新闻编辑中心主编

## ●陆月如

# 重阳诗词里的

国时期,爱国诗人屈原的《远游》一诗中,就有

"集重阳入帝宫兮,造旬始而观清都"之句,便

可证明重阳节的存在。时迁事移,重阳节在

唐代正式成为节日,融入寻常巷陌里的火热

生活,成为所有中国人的情感寄托。当我们

循着古人的诗句溯源觅迹,重阳习俗里的深

情厚谊,总能在不经意间唤醒深藏心底的温

暖记忆,而节日深处里家国两相依的精神基

寿……重阳节以它独有的方式,让人们在秋

意渐浓的季节里,感受岁月的流转与生命的

韵律,万千情绪升腾为浪漫诗意。"青山远近

带皇州,霁景重阳上北楼。雨歇亭皋仙菊润,

霜飞天苑御梨秋。茱萸插鬓花宜寿,翡翠横

钗舞作愁。谩说陶潜篱下醉,何曾得见此风

流",这是王昌龄笔下盛唐时期人们在重阳日

登高出游的场景。在无限明媚的秋日里,亲

人团聚,敬老祭祖,登高辞青,佩戴茱萸,饮酒

赏菊,互道祝福,全诗洋溢着重阳佳节的欢

乐,一派国泰民安的蓬勃景象,雄厚的国力支

撑起了诗人写诗的骄傲和朝气。走进重阳时

节的深秋,独饮于逆旅的诗人们总能将一腔

柔情,绘就成一幅幅异乡思乡的动人画卷。

"独在异乡为异客,每逢佳节倍思亲",寄寓着

17岁的王维最朴实最纯真的思念。独处繁华

都市,举目无亲,孤独、担忧等种种情愫,在重

阳佳节里催发,化为对远方亲人的蚀骨思念,

异乡追寻梦想的我们在最朴素的诗句中,感

受到诗人喷薄而出却又克制收敛的浓烈情

感,照见内心时时涌动对故乡和家人的思

念。重阳节,又称"老人节",总能让多愁善感

的诗人心生岁月易老的感慨,白居易的《重阳

席上赋白菊》,张可久的《折桂令·九日》等诗

词,皆是悲秋感怀的性情之作。然而,苏轼的

《定风波·重阳》虽是在其因"乌台诗案"被贬

黄州近两年、与贬谪筠州的弟弟苏辙聚少离

多时所作,词中却难见丝毫年近迟暮、家人难

聚的哀怨。词的上阕描叙与友人登高赏菊、

饮酒言欢的情景,下阕则写以酒助兴,见夕阳

却不染悲伤,而是直言衰老是不可抗拒的自

然规律,表现出高昂超旷、积极乐观的人生态

来都是血脉相连的,"国"是四方疆域的守护,

"家"是屋檐下的温暖。每当重阳佳节来临,

诗人的作品往往既述说着"家"的故事,更潜

藏着"国"的力量,因为没有家国的情怀,重阳

节就无处落脚。岑参是唐代边塞诗人最杰出

的代表,他的诗色调雄奇瑰丽,充满慷慨报国

的英雄气概和不畏艰苦的乐观精神。安史之

乱后,他随唐肃宗由彭原行军至凤翔的途中,

写下《行军九日思长安故园》:"强欲登高去,

无人送酒来。遥怜故园菊,应傍战场开。"诗

中虽以登高为题,却有别于一般的节日思乡,

而是充满对国事的忧虑和战乱中人民疾苦的

关切。《重阳》一诗是南宋文天祥在抗元失败

后被囚期间所作,"万里飘零""西风鬓华""无

主黄花""乾坤遗恨"等意象入词,抒发诗人身

陷囹圄时对故国的眷恋、壮志未酬的遗恨及

坚守气节的自励,而巧妙化用"龙山梦"的典

故,以及梧桐、雁等秋日景物的活用,更深化

其孤寂凄凉的氛围与忠贞不屈的品格,爱国

情感溢于纸面。若说重阳诗词中最为大气磅

礴的,非毛主席的《采桑子·重阳》莫属。他

在写作这首词时,革命事业和人生境遇都陷

入低谷,但首句"人生易老天难老,岁岁重阳"

