



雪落古今

□ 郑峰

每当北国冬天,看着窗外雪花飞舞的美丽景象,就想到了鲁迅那篇撼动心灵的散文《雪》中的意境和句子。与其他文章不同的是,鲁迅在这篇文中以少有的华彩语言,对“江南的雪”与“朔方的雪花”作了对照,特别是通过江南满含春意的雪景、繁忙采蜜的蜜蜂、快乐玩雪的孩子,抒发了自己对前景的热情向往,展示了作者炽热的激情和积极追求。在结尾的时候写道:“孤独的雪,是死掉的雨,是雨的精灵。”雨雪融汇,别开生面。

雪花,以洁白晶莹的天赋质地,以装点关山的神奇绝技,使古往今来无数平民百姓、文人墨客、英雄豪杰由衷赞美咏叹!在这漫天飞琼布玉的雪天,翻阅古今诗词歌赋,咏雪佳作妙语,俯拾皆是,如饮醍醐甘露,滋心润肺。

古今咏雪入文,自《诗经》就有妙篇:“昔我往矣,杨柳依依。今我来思,雨雪霏霏。”含情绵绵,写的是戍边士兵春日离家,冬日归来的复杂心情。真情实景,别有深意,尽在杨柳雨雪中。

梁人刘孝绰有首脍炙人口的佳作《对雪诗》云:“桂花殊皎皎,柳絮亦霏霏。”诗中用柳絮喻雪,这个典故很巧妙,多被后人模拟。诗中句句咏雪,但字字不露雪字,却把雪之形、态、色、光淋漓尽致地描绘出来。以桂花、柳絮喻雪之形,以尧时的咸池乐曲写雪之态,拿皎白的“班女扇”比雪之色,用“浮光乱粉”咏雪之光,字里行间尽是对雪的赞美,通篇写景,句句含情,不失千古绝章!

到了唐代,写雪咏志,绝章喷涌,边疆诗人岑参的《白雪歌

送武判官归京》可谓妙笔:“忽如一夜春风来,千树万树梨花开。”把满树的雪比作盛开的梨花。可谓奇思妙想,一直被后人推崇。在大雪纷飞中,诗人望断双眼,直到“山回路转不见君,雪上空留马行处。”怀盼之情,跃然诗间,借那飘飘洒洒的飞雪,将思绪推向远方……

李白的“燕山雪花大如席,片片吹落轩辕台”是淋漓尽致的泼墨写意画。他在《行路难》中,悲愤地唱道:“欲渡黄河冰塞川,将登太行雪满山。”以自然界的冰川雪山喻咏,表达了人生命运的多舛及内心的极度苦闷。

韩愈在遭贬潮州时,触景生情:“云横秦岭家何在?雪拥蓝关马不前。”长歌当哭,痛定思痛,雪的寓意广漠深重,凄苦难言!

柳宗元,一生宦海沉浮,人生蹉跎,善文的他为我们留下了不少名篇佳作。“千山鸟飞绝,万径人踪灭。孤舟蓑笠翁,独钓寒江雪。”即是流诵至今的千古绝唱。

“乱云低薄暮,急雪舞回风。”这是杜甫笔下的雪。他不同于其他诗人,而是将黄昏时乱云飞渡,引来回风的急雪飞扬之景,跃然纸上,另有一番景象。而同样写日暮黄昏雪景的高适,则是“千里黄云白日曛,北风吹雁雪纷纷”,抒发的是心中的悲凉苍茫,如置风雪中,似闻山巅水涯壮士向天长啸!

