

秋天的枫叶

翟玉兴 文/图

我家园子的池塘边,有一棵枫树,一年四季,数秋天的枫叶最为好看。树的形状似独舞的少女,婀娜多姿,红色的枫叶在白墙的映衬下显得格外醒目、艳丽。

我喜欢枫树,平时也对她照顾有加。秋天的枫叶红得斑斓,红得让人陶醉,凝视着红红的枫叶,枫叶也会凝视着你,让人着迷,也会让人“胡思乱想”。

秋天,是一个美丽的季节,它带来了一种神秘而壮观的气息。这个季节的代表色——枫叶红,也成了人们对它的一种深刻记忆。在这个季节里,我们可以欣赏到大自然美丽的艺术品——枫叶。

当秋风渐渐凉爽,天气变得干燥时,枫叶也开始转变。它们从绿色转变为黄色、橙色、红色和棕色,然后在秋风中渐渐飘落。这一过程是那么自然而又壮观,这既让人享受到了生命的美好和可贵,也让人感慨生命的短暂和无常。

秋天是一个收获的季节,它带来了自然的美景,也带来了果园和田地里的欢声笑语与美好的回忆。人们享受着这美妙的时光,并感受到自然的魅力。在这个季节里,也让我收获了在医疗技术方面的进步及丰硕的成果。

秋天也是伤感的季节,难免心中泛起淡淡的忧伤,容易使人想起过往的岁月。

绘画,并不是我的专业。我小时候喜欢画画,但在我们那个时代,学校并没有专业美术老师,只是自己瞎画,无人指导。“正儿八经”学画是在我上大学时,虽然我学的是医学,但有美术选修课,我就报了名,总算跟上了一位专业老师学绘画,素描、水彩、水粉都学一些。碰到休息日,也偶尔跟着老师去写生,但我画得确实一般。

真正激发我内心绘画兴趣的是不入流的地摊画。从我们大学教学楼到宿舍,我经常走沧浪亭的那条路,有一次,见到一位摆地摊的画者,他画梅兰竹菊四条屏,我一下子被迷倒。那绘画的速度之快、线条之流畅,让我十分惊奇,那段时间几乎一有空就去看那人画画,他都是当场画,过往路人竟有不少买他的画。我觉得太有意思了,便偷偷地临摹他的画法,如痴如醉。后来,我壮着胆,也学着那人在离学校较远的景点(主要是怕同学发现难为情),自己摆个地摊也去卖画,高兴的是,每次还总有人买走一两幅。

后来就没时间画了,学医的课程多,每天上课的内容多得使人喘不过气来。偶尔画一些解剖、组织胚胎的图用作消遣。

刚工作时,还有时间兴致勃勃画一阵子,后来因工作太忙,也就再无时间问津。

十几年前,我认识了现在的陈琪老师,他的花鸟画深深地吸引了我,于是,我三天两头地去看他的画,每次都是充满好奇心地欣赏着他的每一幅作品。我们在一起,主要是他听我讲,听他讲书法、讲水墨,还有一些画家的故事。

2018年年底,受陈琪老师的影响,我有强烈的绘画冲动,我告诉陈老师,自己也想画画,“我先画几张请您看看”。

那年春节休假,我哪儿也没去,把自己关在家里整天整夜地画。

春节一过,我拿了十几幅油画让陈老师看,说实话,我真担心自己画得不好而丢人。没想到陈老师看后,他大吃一惊:“这是你画的?”“是的。”“简直太好了、太美了、太不可思议了!”他如获至宝地说。“如果您真喜欢,就随便挑几幅,送给您。”他欣然接受。后来我再到他家时,他已经撤下了几幅原先挂的画,墙壁上挂着我那几幅。从那时起,我对油画的信心大增。

从此我就一发不可收,白天上班,晚上画画;周末常常通宵达旦,发痴一样,不知疲倦地画,都是想到什么就画什么。每次画了几幅都会拿到陈老师家,或拍了照片给他看,几乎每次看到我的画,他都有些惊奇,当然我也知道,更多的是鼓励我。

陈老师的鼓励,加上我对画的痴迷,又碰上了疫情三年,不知不觉居然画了这么多!

