

诗词

参观徽州非遗项目感怀

王家富

徽州自古出英贤，薪火无穷代代传。  
皮纸千年仍复遇，罗盘百载未曾偏。  
墨香处处闻知味，砚实时时念在先。  
手握乾坤存雅韵，非遗赓续谱新篇。

雪天大白菜

程耀恺

大白菜大约在霜降前后，进入越冬生长模式，这时候，菜农用草绳，把大白菜的叶子捆起来，再让它们接受寒霜的洗礼，完成“经霜回甘”的蜕变，入冬伊始，便可陆续起收了。在北方，是将大白菜们请进菜窖，淮河以南，则堆放到向阳的廊檐下，盖上草帘或旧棉被，以防冻着。

我从菜场买回一棵大白菜，老伴会用它做成各种菜肴：醋溜白菜；白菜炖白肉；白菜鱼头豆腐汤；白菜梗炒肉丝；菜梗炒香干；凉拌大白菜心。总之是充分发挥一棵菜不同部位的不同特长，以尽其妙。我则擅长制作大白菜肉馅饺子，隔一周包一次，放入冰箱的冷冻室，然后作为礼物，分送孩子们。这当然是我等升斗小民的家常吃法，听说满汉全席里还有“辣白菜卷”与“玉兔白菜”两样美味，作为一种蔬菜，大白菜，可谓“上得厅堂，下得厨房”、能适应各种风格烹饪手法的菜品。

大白菜为十字花科芸薹科跨年生草本。单叶互生；花两性，总状花序，花有4瓣，十字排列；长角果圆柱形，2瓣开裂。大白菜与小白菜的不同，在于大白菜的叶片可以包结，而小白菜，不具备这一特点。

大白菜原产于我国北部，栽种历史相当悠久，其始祖为野生的“葑”。然而，葑的叶片苦，难以下咽，只有到了春天，它的柔嫩花薹，还不及聚集苦涩物质，味甘甜，可食用。《诗经·邶风·谷风》：“采葑采葑，无以下体。”生动记录下三千年前，人们避开葑的下半部分，只采食其花薹的历史情景。东汉时期，南方人培育了叶子不苦、与葑近亲的蔬菜，因“凌冬晚凋，四时常见，有松之操。”而以“菘”名之。随后，芜菁在北方出现，两相引种，都失败了，却意外获得二者的杂交种，即宋代扬州地区培育出“叶圆而大，或若蕈，啖之无滓，决胜他土者，此所谓白菘也”。白菘在形态与口感上，已类乎今天的大白菜了。一直到明清，经不断改良，先后出现半结球与结球的品种。新品种叶片向内弯曲，由于外层叶片的遮光作用，内层叶片黄化，且能耐受更低的温度，从而适宜于北方生长。由于北方的秋末冬初温差大，能让叶片积累更多的糖分，在不知不觉中，北方大白菜的品质，反而优于它的原产地江浙，也因此，让北方成为大白菜的主产区。

大白菜从明代开始，传至朝鲜半岛、日本。“白菜”一词的出现，约始于唐代。柳宗元有首《白菜》诗，说：“不问白菜价，常闻黄金贵。”后来，宋代王安石、明代冯梦龙、清代纳兰性德，都以白菜为题写过诗。又因为白菜与“百财”谐音，从而激发了艺术家的想像力，白菜画与白菜玉雕，层出不穷。翠玉白菜，长18.7cm，宽9.1cm，叶脉分明，青白欲滴，寓意清白与纯洁；两只螭斯，停留其上，象征多子多孙，是台北故宫博物院的镇馆三宝之一。唐代段成式在《酉阳杂俎》首提“布衣暖，菜根香”，后经宋代学者王信民：“人常咬得菜根，则百事可做。”的进一步发挥，这一富有哲理的名言，广为流播。明代洪应明，以《菜根潭》为其书名，该书以大白菜的根为“喻”，强调人生的艰苦与磨砺，其独特的修身处世哲学与智慧，迄今，仍是我们的精神财富之一。

随笔

行“稳”致远又一年

赵柒斤

走进大楼，单位黑板报上的“做好2024年度工作总结”的通知就扎进了眼。“一晃，又走过了一年！”我就这么自言自语地一说，同事小安敏感了：“怎么啦？”按小安惯常思维，像我这样年龄档的人不应该如此宠辱不惊的。这也非怪，我们常看到、听到用“走”总结一年工作或收获的，前面总习惯加上诸如“不平凡”“关键”之类的副词，以彰显这一年“走”得艰辛、“走”得努力、“走”得“不易”及“走”出的佳绩。

可任凭我怎么去翻晒一年的记忆，也找不到与“不平凡”“关键”“不容易”等搭边的事，既没经历如履薄冰之险，也没脚踏红地毯之耀，走的就是波澜不惊，一步一个脚印啊，顶多“走”前面加个“稳”字。

“走”这个汉字现代感挺强，如今其引申义的引用早超越本义。金文的“走”上部像甩臂的人形，下部如足；篆文的“走”是会意字，由夭和止两部分组合而成，合起来表示因为跑得快，腿脚弯曲。本义为跑、奔跑，即空间移动的一种方式。然而，聪明的中国人却有本事将“走”的外延无限拓展，使其成为一个名副其实的“百塔”字，诸如走笔、走运、走红、走穴、走关节、走后门、走过场、走狗等中的“走”字，早已不是原意。上帝给人安装了两条腿，注定是要它们派上用场的：走路。但是，一旦用脚步来丈量时光，便会让人产生很多复杂的心理活动。365个日子走下来，一路上不仅有各种车辆、各式楼房以及花树虫鸟相伴，而且每个人的生活“走姿”也大径相庭：有暴走的、有散步的、有小跑型、有边走边哼小曲的；走的质量也千差万别：有人走的洒脱、有人走的疲惫、有人多走了几步弯路，也有人一不小心走进了歧途甚至邪路。纵观形形色色的走姿和后果，让人一时难以平衡的心态复归原位，这也算是一种收获吧。