便跨越了个人悲欢的局限,人生的"易老"凸

显出奋斗的价值,紧接"今又重阳,战地黄花

分外香"一句,更藏着他最动人的逆境智慧,

严峻残酷的战争环境下,本是寻常物的菊花

因浸润烈士鲜血、见证战士斗志,便有了"分

外香"的精神分量。而后的"不似春光。胜似

春光,寥廓江天万里霜",更体现出其广阔胸

老的契机,更是家国情怀的浓缩,重读重阳诗

词,我们可以在"国"的轮廓里看见了"家"的

安稳,更应让心与家相连更紧密,家与国相通

更升温,用每一份"家"的小奋斗,为

岁岁重阳,今又重阳。重阳既是尊老敬

怀和坚定的革命信念。

"国"的大画卷添色。

家是最小国,国是最大家。"国"与"家"从

度。

登高望远、赏菊品酒、佩戴茱萸、祈愿长

因,将思乡和爱国凝聚成生命里的深刻感动。

重阳,是一个历史悠久的节日。远在战

这时,正值重阳节前夕,还不到傍晚6点, 台山梅家大院的落日像刚从油锅里捞出来的 大煎堆,油乎乎摆在琥珀色的"托盘"里,把这 座中西合璧的建筑群洇成一片炒米黄。我带 着双亲——两位80多岁的老人,站在碉楼上, 接住这一层层泻下来的金片。黄昏先从"托 盘"滑落,沾了一下大院外的大同河面,又抬脚 跃上楼顶,落在父亲皑皑的白发上,像给他围 了个金圈;落在母亲凹陷的眼窝里,像给她延 展了一截金睫毛;又倏地收起璀璨的光芒,最 后伏在脚面上,仿佛在孕育崭新的希望。太阳 这双腿哇,从晨曦跑到黄昏,就如一个人从少 年到中年到暮年。暮年虽不像朝暾那样耀眼 炫目,但也是烁烁有光,没有一点蔫头蔫脑的

黄昏,也生长

●麦秀芳

"好似电视、电影里看到的旧街、骑楼。"母 亲的头向后仰了一下,想把老腰挺直,"点解 (为什么)骑楼建得那么整齐呢? 好似旧时一 个圩。"

"这大院啊,是从1931年起,由当地梅、 丘、曹、江等10余姓的海内外乡亲集资兴建, 梅姓人家出钱人数最多,所以叫'梅家大院'了 ……"我第一次如此投入地给父母讲华侨的故 园往事,"你们有时在电视看到的外景是来这 里拍摄的,《让子弹飞》《狂飙》都来过。"

"嚯,嚯,那个年代都用上'红毛泥'建房 哦,有点似'鬼佬'房子,出来走走,还能看到这 气派。"母亲眯眼指着一扇半圆形拱门说。

父亲站成个"大"字,一手遮挡太阳的余 光,一手牵着母亲的手:"难得来一趟,我们两 个老嘢(老人家自嘲)也来拍张'电视照'吧!"

母亲靠着父亲的肩膀,平日焦糖般的脸忽 而有了光,就"yes——"的一声,便将红红的晚 霞高高扬起

下楼,两老拍照意犹未尽,我像护着两只 初学飞的老鸟一样。罗马式的拱门前,哥特式 的花窗下,巴洛克的雕刻墙边……都成了他们 眼里最曼妙的风景。这一帧帧的笑容,如刚盛 起的豆腐花般,颤巍巍地盛放着。

暮色,从黄鳝饭的醇香中袭来。

走进"小红书"里的黄鳝饭山庄打卡,父亲 嘀咕:"煮黄鳝能有什么新花样?"父亲捉鱼虾、 黄鳝长大,有这样的"认知茧房",我一点也不 觉得稀奇。

随着"呲啦"一声,蒜蓉、姜丝抛进油镬,爆 炒,放入鳝肉,一轮翻炒,舀起,铺在饭面上,微 惕 掀美 丁香褐的鱔肉游龙船盘踞在松花苗 的米饭中,葱花"点睛",黄鳝的野味一圈一圈 地冒出来,将丝苗米香烫得噗噗作响。一碗下 肚,父亲再添一碗:"同(与)屋企(家里)做法不 同。"

"好吃吧?"我问。

"好吃。" 母亲"嘣咔,嘣咔"咬着锅巴,"香!"

