

紫藤花开

文
伊人

古人喜花，不仅设宴赏花，吟诗赞咏，还将花绣在衣裳上，描在画里，绘在瓷器上。康熙十二花神杯正是其中翘楚。

杯上的花卉以水仙花开始，然后依次为迎春花、桃花、牡丹花、石榴花、荷花、兰花、桂花、菊花、芙蓉花、月季花和梅花，一杯一花，腹壁一面绘画，另一面题诗，诗句都出自唐诗。

每次翻看明清瓷器画册中的这组花卉杯，我就对康熙老儿满肚子意见，为什么不画上紫藤？我能理解好花太多，十二个月放不下，那么干脆翻倍，一年二十四个节气，不就可以放二十四种花了吗？要知道紫藤开花时像泉水喷涌，一嘟噜一嘟噜的倾泻而下，紫花如梦似幻，紫色云霞一般的灿烂炫目，自古以来一直深受文人墨客的喜爱和推崇。

在苏州博物馆的忠王府内，有紫藤一架，夭矫盘曲，鹤形龙势，相传为明代著名书画家文徵明所植，故而雅称“文藤”，有四百多年树龄，人们赞其为“蒙茸一架自成林”。“文藤”花开时，如璎珞流苏，如紫玉悬垂，随风摇曳，极富古意，紫藤旁还有清末名臣端方的题刻“文衡山先生手植藤”。

位于北京的纪晓岚故居，即纪晓岚阅微草堂旧址，门前左侧亦有座紫藤花架，夏日紫花如云，引得众多游客前来拍照观赏。据藤下一石碑上的《紫藤碑记》载，此株紫藤系纪晓岚为纪念初恋情人亲植，至

今已二百余载。在纪晓岚的《阅微草堂笔记》里，有一段对紫藤的描述：“其荫覆院，其蔓旁引，紫云垂地，香气袭人。”如今，手植者早已驾鹤西去，留下紫藤，引后人驻足遐想。

这株二百余年的纪藤，饱经风雨沧桑，阅历人间百态。近代作家老舍、曹禺、臧克家等都曾在此赏花赋诗，留下佳话。据说老舍先生第一次到晋阳饭庄品尝山西风味时，特地挑了前院南窗前的一张桌子就座，这里正面对着纪晓岚故居那架庭荫直泻而下的紫藤花。后来老舍留下一首诗来盛赞这紫藤花：“驼峰熊掌岂堪夸，猫耳拨鱼实且华。四座风香春几许，庭前十丈紫藤花。”

紫藤的花可食用。花开季节，人们常将其采来，开水焯过，凉拌而食，熬粥、蒸食、制饼、煎炸等。紫藤花饼美味爽口，纪晓岚故居旁边的晋阳饭庄就有紫藤花饼这一道美味。

春末夏初，当紫藤花盛开，就到了吃藤萝饼的时候了。老北京的口味喜好枣泥，藤萝饼就是把月饼的枣泥馅换成了藤萝花。平日里吃惯了枣泥馅，藤萝饼有淡淡的花香气，正好能调节口味。

紫藤花饼的制作方法为：取含苞待放的紫藤花串，白糖腌制一周左右时间，以面点酥皮制作。还有一种藤萝饼是只留花瓣，洗净后用白糖、松子和小脂油丁拌均匀，用发面一层面、一层馅，像千层糕那样叠起来蒸，蒸好了切块吃。

据唐鲁孙先生回忆：“那藤萝香和松子香糅合到一块儿，真是冷香绕舌满口甘沁。”

除了花可以吃之外，紫藤的根、茎皮、花、种子均可入药。

紫藤的花语为依依的思念，紫藤花开暮春，暮春时节总是带有些许的伤感和怀念。鲁迅在《伤逝》里，将深切的期待与窗外的紫藤糅合在一起，用紫藤花开喻义子君与涓生在一起的美好，而涓生对子君的怀念里永远包含院落里的紫藤。