到了近现代,咏雪抒怀,仍是人们所爱。细思之,仍当首推毛泽东写的《沁园春·雪》:“北国风光,千里冰封,万里雪飘。望长城内外,惟余莽莽;大河上下,顿失滔滔。山舞银蛇,原驰蜡象,欲与天公试比高……”此

诗,上篇大笔挥洒,泼墨写意,描绘的是北国雪景,气象万千;下篇借景言志,评点古今人物,视通今古,目承万里,驱策山原,睥睨群雄,可谓荡气回肠。一生好诗文的陈毅元帅,也写了一首有名气的诗作:“大雪压青松,青松挺且直。要知松高洁,待到雪化时。”

另外,如郭小川等现当代诗人,也写了不少自由体的“风雪诗篇”,丰富了中国文化宝库,为人们喜爱。

笔者曾学写了五六篇咏雪的散文和小句。主要是自怡自乐,也偶与友人分享。上世纪90年代初,挂职滨州市阳信县委副书记时,看到黄河之滨的漫天大雪和大雪覆盖下的漠漠黄河冲击平原,情不自禁,连夜写了篇散文《大原飞雪》,发表于《人民日报》副刊,后收入散文集《山水飞鸿》中。

曾为我的长篇小说《蓼花河》题写书名的周而复先生仙逝后,我无比痛惜,写了《雪花飘飘时》纪念相见畅叙之情,发表在2007年的《文艺报》上。

虽然,随着气候的变化,北方的雪花越来越小了,但是,中国人对雪的喜爱和寄托,并没有减少。在大雪飘飞的冬天,除了欣赏古人的咏雪诗篇,也玩味一下自己的新作,何尝不是一种有趣的享受呢?

在一所大院旁(外一首)

□ 卞奎

等待 一所古旧的大院旁
斯人在徘徊

金瓦红墙
拖长了身影

花丛大钟
回响在氤氲氛围中

手举酒盏
高过云鬓

独乐乐
何如期许八方

不妨操弄丝弦
旋律悠悠然

音律应该是
心律的符号

夕阳衔山了
斯人还在执着地踱步

等待呀
你究竟在等待谁人

旅游

让心插上翅膀
让脚下踏上飞轮

去山间
去林丛

在云端游
在浪花边游

该给性情
做一番放飞

或让心绪做一次
诗意指理

要不要
跳一场广场舞

还要还要呀
面对青山

唱一曲
热辣辣的情愫之歌

旅游是节日
是自家给自家的
奖赏

博山油粉

□ 王济武

自古以来,博山煤炭开采得早,工商业兴盛,人们的饮食也更讲究,大到生日年节的客席,小到家常饭食,都讲究工艺、注重味道,并在这“味”字上动脑子、下功夫。就人们耳熟能详的热油粉来说,过去物质匮乏,它是废物利用的典范。老辈博山人用普通食材做出了别人没有的味道,展现着博山饮食文化的博大。

热油粉,别名“酸糊涂”。平时人们口语是这么说的,但两者层次不一、对象不同,味道有区分,品质有高低。

热油粉是一种具有普遍性,又具广泛知名度的博山地方特色小吃,呈稀糊状,其特点为酸咸相间、清香适口、味道鲜美、消食开胃,多少年来备受博山人民青睐。

但要真正做出地道、美味的热油粉来,就必须用绿豆磨糊的“刷磨水”,也叫“磨合水”做主料。过去人们年前常用做绿豆丸的“刷磨水”,适当掺点煎饼糊调节黏稠度制作而成,或者到近郊的粉房花几分钱买点做绿豆粉皮的剩余酸浆来做。

如果在家制作,要先准备好这些原材料:绿豆、葱、姜、香菜末、绿豆芽(或黄豆芽)、粉条、豆腐条、碎花生米、盐等。

其制作方法是:将绿豆用凉水浸泡后磨成糊状,暂存待其发酵,有酸味后作为主料。在锅内放发酵绿豆水烧开,先放碎花生米,煮3至5分钟,其间放入豆芽、粉条、豆腐条、葱、姜(也有后放的)、盐适量,开锅后再将生糊主料倒入锅内(勿太稠),搅匀,待烧开后离火,之后将香菜末撒在上面,勿搅,盛于碗内,趁热即可食用。若配上菜煎饼或油饼、煎包,那真是绝了。

