

牛年赏“牛”诗

□ 付秀宏

2021年，是我国农历的辛丑年，俗称“牛年”。牛，在十二生肖中位居第二，因其勤耕耘、善拉车，深具奉献和牺牲精神，得到诸多诗人赞颂。

牛入诗歌，最早见于《诗经》。《王风·君子于役》：“日之夕矣，羊牛下来。”《小雅·黍苗》：“我任我犂，我车我牛。”唐宋诸诗家咏牛，多着眼于其耕犁之勤、劳作之苦，多有名篇佳句。如李白诗曰：“吴牛喘月时，拖船一何苦”；白居易诗曰：“牛困人乏日已高，市南城外泥中歇”；王安石诗曰：“朝耕及露下，暮耕连月出”；刘叉诗曰：“渴饮颍川水，饥喘吴门月。”在这里，诸位诗人把牛的勤奋、贡献精神，表现得淋漓尽致。

唐代诗人元稹《田家词》“牛咤咤，田确确，早秧牛蹄趵趵”，描写了老牛在干旱田地上耕作的劳累景象。宋代梅尧臣《耕牛》“破领耕不休，肠未饱刍菽”，再现了牛在山谷开荒地耕作时情景：劳作时吃不饱，饥饿时吃枯草。北宋末、南宋初抗金名臣李纲《病牛》曰：“耕犁千亩实千箱，力尽筋疲谁复伤。但得众生皆饱暖，不辞羸病卧残阳。”他写出了牛对人索取有限却勤于奉献

的品格，可谓功绩卓越，勾勒出老牛那崇高而又伟大的形象。

咏牛诗中的放牧篇章，也非常值得玩味。杨万里《过大皋渡》：“隔岸横州十里青，黄牛无数放春晴。船行非与牛相背，何事黄牛却倒行？”原来渡船顺流而行，速度极快，才出现了岸上“黄牛却倒行”的景色。雷震《晚村》则把放牛图写得静中有声，妙解人颐：“草满池塘水满陂，山衔落日浸寒漪。牧童归去横牛背，短笛无腔信口吹。”高启《牧牛词》，蘸墨聚焦牧童之欢乐，诗曰：“牛上唱歌牛下坐，夜归还向牛边卧。长年牧牛百不忧，但恐输租卖我牛。”

唐代陆龟蒙《放牛》善抓取特写镜头，灵性独具：“邻肩抵尾乍依隈，横去斜奔忽分散。”在山岭水沟间，群牛觅食时聚时散，这与张籍《牧童词》“人阪草多牛散行，白犊时向芦中鸣”同出一辙，但张籍却又横出一笔，将淘气小白牛向芦苇丛鸣叫的情景进行了描摹。宋代孔平仲《禾熟》：“老牛粗了耕耘债，啜草坡头卧夕阳。”则写出老牛粗粗了结耕作役债，便在夕阳下偷闲卧坡啜草的心怡之景。

宋代苏轼对“斗牛”之事专有记述：四

川杜处士收藏了一幅画家戴嵩的《斗牛图》。一天，有位牧童见了《斗牛图》，问道：“这画的是斗牛吗？斗牛时，牛的力量集中在牛角，尾巴夹在两腿之间。而这画上的斗牛尾巴怎么是翘着的？”苏东坡慨叹：耕地的农民最忘在行，画非要请牧童郎。他的好友佛印和尚听闻此事，写了一首斗牛诗：“斗牛挑角楼，聚力尾夹铍。类同握拳去，霹雳锋在首。”

在历代咏牛明志诗中，当推民国时期鲁迅先生《自嘲》诗中的“横眉冷对千夫指，俯首甘为孺子牛”。这里他妙笔生花，铸成新意，被人广泛引用。“孺子牛”本来源自《左传》：“女忘君之为孺子牛而折其齿乎？”意思是：你难道忘了齐景公爬在地上为儿子当牛——折断了牙齿吗？经鲁迅引用，“孺子牛”的意义发生了质的变化，“孺子”成了人民群众的代名词，“孺子牛”成为服务人民大众的人。

现代诗人臧克家有一首脍炙人口的《老黄牛》诗：“块块荒田地和泥，深耕细作走东西。老牛亦解韶光贵，不待扬鞭自奋蹄。”这首诗歌借不辞辛苦、老当益壮的老黄牛精神，表达了“壮心不已”的豪