我这么执着地去画,是因为脑子里充满许多情境,而我想着是否可以通过画的形式来体现,尽管至今仍表达得并不如意。

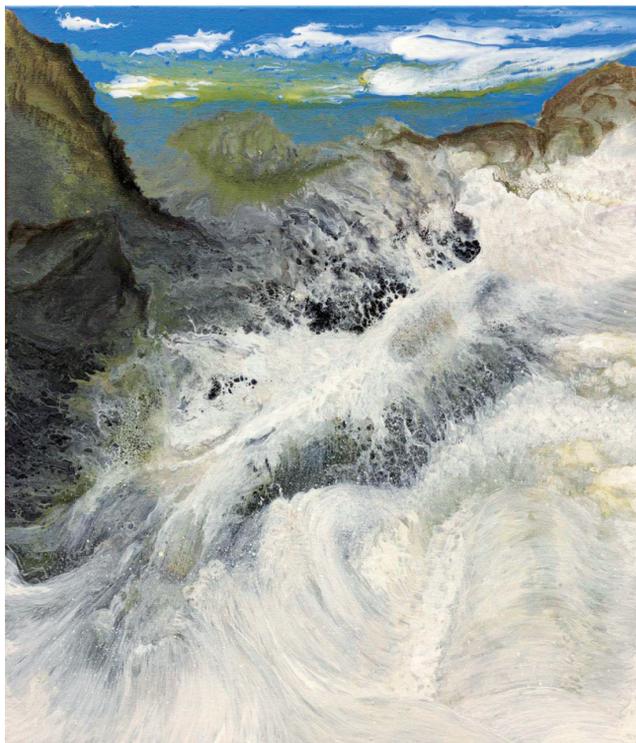
有时候,我也会为自己的画着迷。常常会在自己的画作前,坐在小板凳上,傻傻地看着画,仿佛如梦游一般进入画境,一坐就是几个小时。也记不清有多少次,做梦也在画画,常常半夜醒来,一个人悄悄地到楼上画室再看看自己白天的画。



翟玉兴近影



米尔福德峡湾(局部) 60 x 80



浪 60 x 50



牧归 50 x 60



原野 50 x 70



海燕 60 x 80



油画集封面

该出本书,以对自己这么多年来所创作作品做个小结,不然的话许多画会遗失的。”想着也有道理,这才是出这本书的由头。真的非常感谢我的好友、我的老师——陈琪先生,一路走来,要是没有他这么多年来指导和鼓励,我画不了这么多画,更不会出我专业以外的书。在此,一并感谢的还有戴李平大师,在制陶方面亲自指导我,付出很多心血,他教了我他的绝活“跳刀法”,教我如何把我的油画技术用到陶瓷上,让我受益匪浅。感谢刘邦一教授多次对我画作的指导,受益良多。

秋天的枫叶,也代表着我现在的一种心境。

自学医以来,我一直勤勤恳恳,不敢有丝毫的马虎,对医学、对患者始终抱有敬畏之心,自己也出了几本骨科专著,写了一些论文,但这根本成不了我骄傲的资本。我深知,我现在所拥有的一切医学成就,是千千万万个患者教会了我如何看病、如何手术以及如何做人。

时光好不经用,抬眼已过半生。对我来说一生中也已步入秋天。过往的岁月,没有幸福不幸福,只有知足不知足。从医三十余年,风风雨雨的生活历程使我明白生活的不易、工作的艰辛,使我更珍惜身边的花草草。温饱无虑就是幸,无病无灾就是福。这丰富多彩的世界就如我的油画一样美丽而灿烂,存在即合理,合理终归自然,而自然便是最美的。

秋季是个令人伤感的季节,但也是一个播种的季节。六十岁的人生,也充满了新的机会和挑战,可以静下心来重新审视自己的人生与存在的价值。我不会放弃我一辈子奋斗的医学,也许我还有能力,可以用自己的智慧和经验去帮助更多的人,每当想到还能这样,便会得到些许安慰。

我想变成一棵枫树,开心时变化着各种美丽颜色的枫叶,不开心时就落叶。

何看病、如何手术以及如何做人。时光好不经用,抬眼已过半生。对我来说一生中也已步入秋天。过往的岁月,没有幸福不幸福,只有知足不知足。从医三十余年,风风雨雨的生活历程使我明白生活的不易、工作的艰辛,使我更珍惜身边的花草草。温饱无虑就是幸,无病无灾就是福。这丰富多彩的世界就如我的油画一样美丽而灿烂,存在即合理,合理终归自然,而自然便是最美的。

秋季是个令人伤感的季节,但也是一个播种的季节。六十岁的人生,也充满了新的机会和挑战,可以静下心来重新审视自己的人生与存在的价值。我不会放弃我一辈子奋斗的医学,也许我还有能力,可以用自己的智慧和经验去帮助更多的人,每当想到还能这样,便会得到些许安慰。

我想变成一棵枫树,开心时变化着各种美丽颜色的枫叶,不开心时就落叶。

如意菜

徐志俊

如意菜是儿时春节期间必做的小菜。

如意菜又称“年菜”,因其中的豆芽酷似玉如意而得名。儿时的春节,做一盆像样的如意菜,是一件非常隆重的事情。

儿时农村做如意菜并非像现在一样,随手到菜场买来说做就做的。那时候做如意菜需要自备菜。儿时的如意菜选料比较简单,以豆芽、水咸菜、胡萝卜、花生米、红枣等一些廉价的食材为主。

