

天涯诗海

年货里的甜光

(外二首)

■ 乔志兵

金黄的橘子，脆甜的苹果
红形的枣子，圆滚的汤圆
它们堆叠在一起
像一座座，小小的金山

姐姐在挑选，鲜艳的窗花
妈妈在称重，饱满的红枣
孩子们围着糖果摊
眼睛里闪烁着期待的光芒

一家人手挽着手
在热闹的人群中慢慢走
笑声，银铃般清脆悦耳

年货里拾光

走向熟悉的集市
石板路蜿蜒向前
两旁摆满了年货
红红的辣椒，挂成串
金黄的玉米，堆成山

老黄狗，摇着尾巴
跟在爷爷身后
奶奶，拿起一串糖葫芦
轻轻咬下一口甜蜜

集市里，叫卖声
讨价还价声
交织成一曲热闹的诗
爷爷，挑选着春联
奶奶，称着大块的冰糖

那份赶集的热闹
那份淘到时光的喜悦
那份甜蜜的诗情画意

年货里乡土诗行

晨光吻醒沉睡的村落
炊烟牵着归鸟的翅膀
腊梅守望着火口

风里飘来阵阵熟悉的香
年货的海洋
红灯笼像一盏盏温暖的灯
照亮人们回家的方向

奶奶拿起一串润口的柿饼
爷爷挑选“春”到了的对联
孩子们围着零食摊
眼睛里，闪烁着期待的光

夕阳，洒下金色的余晖
给集市披上了霞光
买好的年货，沉甸甸
装满了回家的行囊
那里面，有甜蜜有温暖

新年书

■ 胡巨勇

不是轮回。所有的告别
皆为序章的别名
在零点。光的针脚
为年轮缝上暖色的线
新装订日历的翻篇
其实只需一次钟摆的宽恕

应当鞠躬。向荆棘颁发的通
行证
向玫瑰赊取的火种
每道伤疤是通向彼岸的墩石
每段迷途都是闪电认领荒原
的印章

出发吧！校对心跳与晨鼓
像江河信任峡谷的托付
像候鸟遵从体温里的磁极
所有未竟的旅程
都将用脚印来认领名字

时间如弓，寂静是弦
请相信：苦与甜是同一根系
暗夜纵使漫长如铁
冻土下自信的胚芽
定将结出倔强的弧度



年货集市。 蒙海龙 作

百家笔会



文昌花生糖贡。 蒙海龙 作

春节临近，村子的厨房里不时传出“唰、唰、唰……”和“哔剥、哔剥……”的声音。这时候，小伙伴们可高兴了，知道有人家准备做糖贡了。

糖贡，是海南文昌方言，指的是用爆米花为主要原料制作的一种年糕。

做糖贡是技术活，不是人人会做。村里人淳朴，不会做糖贡的人家，只要备好大米等原料，向那个会做糖贡的村里人吱一声：“三叔公，我家要做糖贡了，你有闲就到我家来帮一下。”那位三叔公当然就会定好时间，到那户人家里制作糖贡，绝不二话。

转眼间，已经到了腊月，年越来越近了。

走进超市，《恭喜发财》的旋律扑面而来，年味越来越浓。货架上，烫金的福字，流水线印刷的春联，塑料窗花，堆叠得整整齐齐。我将一件件年货塞进购物车，在其中走过，思索着还要置办些什么。

路过一个放着红纸的货架时，我不由得停下了脚步。那是用来剪窗花的纸，过去过年的时候，我总会看到姥姥家的桌子上放着一摞。

我下意识拿起一叠，思绪却不由得飘回二十多年前。

那时候的我还在上小学，记忆里的腊月，总是会下雪。屋外冰天雪地，屋里却是一方暖洋洋的小天地。姥姥就坐在床上，鼻梁上架着一副用细绳绑了腿的老花镜。她总会用那双布满皱纹的手，抓着一张平平整整的红纸，用剪刀仔细裁剪。

那“咔嚓”的声音，像是腊月里最动听的歌谣，不疾不徐。红纸在她手里仿佛有了生命，灵巧地翻飞着。那剪刀的尖，灵巧无比，时而蜻蜓点水，

四季回音

糖画里的旧时光

□ 卜庆萍

巷口的老槐树又抽出了新枝，细碎的白花簌簌落在青石板上，恍惚间，竟与二十年前的春日重叠。那时的巷口总围着一圈人，黄糖融化的焦香混着槐花香，在风里飘出老远，那是老周师傅的糖画摊儿，也是我童年最甜的念想。

老周师傅的糖画摊儿简单得很，一块光滑的青石板，一个熬糖的小铜锅，几支竹勺，再加上一个转糖人的木盘，就撑起了巷口的热闹。木盘上画着龙凤、鱼虾、十二生肖，每一格都色彩鲜亮，转针停下时，总能引来一阵惊呼或叹息。我总爱挤在人群最前面，看老周师傅舀起一勺金黄的糖稀，手腕微微转动，糖丝如金丝般倾泻而下，在石板上游走、缠绕。手腕起落间，一只威风凛凛的老虎便成形了，再用小竹签一挑，递到我手里，暖乎乎的糖香直钻鼻腔。

