



昨日重现

## 重阳菊花香

文/王举芳

又是一年重阳节。一大早,我站在阳台发呆,想起母亲,想起逝去的亲人们,不禁泪湿双颊。他们不在了,记忆还在,如同当年的菊花香,在岁月的风里,弥漫不散。

那时,家里的新房才建好,四周的围墙还没垒起来,我们就搬进了新房。因为没有围墙,新房子显得特别敞亮。正是春天,母亲在院子四周筑起矮矮的篱笆,在东边开出一块地,翻土,施肥,整平。我问母亲:“这块地要种什么呢?”母亲摸摸我的头说:“妞儿说咱们种什么呢?”我使劲想了想说:“种大米。”因为那时候我特别向往每天都吃到白白的喷香的大米饭。“大米种在家里它会很痛苦,因为这里不适合它。”母亲说,“我们种花吧,绿绿的叶子开着各色的花,看着舒坦,还有香味儿,多好。”我点点头。

母亲从邻居家移栽来好些菊花,挖坑、培土、浇水,不几天,菊花就长出了嫩嫩的绿绿的新芽,母亲说它们和我们一样喜欢新家。

初夏时节,菊花已长得十分茂盛了,叶子碧绿碧绿,每一棵都挺拔而窈窕。母亲有时候会望着它们出神,我问母亲:“菊花不开花吗?你看别的花开得多热闹。”母亲说:“花儿开花,开出自己独有的风采才是好的。菊花是有风骨的花,所以它开花不是为了图热闹。”母亲的话我懵懵懂懂,但我知道菊花一定有和母亲一样的品性,要不然母亲不会那么喜欢它们。

端午前后,母亲剪了一些菊花枝条,扦插在花盆里。我问母亲:“菊花没了根还会活过来吗?”母亲说菊花很坚强,剪下来的枝条不但会活,还会活得比以前壮实,而且开的花一点也不比地栽的原株逊色。果然,十几天过去,盆里的菊花就开始吐绿绽翠了。

秋天,其他的草花儿渐渐露出衰败之色,菊花却开始孕育花苞了,起初绿绿的、

小小的,像极了一个个小绿豆。花苞长到黄豆大小,母亲“狠心地”掐去大部分花蕾,让我十分心疼。母亲说不能贪多,因为它不是千头菊,要是贪多,会失了花色。

秋风凉,时近重阳,菊花终于开了。一朵朵,在凉凉的秋风里,或深红或浅红,每一朵都开得那么欢喜。

父亲看着菊花,总是会念起那句“采菊东篱下,悠然见南山。”的诗句。我望着菊花,觉得它很了不起,因为它不怕冷。而母亲看着菊花,总是露出温情的笑意。

后来知道菊花是“花中隐士”,不畏秋寒,高雅傲霜,而且用途很广,除了用来观赏之外,还可食、可酿、可饮、可药,怪不得母亲如此怜惜它。我也为它心动了。菊花在清寒里盎然着,自尊地开着自己的颜色,就像一首诗中写的:“篱菊数茎随上下,无心整理任他黄。后先不与时花竞,自吐霜中一段香。”

父亲去世后,母亲一个人抚养我们姐弟长大成人,都有了可心的工作、家庭。搬进城里的母亲好几年没种菊花了,她说楼房不通风,怕难为了菊花。母亲六十岁那年秋天,我挑选了几盆上好的菊花带给她,她很喜欢,但花败之后,她执意让我连盆带花送回了花圃。

转眼母亲也离开我们几年了,听弟弟说母亲坟前长出了几株野生的菊花。我说母亲喜欢菊花,就让它在那里开着吧。脑海里又浮现出童年没有围墙的院子,东篱下的菊花那么欢喜地开着,一行热泪伴着菊花的馨香漾上眼眸。

今又重阳。身在异乡为异客。忽然想起明代诗人文森的诗:“三载重阳菊,开时不在家。何期今日酒,忽对故园花。野旷云连树,天寒雁聚沙。登临无限意,何处望京华。”

生活拼盘

## 花糕滋味长

文/王国梁

母亲很重视重阳节,祖父祖母在世的时候,母亲每年重阳节都会给他们做些美食。母亲认为,重阳节是老人节,过得隆重点,家里的老人就能福寿绵长。这是母亲的一种美好祝愿,她通过做美食的方式表达出来。

祖父祖母去世后,母亲也老了,她依旧非常重视重阳节。每年重阳节,一家人都要聚在一起,享用母亲做的美食。

重阳节的美食中,花糕是必不可少的,其地位相当于端午节的粽子和中秋节的月饼。“糕”与“高”同音,有步步高升、寿高久久的含义。中国人历来讲究讨个“口彩”,过年时的年糕寓意“一年更比一年高”,是每家必做的美食。花糕的做法与年糕类似,不过重阳节的花糕样式更多,口味也更好,所以极受欢迎。糯米粉、红豆、各种果脯、白糖等食材一应俱全,母亲开始蒸花糕了。我爱吃核桃仁,妻子爱吃蜜枣,孩子爱吃葡萄干,母亲都会多放一些。她在蒸屉上铺上一层干净的湿布,底层放上糯米粉、红豆等等,中间夹层放入核桃仁、蜜枣、果脯之类,最上面再铺上一层糯米粉、红豆定型。

花糕蒸好了,稍稍放凉了,切成方形小块,就可以吃了。母亲做的花糕,香甜软糯,吃起来别有风味。据说重阳节吃花糕,缘于重阳登高的习俗。有山的地方可以爬山登高,而没山的地方,就想到了替代方法,用吃“糕”代替登“高”,于是就出现了吃花糕的习俗。一家人一边吃花糕,一边听我讲这些习俗,感觉节日气氛浓浓的。妻子说:“我也要跟妈学做花糕,等我学会了,以后重阳节就由我做给一家人吃。”母亲笑着说:“好啊,你心灵手巧,一定学得快。”吃着母亲做的花糕,我们一家人祝愿她老人家健康高寿。

母亲还会提醒我们,先吃点花糕尝尝味道就行,一会儿正餐还要吃羊肉面呢!重阳节这天做羊肉面,也有着有意思的来历。“羊”与重阳的“阳”谐音,白面的“白”是“百”字去掉顶上的“一”,一百减一即为九十九,所以羊肉白面,正好寓意“九九重阳节”。多么巧妙的联系!这些有趣的习俗里,蕴含着我们中国人的大智慧。重阳节,正适合吃羊肉,天渐渐冷了,吃羊肉可以御寒。羊肉非常有营养,母亲要熬一锅香浓的羊汤。熬羊汤看似简单,熬好也不容易。母亲守在灶前,小火慢熬,非常有耐心。熬着熬着,锅里的汤变成奶白色了,就到火候了。再煮上细细长长的面条,捞到碗里,浇上两大勺羊汤,吃起来又香又暖,家常而亲切。一家人围坐在一起吃,其乐融融。

多年里,母亲做的重阳节美食就是这两样。重阳节还有吃螃蟹的习俗,家里条件好起来之后,她有时还会买些螃蟹来蒸。但最受欢迎的,总是重阳花糕和羊肉面。

一家人都非常喜欢母亲做的重阳节美食。去年母亲做的时候,妻子跟在她身后认真学习。今年重阳节还未到,妻子已经开始准备食材了。她胸有成竹地说,已经得了母亲的真传,做出的美食肯定会让全家人满意。我相信,妻子做的重阳节美食一定也很好吃,她学到了母亲的厨艺,也把尊老爱老的传统继承了过来。

风铃版投稿邮箱

lybdx1862@163.com