

### 菊香中的芳华

□明前茶

重阳节前后,养老院里陆续来了想与爷爷奶奶做活动的大中小学生,总共12拨。他们穿着红马甲,举着小旗子,依旧要和从前那样,来教养老院的爷爷奶奶们剪纸、折纸、唱歌、画画、做重阳糕、用画报纸或挂历纸做门帘儿。

陈院长毫不客气地一一谢绝了,她说去年光是唱歌的来了六七拨,有的老人家唱得声带充血嘶哑。做重阳糕的也有三四拨,有的老人过于劳累,不由自主打起瞌睡来,头低下来埋在了白色糕料里,吓得我们的护理人员赶紧去抢救,怕他呛着了。做门帘儿也是一桩费力费工之事,要把厚实的画报纸先剪成长条,再涂上糨糊,搓成寸金糕那样一粒一粒的硬珠子,再用线穿起来。且不说这门帘儿装在老年人轮椅出入的通道上有多麻烦,光是把那一粒一粒的纸卷儿粘牢搓起,就带走了老人手上为数不多的油脂。陈院长自费购买的8支护手霜,都在活动中用掉了,也没有解决他们两手干裂的问题。

看到孩子们神色黯然,陈院长有点心软了,便柔声安慰他们:“知道你们是为了完成本学期的社会实践任务,要是你们真喜欢和爷爷奶奶相处,那等10月底,我们再见,好吗?”

陈院长筹划在10月底,选个晴朗无风的好天,带上养老院的老人们,去公园观秋赏。老人的儿女有些在外地或国外工作,养老院推轮椅的工作人员是不够的,因此希望有志愿者来帮忙,共同将这些老人家,带到秋赏怒放的花园去,让他们有机会远眺悬崖菊怒放,像金色瀑布一样从高处倾泻下来,有机会欣赏上百种菊花的花色、香、形、态,沉浸在清逸高远、开阔身心的秋气中。

陈院长提醒学生们:“真正的关爱,不应该从我们的需要出发,而是要从老人的需求出发。”

游园会如愿以偿地办成了。前来做志愿者的学生们有的还带上了衣着精致、带着单反相机的妈妈。孩子们依照陈院长的叮嘱,纷纷蹲下身去,帮老人家穿上鞋履。又纷纷找出了屋里的小毛毯,帮老人们盖在膝头保暖,他们还帮老人们戴上帽子,围上小丝巾,用小梳子仔细地打理好鬓发,又认真查看,老人家所需要的东西是否都已挂在轮椅的两边推手上。陈院长打印了清单让大家检查,左边的推手应挂上小布袋,里面装上保温杯、应急药和餐巾纸,右边的推手上挂上水果、点心、围嘴和一片未开封的尿不湿。

果然,一进入公园的赏菊片区,菊花特有的药香扑面而来,老人们被重重皱纹包围的眼睛顿时变得清亮了,一些老品种的名称,更是让他们如遇故知:“帅旗”的花瓣正面是紫红色,背面金黄色,色彩浓烈,形态潇洒,像古代名帅的出征旗帜一样醒目;“绿牡丹”的花色碧绿如玉,花瓣上有晶莹剔透的丝光,如牡丹一样雍容华贵;“十丈垂帘”的花瓣尤其细长,如珠帘被风轻轻吹拂;“凤凰振羽”的花朵舞成环形,像一只凤凰在扑簌簌地展翅;“墨菊”在

不同光线下,有时花色深紫偏黑,散发丝绒光泽,有时花色紫中泛红,如同薄薄的美玉……

色彩斑斓的菊花也打开了老人们的匣子,孩子们这才知道,这些行走不便的爷爷奶奶奶奶中,也不乏栽培菊花的专家,如从林业大学退休的王教授,从前做过菊花的杂交培育,他告诉孩子们,选择优秀父本与母本菊花杂交,有时会产生特异的品种,如一朵双色、花瓣长短相间,或花瓣有跳色的奇异品种。做杂交十分考验耐心,杂交前先要花朵套袋,等花朵开足,专选晴朗天气的上午,等候母株雌蕊的柱头开裂并分泌黏液,就可将尖头小镊子来授粉了。先夹上一粒小海绵,蘸上父本雄蕊的花粉,轻轻地涂抹在母本雌蕊的柱头上。为促使菊花多结籽和提早成熟,要在授粉后第15天,将花蕊周围的花瓣齐根剪掉,并摘去母株的老叶,增施磷钾肥。然后,耐心等待吧,通常要从菊香满园,等到红叶染霜,再等到初雪纷飞,新年的钟声敲响,此时,花托才有干枯的迹象,才可将种子采收下来,挂在通风干燥的育种仓库中,等种子完成后熟,再脱粒、精选并装入纸袋贮存,来年播种,才可能得到奇异的新品菊花。