如果用的是摊煎饼的(玉米等材质)糊子,便是常见的酸糊涂,与油粉相比就相形见绌了,其所用材料除绿豆外均与油粉一样,但味道截然不同。现在,人们有用醋做的,有用西红柿做的,犹如博山的酥鱼锅,随心所欲,这是灵活变通、方便生活的派生物而已,单从味道上讲,差别很大,关键是没有绿豆才能产生的那种无与伦比的独特意味。

美食爱好者们,不妨用你的厨房料理机磨一点糊,发酵一下,自己亲手来一锅,让家人朋友尝一尝。

娘在家就在

□ 吴永持

再过几天就是老娘八十七岁的生日了。虽然三天两头吃药住院,但她身体也还算健旺,能吃能走且健谈。在老家这个年纪也算稀罕,她自嘲是阎王爷忘了收的人。

老娘自从十几岁进吴家的门,就把自己的青春和芳华献给咱家。经她和父亲的手,家里先后盖了四次房,迁了三个地,供七个子女上学,操办每个孩子嫁娶,儿多母苦,无论季节不分昼夜,不是在田间菜地,就是在灶头柴坊,老娘像一头老黄牛,从未停歇。

这些年,老娘唯一的私心就是希望把她的生日办得体面些,用她自己的话说,从看中子女心中有没有这个娘,至于吃什么穿什么并不重要,一碗清水面也可以。其实她的内心是想用这个形式,让子子孙孙团聚团聚,又把亲戚朋友左邻右舍都叫过来,在饭店里开几桌,大快朵颐,家长里短,其乐融融。娘在家就在,能为近九十岁的老娘办寿酒,我们也乐意。

今年国庆,把老娘接来,既是看病,也是想为她办个热闹的生

日。她每年都小住几天,可这次一反常态,刚住半月就开始吵着要回老家,任凭亲朋好友怎么劝阻,也无济于事,我们还反省啥事冒犯了她。后才得知,老娘每晚都梦见已经去世多年的父亲,梦中的父亲在老屋铁门前形单影只,老娘说父亲可能冻了饿了,一定要回去给父亲弄些吃的。

老娘是火爆脾气且一直强势,年轻时与父亲时有争吵,且都是父亲让着她。可自从父亲生病后,八十岁的老娘脾气慢慢变好了,病中的父亲火气大,她也一笑而过。为了把父亲多留几年,老娘去过十几家医院,诊所求药问医,家乡附近方圆几十公里的寺庙菩萨都去跪拜过,找“阴阳先生”算过命,也找“神仙”卜过卦,尝试过种种流传民间甚至某些荒诞的偏方。对病榻上的父亲,老娘百般呵护。每天早上父亲睡醒后,就开始了她的三部曲:首先开启制氧机,给父亲接上氧气;接着赶紧打开录音机,父亲爱听的“天仙配”“打渔杀家”飘出窗外;她又连忙跑到灶台,开水冲生鸡蛋立马送到父亲的床头,说这清肺润肺,不大工夫,火笼里灶台上坛坛罐罐煨

的不是这汤就是那膏,连后辈孝敬她的人参虫草,也悄悄都放进父亲的碗里了。

正是老娘的不弃,父亲与病魔抗战了八年,打破了医院“也就两三年”的预判。

父亲走了,本可安享晚年的老娘又操心起子女了,担心有一天她也不在了,子女探亲回家没有家。她就把平时省吃俭用的钱理出来,去村里申请宅基地,找工程队谈价钱,要在镇上为我们盖房子。平时一块钱也舍不得花的老娘,却舍得拿几十万元给孩子建房子,真是天下最宽广的不是江海而是父母的胸怀,可我们从未想过为老人在城里添一砖片瓦。

母亲大字不识,用她自己常说的话就是“扁担倒在地上也不知道是个一字”。老娘教育孩子方法比较简单,除了至今还让我们心有余悸的“拧耳朵”,还有“身稳手稳到处好安身”的训斥。我们中学就远离父母的呵护去外地谋生,始终把这训斥记在心里,走南闯北,虽平淡但也平安。大家知道,父母的言传身教是留给子女的能安身立命的最好财富。