

篱边黄菊为谁开

□牛政玲

两年前，因为日复一日繁忙的工作，我的身体出现了一系列问题。那段时间，我陷入了焦虑、苦闷、失眠的恶性循环。

正值深秋，下班路上途经的体育公园里风光正好，我拐进公园里纵横伸展的小路，放慢脚步，迎着秋风释放积郁在心中的压力。篮球场边上，一长畦明艳的黄色菊花吸引了我，我快步走过去，俯身细看，簇簇黄花挨挤挨挤，金色花瓣层层舒展、纤巧轻盈，橘色花蕊润泽明丽、含着香气，几只蜜蜂在花丛里上下寻觅，更有含苞的点点花蕾，在繁花间探头探脑，煞是可爱。我想起了李商隐的诗：“暗暗淡淡紫，融融冶冶黄。陶令篱边色，罗含宅里香。”我惊喜而贪婪地看着眼前的这片金黄，心中变得明媚起来了。

以后的日子，我下班都会绕道去看看那一畦金黄的菊花，在秋日明净的晴空之下，如赴一场故人之约。千万朵菊花在秋风里盎然挺立、肆意怒放，将鲜活旺盛的生命力注入了我的

血脉，打开了我的心扉。我抬头望向温润如玉的蓝天，眼里盛满万里晴空和每一缕阳光，我看到了生命灼灼的力量。

连绵的秋雨，阻挡了我与菊花的约会。坐车经过公园，我伸颈侧目，搜寻那畦有着旺盛生命力的黄色。我将它们种植在我的心里，希望它们能盛开在每一季。我一直认为，带我走出心灵阴霾的那畦菊花，如故友一般，为我而开。

后来读到“宁可抱香枝上老，不随黄叶舞秋风”的诗句，我感到诧异，菊花宁可在枝头老去，不随着落叶在秋风里飞舞飘零，原来，我只欣赏了菊的绽放，却不曾懂得它的落寞和执着，心里不免有些惭愧。

我查看资料，菊花过了盛花期，开始凋萎，并不会在花瓣色彩鲜艳时飘落，等种子在它的子房里慢慢成熟，枯黄的花头才会在寒风中被吹散。我将信将疑，留心去看，凋萎的菊花果然挂在枝头。据说，北宋文人王安石和欧阳修关于菊花的落与不落曾有一

场争论：王安石作诗“黄昏风雨打园林，残菊飘零满地金”，欧阳修看了嘲笑他说：“秋花不落春花落，为报诗人子细看。”王安石不服，反驳他：“欧阳九不学之过也。岂不见《楚辞》云‘夕餐秋菊之落英’？”

菊花不闻世人的争论，秋风送爽时，我自盛开来。王国维说：“一切景语皆情语。”观赏者因眼前的菊花生出万千思绪，皆因为有各自不同的心境。

因此，黄巢屡试不第后写下：“待到秋来九月八，我花开后百花杀。冲天香阵透长安，满城尽带黄金甲。”晏几道因菊感秋怀人：“黄菊开时伤聚散。曾记花前，共说深深愿。重见金英人未见。相思一夜天涯远。”黄庭坚旷达感怀：“黄菊满东篱。与客携壶上翠微。已是花兼有酒，良期。不用登临恨落晖。”

无论世人懂或是不懂，菊花无问悲喜，傲立西风、凌霜盛开在秋风里，也盛开在赏菊人的心里。想到这些，我的心境转变了，走出了迷茫和困惑，脚步也变得从容了许多。

都江堰的秋

□吴伟民

都江堰的秋格外美！美在那一片金黄的银杏叶。

都江堰，这座古老而充满活力的城市，坐落在成都平原的西侧，是世界文化遗产的瑰宝。它以古老的都江堰水利工程闻名于世，也以四季分明的风景让人流连忘返。尤其是秋天，金黄的银杏叶如诗如画，把这座城市装扮得如诗如梦。

银杏叶是秋天的使者，它们从绿转为金黄，仿佛是秋天的颜料，把大地染成了一幅壮丽的画卷。在都江堰，银杏叶的美丽不仅仅在于它们的颜色，更在于它们在这座魅力无限的城市中的分布。那宽阔的街道、古老的巷弄，甚至是小巧的庭院，都被这些金黄的叶片占领。它们在风中摇曳，仿佛是秋天的音符，在城市的每一个角落演奏着属于秋天的乐章。

