



后院的山楂树

文/蒋建国

你吃过冰糖葫芦吗？那是一个个山楂做成的。冰糖葫芦深得小孩甚至是年轻人的喜爱。

“寒秋最爱山里红，树树挂满红灯笼。酸甜适口开脾胃，活血散瘀心脑清。生津止渴可入药，消食化积肠道通。江湖郎中施妙手，冰糖葫芦显神功”。这首赵凤虎的《山楂赋》说明山楂浑身都是宝，道出了山楂的功效，表达了人们对山楂树的喜爱。

七年前，在后院的东北角种植了一棵山楂树，后院的环境非常适合山楂树的生长，屋后背阴凉爽，又不缺阳光，地势低洼，深厚、疏松、排水性良好的微酸性肥沃的土壤更适合山楂树的生长，山楂树长势良好，第二年就开花结果了。以后每年除了春天施一次肥，冬天修剪一次枝叶，就没有费过神，但一直长得出奇的好，春夏天是满树洁白的花，秋天是满树红红的果子。

一年四季，后院的山楂树呈现出不同的景致。春天，柔风唤醒了大地，山楂树睁开了

惺忪的眼睛，从睡梦中苏醒了，努力地吮吸着阳光、露水。一片片嫩叶探出头来，打个哈欠，伸伸懒腰。一阵风吹来，几片叶子开心地随风飞舞。山楂树为落叶乔木，叶子类似枫叶，呈卵形，簇拥在一起像一把伞，非常好看。

五六月，山楂树进入花期，开满了美丽、洁白的花，在绿叶的衬托下，显得格外美丽、娇艳。山楂树的花朵呈伞状密集分布，有着独特的花香。山楂树的北面紧挨着一棵梨树，山楂树的花朵开得比梨花迟，都是白色的，远看像梨花，梨花花期只有二十天左右，而山楂树的花期长达三个月，梨树已结果，山楂树的花朵还是那么晶莹剔透。每到花期，我都会走进后院，闻着花香，情不自禁地按下快门，拍摄一张张照片，分享到微信朋友圈……

宋代张至龙在《东林寺》中写道：“满院香风乍熟楂，猴孙抱子坐枯槎。”秋天，在飒飒的凉风中，山楂树的果子成熟了。山楂树上挂满了红红的小

灯笼，十分诱人。红红的果子露出一张张迷人的笑脸，空气中弥漫着一股酸酸甜甜的味道。

冬天，成熟的山楂都已采摘，山楂树的叶子也渐渐掉光了，变得光秃秃的了，树在寒风中默默地站着，但正在积蓄着力量，孕育着新的花。山楂树就是这样默默地奉献着，从不要求回报。

山楂树是小院果树中花色最美、花期最长、最好打理、结果最多的。但山楂果又酸又硬，难以入口，前几年的山楂果子几乎都浪费了。一段时间后，家人开始嫌弃山楂树了，想把它移走，重新换果树。直到今年，夫人把山楂果子采摘下来，清洗后用冰糖熬制，大家感到冰糖熬制后的山楂果肉松软，味道酸甜，很受欢迎，也便于储存，全家人才开始对山楂树刮目相看，越来越喜欢了。

山楂可以生吃，也经常被用作加工糖葫芦、山楂糕、山楂片等点心，它也可以被榨成果汁。山楂果干制后可入药，是中国特有的药果兼用树种，具

有降血脂、降血压、强心、抗心律不齐等作用，同时也是健脾开胃、消食化滞、活血化痰的良药，对胸膈脾满、疝气、血淤、闭经等症有很好的疗效。山楂内的黄酮类化合物牡荆素，是一种抗癌作用较强的药物，其提取物对抑制体内癌细胞生长、增殖和浸润转移均有一定的作用。山楂的抗衰老作用位居群果之首。

山楂的花语是爱、守护。说到山楂树，大家都知道前几年有一部感人的电影《山楂树之恋》，山楂树也成了人们思念的寄托。

《吟山楂》：“枝屈狰狞伴日斜，迎风昂首朴无华。从容岁月带微笑，淡泊人生酸果花。”诗人以山楂的平凡经历，比喻人的生活态度，人生如果学山楂一样，淡泊、从容、朴实，一样能结出果实，获得快乐！

后院的山楂树虽然长在角落里，默默无闻，但满树的洁白的花、满树的红红的果子惹人喜爱，酸酸甜甜让人回味无穷。

小雪清寒心间暖

文/唐红生

时光总是从指缝间不经意滑过，转眼到了小雪节气。《月令七十二候集解》对小雪解释为：“雨下而为寒气所薄，故凝而为雪。小者未盛之辞。”《群芳谱》又曰：“小雪气寒而将雪矣，地寒未甚而雪未大也。”大意都是说，这个时节，天气逐渐变冷，已开始下雪，但雪量较小。

二十四节气名中，最可爱的算是小雪了。“小雪、小雪”，当我轻念时，顿觉温柔恬静，楚楚甜美，亦有啜英咀华之感，既充盈诗情，又透出雅气。在我眼里，小雪的“小”，是小家碧玉、小巧玲珑、娇小可爱。其实，小雪早在《诗经》中就一路飘来：“北风其喞，雨雪其霏。惠而好我，携手同归。”这句诗总让我百读不厌。如此好听的字眼，怪不得有不少人取名小雪。邻家的女孩也叫小雪，一听到有人叫她，一副清新可人、讨人喜欢的模样立刻浮现。

