



# 赏花亦有道

□陈利民

在古代文人墨客的日常生活里有三大雅事：玩墨，听曲，赏花。玩墨者需功力，听曲者要品位，只有赏花者最为轻松闲逸。然而，随着中国文人生活热情的湍飞四溢，情深意切，这赏花之雅事也浓重、严肃起来，开始有了“花道”。

据史料记载，“花道”始于唐朝。那时，唐朝文人对赏花热情已达痴迷狂热的地步，白居易在《买花》一诗中描写道：“帝城春欲暮，喧喧车马度。共道牡丹时，相随买花去。贵贱无常价，酬直看花数。灼灼百朵红，戋戋五束素。”也就是说，当时百朵红牡丹的价格竟然高达“五束素”（相当于二十五匹绢）。当然，能够颇费重金购买百朵红牡丹，一定是醉迷于花花世界的文人，也是遵循花道的文人。

明朝文学家袁宏道在《瓶史》一文中，从品花、择器、制宜和清赏等十二个方面来理解“花道”。他首先说：“人春为梅，为海棠；夏为牡丹，为芍药，为石榴；秋为木樨，为莲、菊；冬为腊梅。”他认为养花的花瓶一定要精良，才能衬托花的精神。“其次官、哥、象、定等窑，细媚滋润，皆花神之精舍也。”不仅好花需要名器陪伴，而且养花的水也很讲究，初入瓮时，必须经风日者，此水不仅养花为佳，亦可烹茶。他的审美情趣颇高，对于插花方面解释道：“插花不可太繁，亦不可太瘦。多不过二种三种，高低疏密，如画苑布置方妙。”他表明对花之爱不仅如数家珍，而且了若指掌，“或嗅叶而知花之大小，或见根而辨色之红白，是之谓真爱花，是之谓真好事也。”对于具体的赏花，一要天气，二要心情。他明确地说：“茗赏者上也，谈赏者次也，酒赏者下也。”就是保持恰当的距离欣赏花朵，并附以诗词歌赋，为上品；品评谈论花朵为中品；酒后庸碌赏花为下品。他还区分赏花不同的时节，“寒花宜初雪，宜雪霁，宜新月，宜暖房；温花宜晴日，宜轻寒，宜华堂；暑花宜雨后，宜快风，宜佳木荫，宜竹下，宜水阁；凉花宜爽月，宜夕阳，宜空阶，宜台径，宜古藤巉石边。”最后，他讲明赏花的环境也十分重要：“明窗，净几，古鼎，宋砚，松涛，溪声……”

袁宏道不愧为明代著名的幽人韵士，他不为“卑官所绊”，只为“仅有栽花种竹一事，可以自乐”。文人墨客爱花有一种深刻的寓意，更有一种精神的寄托。如陶渊明爱菊花，周敦颐爱莲花，王冕、杨万里爱荷花，陆游爱梅花，郑板桥爱兰花等等。

中国民间流传的九月初九“重阳节”有赏菊习俗。据说始于东晋田园诗人陶渊明，他一生酷爱菊花，以菊为伴，号称“菊友”。

陶渊明种菊，既食用又观赏。每逢秋日，当菊花盛开的时候，附近的乡亲、远处的朋友，常到他家做客赏菊。他就摊煎饼、烧菊花茶款待亲朋，大家走时他送菊，“今日送走西方客，明日又迎东方朋”。在他简陋的茅屋里，来赏菊的人川流不息，常使他不能按时去田园耕作。他常想，要是能让菊花一日开，客人一天来，那该多好啊！后来，他灌园浇菊时，自语祝愿道：“菊花如我心，九月九日开；客人知我意，重阳一日来。”说来蹊跷，到九月九日那天，含苞欲放的菊花真的争奇斗艳地一齐盛开了，客人们也都在那天来了。亲朋挚友笑逐颜开，望着五彩缤纷、芳香四溢的满园菊花，吟诗作词，令人心醉，都夸菊有情，有灵性，不负陶公一片苦心。

北宋著名的理学家周敦颐为人清廉正直，襟怀淡泊，平生偏爱莲花。他在自己的府邸东侧开挖了一口池塘，全部种植荷花。每当饭后，他或独身一人，或邀三五幕僚好友，于池畔赏花品茗，并写下了一篇脍炙人口的散文《爱莲说》。文章虽短，但字字珠玑，历来为人所传诵，其中“出淤泥而不染”已成千古名句。

