

集福与年味

朱道平

春节一天天地近了,支付宝的集福活动也应景上了线。但今年的扫福字集五福卡难度不比往年。我首次扫“福”字,就扫出了往年难集的“敬业卡”,然后不费周折地就集齐了全套。合成后,提示大年夜可提取1.68元。妻子与儿子也是很快就合成了,对此,儿子嘀咕道:“这也太容易了,没有了过去那种天天扫福集卡的激动。”

这话让我一愣,集五福卡过程的简单,降低了集福卡带来的快乐与期盼。当获取变得轻而易举,那份伴随过程的期盼与快乐,似乎也在这轻易得到中被稀释了。这让我想起了过年,不知从何时起,人们感叹年味越来越淡,尤其是城里的年不如乡下的年有味道。究其实,是人们过于忙碌,快节奏的生活让人疏忽了某些过年的仪式与过程。当过年直奔年夜饭主题时,年味又怎能不淡?过去从喝腊八粥、除尘,到祭灶、敬祖,再到炸圆子、磨豆腐、杀年猪、贴春联、挂灯笼、走亲访友、猜灯谜、吃元宵等,一系列的活动仪式,将年味一点一点地推向高潮。其实,过年我们更多的是享受对过年那种期盼、等待与准备的过程。快乐是在每一次的准备中一点点释放的,相对于结果,年味更多地体现在过程中。过程才是年所给予我们最大的享受。当过程被简化,年味不淡才怪。

今年的支付宝集福除了集五福外,还上新了新的主题集卡活动。新的元素为集卡娱乐增添了新的乐趣。春节又何尝不是如此?在继承传统的元素外,与时代同频共振,适时地添加些新的过年元素,比如文化旅游、读书会等,将传统与现代元素叠加,年味也就会在人们的精心策划与参与中越来越浓,年的快乐也就愈来愈强。

在过程中追求年味,是生活给予我们的一种深刻的启示。时代在变,过年的形式也在变,但人们对过年快乐的追求永远不变。只要我们还在用心准备,在炸圆子的浓香中,在祭祖的敬畏中,在走亲访友的热闹中,在吃元宵的寓意中,在文化旅游的体验中……,年味定会随之愈发浓烈,年也就让人过得心满意足,而觉着幸福醇厚绵长。

水墨丹青俏夕阳

施凌平

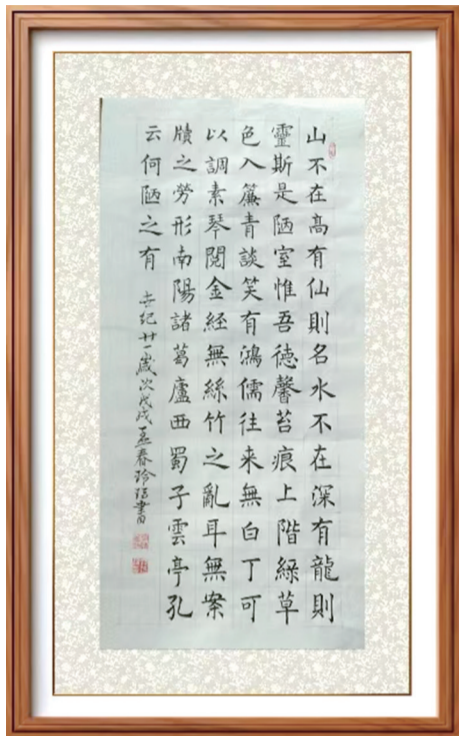
退休后,告别了明亮的手术显微镜,心情黯淡了许多,整天宅在家里无所事事和老伴大眼瞪小眼,白头发却毫不客气地爬满脑壳。失落、孤独、迷惘、惆怅一骨脑儿涌来。是安庆市老年大学帮我吹散心头雾霭,让我惊奇发现、认识和喜欢上烟雾后方那明亮、灿烂的别样世界——水墨丹青中国画。从此,我的退休生活如晚霞璀璨,夕阳美好,充满了诗情画意。

