

『苏黄』师友情

程 醉

“江西诗派”是指以黄庭坚创作理论为中心而形成的诗歌流派,是中国文学史上第一个有正式名称的诗文派别。“江西诗派”的开山鼻祖黄庭坚生于书香门第之家,1066年乡试获“乡元”,即第一名。次年便考中进士,为三甲榜首。

黄庭坚虽为“苏门四学士”之一,但他和苏轼的交往却是从“唱和”开始的。大约在1078年左右,黄庭坚就给徐州任上的苏轼写信,并奉寄两首诗文。信是著名的《上苏子瞻书》,表达了自己对苏轼的仰慕之情以及“乐承教而未得”这种想投入师门的愿望。诗则是《古诗二首上苏子瞻》,后世对它们的评价是托物引类意远情长。

实际上在此之前,苏轼就已经“尝见其诗文,以为超轶绝尘,独立万物之表,世久无此作”。(《宋史·黄庭坚传》)从苏轼的回信中,我们大概可知黄庭坚的岳父和舅舅都是苏轼的好朋友,他俩在苏轼面前极力推荐了黄庭坚。

然而,第二年苏轼便因为“乌台诗案”被捕入狱。虽然两人当时还没有见过面,但他们的唱和之作让黄庭坚自然也成为调查对象。黄庭坚本来完全可以置身事外,但却力挺苏轼,还说他是不起飞的“忠君爱国”的文人。最终苏轼被贬为黄州团练副使,挺苏的一干朋友按照职务大小分别被处以“罚款”。宋朝所谓的罚款是罚实物“红铜”,副宰相张方平等大官被罚红铜三十斤,司马光、黄庭坚等被罚红铜二十斤。

后来,高太后以9岁新皇帝宋哲宗之名把苏轼召回京城。至此,黄庭坚才和苏轼见上第一面。此后三年左右时间,二人以及其他的苏轼门人,经常聚在一起切磋诗文,鉴赏书画。从现存的黄庭坚诗文中不难看出,这段时间大致是他一生中最快的日子。

“苏黄米蔡”是公认的最能代表宋朝书法成就的四人合称,即苏轼、黄庭坚、米芾和蔡襄。据宋代《独醒杂志》卷三中记载:“东坡曰:‘鲁直字虽清劲,而笔势有时太瘦,几如树梢挂蛇。山谷曰:‘公之字固不敢轻论,然间觉褊浅,亦甚似石压蛤蟆。’鲁直是黄庭坚的字,山谷道人是黄庭坚的号。意思是,苏东坡笑黄庭坚的字犹如“死蛇挂树梢”,黄庭坚则调侃苏东坡的字如“乱石压蛤蟆”。

1101年,苏轼回归途中逝世于江苏常州。黄庭坚闻讯后,立即在屋里悬挂苏轼的画像,每天穿戴整齐,毕恭毕敬地向画像焚香行礼。此后,但凡有人将他与苏轼相提并论,称“苏黄”。黄庭坚都会立即起身离席,说自己是东坡先生的学生,切不可没大没小。

从历史资料来看,黄庭坚一直把苏轼当做自己的老师看待,而苏轼则更多地把他看成是自己的朋友。两人的师友之情堪称“神仙友谊”,一直以来都是后世君子之典范。

一进腊月,母亲便开始忙年,主要是忙过年时的吃食:蒸年糕、炒糙米糕、切薯片晒薯条、炸圆子麻花、包粽子……做吃食的过程,非常辛苦。年糕要一笼笼地蒸,米面要一箱箱地晒,糙米要一锅锅地炒,薯片要一刀刀地切,圆子麻花要一个个地揉扭,粽子要一个个地包……量越大,耗费的时间越久,人越累。

虽然忙年很累,但母亲的心情是愉悦的。当亲戚朋友过年来家里做客时,端上自家做的吃食,既是待客之道,也是展示手艺的机会。尤其在得到称赞和好评时,母亲更是心花怒放。每年春节,母亲最