普通的菊花是扦插繁育的,举目瞭望,公园里的菊展通常需要上万盆乃至数万盆菊花来布展。怎样保证如此之多的菊花同时开放呢?王教授卖个关子,等孩子们争论得面红耳赤后,就公布答案,得意地讲起当年批量培育菊花的趣事——“那就是要做统一的扦插呢,我们通常都使用5升的矿泉水塑料桶当育苗容器,先用电烙铁在塑料桶的侧壁上,均匀烫出无数排水小洞,再在春季菊花发芽徒长时,帮其做一次重剪,这次重剪不仅可以帮菊花的冠幅长得更饱满,孕育更多,还可以将剪下来的新枝剪成十厘米长,去掉一半叶片,整整齐齐地插在大水桶烫出的小孔中,此时大水桶里都已经装满了纯净的细河沙,喷足了水,你瞧吧,把它们都挂在有散射光的地方,每天轻柔喷水,过了一个月,生根发芽的菊花小苗就能把这水桶装点成一个巨型的、向四面八方支棱的“狼牙棒”,嘿嘿,孩子们这可比在苗圃中种植,节省太多的空间和人力了。”

所有的人都听得入了神。妈妈们忘了拍照,孩子们忘了玩手机游戏。一只喜鹊落在柿子树上,它的羽毛是浓郁闪亮的黑色,头颈部闪现紫蓝色的金属光泽,肩部的羽毛有两小块白色,就像反系着米白色的小围巾。它侧着头、偏着眼,一动不动地伫立在王教授的轮椅侧上方的柿子枝条上,仿佛也是一位人座弟子,正在专心聆听。直到王教授讲完了,它才呼啦一声飞走。四周很静,像最专心的课堂一样,那只鸟飞走的响动,像在一潭空静之水上轰响,让每个人惊醒了:原来,万物千红的菊花,需要如此精心培育,“凤凰振羽”的花朵舞成环形,像一只凤凰在扑簌簌地展翅;“墨菊”在

### 比如,喜欢郑钦文

□龙建雄

如果,踢球是一个男人的激情和浪漫,那我,毫无疑问是百分之百的伪球迷。

实话,除了观看女排比赛,我只看挥拍三个类型:乒乓球、羽毛球、网球。

没错,我女儿说,她爸就是脑残粉,喜欢就满心满意支持,而且不讲条件。

比如,喜欢郑钦文。

学习网球,始于无意。女儿因为跟妈妈打网球,喊我这个司机上场;我常常被路人和看客嘲笑,笑我把网球当羽毛球打,一通猛扣,除了不在界内,球都往“宇宙”飞……于是,我主动要求学!

喜欢网球,获于无意。有了多回“捡球”经历,渐渐地,也时常凑在沙发上陪伴老婆女儿看球比赛,慢慢知道有“郑钦文”“张之臻”“王欣瑜”这些名字,后来,还知道“布云朝克特”,也逐渐知道保发、破发、盘点、局点、抢七这一类专业术语……于是,学网球的兴趣提升一百个百分点。

很是惊讶“00后”这一代人,阳光、自信、爱国、坚毅,有主见,有担当,而且有思想,有方法。当你以为他们会是最幸福,最有可能躺平的一代人时,他们的成长却基本不用你操心,他们用行动和成绩证明:他们会是优秀的社会主义接班人。

佩服这些孩子的专一和专注,他们生来好像只为一件事而存在。2008年北京奥运会,郑钦文时年6岁,她在“鸟巢”对自己父亲说,未来要成为网球奥运冠军。像郑钦文这样胸怀远大梦想的同龄人太多,张雨菲、全红婵、孙颖莎、潘展乐、陈祥