走在这样的街道上，每一步都会踩到一片片金黄的落叶，那清脆的声音仿佛是在告诉你，秋天的气息已经弥漫在每一个角落。抬头看去，古老的建筑在金黄的银杏叶映衬下显得更加有韵味。砖墙、黑瓦、飞檐，仿佛都在诉说着这座城市的历史。

银杏叶的美丽是短暂的，它们在风中飘落，然后消失在泥土中，但它们的美丽却留在了人们的心里，就如同那些古老的城市记忆，虽然远去，却依然清晰。

都江堰的秋，是一首未完的诗篇。从古老的巷弄到现代的街区，从城市的中心到郊外的田野，都充满了秋天的色彩和气息。当夜幕降临，都江堰的秋意更浓。那灯光下的银杏叶显得更加金黄，仿佛是星星降落在大地上，照亮了城市的每一个角落。人

们在灯光下漫步，享受着秋天的宁静和美好。那是一种独特的氛围，一种只有在都江堰这种古老而充满活力的城市才能感受得到的氛围。

都江堰的秋，是一幅流动的画卷。它以金黄的银杏叶为画笔，以秋风为画板，把这座城市的美丽和历史呈现得淋漓尽致。每一个转身都能看到秋天的影子，每一个呼吸都能感受到秋天的气息。这是一种无法言喻的感觉，一种只有在都江堰这种古老而充满活力的城市才能感受到的韵味。

秋天，漫步在古老而又现代的街道弄巷，感受这座城市的历史和文化，或者漫步在青城山、龙池等自然风景中，欣赏秋天里人与自然超然相融的悠然自得。还有许多色香味俱全的美食令人垂涎三尺，还有美丽的天空、清新的空气让人心旷神怡……

入冬又闻腊肉香

□李利民

每年进入冬季之后，大巴山的乡村城镇就开始宰杀年猪、熏烤腊肉，家家户户筹备年货、喜迎春节的氛围也逐步浓烈起来。准备年货，春节的主菜——腊肉是最重要、最有特色的。狭义的腊肉，是在农历腊月间腌制后并经过烟熏火烤的猪肉；广义的腊肉，还包括腊香肠、腊牛肉、腊鸡肉等。腊肉不仅能体现川蜀地区特有的传统饮食文化和浓浓的乡村韵味，也可代表每家每户当年的丰产和喜庆，还意味着人们对新春的祝福和对来年的憧憬。所以，春节期间，腊肉是绝对不能少的。

巴山的腊肉制作是比较复杂的。首先，入冬之后，要请杀猪匠到家中宰杀已喂肥了的年猪，再把猪肉按不同的部位分割成小块，五花肉、柳瘦肉、刀菜肉、坐墩肉等，把猪

骨头分割成脑壳骨、肋巴骨、背脊骨、筒子骨等，并将猪耳朵、猪舌头、猪尾巴和五脏六腑，按不同的要求打整、清洗后，再均匀地抹上盐巴，一层一层装进大盆子或大木桶里；再经过盐水浸泡，隔几天翻一次，让盐水全部浸入到肉中之后，取出用棕树叶搓成的绳索（俗称挽子），将肉挂起来晾干。如果要做香肠，还需要将新鲜的五花肉、坐墩肉等切成条，用盐巴、花椒面、辣椒粉等作料混合均匀后，放进刮过的猪小肠中，一节一节扎起来，晾一到两天后，再用柏树桠枝加锯木面进行熏烤，直到肉变干、色呈腊黄或黑红为止，然后挂在灶头或通风的房屋墙壁上贮存。这就是巴山腊肉制作的过程。

熏烤腊肉和香肠，还需讲究方

法和技巧，绝对不能光用燃烧的明火，只能用烟雾熏加小火烤。在熏烤时，不时在火上丢几块柑橘皮或香樟树叶，这样熏烤出来的腊肉会更红亮、更清香。一般经过连续3-5天不间断的小火熏烤后，那些色泽腊黄、香味特别、油浸浸的腊肉、香肠就完成了，煮熟后红亮好看，吃起来特别可口。