老周师傅的手艺是祖传的，据说他父亲曾在庙会摆摊，画的糖画能引来孩童追着摊子跑。他说，熬糖是个技术活，得盯着铜锅看糖稀的颜色，熬到琥珀色时刚刚好。画糖画更要心手合一，不能有半点迟疑，糖丝落地成形，错了便无法修改。“就像过日子。”他常一边画一边念叨：“一步一步都得踏实，用心了才能甜。”

那时巷口的日子过得慢，老周师傅的糖画摊儿从春摆到冬。春天，槐花香落在糖画上，添了几分清雅；夏天，他会在摊旁支起一把大伞，糖稀凉得快，他便加快手法，依旧画得精致；秋天，落叶飘落在石板上，他会顺手用糖丝勾勒出落叶的形状，送给路过的孩童；冬天，铜锅旁会围起厚厚的棉帘，糖稀冒着热气，暖了冻红的小手。有一次雪下得特别大，我以为

制作糖贡，首先要将大米炒成爆米花。铁锅底下起大火，将洗净晾干

的细沙子倒进铁锅，待铁锅内的细沙子热浪扑脸，抓一把大米放进锅里，用铁皮制的舀勺将大米与细沙子一起翻炒。

不一会，舀勺翻炒大米的“唰唰”声，大米膨胀后的“哔剥”声，响成一片。火候一到，立即将大米连同细沙舀进筛子里，细沙子便从不停摇晃着的筛网中漏回铁锅里，只有爆米花留在筛子里，最后集中放进筐子中。如此循环反复，直到大米全部炒好。

万家灯火

剪刀记

□ 陈亮

时而婉转回旋。慢慢地，那红纸的轮廓在她指尖显形了。

有时是一枝傲然的梅花，有时是一条灵巧的鱼，但最多的是各种变体的福字。她剪的窗花，贴在窗上，屋子里便好像有了年味。

那时的我，总想着学剪窗花，但手是笨的，拿剪刀像握着一根不听活

的木棍，剪出的线条歪歪扭扭。我常懊恼地想要揉掉，姥姥却总是拦住。

她用粗糙的手掌抚平我弄皱的纸角，笑着说：“挺好，挺好，我娃剪的，有

□ 魏有恒

糖贡做好后，最高兴的是孩子们。每天早上一起床，就惦记着吃糖贡，甚至出门玩，总不忘将几块糖贡放在口袋里，边走边吃，咬得糖贡“咔嚓咔嚓”地响，过足了馋瘾。

看热闹的孩子围在装爆米花的筐子边，闻着爆米花散发的焦香味道。这时候，主人总会给每个孩子一把爆米花，嗔怪道：“糖贡还没做好，你们就流口水了，真贪吃！”孩子们手捧爆米花，乐呵呵地跑到一边，享受爆米花去了。

制作糖贡又一项重要的工序就是煮糖浆。买来白糖或红糖，放在锅里煮成糖浆，火太嫩，糖浆的黏度不够。火太老，糖浆滞结了，都做不成糖贡。火候恰到好处时，将爆米花全部倒入糖浆里，拿锅铲迅速在锅内搅



量开新年的温柔底色。 蒙海龙 作

活气儿。”之后，她真的把我那些四不像的“杰作”，小心翼翼地蘸蘸糨糊，贴在窗户最下面的格子。那些歪斜的轮廓，竟也生出几分憨态的可爱来。

思绪飘回，我将红纸塞进购物车。从超市结账出来，我便踏上了去往姥姥家的路。

敲开房门，温热的气息便包裹住我。姥姥更老了，走路时有些佝偻。看到我手里的红纸，她的脸上挂满了慈祥的笑。

我把红纸递给她，又像小时候那



街边制作糖画的老者。 蒙海龙 作

亲情家事

□ 侯淑荷

年关的脚步渐近，家里便处处氤氲着喜庆的烟火气。在各类年节美食里，母亲似乎对“蒸”情有独钟，在她心中，蒸寓意着蒸蒸日上，满含对新年的热切憧憬。

首先登场的是黏豆包，用家乡特产的大黄米和芸豆做成。进了腊月，母亲就有条不紊地淘米、发面、煮豆做馅。母亲做的黏豆包，色泽暖黄，出锅后，入口软糯劲道，香甜瞬间在舌尖漾开。

打从黏豆包起了头，母亲便一发不可收地“蒸”了起来，年糕是一定要蒸一锅的。出锅的年糕足有三四寸厚，灿黄似金，中间夹着两层红枣，咬上一口特别过瘾，仿佛来年的日子都垫高了几分，节节向上，“年糕年糕年年高”的彩头全在里头了。