版,为武钢和《武钢文艺》呼一把。虽然早过了“五一”,总编室挺给力,立即在第二天(6月14日)下午版头版刊出。想来,还是武钢的分量和《武钢文艺》的声望。

如今,这条消息自身也30年了,请允许我摘录部分,算作一个花絮和一点纪念:

本报讯(记者罗建华)武钢党委书记赵文源和总经理刘本仁并肩而立,微笑着指点今年评选出的劳模名单,这是最近出版的《武钢文艺》封面。这期《武钢文艺》推出了“劳模纪实文学专号”。

翻开“劳模专号”,钢呼铁鸣的火热气息扑面而来,高扬着一曲曲时代的凯歌。十八篇精心写作的报告文学浓墨重彩,展现了“采矿大王”舒立银、“铸钢状元”邹洪胜、“科技新星”陈永钊和“金牌教练”钱展望等钢城英杰的风采。

创刊已整整30年的《武钢文艺》,始终把镜头对准十里钢城,把版面留给百里矿山,记录了这片热土跳动的脉搏。武钢文联两百工人作家队伍保持了“工人写、写工人”的优良传统。据该刊主编董宏量介绍:“劳模专号”十分抢手。工人们反映:这才是属于我们的纪实。

《武钢文艺》从没忘记我,时常邀请我“回老家”,参加新作研讨会、新书首发式、新春座谈会等各类活动,作品也收录于《武钢文艺》的《太阳雨》《太阳梦》《我的太阳》,织入钢城文学的斑斓色彩之中。

太阳雨,太阳梦,我的太阳,只有炽热的太阳最能担当钢城人的文学意象。2002年,董宏量相约将散文随笔集结,与《武钢文艺》编辑部好几位作家一起,列为武汉作协“金黄鹤文丛”出版。我的一集名之《太阳只有一个》,不意误入了“太阳系”。它取自书中篇首同名文章,描写一天清晨上班过大桥,越长江沿途欣赏“都市日出”的情景,结尾落笔于“到了钢厂”,太阳又恰好和刚出的一炉钢撞个满怀,炉台的上空激荡着灿烂的交流……”

2016年退休后,《武钢文艺》又接纳一个老兵,为我的《徐迟情系工人工艺的一封信》等作品张开怀抱。本来,无数滚烫的钢坯已经滑入记忆深处而失落,《武钢文艺》又让我找出来“回炉”,带着当初的热度,再为钢城而歌。

去年盛夏,我以67岁之“高龄”出席湖北省作协换届会议,说是新闻界代表,却机缘巧合编在“企业行业代表团”,好像知我有过武钢经历。“由此见到《武钢文艺》主编梁爽、副主编程琳,了解到他们实际是业余兼职编辑,如同志愿者凭着一种情怀,称赞其“薪火相传,功在钢城。”——7月28日日记记了这一笔,是感谢,更是钦佩,多少武钢文学后浪不懈倾力,用一份坚守传承——“宝”。

去年金秋,置身诗人董宏量“创作50年回眸”现场,主席台满满一面背景墙,贯通一行大字——“以文学名义致敬钢城”,超越了个人创作,发出一个文学群体的心声。

《武钢文艺》走出的老作家李建钢来了,与董宏量在一号高炉遗址公园相拥。一位90岁,一位70岁,年龄相隔20年;一位1964年创刊主编,一位1984年第三任主编,编龄也相隔20年。20年的时间跨越,是由一本文学刊物连接的;一生的情缘,是由一片热土连接的。“李建钢回忆出铁,记得起捅开第一炉铁水的工人名叫包秀良。”——10月28日日记只需这一句,足以反映老主编“致敬钢城”的一往情深。

不负前辈白发苍苍,不负后人眸子青青,咱们的《武钢文艺》花甲犹存,一身钢筋铁骨,历经烈火淬炼,在“三大宝”民间口碑中扎下深根,最富生命力。

此时此刻,无需怀旧,不必伤感,拥抱时代飞越,那柔情和执念方有价值,一切过往也将与未来连接。

# 当《武钢文艺》进入『三大宝』

□罗建华



被《当代作家》相中。小说创作之外,还有中篇纪实《中国京剧咏叹调》《“孔子热”实况剪辑》,报告文学《公开的秘密武器》《为了一片蓝天》,散文《风味人生》《沧桑满杯》及至短诗《猴把戏》……一股脑撞进钢城文学之林,忙不迭展露嫩枝绿叶。