在这些食材中最繁琐的要属豆芽了。我们家做如意菜喜欢用黄豆芽。

首先要挑选一些颗粒饱满的老黄豆。把它们在水中浸泡半天。待它们吃足了水分,再装入稻草编成的草包内,最后把它们放在温度适宜的厨房内。

发豆芽时,水是不能缺少的。这水的补给大有讲究:既要勤于浇水,又要保持水的流动性。在寒冷的冬季更要掌握好水的温度,不然一旦结冰,豆芽就要大打折扣了。

黄豆芽在适宜的温度中吸收水分,然后挣脱外皮的束缚,破壳而出。一周左右的时间,鲜嫩的豆芽便可以上桌了。那些年,豆芽是农家一道很上档次的蔬菜。

水咸菜,是儿时农户冬季必腌的蔬菜。腌水咸菜的原料以高脚大青菜为主,也有考究的人家会用雪里蕻。进入腊月,气温骤降,便到了腌菜的季节了。粗盐,因其渗透力强、劲大,备受农户们喜爱。农人们腌菜喜欢用脚踩,因为只有利用整个人的重量,才能把大青菜踩透、腌实。只有这样腌出来的水咸菜才脆、才鲜。

花生与红枣是需要提前浸泡的。一般都是提前一天就用温水泡好。红枣的浸泡需要掌握好“火候”,泡过了则会破皮,浸泡不

足又干瘪难嚼。

待这些原料全部到位后,农家的女主人就要开始大展身手了。由于做如意菜的原料,所需的火候各有不同,如放在一起炒制,就会出现生熟不一的局面。所以,很多人都喜欢采用先把各种食材炒熟或余熟,然后再统一加佐料凉拌的方式来制作。

麻油是如意菜的灵魂。没有麻油的滋润,如意菜仿佛就缺少了点什么。儿时的麻油是非常精贵的调味品,农户是舍不得买的。我们家是用葱油代替麻油的。葱油是小葱放在菜油里熬成的,虽不及麻油的香飘四溢,但其特有的葱香味,还是能给如意菜增添几分色彩的。

如意菜做好后,父母会给我和姐姐一人分上一小碗。他们自己是舍不得吃的,因为这菜是农家早餐招待亲戚的面子菜。桌子上有了这一盘菜,才能显示出主人对客人的尊敬之情。

小时候过年去亲戚家,母亲会再三关照,如意菜象征性地吃几筷就行了,千万不能贪吃。因为那时候,家家户户都是一样的境况。可是嘴馋的我就是丢不下筷子。有次居然把亲戚家一大碗如意菜全都吃完了……

转眼又到春节了。今年,我们家照例又做了如意菜。只是如意菜的配料,跟儿时相比已发生了巨大的变化。豆芽是必须的,因为它是玉如意的象征,没有了它,如意菜仿佛就失去了其特有的含义。只是其他的配料已得到了很大的拓展。在原先原材料的基础上,母亲又增加了黄花菜、笋丝、木耳丝、水芹、麒麟菜、核桃仁、葡萄干、芸豆、干张、鸡蛋皮……麻油当然是要选最好的,而且绝对要放足。

现在的如意菜正如它的名字一样,已经变成了平时想吃就能吃到的寻常菜肴。

年团子中的邻里乡情

张小青

沉睡的乡村在薄雾缭绕中慢慢醒来,太阳刚刚露头,勤快的主妇们都开始家前屋后的忙碌。

“阿龙家,水开了没有啊?”隔壁婶婶的大嗓门,惊飞了门口电线杆上一群麻雀,扑棱一下飞全走了。河对岸阿龙妈大声回应着:“开啦!”

隔壁婶婶再一声大嗓门:“来啦!”

婶婶抓起围裙袖套,一边走一边穿,新烫的一头卷发染了红棕色,见谁都笑的爽朗性子。村上的姑娘阿妈们说话,从来都不会屏气敛声,清一色铜锣嗓,是隔了河或者隔了几垄麦田聊家常练就的。