情壮志。

在“牛诗”群芳园中，还有一个牛诗故事广为传颂。话说清代末年，安徽徽州府南郊有个李秀才，苦读诗书，其妻林氏与他凤凰相合、文采斐然。虽家境贫寒，但夫妻二人勤俭持家，甘守清贫，奉公守法，从不逾矩。这年五月初端午，家家户户包粽子忙着过节，李家却无钱买糯米。林氏到塘边割了一把菖蒲，用水浸了煮粳米粥，聊表过节之意。

林氏一面劳作，一面对丈夫吟了一首诗：“可怜薄命嫁贫夫，今日端阳一事无。佳节莫教空过去，聊将清水煮菖蒲。”秀才一听，心生惭愧，便出门去散心。正行之际，忽见两个盗贼钻入一牛棚偷牛。秀才大喊捉贼，两个盗贼反扭住他，诬他是偷牛贼。主人是当地土财主，一向欺负穷苦人，一看是李秀才，认定李家贫穷，其必是偷牛贼。李秀才糊里糊涂被关了起来。

林氏赶到县衙击鼓鸣冤，县官听了来龙去脉，认为林氏会吟诗，可能是胡诌。为了考一考林氏，县官指着院子里拴着的赃物牛说：“今年是牛年，你丈夫又因牛犯事，请你以这牛为题吟诗一首。若吟得好，本县自有发落。”林氏应允，出口吟道：“明公来索

诗，有难不顾羞。端阳已缺米，佳节更添愁。为解心中闷，偏逢意外忧。妾身非织女，郎岂是牵牛？”

县官听林氏出口成诗，果然人情入理。旋即，命人将李秀才带上堂来，问：“李秀才，你夫妻二人知书明理，如何做出此等不良之事？”李秀才连喊冤枉，又将外出散心遇贼偷牛，反被诬陷之事详细禀明。县官说：“你既是秀才，就请当堂吟诗明志，诗中也须带上牛字。”秀才略一沉吟，很快张口道：“十载寒窗志未酬，只身无策拙如鸠。勇为反致罹灾祸，堪愧前贤挂角牛。”

县官听后，连连颌首，看他们夫妻二人举止文雅，当场吟出牛诗，相信秀才不可能做出不良之事。于是，县官传唤土财主和两个盗贼到堂，遂对他们严厉审问偷牛细节，并喝令大刑伺候。两个盗贼一看架势不好，赶紧老老实实交代了事实真相。

“牛诗”的价值体现，不一定惊艳全场，也并非要艺压群芳，只要像牛一样脚踏实地地做好了自已，这便是最好的。

（作者系中国散文学会会员，河北省作家协会会员。现为北京《绝妙小小说》执行主编）

春意萌动话雨水

□ 梁永刚

雨水是二十四节气中的第二个节气，从“七九”跨到“九九”，正所谓“七九河开八九燕来，九九加一九耕牛遍地走”，此时河里的冰融化了，风也不再是刺骨的冷，雪花变幻成蒙蒙细雨，在和煦春风的轻抚下，春回大地，春暖花开，春满人间，一年中最美的春天正款款走来。

乡谚说：“春得一犁雨，秋收万担粮。”雨水节气表示降水开始、雨量渐增、气温升高，自古以来在人们的眼目中都有着举足轻重的地位，毕竟万物萌芽生长，都离不开雨水滋润。古人云：“斗指壬为雨水，东风解冻，冰雪皆散而为水，化而为雨，故名雨水。”《月令七十二候集解》是这样描述雨水的：“正月中，天一生水。春始属木，然生木者必水也，故立春后继之雨水。且东风既解冻，则散而为雨矣。”意思是说，雨水节气前后，万物开始萌动，春天到来，气温回升，冰雪融化，降水增多，故取名为雨水。雨水节气，按易经十二辟卦，处于从“泰”卦向“大壮”卦转变的转换阶段，也是天气变化无常的一个节点。从这个节气开始，降水会多起来，但冷空气也会活动频繁，俗话说说的“春寒料峭”和“倒春寒”就是这个时候最多。《逸周书》中就有雨水节后“鸿雁来”“草木萌动”等物候记载。

