箩了。

有一年新年,去一位同学家做客。他的父母走亲戚去了,他说今天请我吃菜汤面,我心里犯嘀咕,怎么新年里吃面呀?同学把一大锅菜汤面上桌,盖子一掀,香味扑鼻,这怎么是菜汤面,简直就是八宝面呀。除了青菜和面外,汤里还有牛肉、熏鱼、肉皮、蛋饺、百叶包、咸肉、鸡肉块、冬笋等。以前我吃过冷盆里的熏鱼,这放在汤里的熏鱼我还是第一次吃,口感更为酥嫩。牛肉过去只吃过零食中的咖喱牛肉,这样大块吃卤过的牛肉也是第一次,大快朵颐的感觉特别满足。同学说,不好意思,这些菜都是前两天吃剩下的,我把它们都放在了面里。而在我记忆中印象最为深刻的这顿菜汤面,应该是最为豪华的“折箩面”了。

现在饭店生意比较难做,一些经营者就想搞一些创意来吸引眼球。个别老板就想起了以前人们吃得津津有味的折箩菜。可他们不是要把剩菜卖给顾客,而是炒上十几盆菜,再把它拌在一起论斤卖。这种形式上像,而内容上全然不对的大排菜,还能说是折箩吗?

有些地方如今还保留着初四吃折箩的习俗,就是把节日里的剩菜尽量吃完。就像现在人们生活富裕了,但外出就餐吃剩的饭菜还是要打包回家一样,都是勤俭节约的好习惯。邻家有对七十多岁的老夫妻,过年时,儿子女儿带全家来看望老人,老人总是要做一大桌菜招待。儿女走后,老人天天吃折箩,最后因为有些食物变质,老人吃得吐下泻,令人唏嘘。所以说,如今不管是婚嫁家宴,都不要因为面子铺张浪费,根据宴请人数,菜肴尽量做到少而精,折箩少吃,甚至不吃最好。

第二天,我们就开始吃这些“残羹