小雪时节，气温一天天走低，天地间弥漫清寒之气，风刮到脸上凉凉的。北方已开始下雪，江南或许尚见不到雪，但寒意尚浅，阳光温暖，天空蔚蓝，别有一番韵味。如果小雪时节恰逢天降小雪，那太合适不过了。雪小显得精致，带几分俏皮，天地间愈加空灵。“片片互玲珑，飞扬玉漏终。”风姿绰约的雪花飞舞着，轻灵若飞絮，飘飘扑面颊，惹得人生出几分眷恋。如此情景，恰如一位女子正在书写，风起时，飞快地写着行草，挥

洒自如；风静时，工整地写着楷书，精致典雅。

江南的雪有点散淡，轻盈优雅地迈着碎步，或钻进你的衣领，凉丝丝的；或拨弄你的头发，将青丝染“白”。有时一飘到地上就融化了，潮润润的，只留下点点踪迹；有时落在庄稼上、树枝上，瓦楞上，薄薄一层，仿佛给大地披上一件白纱，成了朦胧的美人儿。“江南的雪，可是滋润美艳之至了；那是还在隐约着的青春的消息，是极壮健的处子的皮肤。”这不，在鲁迅先生笔下，雪如此青春，洋溢着勃发的气息。北方的雪则不同，老舍先生在《济南的冬天》中写道：“最妙的是下点小雪呀……山尖全白了，给蓝天镶上一道银边。”那万里雪飘的气势，把北国扮得分外妖娆。

“花雪随风不厌看，更多还肯失林峦。”山里的温度明显低些，容易积雪，更有看头。空气凛冽而新鲜，让一颗心清透、舒坦起来。树叶落尽了，光秃秃的枝干覆盖了一层洁白的雪，有了几分妩媚。雪落满苍松，松傲然屹立，无需“待到雪化时”，此刻即知松高洁。雪不含一丝杂质，想尝一尝雪花的味道。接住一两片，未看清它的模样，便带着一缕寒意离去，留给我丝丝念想。

天气愈来愈寒冷，空气愈来愈干燥，腌菜正当时。我们老家有“小雪腌菜，大雪腌肉”一说，乡亲们忙碌起来。

菜地里大青菜、雪里蕻挤挤挨挨，翠绿无比，这些都是腌菜的原料。家家户户把菜铲起，担回家中，晾在绳子上，挂在树枝上、摊在墙头上，成了村中一道风景。晾晒几日，菜就瘦了。腌菜较简单，首先准备好一个洗净的大缸，然后削掉菜根，剥去外层老菜叶，将菜清洗几遍，待水沥干后再腌。菜码进大缸中，一层菜一层粗盐，最上面“封”一层原先剔除的老菜叶，再用几根竹片摆成“井”字形，压上青石，使其受力均匀，以便尽快浸出卤汁淹没菜。整个过程，最辛苦的是“踩菜”。记忆中，有一年父亲在外打工，“踩菜”的任务落到我身上。我光脚站在缸中，齐整地码好一层菜，母亲撒上适量盐后，便用力踩踏几分钟，直至压得严实。虽双脚感到刺骨的寒，但闻着特有的清香，心里热乎乎的。



宝塔糖

文/顾华琪

前几天孙儿中饭时喊肚子痛，两手捂住小腹不想吃饭，老伴还说“是不是蛔虫闹的？有宝塔糖就好试一试试了”，孙儿好奇地问：“什么是宝塔糖？”

新中国成立初期，蛔虫病是一种城市与农村都大面积存在的非常普遍的疾病。宝塔糖一开始为片剂，后来，为了让小孩愉快地服药，加入一定比例的食糖后，制成淡黄色、粉红色圆锥体的宝塔形状，十分漂亮，人们便将这种驱蛔药称为宝塔糖。

以前为了消灭蛔虫，家家户户都买过宝塔糖，作为驱虫药，它可谓劳苦功高。当时我在中山桥小学读书，几乎人人都吃过这种驱蛔药宝塔糖。那个年代娱乐场所少，玩具虽便宜也买不起，下课后除了追逐玩耍，便在地上打玻璃球、玩杏仁、滚铁环，下雨时还用土叠泥人，加之卫生意识较差，这里面就可能含有蛔虫卵，到了饭点回家吃饭，只要大人不监督，自己要么就不洗手，要么就糊弄一下，孩子很容易“中招”。所以蛔虫病的发病率是农村高于城市、儿童高于成人。

而如今宝塔糖与蛔虫基本上都销声匿迹了，这与人们生活水平提高，卫生意识的加强有很大的关系。现在很少有孩子会喝生水、饭前不洗手了。而且如今的孩子玩具太多了，除了玩具还有手机，已经很少有孩子会像以前那样，玩泥巴玩一上午了。这自然就切断了蛔虫病的传播途径，因此，如今的蛔虫病越来越少了。