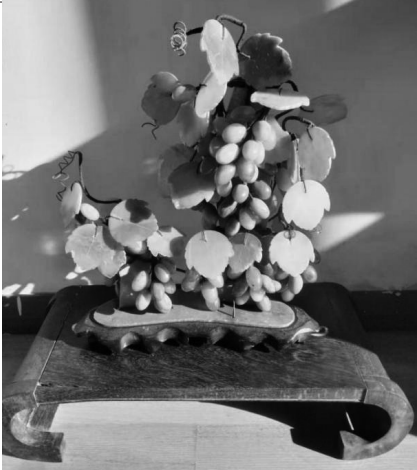
我国古代将雨水分为三候：“一候獭祭鱼；二候鸿雁来；三候草木萌劝。”此节气，水獭开始捕鱼了，将鱼摆在岸边



如同先祭后食的样子；五天过后，大雁开始从南方飞回北方；再过五天，在“润物细无声”的春雨中，草木随地中阳气的上腾而开始抽出嫩芽。从此，大地渐渐开始呈现出一派欣欣向荣的景象。

以农为本，古今同一，于古为烈。古代水利不发达，农耕水平低，靠天吃饭主要指下雨。“春雨贵如油”，雨是庄稼的灵魂，是农民的甘露，雨水节气下雨是好兆头，关乎着一家老小的腹中食

身上衣，历来是黎民百姓牵肠挂肚的大事。古代农人在几千年的农耕岁月中，总结出很多有关雨水节气的谚语，足可以看出古人对气候的关注之深、观察之细。根据雨雪来预测后期天气的，如“雨水有雨百阴”“雨水淋带风，冷到五月中”“雨水落了雨，阴阴沉沉到谷雨”“雨水有雨，一年多水”“雨水雨，水就匀；雨水晴，水不匀”“雨打雨水节，二月落不歇”“雨水下雨春水好，雨水无雨春水



用玛瑙制作的葡萄颗粒会更加自然、灵动、韵足、神飞。玛瑙葡萄工艺摆件，是精美的观赏品，也是具有增值效益的收藏品。

（作者系中国科普研究所原所长、中国科普作家协会原副理事长）

玛瑙葡萄工艺品

□ 居云峰

宝石，粒粒饱满，光溜溜、鲜生生，吸睛抓心。近三十片花扇状叶片，或葱绿或泛白或土黄或橙褐的叶子衬托、遮掩，被包皮铁丝连接缠绕在两条竖板上。一派丰收盎然、喜庆愉悦景象。葡萄颗粒和叶片的材质均为花彩玛瑙。

一提及有关葡萄工艺品，人们会马上想到“葡萄常”，那是闻名遐尔，名扬四海。传说清朝慈禧太后六十寿诞，朝廷王侯、官吏纷纷谄媚献宝贺寿。慈禧在颐和园去大戏台的路上却被一件“葡萄常”工艺品感动，以为是真葡萄，传旨采摘食用。听到“是假的”，对其巧夺天工非常惊讶，欢喜不已。遂褒奖“葡萄常”的鼻祖韩其哈日布，赏韩妻为“常在”，并赐匾“天仪常”。为感恩，韩改

名“常在”，家人改姓“常“。由此，“葡萄常”名声大噪。葡萄常作品的材质是玻璃，葡萄珠是嘴吹出的空心玻璃球，神奇的的是表面喷涂有一层薄霜。玲珑晶莹，透着珠光宝气，流光溢彩。1915年，“葡萄常”的作品在巴拿马万国国际博览会上获得一等奖。

我认为，玛瑙葡萄工艺品可和“葡萄常”媲美，甚至高看一眼。首先，玛瑙葡萄是稀缺的天然宝石级材质。玛瑙矿不可再生，使用一些就减少一些，直至枯竭。第二，玛瑙是玉石类的一种。但玛瑙又有自己独特性，它不透明，却光亮细腻，特别是有图案纹理，漂亮美观。第三，色彩丰富。一块玛瑙颜色混杂交错，多姿多姿。所有这些，决定了