想想一年又一年“走”的过程，确实平淡无奇。在这敢“秀”就可能“红”的年代，面对眼花缭乱各种的诱惑，我没了“90后”“00后”锋芒毕露的锐气和折腾的自信，能潇潇洒洒地“挥手自兹去”，虽是一种“不求上进”的表现，可也防止自己被“垃圾”吞噬。如果有人说我是烂泥巴糊不上墙，那没办法，因为现在都不用泥巴糊墙了。尤其是“总结”时，我极易产生这样的“错觉”：那些配合“形势”的“一年成绩”要与上一年乃至上一年“的作为”联系比较，就不由不让人产生“成绩是对去否定”的感慨来，是种“顾脸不顾屁股”的做法，这说明我们每个人在现实生活中不得不面对许多乏善可陈的窘境。我始终固执地认为，这种妄自菲薄的年度总结就是一种变种的自欺欺人。因此，我宁愿把自己总结为“原地踏步”，顶多“稳步”走过又一年。

的确，和其他人一样，我的每一年都是由一连串细碎的步伐稳健组成。但在每一步的起落间，我既没有思考怎样迈步才没有遗憾或者少点遗憾，也没回头总结哪一步对不对、该不该变着法子“跑”或“飞”。我知道，每一步都深藏着我踏踏实实做事的执着，每一步都孕育着我规规矩矩做人的信念，每一步都浸染着我的平静与寂寞、坚强与懦弱、温馨与苦涩，一个“稳”便足矣……

风俗

喝碗腊八粥

唐红生

小时候，总盼着过节，因为有好吃的，那是件非常开心的事。腊八节能喝上一碗香甜软糯的腊八粥，当然也在其列，以至于一直难以忘怀。随着年龄的增长，读的书多了，听到的事也多了，知道腊八节背后的故事。

腊八顾名思义为腊月初八，那为何岁终之月称“腊月”？一曰“腊者，接也”，新旧交替之意；二曰“腊者，逐疫迎春”，祛除灾祸，迎接新春；三曰“腊者同猎”，年终狩猎，用猎物祭祀祖先和神灵。自先秦以来，每至腊八，都要举行祭祀仪式，祈求来年五谷丰登、平安吉祥。因此，腊八节又称“腊日祭”“腊八祭”。

在农村老家，腊八节必定要煮一锅腊八粥，原料至少在八种以上。记忆中，母亲在节前几天就忙碌起来，将花生、板栗去壳，玉米剥成粒。于腊月初七，与黄豆、红豆、豌豆等食材一起淘洗干净后浸泡，红的、黄的、绿的、青的……混合在一起。单这五颜六色的果实，看着就让人口中生津。

腊八一大早，母亲便起床做粥。灶膛是用树枝生火，一来她一人就可煮粥，二来随时可控制火的大小。先将不易煮烂的豆类倒入大铁锅内，待煮开后，加入适量的糯米，烧滚后转成文火慢慢熬煮。最后将山芋、荸荠、茨菰、青菜等切碎放进锅中。伴随着咕嘟咕嘟的冒泡声，豆子、米粒在氤氲中渐渐放软了身段。母亲不时地拿一把长柄锅铲贴住锅底翻炒，以防止焦糊。随着时间的推移，粥愈来愈稠，颜色愈来愈深，香气愈来愈浓，溢满了整个屋子。几只大碗早已在灶上排成一排，我们眼巴巴地等母亲煮好后盛满。

腊八粥有甜、咸之分，家乡是做咸的。那时家里穷，腊八粥基本上是素的。后来条件改善，能挑一块荤油拌在腊八粥内，味道更加香浓。再往后，家境渐好，可以杀年猪、腌腊肉了。在熬制腊八粥时，母亲加了腊肉丁，又提升了一档。一家人围坐在一起，唏溜唏溜地吃起来。我们姊妹几个左一口右一口，有时就着母亲腌的咸萝卜，越发有滋有味。正如家乡人所说，“打嘴巴子都不丢”。父母一边品着自己的劳动成果，一边说

道着家务，合计一年的收成。数九寒天，一碗香喷喷、黏糯糯、热乎乎的腊八粥，足以慰藉他们的劳苦。

家乡有句俗语：“腊八粥一大锅，一直吃到鸡上窝。”意即一锅腊八粥可以吃上一天，有时会吃上几天，寓意年年有余。原来，这热气腾腾、浓稠相宜的人间至味，还蕴含着美好祝愿。“小孩小孩你别馋，过了腊八就是年。”腊八一过，年味日趋浓郁起来。人们纷纷筹办年货，家家户户发豆芽、磨豆腐、蒸年糕、炸肉圆、写春联、买新衣……

儿时喝腊八粥的香甜和温馨，尽管过去几十年，依然烙在我记忆深处。现在，每年我都自己熬制腊八粥，原材料有百合、银耳、核桃仁、桂圆、红枣等。虽然食材变了、口味变了、营养更丰富了，但那份独特的情感始终未变。我细细咀嚼时，脑海中浮现袅袅炊烟升起的情景，回味的不仅是亲情的味道、乡愁的味道，还有源远流长的千年文化。