不想错过再等一年，也为了不辜负紫藤花的美，我特地选择在谷雨之前到金山湖访紫藤，徘徊在清凉的紫藤长廊，想起川端康成说，这紫藤花最懂多愁善感。

紫藤与凌霄一样，也是落叶攀援的藤本植物。它先叶开花，花穗满垂，势如瀑布，灿若烟霞，缀以稀疏叶芽，姿态十分优美，很早就被中国人用作庭园、寺院的美化。《尔雅·释木》中有这样的描述：“其华紫色，作穗垂垂，人家以饰庭院。”

尤其在唐代，李唐自诩为老子李耳传人，神仙下凡。紫藤长寿，花开几百年不败，骨干嶙峋柔韧，花枝缭绕垂美，自带仙气，因此，唐朝的庙观里多植紫藤。

白居易在《三月三十日题慈恩寺》中，描写长安慈恩寺里的紫藤花：“慈恩春色今朝尽，尽日徘徊倚寺门。惆怅春归留不得，紫藤花下渐黄昏。”



儿时的饼

文
艾琦

斗转星移，时光荏苒。儿时的生活成了美好的回忆，常浮现在脑海，像股股暖流奔涌在心田。

特别是瓜丝饼、摊饼、烂面饼记忆尤深。

七八月份，农田里的番瓜长大了，可以食用了。那时，家中常用来煮菜粥，也可熬番瓜就着粥当餐。如做成瓜丝饼就着粥吃，可算是美味佳肴了。先将番瓜洗干净，然后用刨子刨成长长的黄黄的丝。将瓜丝放进盆，倒入少许大麦粉或面粉，放入少量水，再放些葱花，用筷子或手充分搅拌成糊状。将锅烧热，在锅内均匀地倒些油，然后将拌好的瓜丝糊取一团或用汤匙挖一勺放入锅里，并拢五指压平面团。一块块圆形的瓜丝饼依次躺在锅里，煎一会儿再翻一下身。一块块圆圆的黄黄的香喷喷的瓜丝饼就做好了，然

后可就着粥享用了。

摊饼。先将少许大麦粉或面粉放入碗中，然后放些冷水，用筷子充分搅拌成稀稀的糊状。将锅烧热，然后顺着锅四周倒入油，用油擦子一擦，再将那面糊从四周倒下，用锅铲将面糊摊平。在锅中煎一会儿，在上面倒些油撒些葱花，再将锅中的摊饼整个儿端起移动一下位置，一个锅状的黄黄的摊饼就出锅端放在桌上了。是美食也可算是“艺术品”了。

烂面饼。先将大麦粉或面粉放入盆中，和些水，然后用手充分搅拌，搅拌得越充分越好。先做好馅，有韭菜、青菜、苋菜、荠菜、豆沙或番瓜丝的馅。然后取一块面团，用大拇指在中间挤压一下，用匙取一勺馅放入其中，再将四周挤压一下，馅就在面团中间了。这时用两只手轮流反复从两

面轻轻拍打，一个圆圆的薄薄的烂面饼就做成了。然后放入擦了油的锅中。再用小火煎，煎一会儿翻下身。起锅时再洒些油抹一下。一块块圆圆的像碗大小的香香的烂面饼就做好了。

儿时的瓜丝饼、摊饼、烂面饼都是很少吃到的。摊饼是有亲戚客人来了才做的，或泡一碗炒米花放两个荷包蛋就是待稀客之道了。瓜丝饼七月半才吃的，平时即使难得吃也是伴着粥的。烂面饼是中秋节才能尝到的，平时基本吃不到的。在那物资匮乏、生活困难时期这三种饼都是难得一见的美味佳肴。在社会高速发展，物资如此丰富的今天，简直不可想象这三种饼在我们那一代人心中感受！这些饼既是美味佳肴，又有亲人的味道，值得永远珍藏心间！