人生道路贵选择

□ 苏畅斌

我在江西盐矿前后工作了15年，在这里获得了更多的锻炼机会，收获了许多技术知识和工作经验，业务能力和工作水平都得到了极大提高。与此同时，我也从一位基层技术员，跃升为主管全面技术工作的管理人员，继而晋升为副总工程师，全面主持矿里的技术工作。总工程师是技术职务，并无多少实权，凡事最后还是得几个矿长、书记说了算。不过，我还是在力所能及的范围内做了不少实事，其中包括帮助好几个十分困难的职工解决了户口农转非问题。不管时代怎么变，那种从小就植入我骨髓里的与人为善、助人为乐的品行是不会改变的。

在盐矿工作期间，我加入了中国民主建国会，被选为清江县人大代表、县人大常委会委员。在任期间，我积极建言献策，提了不少实在的提案。

在江西盐矿工作时，我曾带过一个徒弟，这也是我值得骄傲的一件事情。这位徒弟叫黄亨古，从15岁进矿当工人开始就跟随我，两人相处整整15年。那些年里，我一直按当年曾经教过我的师傅那样，严格要求他，诚心对待他，倾

心传授他，教他做事的态度、程序、方法和注意事项。15年里他跟着我，踏踏实实学习做人做事，他从一个开始什么也不会的学生娃，后来成长为江西盐矿的总经济师。江西盐矿股份制改制后他又担任公司监事长，成了当年分到盐矿的二百多名共产主义劳动大学毕业生中的佼佼者。

长江后浪推前浪。黄亨古在采盐技术上曾适时引进了先进的定向钻进法，解决了困扰盐矿多年的开采技术难题，令人刮目相看。我调到长沙工作后，每次再回到盐矿，矿里的老人们在夸赞他的同时，总是要恭维我几句：“亨古的一言一行像你！”

如今，黄亨古也退休多年，早已当爷爷了。他的儿女都很争气，一家人幸福和睦。

以前做基层技术员时，看见别人进步了，自己没进步，感觉压力很大。担任总工程师后才知道，那不是压力，是动力；因为做基层技术员时，还有无限的上升空间，前面的路还很长，可以任由自己快马加鞭。坐到总工程师的位置，从吃“技术饭”的角度看，基本上

就算干到头了；即使还有上升空间，也面临着一道道厚壁，很难再有突破。而迟迟难以突破的压力，才是真正的动力！

我的天性，不允许自己停滞不前，不允许在按部就班、萧规曹随的工作中徒耗生命。因此，成为江西盐矿的技术总负责人后，我萌生了转行的念头。我想换一条路走一走，在新的领域换一种新的活法。

但是，离开自己干了半辈子的勘探行业，抛弃已有的事业成果和人脉关系，去一个完全陌生的行业历险，这个决定是不容易下的。因此，我一度迟疑不决。

在得失的权衡中，我终于坚定了这样一个认识：人，如果一辈子只能做上级领导安排的事，而不能去做自己向往的事；如果一辈子都压抑自己的情感、兴趣爱好，而不能拓展自己的天赋才能，乃是人生最大的悲哀。顺从自己的天性，选择自己喜欢又更有意义的事情去做，将自我价值充分发挥出来，对自己、对家庭、对社会，何尝不是一件更有意义的事情？

有了这样的认识，我就开始了个人前途的重新规划，并为此积极储备新的



春秋时，越国被吴国打败，越王

勾践成了吴国的俘虏。勾践在吴国囚禁3年，忍辱负重，于公元前491年释放回国。《史记·越王勾践世家》记载：“越王勾践反（返）国，乃苦身焦思，置胆于坐，坐卧即仰胆，饮食亦尝胆也。”这就是历史上有名的“卧薪尝胆”故事。

为了报仇恨雪恨，勾践拜范蠡、文种为大夫，采取了一系列的强国富民措施。所推行的奖励生育政策便是其中之一，《国语·越语上》载：“生丈夫（男孩）二壶酒，一犬；生女子二壶酒，一豚”。以越国生产的黄酒奖励生育，这不仅是对平民百姓的恩赐，同时也是帮助产妇催乳和恢复体能的好办法。直到现在，民间仍有用黄酒作为产妇保健食品的传统。

时机终于成熟了，公元前482年，勾践带领精兵强将开始出师伐吴。出征时，越中父老给勾践敬献黄酒，他把酒倒在河的上游，将与士们一起迎流共饮，于是士卒感奋，勇气倍增，直把吴军杀得丢盔弃甲，一败涂地，很快攻下了吴国的都城，后又灭掉了吴国。成语“箪箪劳师”，便说的是此事。正如《吕氏春秋》所载：“越王之栖于会稽（即绍兴）也，有酒投江，民饮其流而战气百倍。”时至今日，绍兴“投醪河”，流水淙淙见证了当年的历史。