惯常的执念,就在老人家一口一口的咀嚼

中,渐渐变软、变薄了。 夜幕,把台城锁进朦胧的月色中。

我们住进一间智能酒店的商务房。 "小度,小度,把空调温度调高一点。"我教

他们使唤"小度"。 父亲将房间的每个角落搜了一遍,企图找 出"小度"藏匿的地方。母亲愣了几秒后,拍着

大腿,惊呼:"神奇啊!" "小度,小度,唱《分飞燕》。"

"小度,小度,唱《剑合钗圆》……"

两老与"小度"在逗趣,这新"玩意"就这样 与黄昏时光同频共振起来。

从台山回来没过几天,已值重阳,是夜,约

了朋友小聚。 朋友说起她家公家婆的退休生活,竟滔滔 不绝:"我家公,每天去公园讲'古'(故事),最 喜欢讲鹤山历史名人了,公园很多老人家都成 了他的'粉丝'。

"厉害,牛人!"我说。

"唉,他备课的,《鹤山春秋》几乎翻烂了。"

"你家婆没意见?"

"家婆? 更忙!参加舞蹈队,去敬老院做 义工……"朋友呷了一口茶,"她还负责发活动 视频,叫我教她修图、视频配音。老人家呀,被 需要的感觉,简直是重生。"

朋友的话,我想起另一个情景:教室里,60 多岁的竹编技艺传承人余师傅在讲台上示 范。一轮折、压、穿、缠功夫,一只小鱼篓就织 成了。孩子们也把竹条支棱起来,大家围住老 人,"这样行吗?""这条怎样扎?"……余师傅笑 了,"想不到我这套老行当还可以进学校教孩

也许,我们总以为黄昏是萎靡低垂,是收 拢,是退场;其实,黄昏也可以是昂头向上,是 绽放,是登场,是生命的豁达,是世界的 辽阔。如此,重阳节便是一场向晚而生 的盛大开幕。

岭南的重阳,暑气微退,早晚的风儿多了几 分舒爽的凉意。这时候,登高赏景的雅兴,对我 来说,可真比不上母亲在厨房里忙活的那道拿 手菜——五花肉焖柚子皮。做这道寻常菜,是 我们家迎接重阳节最有仪式感的事了。 ●李钊

柚子皮性温,能理气消食,润肺化痰,温暖 脾胃,重阳前后吃它,既能化解一夏的积滞,又 能为即将到来的冬天疏通肠胃,是"药食同源" 的家常宝贝。母亲虽不懂高深的医理,却深谙 "药补不如食补"的古老智慧,她常说:"这可是 个宝,扔了就是糟蹋了老天爷的心意。"所以每 回吃完柚子果肉,母亲便会将那些带着如海绵 般白色瓤子的柚子皮收集起来,为做这道菜作

制作五花肉焖柚子皮,虽没有高深的烹饪 技巧,却需要极大的耐心和细致。母亲先把柚 子皮放在向阳的窗台上晾晒几天,待外皮和白 瓤都晒得蔫硬了,就要进行下一道关键步骤 一燎皮。一大早,母亲用火钳夹着硬邦邦的 柚子皮,架在火苗上来回燎烧,一阵"滋滋"声 响,表皮窜出缕缕黄色火焰,随之升腾起一股独 特焦香的青白烟雾。母亲不疾不徐地转动着手 中的火钳,"用火燎过,皮里的苦涩味就退了,吃 起来口感好,对脾胃也好使。"母亲边说边将烧 好的柚子皮放进凉水中浸泡至发软。等待之 际,她又将猪肥膘切成方块放边上,接着把五花 肉切成片状后,以盐、糖、鸡精、料酒腌入味,再 剥几粒圆滚滚的蒜子待用。