两声大嗓门一扯,对门的阿妈也出了门,西村头的小芬嫂也拿着围裙过来了。每年年底,我们村集中人力挨家挨户一起做团子的时候又到了。

阿龙家,大灶台铁锅里的水咕嘟咕嘟翻滚着。堂屋里,最大号的不锈钢盆里盛了约莫二十斤米粉,阿龙爸端着滚烫的开水过来了,隔壁婶婶一手拿着锅铲,一手扶着盆,指挥阿龙爸倒水,一边拿锅铲在搅拌。这绝对是个技术含量极高的活,多少米粉,多少开水,完全看婶婶搅拌时的经验,水过多就像一坨烂米糊,再掺进米粉,做出来的团子回锅加热时下水就化。婶婶搅拌均匀后,开始揉粉了。这是个体活,婶婶当仁不让开始揉粉。一顿揉搓,米粉终于揉成了雪白的米粉团,婶婶已细累得气喘吁吁,额头上沁出了细密的汗珠,一时脱了棉袄。陆续又进来两位阿妈,六七人做团子的队伍加上主家三四个人,一时,阿龙家欢声笑语,热闹非常。

粉揉到差不多了,摘成一小块一小块的剂子,都放在保鲜袋里,吹了风会皱。粉团子在女人们手里飞快地搓圆,窝成石臼样,塞进萝卜丝馅,再飞速搓圆,这就是江南人最喜欢的包团子。江南多稻米,从小我们都是吃各种团子长大的,有不放馅心的瘪团子,有摊成饼状的米糊摊

饼,还有筋道极好的年糕。米粉做的各种点心耐饥。我最爱的是萝卜丝团子和绿苎麻头叶子做的青团。

人多力量大,婶娘阿妈们说说笑笑唠着家常,东家长李家短,手却不一刻不停,阿龙家一大盆的馅所剩不多了,那边蒸笼里已经排满了雪白的团子。

阿龙爸在灶膛里烧火,烈火舔着锅底,木柴烧得哔啵作响,不一会,水蒸气弥漫整个灶间,冲上房顶,从气窗里飘出墙外。沸水上蒸,隔壁婶婶照例是掌握火候的,盯着墙上的挂钟,十分钟,少一分多一分钟都不理想,时间一到立刻下蒸笼。蒸笼裹挟着热气,飞快被阿龙爸端到透风的地方,这时要快速自然降温,团子才能保持着女人们手中小巧精致的模样,不坍塌变形。阿龙妈装了满满一盘新出笼的团子,端到忙碌着做团子的女人们手中,婶娘说“别客气别客气,都忙着呢”,阿龙妈不由分说,往说笑着的婶娘嘴里塞进一个团子。

不论走到哪里,不管哪家超市,都吃不到我们村阿妈婶娘做出来的手工团子,这是小时候妈妈的味道,现在则是村上婶娘们的味道,又糯又香又甜,咸淡适中,薄皮多馅。

吴家奶奶拄着拐来了,奶奶家两个孩子都在外工作,每到年底,都思念家里的米粉团子,这是大城市里买不到的家乡的味道。奶奶刚一进门,阿龙妈就搀扶她坐下,给她端来刚出笼的团子,大家异口同声对吴奶奶讲:“马上这里结束了,就去你家呀!”

婆婆上了年纪后,我也加入了村上做团子的队伍,体会忙年的气氛,体会春风拂面般的邻里乡情。



饼,还有筋道极好的年糕。米粉做的各种点心耐饥。我最爱的是萝卜丝团子和绿苎麻头叶子做的青团。

人多力量大,婶娘阿妈们说说笑笑唠着家常,东家长李家短,手却不一刻不停,阿龙家一大盆的馅所剩不多了,那边蒸笼里已经排满了雪白的团子。

阿龙爸在灶膛里烧火,烈火舔着锅底,木柴烧得哔啵作响,不一会,水蒸气弥漫整个灶间,冲上房顶,从气窗里飘出墙外。沸水上蒸,隔壁婶婶照例是掌握火候的,盯着墙上的挂钟,十分钟,少一分多一分钟都不理想,时间一到立刻下蒸笼。蒸笼裹挟着热气,飞快被阿龙爸端到透风的地方,这时要快速自然降温,团子才能保持着女人们手中小巧精致的模样,不坍塌变形。阿龙妈装了满满一盘新出笼的团子,端到忙碌着做团子的女人们手中,婶娘说“别客气别客气,都忙着呢”,阿龙妈不由分说,往说笑着的婶娘嘴里塞进一个团子。

不论走到哪里,不管哪家超市,都吃不到我们村阿妈婶娘做出来的手工团子,这是小时候妈妈的味道,现在则是村上婶娘们的味道,又糯又香又甜,咸淡适中,薄皮多馅。

吴家奶奶拄着拐来了,奶奶家两个孩子都在外工作,每到年底,都思念家里的米粉团子,这是大城市里买不到的家乡的味道。奶奶刚一进门,阿龙妈就搀扶她坐下,给她端来刚出笼的团子,大家异口同声对吴奶奶讲:“马上这里结束了,就去你家呀!”

婆婆上了年纪后,我也加入了村上做团子的队伍,体会忙年的气氛,体会春风拂面般的邻里乡情。