清代书画家、“扬州八怪”之一的郑板桥喜欢盆兰，因为盆兰便于携带，可以让兰香随人远去，并且兰芝庭阶，一代一代芳馨不绝。有时，他又认为盆兰离开深山巨谷，落于狭小的盆盎之中，被人评点，受人管束，很不自由，因此又为盆兰抱不平。他在一幅盆兰画上题诗说：“阅尽荣枯是盆盎，几回拔去几回栽。”他自己曾栽有盆兰数十种，每当春暮，兰皆有憔悴之色，他说这是“思归”了。后来，他将兰草植于太湖石黄石之间，这样山为兰草遮阴蔽日，石又较干燥，兰草得其所，果然在第二年春天就“忽发箭数十，挺然直上，香味坚厚而远”。他说：“由此乃知物亦各有本性。”因此，他在一幅盆兰画上写道：“兰花本是山中草，还向山中种此花；尘世纷纷植盆兰，不如留与伴烟霞。”正因为如此，他要打破盆，写了许多《破盆兰花图》《半盆兰花图》的诗，他说：“春雨春风写妙颜，一辞琼岛到人间。而今究竟无知己，打破乌盆更入山。”

在人间，有多少种花之美，就有多少种文人之美。鲜花可以撩开文人心扉，甚至点亮文人心扉。赏花的文人与所赏之花，互为“伴侣”，赏花亦有花之道，他们同时在时光里“灿烂绽放”。

（作者单位：重庆日报）

## 江津往事 寻踪

主办单位：重庆晨报副刊部 重庆市江津区作协

## 四屏嫩苞谷

□王忠德

又到了一年一度的高温避暑季。我如期而至，到了四屏这个避暑胜地。

第二天早上就去逛了四屏农贸市场。这里逢三六九赶场，市场里人山人海，熙熙攘攘。满市场的土货鲜货、极具山区特色的农副产品琳琅满目。本地土猪肉、黔北牛羊肉、农家鸡鸭鹅、各类时蔬鲜菜，黄豆绿豆，西瓜李子，魔芋豆腐……特别是好多农户自产自销的嫩苞谷，嫩鲜鲜，白生生，胖嘟嘟，每斤二元左右，卖嫩苞谷的农民不少，买嫩苞谷的人也多，因为这嫩苞谷是深受避暑群体喜欢的。

到四屏避暑，啃嫩苞谷是常态。每天都可能煮上一些嫩苞谷，既可作主食，也可作小吃，还可用以招待朋友。嫩苞谷味道甚佳，又糯又香，忍不住会多啃一个。

嫩苞谷是指乳熟期采收的玉米果穗，也称为鲜食玉米。嫩苞谷具有特殊的风味和品质，其籽粒在乳熟期会积累大量的糖分、淀粉、粗脂肪及多种维生素和氨基酸类物质，因此具有营养价值高、口感好、低脂高纤维等特点。由于其营养丰富、口感甜香而鲜嫩、脆爽而渣少，嫩苞谷深受各阶层消费者的青睐，被誉为“粗粮之王”。中国农业行业标准中鲜食玉米按品质划分为甜玉米、糯玉米、甜加糯玉米、笋玉米四种。四屏嫩苞谷主要是糯玉米这一品种。四屏的自然环境好，富硒土壤好，气候宜种植，加上精选品种，故嫩苞谷尤其香糯可口，营养丰富。

山区有种玉米的传统。但过去主要是收干玉米，待玉米完全熟透后掰下晒干脱粒收藏，成为口粮的主打品种之一和牲畜的精饲料。随着经济发展，市场需求变化，产业结构调整，选择卖嫩苞谷的越来越多。特别是近几年来，四面山旅游区和四屏度假区的建设发展很快，每年夏季来旅游度假和避暑康养的人不断增加。进入夏季，到四屏的游客和避暑人群达几万人。有人就有消费，有人就有市场。受人喜爱的嫩苞谷，自然增加了种植面积，扩大了规模，提高了产量，以适应需求增长。