浸泡了半天的柚子皮,变得软塌塌的,母亲 用手细细地挤搓表皮上黑乎乎的皮痂,随着黑 痂一点点剥落,一盆清水霎时间成了墨汁,揉搓 和换水五六遍,直到水色清亮,外皮色泽柔和淡 黄之时,母亲便用力挤出皮里的水,柚子皮立马 像晒了半干的棉被子,叠放至盘中。

终于到了烹制的高潮。母亲将雪白的块状 猪肥膘放入铁锅,文火慢熬,炼出一小锅清亮的 猪油,用瓷碗装起一部分后,把剥好的蒜子投进 余下的油里,只听"滋啦"一声,一股辛烈奔放的 香气猛地炸开,腌好的五花肉随之落锅,与热油 来个激情翻滚,直至肉质透出诱人的焦黄色时, 倾入柚子皮,翻炒均匀,再加少许清水、老抽、一 小块冰糖和些许盐,盖上锅盖,便可静待美味

不一会,一股酱香混着肉香的浓郁气息弥 漫开来,酱汁已收得浓稠油亮,柚子皮吸满了精 华,变得晶莹半透明,此时母亲撒下一把切得细 碎的榨菜末,看到我的狐疑,母亲神秘一笑:"这 点咸香爽脆既化了皮里的涩,还能'提味'。"上 碟之际,撒一把碧绿的葱花,这道五花肉焖柚子 皮就大功告成。成菜的柚子皮颤巍巍的,能清 晰地看到里面细密的纤维孔隙。我总是顾不得 烫,急急地夹起一块送入口中,软糯、咸香,轻轻 一抿,丰腴酱汁瞬间在舌头上奔涌开来,肉的醇 厚、蒜的焦香、柚子皮那略带清苦的甘醇次第绽 放,层次丰满的滋味不仅解腻,还会让你不知不

觉送下两大碗饭。 每年母亲都会做上一大锅五花肉焖柚子 皮,先装上满满一保温瓶,让我给外婆送过去, 尔后再盛满几个瓦钵,分别给独居的三婆、西屋 的二叔伯、南边老梁家的芳婆。他们欣喜接过 后,总会回赠几个芋头、地瓜或是几枚土鸡蛋, 看着一个个带回来的空瓦钵和满篮子的回馈, 满足而恬静的笑意如涟漪般在母亲的脸上荡漾

后来我才明白,在这个属于敬老与思亲的 节日里,有脚疾的母亲以另一种形式过节,那就 是将她的登高与眺望,全都浓缩在这一锅咕嘟 作响的柚子皮里,用慢火与耐心把粗粝的食物 化作最为朴素和温暖的祝福,送至每一个需要 慰藉的角落。如今,母亲已古稀,我便学着她的 样子,做起了这道菜,并分享给亲人、邻里,在这 一学一做中,我也慢慢将寻常日子的苦涩燎去、 搓净,熬煮出了一份清欢、温润,暖人心间 的滋味。我想,这大概就是重阳节 的味道吧。

## 菊花入酒过重阳

## ●王同举

"暗暗淡淡紫,融融冶冶黄。"重阳时节,菊花 遍野,一朵朵,一簇簇,色彩斑斓,争相斗艳,婷婷 袅袅,清香四溢。菊花以其炫目的色彩和独特的 风姿,成为深秋时节一道亮丽的风景。

菊花不仅颇具观赏性,还能入药。菊花味甘 性寒,能"疏风、清热、明目、解毒",素有"延寿客" 的雅称。相传,饮菊花酒可以延年益寿。据《荆 楚岁时记》记载:"九月九日宴会,未知起于何代 ……今北人亦重此节。佩茱萸,食饵,饮菊花酒, 云令人长寿。"重阳又称"老年节",健康长寿自然 是最好的意愿了,因而民间自古就有重阳采菊、 酿造菊花酒的传统。《西京杂记》中详尽地记载了 菊花酒的酿造方法:"菊花舒时,并采茎叶,杂黍 为酿之,至来年九月九日始熟,就饮焉,故谓之菊 花酒。"菊花酒大多是由菊花与糯米、酒曲酿制而 成,人口清凉,甘香醇厚。时至今日,菊花酒的酿 造方法已有所改良,加入了地黄、枸杞等多种中 草药,更注重其强身健体的功效。

