

老年文学

细品皇沟酒 乐游芒碭山

岁逢丁酉，时在夏初。5月7日，京九晚报老年记者一行20多人由晚报《快乐老年》周刊负责人带队，参加了由“易商网”策划组织、河南皇沟酒业赞助支持的“醉美永城”——汉文化之旅一日游活动。在一天时间里，老年记者们兴致勃勃地参观了河南皇沟酒业有限公司，之后又游览了国家5A级旅游景区——芒碭山汉文化景区，既开阔了眼界、增长了知识，又收获了健康和快乐。

此次活动集游览、观光、采风于一体，在一天的短暂行程中，老年记者们利用相机和笔墨，拍摄、记录了大量的人物和场景。皇沟酒业厂区整洁的环境、各生产车间紧张有序的劳动场景、工人师傅忙碌不停的身影、参观者品尝原浆美酒时的兴奋神情都被老年记者们记在本子上、摄入镜头中。在游览芒碭山景区时，老年记者们更是兴味盎然。在导游引导下，他们先后游览了

梁孝王后陵、梁孝王陵和梁共王陵，下午4时许又驱车前往有“天下奇观”之称的“刘邦斩蛇碑”一探究竟。在汉旗飘飘、古风雅韵中，老年记者们结束了一天行程，虽略显疲惫，但游兴未尽。芒碭虽好，毕竟不是久恋之家。随着导游一声呼唤：“归去来兮！”他们便迎着夕阳，一路欢笑，平安回家。
晚报老年记者 刘永波

最美金婚夫妇

风雨50年 平淡见真情

文/晚报记者 宋云层 图/晚报记者 戚丹青

今年五一劳动节，家住凯旋商城的于德铭老人和妻子王兰云老人迎来了他们结婚50年的金婚纪念日。柴米油盐中不知不觉牵手走过了半个世纪，岁月在老人的脸上写满了幸福。

于德铭老人说，他20岁出头时在虞城一家医院工作，王兰云当时在一所小学当老师。那时候他经常下乡巡诊，在一次巡诊中，他遇到了王兰云，两个人有了接触。后来他下乡巡诊时他们经常见面，两个年轻人互生情愫，每次见面都会聊一会儿。当时他的一个同事看出他俩关系的微妙变化，就主动出面牵线，他俩开始正式交往。两三个月后，他们喜结连理。“和那时候的人相比，我们的婚姻算是有感情基础的，基本上算是自由恋爱。”于德铭老人笑着说。

“说起我们订婚，啥也没有。当时我带她在百货公司花5元钱买了一条纱巾，白丝绸的，上面绣了一朵花，特别漂亮。算5块钱的纱巾，已经是一个奢侈品了，不亚于现在买一个名牌包。”说起订婚的白纱巾，于德铭老人仍记忆犹新。

1967年5月1日，于德铭简单摆了两桌酒席，每桌花了12块5毛钱；王兰云带了一个包袱，里面包了几件随身衣服，在亲友的祝福中，两个人步入婚姻的殿堂。婚后的生活简单、幸福，4个可爱的女儿给家里增添了许多欢声笑语。两个人共同努力，协力撑起一个家。

谈起婚后有没有过分歧和矛盾，于德铭老人说，当然有过。于德铭说，他弟兄5个，他是家里的长子，4个弟弟当时都在上学，家里的经济状况可想而知。虽然他的小家也不宽裕，但为了不让几个弟弟失学，他偷偷往家里寄钱。后来这事被王兰云知道了，他们大吵了一架。“不是你往家里寄钱我生气，生气是因为你瞒着我。”王兰云对他说。“我不是怕你知道了生气嘛，所以才瞒着你。”于德铭解释。“你办的是正事，我生啥气？你这样瞒着我，我才生气。”听王兰云这么说，于德铭松了一口气。自那以后，往家里寄钱的事都交给了王兰云。