来四屏旅游避暑的客人纷纷给四屏嫩苞谷的品质点赞，他们不仅仅在旅游和避暑期间喜欢吃，离开的时候还要带走一包包一袋袋新鲜的嫩苞谷。四屏镇组织委员杨菁告诉我，2023年避暑人群购买嫩苞谷约80万斤，销售额160万元左右，今年还将持续增长。

四屏吃嫩苞谷的持续时间很长。从避暑开始到天气变凉，两三个月时间内都可以吃到嫩苞谷。除气候条件外，主要是种植结构调整。品种好，错时种。我去看过一块苞谷地，一大块地里有三个梯次的苞谷。已经成熟的一大片，正在扬花吐穗的一大片，正在拔节生长的一大片。可以掰的嫩苞谷和正在生长的苞谷苗，时间相差近两个月。一个种植管理蔬菜很专业的人士告诉我，在四屏种嫩苞谷，可以3月种来7月吃，也可7月种来10月吃。这中间的几个月，都可以种苞谷。这样一来，吃嫩苞谷的持续时间就可以达到三个多月。四屏镇根据镇域海拔高度的不同，提前谋划糯玉米产业，按照分批次种植、阶梯式上市的模式，保证自6月下旬首批嫩苞谷上市，一直持续到国庆节。

2020年6月，脱贫攻坚的重要时刻，我参加老干局组织的活动，曾经到过四屏镇，了解他们攻坚战的行动和效果。那时，四屏镇在脱贫攻坚中就创建了具有自身特色的产业扶贫的几个品牌。如林下养鸡的“萧竹鸡舍”、电商平台的“四屏亲戚”、产销对接的“团购众扶”、依托康养度假区兴起的“就近就业”等项目，增加农户收入，脱贫攻坚成绩显著。四屏镇实现脱贫攻坚与乡村振兴的对接，产业振兴的路子越走越实，越走越宽。在全镇234户脱贫户中，就有160余户种植糯玉米，预计户均增收5000元。特别是旺龙村脱贫户吴继均一家，根据多年种植糯玉米的经验和政府政策支持，潜心钻研，在种植密度、耕作方式、施肥环节、品种特性等栽培技术上进行因地制宜的改良，逐步扩大种植规模。2024年种植糯玉米50余亩，预计年收入可达10万元，家庭收入稳步增加，脱贫成效得到有力巩固。

满山遍野郁郁葱葱的苞谷林，让山乡充满了勃勃生机。满市场的嫩苞谷，消费者喜欢，农民也欢喜。

我每次啃着四屏嫩苞谷，口感是香的，心里是甜的。  
（作者系重庆市作协会员、江津区政协原主席）

### 《江津往事·寻踪》征文启事

江津历史悠久，人文厚重，有着1800多年的建制史。江津是中国长寿之乡，重庆市第一个历史文化名城，是中华诗词城市和中国楹联文化城市。聂荣臻元帅生于此，陈独秀先生逝于此。为挖掘江津历史人文，《重庆晨报》副刊部与江津区作家协会联合举办“江津往事·寻踪”征文活动。征文如下：

- 一、作者：作者不限，江津区内外作者均可投稿；
- 二、内容：主要反映江津的前尘往事。文史、党史、正史、津城秘史；奇事、趣事、怪事、佚事、鼎山故事，包括地名来历、历史轶事、人物奇闻、人文景观、民间趣事、山珍美味等；
- 三、主题：必须正能量，向上、向善、向好、向美；
- 四、内容：有据有因，拒绝胡编乱造。凡江津百姓耳熟能详之旧事如“莲花石爱情”爱情故事等，要写即要有新内容、新发现。老故事新角度、新写法，不得抄袭，不得侵犯他人权利；
- 五、写法：写法上注重“寻访”，要有现场感；
- 六、字数：每篇1200~4000字，若有珍贵照片可以配图；
- 七、在《重庆晨报》副刊和其他报刊择优发表，刊发稿件均配活动专用题花。征文结束后集辑出版，均给薄酬；
- 八、时间：即日起至2024年12月31日止；
- 九、投稿邮箱：  
472247460@qq.com  
欢迎来稿，欢迎参与！

《重庆晨报》副刊部  
重庆市江津区作家协会