“醪”是古代对酒的总称，在这里指的是黄酒。其定义是以稻米、黍米、黑米、玉米、小麦等为原料，经过蒸料，拌以麦曲、米曲或酒药，进行糖化和发酵酿制而成的黄酒。

中国黄酒的产地和品种相当多，最有名的是浙江的绍兴黄酒。酒体以糯米为主要原料、绍兴鉴湖水为酿造用水，采用酒药和麦曲为糖化发酵剂酿制而成。酒液黄亮有光，香气芬芳浓郁，口味鲜美醇厚，久藏而不坏。由于原料的配比和酿造工艺的不同，形成了许多各具特色的品牌，如元红酒、加饭酒、善酿酒、香雪酒、鲜酿酒、竹叶青等。酒精度在13度～20度。

山东的即墨酒也很有名气。酒体以黍米为主要原料，以陈年麦曲为糖化发酵剂，汲崂山泉水酿制而成。酒液深棕红色，晶莹透亮，饮时香馥醇和，回味悠长，无刺激感，微苦而具糜焦香味。民间曾有“南有绍兴加饭，北有即墨老酒”之说。可分为老酒、清酒、兰陵美酒等品牌。酒精度在12度左右。

福建的沉缸酒亦被列为黄酒中的上品。酒体以糯米、粳米为主要原料，采用古田红曲和特制小药曲为糖化发酵剂，在酿制时加入米烧酒冲缸，酒醅三沉三浮，最后使醅渣沉落缸底而得名。酒液呈褐黄色，清澈透明，具有药曲、红曲和米烧酒的幽雅芳香。人口既有糖的甘甜、酒的醇香，又有酸的柔和、曲的苦味。在当地流传着“斤酒当九鸡”的赞誉。酒精度在15度左右，糖分20％。

此外，黄酒名品还有产于江苏的惠泉酒、丹阳封缸酒、醉香酒，辽宁的大连黄酒，江西的九江封缸酒，广东的珍珠红，浙江的寿生酒，福建的苜蓿青、连江元红等，不胜枚举。

黄酒的传统饮法是温饮，即将盛酒的器具放在热水中烫热，或隔火加温。这样有利于促进人体健康，具有舒筋活络、温中开胃、增进食欲、生津补血、提神养体、抗衰老、解疲疲劳等作用，使酒味更加甘爽醇厚，芬芳浓郁。一般将黄酒隔水烫到50℃～60℃即可，如果加热时间过久，烫的时间长，酒精挥发掉了，就会淡而无味。炎热的夏天，在黄酒中加冰块，不仅可以降低酒精度，而且清凉爽口，消暑解渴。还可以根据个人的口味，放入柠檬、话梅、可乐、果汁等，喝起来则别有一番风味。

黄酒还是一种很好的调味品，其酒内的乙醇能去除肉类的腥味、鱼类的腥味，氨基酸和糖类能增加菜肴的鲜味，酯类能增加菜肴的甘香，黄色的液体能增加菜肴的色泽。应用的方法：一是将肉类、鱼类洗净切好，放入适量的黄酒拌匀，腌渍片刻后，或炒、或烧、或煮、或焖、或煨、或蒸、或烤而进入烹调角色，二是在烹调肉类和蔬菜类菜肴时，淋撒一些黄酒，以增加菜肴的色香味型。两种方法各有特点，可根据食材的不同和菜肴的具体要求任意选择。

由于黄酒具有极好的走窜功效，有通血脉、行药势、厚肠胃、润肌肤、驱痰湿、扶正祛邪等作用，故在医药上是很好的“药引子”。在中药方剂中，常用黄酒浸泡、炒煮、蒸炙一些中草药或调制药丸及多种药酒。如冲服鹿角胶、龟板胶、阿胶等，需要用黄酒烊化，以提高药效。在浴盆内倒入少量的黄酒洗澡，长期坚持，会使皮肤嫩白，面容无皱，少长或不长色斑。

（作者系中国科普作家协会会员）

黄

酒

□ 谈宜斌

佳

话