不厌其烦列出“创作清单”,只想说,它承蒙过《武钢文艺》的辛勤浇灌,才有了一点青葱绿意。

### 三

《武钢文艺》的知名度,与武钢的知名度是相互叠加的。我在公司调研室期间,外出参加冶金部有关会议,各大钢厂摇笔杆子的秀才扎堆,少不了夸赞《武钢文艺》。接到《冶金报》文艺副刊“紫烟”主编约稿,也是因为他从《武钢文艺》看到作品,循着文尾留下的单位追踪而来。投身新闻界之后,社会接触面更广泛一些,与人谈及来自武钢,对方往往会“哟”一声,从新三轧、红钢城谈到《武钢文艺》和董宏量……

武钢18年,种下的情结发酵为美酒,漾出醇香甜了心田,对《武钢文艺》也多一分钟钟爱和牵挂。

1994年,《武钢文艺》创刊30周年,我见到它推出了一期“劳模纪实文学专号”。此时,我刚到长江日报周末版当编辑,硬是“客串”一回记者,立即电话采访写了一条消息(《武钢文艺》为劳模出专号)发往新闻

## 热气腾腾的蒸笼格子

□涂玉国

汉水之滨的宜城市流水镇有一道美食:诃乐蒸笼格子,以软糯高香、肥而不腻、荤素搭配、庄重大气而闻名。

诃乐乡是一个历史悠久的小乡镇。元末明初时,欧姓居民为躲战乱,在大洪山余脉——东山上筑寨居住,被人称作欧老寨。新中国成立后,居民搬到山下居住,因地处汉水东岸,土壤肥沃,旱涝保收,吸引了外地人不断落户,由一个村逐渐发展成一个乡镇。改革开放后,村民为感谢党的好政策,将欧老寨更名为诃乐乡。撤乡并镇时,诃乐乡合并到流水镇,但当地人仍然习惯叫作诃乐乡。

近日,几名文友相约前去采风,终于得以品尝这道美食。

在一家名为诃乐新家园的农庄里,当热气腾腾的蒸笼格子端上桌子时,我吓了一大跳,无他——它太大了,完全是一整筒竹蒸笼,直径足有半米,几乎占了桌面的一半。透过袅袅的香雾,只见蒸笼里一圈圈地摆满了金黄色的五花肉,每块肉都有三寸多长,内圈盘口大的地方堆着小山似的排骨和鸡块。那氤氲的热气在大厅里四处弥漫开来,香气直往鼻子里钻,让人忍不住吞口水。看得大伙儿,看到这道大菜上来,几乎同时屏住了呼吸,偌大的餐厅突然安静下来,目光齐展展地粘到硕大的蒸笼上,再也挪不开了。

原来这就是蒸笼格子,这与我来之前的想象大不相同。我国蒸菜历史悠久,早在商代就有了蒸菜的青铜甗甗。沔阳三蒸更是湖北名菜。《随园食单》里也记载了一道江西南菜粉蒸肉,“用精肥参半之肉,炒米粉黄色,拌面蒸之,下用白菜作垫。”我老家襄北岗地,过年过节时都要蒸菜,把炸好的酥肉、酥鱼块、酥鸡子码在小黑碗里,放入蒸笼里蒸,蒸熟后倒扣在盘子里。诃乐蒸笼格子的做法,更直截了当,直接把肉和菜铺在竹笼里面上锅蒸,颇有点江湖豪气,给人大块吃肉大碗喝酒的气概。格子,是当地方言,其实就是笼子、笼扇或盘的意思。当地,家家户户都会做蒸笼格子,经过一代又一代的传承创新,成为一道远近闻名地方美食。

农庄老板叫张世界,一个瘦瘦高高的青年人,大学毕业后在深圳一家企业打工。几年前,他抓住乡村旅游兴起的机遇,回乡创业,以当地农家美食蒸笼格子为主菜,研发了一系列当地菜品,受到食客青睐,农庄办得越来越红火,成为当地美食业的龙头。听说我们采风,他专门为我们介绍了这道美食的来历。传说,朱元璋为了攻打盘踞在长江中游的陈友谅,带着一队人马侦察敌情时遭遇伏兵,大败后逃到诃乐乡东山东山一带,又累又饿的朱元璋不幸染上了痢疾,昏迷不醒。几个残兵败将多方打听得知附近没有郎中,只有