二十年六个月

文/李千荣

“你的退役军人优待证办好了，可以来拿了。”2022年金秋的一个下午，一位街道工作人员给我打来电话，说我的退役军人优待证办好了，可以到润州区和平路街道办事处来领取。按照工作人员的电话要求，我来到位于镇江市朱方路的和平路街道办事处，领取我的退役军人优待证，当我拿到一个红色的退役军人优待证时，上面除了有自己的姓名、照片等基本要素外，还有一个明显的标注——服役年限：20年6个月。

应该说，20年6个月，只是一个时间概念。但是，当我突然看到时，觉得它不只是代表一段时间了，它显现的是一段丰富的人生经历。20年6个月，也许是精彩无限、激情飞扬的青春赞歌，也许是历尽坎坷、曲折考验的难忘岁月。20年6个月，是军歌嘹亮唱响，是军营锤炼成长，是军人青春的闪光。

“20年6个月。”第一次看到这种实打实的服役时间，准确表明你在部队的服役时间，几乎精准到每一天。以前，我们对参军年限的习惯说法，有说，我是哪一年的兵，也有说，我服役了多少年，一般是以在部队服役的年头来计算的，没有人说我当了几年几个月的兵。当看到自己服役20年6个月的精准标注时，心中立马有一种特别的情感，这种情感既有对绿色军营的无限留恋之情，又有对自己青春岁月的激情回味之意。猛然间，耳边似乎军歌嘹亮、军号声声，眼前好像军旗猎猎、迎风飘扬，脚下顿感军步整齐、威武雄壮，一幅豪迈的军营画卷瞬间展现在眼前。

20年6个月，记录了当“新兵蛋子”时青涩的记忆。上世纪80年代初，准确地说，是1982年的金秋时节，那时，我正在家乡一所小学当民办老师。记得那是一个阳光灿烂的下午，我们几个老师在学校附近的小卖部里相聚谈笑，这时，大队民兵营长过来了，对我说征兵开始了，你可以报名参军的。抱着试试看的心情，我便自己做主报名参军并参加体检。没想到，这一体检还真的合格了，于是，决定到部队去当兵。当我把要去部队当兵的事告诉家里时，父亲说：“你能去当兵，好，我支持。”母亲说：“你去当兵，要到多远，什么时候能回来呢？”显得十分不舍。其实，我当时想当兵，原因很简单，一是内心崇拜军人，参军报效祖国光荣。还有就是走出农村，出去找个出路，按照当时的讲法，就是吃上商品粮，成为公家人。在一个阳光灿烂的早晨，我们一帮新兵在部队接兵干部威严的命令中，从镇人武部大院上车，经过三天两夜的行程，乘汽车坐轮船换绿皮火车来到了位于安徽巢湖的一个工程兵部队，开始了我的军旅生涯，没想到这一干，竟干了20年6个月。

20年6个月，包含了军营行走的一路风雨。20年6个月的时间跨度，在人生的旅途中占有很重要的部分，从十八岁到四十岁，正是青春年华，正值意气风发。从安徽军营到浙苏驻地，在摸爬滚打中感受一名战士的光荣与自豪；从基层士兵到普通军官，完成了从士兵到军官的质的飞跃，深刻感受到军人职责的千钧之重；从新兵紧急集合时的慌慌张张到作为训练股长指挥全团训练的井然有序，在军队建设中履行军人的职责；从野战部队到地方人武部，以不同的方式为国防建设贡献力量。火热的军营，处处洋溢军人的豪迈与战士情怀，嘹亮的军号，总是召唤我一直在从军的旅途中行走，直到2004年，结束军旅生涯，转业地方工作。

手持红色退役军人优待证，注视20年6个月的时间记录，穿越军旅生活的时光隧道，深切感受军营里的青春年华，沐浴尊重军人的温暖阳光，心中总有一股豪情在呼唤：只要祖国需要，我依然戎装前行。