菊花酒被看作是重阳必饮、祛灾祈福的"吉 祥酒",古代重阳诗中多有吟唱。唐代杨衡在《九 日》中写道:"黄花紫菊傍篱落,摘菊泛酒爱芳 新。"时值重阳,朵朵菊花争艳吐芳,清香四溢,不 如采摘下来酿制菊花酒。唐代王缙身处异乡,重 阳日起乡愁,他在《九日作》中写道:"今日登高樽 酒里,不知能有菊花无。"不知道故乡的亲友们有 没有菊花酒喝呢?

乡下人说菊花是秋日乡野里最野生的植物, 这话倒也不假。田埂上、池塘边、荒坡地……但 凡有泥土处,就有菊花迎风摇曳的身姿。儿时特 别喜欢在秋日的田埂上玩耍,玩累了就在杂生着 菊花的草丛中躺下来。云朵在高空慢悠悠地晃, 风从耳边呼呼地掠过,鼻尖不时漫过阵阵菊花的 清香,感觉惬意极了。

"九月九,九重阳,菊花做酒满缸香。"农历九 月,俗称"菊月",是采菊、酿菊花酒的大好时机。 每年的这个时候,外公都会挎上小篮子,带着我 去野外采摘菊花。为了最大可能地保留菊花的 天然芳香,外公通常会选择在露水未干的清晨去 采摘。外公在乡下生活了一辈子,知道哪些地方 菊花长势相对茂盛,他专挑那些花苞大、颜色较 深的采摘。我贪图方便,习惯用手去拔,只需轻 轻用力,一小株菊花就被连根带泥地拔出来了。 外公看见了,总会制止我。他告诉我,采菊花要 用手指轻轻地掐,只摘取花柄以上部分,要尽量 保留菊花的茎梗和根部,这样,来年它们还能繁 衍出一片新的生机。外公的话透露出了乡下人 纯朴的生存哲学:面对大自然的无私馈赠,不可 过度索取。

我和外公俯下身来,一路寻一路掐,不出半 日,小篮子就被菊花塞得满当当的,一朵朵淡黄 色的小花拥簇在篮子里,散发出缕缕清香,沁人 心脾。我总是忍不住凑近小篮子,猛吸上几口。

采摘回来的菊花,要经过一番精心处理后才 能用于制酒。野生的菊花梗部偏苦、花蒂味涩, 花梗和花蒂都要一一摘除,此外,还要用清水反 复冲洗,以清除黏附在花瓣上的草渣等杂质。外 公将处理好了的菊花倒入锅中,加入生地黄、枸 杞等药材,再加水煮沸。一时间,灶台四周水汽 蒸腾,整个屋子里都弥漫着一股浓郁的药香。待 药汁凉透,外公用纱布滤去其中的药渣,将透亮 的药液倒入提前蒸好的糯米团中细细搅匀,再加 入酒曲、冰糖,盛进瓦罐内封存起来。

一段时日之后,揭去瓦罐的封盖,一股浓郁 的药香扑鼻而来。那些凝结在花瓣中的秋日的 精致,在酒的甘醇中得以再次释放。菊花酒醇香 甘甜,有健体养生的功效,大人小孩都可以喝。 每到重阳,我都会陪外公喝上几口,细品之下,酒 的甘醇挟裹着菊的清香在舌尖萦绕,那种清凉, 那种甘洌,直入喉管,令人回味悠长。

又是一年重阳时,我想起了和外公一起在旷 野里采摘菊花的日子,想起了外公亲手酿造的菊 花酒,那酒里不仅有家乡的味道,还藏着美好的 旧目时光印记。

"何当载酒来,共醉重阳节。"佳节又重阳,喝 一杯菊花酒吧,即便是在寒冬逐渐逼近、万物日 益萧索的日子里,我们也能感受到一份温