在大巴山，腊肉的种类比较多，不光有腊猪肉、腊香肠，还有腊猪蹄、腊排骨、腊猪尾巴、腊猪肝，有些家庭还熏烤有腊鱼肉、腊牛肉、腊鸭子、腊鸡等腊味。如果有人家中煮腊肉，老远就可闻到那独特的香味，惹得路人口水直流。

现在大巴山的腊肉，早已飞出农家，飞出大巴山，香味飘到了祖国各地。

少年逃学记

□潘鸣

我们念村小那年头，一个班50人，男生占大半。上课铃铛摇响，瞬间雀鸟归笼。小木桌上摊开课本，昂头挺胸，长声吆吆诵读，绞尽脑汁答问，咬着铅笔头写作业。

一堂接一堂的四十五分钟，一天又一天的单调重复，小男生们有些憋不住了，屁股下面像扎了钉子，七拱八翘。一些目光渐渐没了定力，从讲台往四下里飘移。很容易，心魂就被窗外变幻无穷的画面勾住：天又高又蓝，有鸟雀在腾云驾雾；蝉儿不知躲在何处，悠扬的鸣响余音袅袅；红蜻蜓花蝴蝶成双成对，隔着窗棂翩跹起舞；灿烂的阳光，往操场边的绿藻池塘撒下成串耀眼的金币……外面的世界真精彩！

于是，一个念头在少年胸中如浪花卷涌激荡：逃学去！

当然，大多时候，这样的念头仅限于“蠢蠢欲动”。真正付诸行动是需要认真掂量、见机行事的。毕竟，稍有不慎，这样的举动就会引出连锁反应，若被班主任老师拿了现行，轻则当着全班挨批评作检讨，放学后留下补课；重则老师会上门家访，最终换来的，往往是母亲一番伤心的眼泪，再挨上父亲的一顿黄荆条子。

然而，与课堂一窗之隔的那些五光十色的风景，诱惑太大了。

稚气的乡下娃，在调皮捣蛋方面常常显示出超乎实际年龄的狡黠。我们的课堂出逃是讲策略的，一定会先正常到校，上完早课，恭候班主任老师点名，响亮应一声：“到！”而后再瞅着班主任离去的背影，灵猫一样溜。逃课时会把书包留在课桌里，摆下“迷魂阵”；然后赶在放学前返回校园，一本正经入列放学队列。

乡村小学实在太简陋，两块支棱的大石头便是校门。一面土墙之外是广袤的原野，无尽的乐趣等待着孩子们。在绿草如茵的田埂上，少年有如脱缰的马驹恣意撒欢。暂时放下了课堂上的纸质书本，却倏然翻开释放着阳光和泥土气息的自然读本。无拘无束的游玩伴随着见识的潜滋暗长，少年渐渐记住了“有雨天边亮，无雨顶上光”“喜鹊枝头叫，出门晴天报”之类气象谚语，就明白胡豆开紫花、豌豆开白花、秋葵开红花、南瓜开的是金黄喇叭花，就能在满田坝的谷秧苗中一眼辨认出试图以假乱真的稗草，就不会犯傻将同是绿油油的麦苗和韭菜混为一谈，就可以在目睹乡人田间劳作时触景生情背出新课课文“锄禾日当午，汗滴禾下土……”

在那个缺少糖果的年代，逃学在野地的孩子还独有一份福气。可以悄悄蹿上路边农家的果树，把那些成熟或半熟的桃李樱杏信手捋来，直吃得嘴角冒酸水。即便是果树谢果时节，少年也能另辟蹊径解嘴馋：田埂上的桑椹、野莓子、茅根、酸酸草、凤尾花蕊，还有收了玉米的秸秆，总能吮啜到一丝半缕清甜。当然，有一些乐子，少年不得不忍痛割爱。比方大热天站在波光粼粼的溪河边，心再痒也不敢纵身一跃化作浪里白条。顶着烈日戏水，一个时辰就会变成黑脸关公，回去容易引起老师和家长怀疑。

逃学不是好孩子，道理谁都懂。可是那时我们总是忍不住犯这样的错误。如今，一大把年纪了，偶尔想起少年逃学的场景，有点忍俊不禁。