山脚下有一个姓刘的兽医。无奈之下,凡人把他抬到刘兽医家中。老实巴交刘兽医哪里见过这种场面,只好硬着头皮给朱元璋灌了一碗姜汤,等到朱元璋醒来后,方知他得了痢疾。刘兽医想起当地蒸马齿苋可以治痢疾的偏方,便外出挖了一篮子马齿苋,洗净切碎后,从缸里挖出点碎米炒焦后碾碎搅拌后放入蒸笼。巧的是房梁上吊着一块没舍得吃的肉皮,取下来泡软切成条,拌上米粉,放在马齿苋上一并蒸熟了端给朱元璋吃。没想到,朱元璋吃后,出了一身细汗,浑身舒畅,也有了力气,翻身上马道谢而去。朱元璋当上皇帝后,偶然想起当年落魄时的美食,心痒难耐,派人找到了刘兽医,接入宫中,再次为他蒸了一笼菜,朱元璋吃后赞不绝口,将之定为宫宴菜品,并给刘兽医赐下厚礼。从此,这道美食传入皇宫,流传天下。

“这就是我们诃乐待贵客的大菜——大家趁热吃!”张世界热情地做了一个请的手势。话音刚落,一双筷子齐刷刷地伸进了蒸笼格子。捞起一块五花肉细看,上面的细米粒亮如珍珠,肉厚皮薄,分三层颜色,皮呈酱红色,白肉呈瓷白色,红肉呈紫红色,整个色泽看起来沉郁鲜亮,朴实凝重。未入口,香气已钻透鼻腔,胃口顿时大开。放入口中细嚼,油而不腻,酥软糯香的味道瞬间溢满了口腔,入口即化,浑身舒畅。吃完肉,再捞一筷子垫底的苋菜,苋菜上面也裹满了米粉,吃起来软和酥烂,清香醉人,齿颊留香,回味无穷。

蒸笼格子味道鲜美的关键,一是选用本土黑猪的五花肉,拌上米粉、花椒面、酱油、盐、香油后上锅;二是垫底的蔬菜要选用时令鲜菜。过去,受生活条件所限,只有逢年过节来贵客时才会上蒸笼格子。如今,只要家里来了客,都会上蒸笼格子,成为宴席的压轴主菜。诃乐蒸笼格子有大中小三种,大的直径55厘米,中的30厘米,小的20厘米。蒸菜时可以一次性上锅蒸,也可以分两次蒸,先蒸青菜,再蒸肉,大火蒸一个半小时左右,方可出锅。

诃乐蒸笼格子经过张世界等当地厨师的不断改良创新,不仅可以蒸猪牛羊,蒸鸡鸭鱼肉,蒸各种时蔬,还可以蒸鳝鱼泥鳅等水产品,几乎是凡菜皆可蒸。因为各家蒸菜的配料配方不相同,风味也各不同,吸引了南来北往的游客前来品尝。在诃乐不到三百米的小街道上,就有十几家专门做这道菜的餐馆,家家食客盈门。

### 光谷新城

一座新城  
崛起于远郊之上  
曾经连片的田野和庄稼  
及于此谋生的人们  
与时常为人遗忘的地方  
仿佛在岁月的风雨中  
瞬间  
焕然一新  
如同  
幸福的新娘  
穿上美丽的嫁衣

### 过武汉长江隧道

无法计量的水  
重重压在武汉长江隧道的头上  
呼啸的地铁  
拉起漫长而狂野的风声  
载着我们  
穿过万里长江深处  
前方的出口  
如光明的灯啊  
点亮我们  
幸福的希望

### 怀念湖畔那些曾经的芦花

秋天更深了  
深到不见五指的黑  
宁静之中  
远眺户外  
那些明亮的街灯  
夜风中闪烁  
一如秋天湖畔摇曳的芦花  
纤细而坚强的  
挺立  
不由得  
让人怀念

### 光谷天地街头的牛

深秋的风  
吹不动  
光谷街头的几头牛  
白色黄色黑色  
棕红色斑马色的牛  
粗壮的水牛  
娇艳的奶牛  
踏实的耕牛  
成年累月地站立成  
热闹都市街头的一座座雕像  
装点  
我们的生活

### 武汉印象(组诗)

□莫之罕

武汉印象(组诗)