重回大学,重当学生,不一样的是满头乌发染成白霜;不变的是一双如饥似渴的专注目光。当童虹老师在站台前手提羊毫,在洁白的生宣纸上恣意挥洒:顺锋、侧锋、逆锋……水和墨与宣纸接吻的瞬间便产生火热、美妙无穷的墨色变化,那水墨淋漓的酣畅,如一曲曲交响,美的让人惊奇、感叹、陶醉和窒息,老师的豪情和脉动伴随着美丽的画面和意境呼之欲出,三笔二笔的勾勒,那枝枝叶叶的鲜活、灵动,“一枝一叶总关情”。那栩栩如生的鸟儿或立或飞,一静一动。意趣横生。花鸟画的悠悠意境让人如痴如醉、浮想联翩,“墨分五色”国画这简单的黑白,水和墨的交融、碰撞产生的奇妙变化的美,让童老师自己都兴奋不已;更让我万分惊叹国画的无穷魅力。我完全拜倒在国画的石榴裙下,爱若仙女,日夜形影不离,羊毫、狼毫;生宣、熟宣;水墨布满大大的书桌,日日醉桌边……

在与国画的深交中愈发觉得她的可爱。她精神、大气、高贵,其独特的中国风韵让人过目不忘。爱上她后,我便全身心的投入其中甚至达到废寝忘食的地步。从临摹开始到写生到创作;从临宋代工笔画到临元明清的写意画以及临现代大家的范画。我的画技大有长进,当老同学的儿女新婚时;当朋友们乔迁新居时;当亲戚生日,尤其老父亲九十大寿时,我亲手精心绘制一幅幅中国画挂在他们家洁白的墙壁上时那份心意,那份喜悦,那份自豪!让人愉悦,让人幸福,让人年青!从此,我在专注绘画的寂静中得到快乐,得到幸福。作品完成后发送到单位职工退休群和朋友圈,点赞多多,在传递正能量,传递艺术美的同时我也渐渐成为单位的“退休名人”,让我好不惬意,自信、幸福满满!

现如今我被吸纳为安庆市江淮书画研究院及安徽省江淮书画研究院会员并成为安庆市老年书画协会会员,全国中老年书画家协会会员。更加让我高兴的是2021年我成为安庆市美术家协会会员,得到美术界专业人士的认可,倍感荣幸和自豪,信心倍增。

我深知:中国绘画的艺术高峰高耸险峻,未来之路充满艰辛,但沿途风景独好,我将不畏艰险,努力进取,继续用汗水浇灌、书写独属于我的大写的自信和幸福,在中华民族复兴之路上,用真情和爱将我的后半生描绘得更加真善美,更加充满诗情画意!黄昏别样美,丹青俏夕阳!



作者:安庆老年大学06班 钱玲玲

于唇齿间品花香

陆明华

老伴退休后,在自家阳台前种了几株木槿花。每次开花,老伴会在第二天摘取,去了蒂和花蕾,或烹或煲汤,味道鲜美,又可去火消暑,是我家常吃的一种菜。

不是所有的花都能吃,老伴告诉我,一般结的果子能吃,它开的花就能吃。其实古人很早就有吃花的历史,屈原在《离骚》中就提到“朝饮木兰之坠露兮,夕餐秋菊之落英”。在古代,人们就用桂花做桂花糕,用菊花做菊花糕,都是宴席佳品。

以花为饌,吃法大致相同。最简单的,是以花入清粥。这样的吃法最出挑的要数桃花粥了。大米粥熬得软糯,桃花花瓣点缀其中,盛在精致的瓷碗里,粉白相衬,总让人想起“人面桃花相映红”来。粥入口后,细微却无法忽视的花香,在唇齿间散发馨香。即使饭后,呼吸和言语间仍有余香。

老伴闲暇时爱看中药方面的书。她说,丝瓜花不仅能清热化痰,凉血解毒,而且还有美容的功效。老伴在炖排骨的时候,喜欢往排骨汤里放上几朵丝瓜花,这样做出来的汤,汤色不仅艳亮使人增添食欲,更重要的是骨汤又添了几分营养。

老伴爱吃盛开的鲜花。用鲜花炖汤是最好的,春天她炖鸡用玉兰花瓣,夏天炖鸭用莲花瓣,鲜花含有丰富的氨基酸和多种人体需要的维生素,营养价值高。不仅可体会饮食烹饪的生活情趣,更有利于健康和美丽。