高兴的时刻就是十多个侄儿一起来给她拜年,她会把所有自制的吃食端出来让侄儿们吃个够。他们都很喜欢吃,其中有几个人嘴巴特别甜:“小姑做的吃食样样都好吃。”“比我母亲做得好吃多了。”母亲听后甭提多高兴了,侄儿们离开时,她一定会给每个人打包一些吃食带走。除了侄儿们,我们兄弟姐妹也喜欢吃她做的吃食,这是母亲忙年的又一大动力。她同所有的乡村母亲一样,年年腊月都要忙年,不知疲倦无怨无悔。忙年是一种热爱生活的美好仪式,忙的是团聚、是亲情。

饺子

付振强

续搅拌到馅料丝丝相连,完全融为一体。最后再打理那些配菜,瓜类肯定先要擦成丝儿,茴香韭菜大葱则要均匀切成碎末儿,白菜等大叶菜放入搅拌机打碎即可。过去没有搅拌机,大白菜就是放到菜板上用刀剁碎,然后找个笤帚疙瘩把菜板的一端垫起来,让菜板形成斜坡,再把白菜碎末用笼屉布一兜兜包起来,按在菜板上用力挤压,菜汤便会顺着斜坡乖乖流淌下来。挤过汤的白菜末儿放入煨好的肉馅里,加入少许精盐充分搅拌,直到肉香和白菜的清香完全释放出来。

准备工作做完后,饺子就进入了包的阶段。包饺子永远都是欢乐的时刻,掌灯时分,一家人围坐桌前,和面的、拌馅的、擀皮儿、揪剂儿的,各有各的分工,忙而不乱。一边闻着浓浓的馅香,一边任小而圆的饺子皮在手中翻转,不一会便“饺”落玉盘。温暖的灯光下,大家聊趣事说见闻,除了擀面杖的轧皮儿声,就是不时响起的一阵阵欢声笑语。

包饺子有些讲究,有人喜欢大馅饺子,喜欢往里拼命填馅儿,但这样“挤”出来的饺子容易囫圇个儿,东倒西歪;还有一种形状似元宝的饺子。这两种饺子犯了同一个毛病,都在品相上丢了分。而捏饺子就弥补了

前面两种包法的缺陷,它两头封口儿,一溜碎褶儿,捏出来的饺子个个呈月牙儿状。摆在盖帘儿上,横成排竖成列,像极了婴儿娇嫩的小脚丫。这样的月牙儿饺子即便煮熟入了盘,也依然顺滑软滑不变形。

“赶饺子下锅”也是一门学问,饺子要依次排队下锅,次序乱了容易粘在一起。饺子要用勺子的背面沿锅边顺一个方向推着走,为防溢锅,煮饺子需要时不“点”一些清水。锅开了,有胆大的饺子不断涌上来,冒个头后又一头扎回锅底。饺子汤也不甘寂寞,像奔涌的温泉水,转眼就漫到了锅边,沸腾着要溢出来。这时候用不着慌张,只需舀一勺清水浇上去,锅立刻就沸腾变平息。但只消一会儿,那汤又会翻滚上来,但只需重复几次上面的操作,直到饺子煮成一个一个“肉”色,就可以关火,箊篱

下锅,热腾腾的饺子就“扑楞楞”地落进了盘里。

吃饺子需要一点仪式感。一盅小酒,几芽蒜瓣,醋也不能缺席。轻轻咬开饺子的一个小口儿,立刻就有一道油汁流淌出来,蜿蜒汇入醋碟后,浮萍一般漂起一圈圈油花儿。这会儿谁还能按捺得住呢,赶紧“哧溜溜”顺滑入肚,顿觉通体顺畅,满口溢香。明明已经有饱腹感了,可似乎觉得还没有吃饱,虽然一碗热乎的饺子汤已经下肚溜完了“缝儿”,但还是忍不住再捏起一个饺子扔嘴里。