1995年，于德铭不幸患上严重的类风湿，坐在凳子上自己站不起来，最基本的穿衣、脱衣等都不能自理。当时医院诊断为不死的癌症、活着的僵尸。王兰云带他四处求医，两年半后才治愈。两年半时间里，于德铭每天用中药熏蒸、擦洗，王兰云每天早晚都要熬中药给他喝。“老伴那时候每天趴在煤火炉子上熬药，夏天热得脊背湿透，这让我看在眼里，记在心上。我暗暗发誓一辈子都要对她好，以后无论她做什么事，我都能包容她。”于德铭老人说。

经过半个世纪的风风雨雨，他们的4个女儿都已成家立业，家庭美满幸福，两位老人携手步入幸福的晚年。互相包容，是两位老人一辈子和睦相处的法宝。



于德铭、王兰云夫妇



老年模特队 晚报老年记者 钱家安 摄

老人抒怀

红五月 青粽香

红色的五月，端午如约而至，又是青粽满街香。

竹叶青青白糯香，细姑裹粽过端阳。拆成五只尖尖角，添上红心鸡蛋黄。以前，我总是不解，粽子为何要包成“尖尖角”呢？

粽子古称“角黍”、“筒粽”。据记载，早在春秋时期，用菰叶（茭白叶）包黍米成牛角状，称“角黍”；用竹筒装米密封烤熟，称“筒粽”。东汉末年，以草木灰浸泡黍米，因水中含碱，用菰叶包黍米成四角形，煮熟，成为广东碱水粽。

关于粽子的来历，南朝梁吴钧《续齐谐记》和宗懔《荆楚岁时记》中均有记载，农历五月初五诗人屈原自投汨罗江后，楚人哀之，每于此日投五色丝粽子水中，以驱蛟龙。

时光流转，粽子的花样越来越多，也越来越受人们的喜爱。到了唐朝，粽子更是端午节必不可少的食品。诗人姚合就写过“渚闹渔歌响，风和角粽香”的诗句，唐明皇也有“四时花竞巧，九子粽争新”之句。可见当时宫廷十分流行，民间也很普及。1988年江西省德安县出土的南宋周氏墓里发现两只粽子，这是迄今所见的华夏最早的粽子实物。粽子放置于死者右手一端，外皮为粽叶，菴麻捆扎，长6厘米，宽3厘米，现存江西省博物馆。

粽子可以说是中国历史上迄今为止

文化积淀最深厚的传统食品，它浑身充满“中国元素”。

中华民族历来讲究勤俭，尤其是对粮食。端午节正值江南黄梅季节，粮食等农产品难以保存，容易发霉变质，于是，把糯米杂粮等用植物宽叶包裹，放到开水中多次高温煮透，反复杀菌消毒，得以较长时间保存。用苇叶、荷叶、菰叶包粽子，一是取材方便，这些叶子在农村河边容易采集，二是这些植物叶子香气清新，煮熟后更是清香扑鼻，形式与内容相得益彰，正好符合中国人崇尚绿色的标准。

粽子流传至今，还有一个重要原因：不管家境贫富，都做得起吃得起。富家可以包火腿粽子、肉粽子、八宝粽子，一般家庭可包红枣粽子、蛋黄粽子，再贫寒的人家也可以包白米粽子、杂粮粽子。无论什么口味，大家都一样乐在吃粽中。

万水千山“粽”是情，不吃粽子可不行。面对从岁月深处走来、品种繁多的粽子，你会作出怎样的选择？萝卜白菜各有所爱，我首选的可是江浙的粽子。比如嘉兴五芳斋的鲜肉粽，吃到嘴里芬芳和润、酥烂嫩鲜、肥糯不腻，每次吃过总给我太多的思念。北京的果脯粽子，尤其是大黄米果脯粽，黏韧而清香，甜而不腻，有种与糯米粽不一样的风味。广东的什锦粽小巧玲珑，外形别致，状如锥子，以鸡肉丁、鸭肉丁、叉烧肉、冬菇、绿豆等调配为馅，清香鲜美，风味独特，一次吃四五个才叫过瘾。

(龙玉纯)