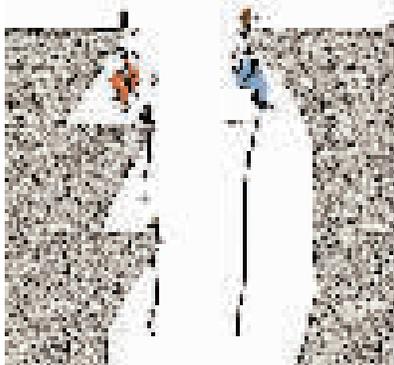
饺子的妙用有时就是这么神奇,当你拖着疲惫的身体或是情绪不佳地踏进家门,一眼落到案板上白花花雪一样的面粉时,内心顷刻间就会被软化;特别是看着月牙一样的饺子小巧玲珑地排列在盖帘儿上,煮沸的锅里饺子欢快地浮上来又落下去,纵有天大的不愉快也会瞬间烟消云散。热气腾腾的饺子不仅能果腹,还能给人传递一种温暖和幸福,以及对美好生活的向往。

人们之所以喜欢吃饺子,大抵也有这层含义吧。

人生旅程

于昌伟

人生的旅程就是这样,用大把的时间迷茫,在几个瞬间成长。



蹭春晚

刘琪瑞

乡亲们,大伙儿过来看电视,就是图个热闹。你竟要收人家的钱,真是钻进钱眼了!传出去还不被人笑掉大牙,被唾沫星子淹没!”她逼着我们把电视机从堂屋搬到了院子里,方便乡亲们观看。

记得那时的春节联欢晚会节目非常精彩,相声

《学唱歌》、小品《相亲》逗得人们开怀大笑,歌曲《好大一棵树》《前门情思大碗茶》《黑头发飘起来》等,又让人激情满怀……因为还要回家守岁,大人们都陆陆续续回去了,剩下几个娃子还在咧着嘴儿,看得津津有味。我们不仅要守岁,第二

天大年初一还要早起,我要带着刚过门的媳妇,给爷爷奶奶、叔叔伯伯拜年啊!这些小孩子不看电视现出雪花不算完,又不好意思撵他们,这可怎么办呢?还是爱人分给每个孩子两块糖,又在每人口袋里装了两把瓜子,孩子们这才离开了。孩子们走了,可东邻三姑家和西院二哥哥家的狗狗大黄、二黄和小黑,还赖着不走。我从年夜饭的剩菜里,挑了几块骨头,把它们“请”了出去。

碾房里有各色人等,就有各种声音。有温情的家常,有为占碾子而发生的争吵,有女人们东拉西扯的闲谈,还有议论村里琐事的流言蜚语。后来,村里有了电磨,人们就很少光顾那两间土坯碾房了,久而久之,碾房就在风雨中坍塌了,如今,连痕迹也找不到了。但我回忆起当年推碾子的情景,还是很留恋那种生活味道的记忆,一段浓浓的乡愁,一杯满满的乡情。

碾房

杨伯良

我小的时候,在运河拐弯处的套堤一侧,有两间土坯碾房。当时村里还没有电,人们日常吃的米面等粮食都要靠推碾子来完成。

运河边上的那盘石碾,要供全村几十户人家使用,忙碌是必然的。于是,就有人半夜一两点钟起来抢占碾子。有的放一捧粮食,有的放一把笤帚,有的放一个簸箕,还有的放一件衣服。我小时候经常帮大人推碾子,深知推碾子是很苦很累的活儿。有时夜里推碾

子,手抓着碾棍,身子跟着走,人却打起了瞌睡。待回到家,顾不得洗脸,脱衣服,倒头就睡。那些年推碾子可没少占用我的时间。推碾子时若有伙伴来找我玩,只能站在一旁等,等得实在不耐烦了,就干脆和我一起推碾子,推得太快了,有时就把后面的人甩出碾道,引起一阵顽皮的嬉笑。裹小脚的老太太也会来帮忙。拳头大的小脚,踩在地上发出笃笃笃的声响。有的小脚老太太颤巍巍地用笤帚扫碾盘,跟不上前面推碾子人的脚步,就插档子进碾道扫几下,然后退出来,那场景现在想起来还历历在目呢。

星期文库

运河忆旧之五

忙年

立新