发面蒸馒头、做花糕也不能少。馒头白胖喜人，花糕则更费心思，母亲把面发好，塞进刻有福字、

拌，等与糖浆充分混合交融后，立即出锅，铲到备好的簸箕里，趁热压平压实，等到温度适中后，用刀子割成小方块，糖贡就做成了。

有些人也会根据自己的喜好，在爆米花中加入花生碎、芝麻、姜丝、薄椰子片等佐料。这样的糖贡味道独特，满足了不同人群的口味。

做好的糖贡，要及时放进罐子里封存好，避免受潮，才能保持糖贡酥脆的口感。糖贡做好后，最高兴的是孩子们。每天早上一起床，就惦记着吃糖贡，甚至出门玩，总不忘将几块糖贡放在口袋里，边走边吃，咬得糖贡“咔嚓咔嚓”地响，过足了馋瘾。

制作糖贡也有失手的时候。如果煮糖浆的火候不恰当，不论爆米花倒入糖浆怎样搅拌，放进簸箕里被压得多实，用刀割出来的糖贡都不能黏合成块，拿在手里，糖贡便散了，成了村里人说的“糖贡由”。这种“糖贡由”不能拿来招待客人，舍弃又可惜，最后总是主人自己留着悄悄地吃了。

后来，有人买来机器替代人工炒爆米花。用机器爆出来的米花，虽然粒粒又大又白又嫩，做成的糖贡也香甜，但比起用沙子炒制的爆米花，它缺少了传统糖贡酥脆的韵味。直到现在，家乡人制作糖贡，还是喜欢用手炒爆米花，这样吃起来更带劲。

传统的烟火气，才是生活的味道。

样挨着她坐下。她便拿起剪刀，仔细地裁剪起来。她裁纸的手有些抖，折出的线也不再那么笔直，就连剪刀在纸上行走得都慢了，却依然精准。

我学着她的样子也拿起剪刀，但依旧学不会那精细的技巧。窗花在我手里，又成了一团理不清的乱麻。

我有些泄气，抬头看姥姥。她没说话，只是慢慢伸出手，轻轻覆在我的手背上，带着我的手，让剪刀的尖，沿着心中无形的图样行走。那剪刀仿佛有了生命，在纸上慢慢裁出一个圆润的福字。虽不及姥姥的灵动，却比我记忆中任何一次都要完整。

姥姥拿起早就准备好的糨糊，带着我一起，小心翼翼地两枚红色窗花，贴在了洁净的玻璃上。姥姥贴得高些，我的略低些。贴好后，我们退后几步，并肩看着。整扇窗户，刹那间仿佛活了，亮了，成了一幅流动的图画。

我忽然觉得，我们贴上的，又何止是两枚窗花。我们贴上的的是一个被无数双手裁剪出来的传统，是一把可以打开一扇通往春节大门的钥匙。

巧借“当归”表达思念故里，期盼回归的对联很多。如“半夏当归，生地何如熟地好；忍冬独活，梅花总比菊花香。”“生地人参，附子当归熟地；枣仁南枣，吴萸打马茴香。”等等，读来无不切情切理，妙趣横生！

“当归方寸地，独活世人间。”年末思乡急，何如归故里？当归，不归，是一种无奈；当归，即归，是一种幸福！

岁末已近，当归！

年末「当归」

□ 孟祥海

“当归”虽是一味中药，但在许多诗文对联里，又往往取其谐音双关，来表达“相招”“思念”之意。

四川剑阁县姜维庙里有一副楹联：“雄关高阁壮美观，捧出热血，披开大胆；剩水残山余落日，虚怀远志，空寄当归。”《三国志·蜀书》记载姜维“胆大如斗”，故上联有“披开大胆”一语；下联是说姜维虽任取蜀国，母亲尚在魏国，老母思儿心切，寄信附上“当归”，暗示儿子早点回归故里。姜维因受诸葛亮重托，胸怀统一中原的大志，故在回信中寄去中药“远志”，并称：“良田百顷，不在一亩；但在远志，不在当归。”母子深情，家国万里，千载之下，读来感人至深。

无独有偶。清末湖北有个名医叫何九香，母亲病故后悲思万千，遂自题门联一副：“独有痴儿渐远志，更无慈母望当归。”以独特的构思，嵌入“远志”“当归”两味中药名，来寄托自己对慈母的哀思和怀念，可谓情真意切。

此外，清朝有个官宦人家，仗着权势，为非作歹，还恬不知耻地在大门上写了这样一副对联：“诗第一，书第一，诗书第一；父状元，子状元，父子状元。”其自负自傲之情，溢于言表。有个叫宋湘的诗人，看后颇不以为然，遂给这家人对面的药铺题了一副对联：“生地一，熟地一，生熟地一；附当归，子当归，附子当归。”表面上是写四味中药，其实借谐音双关，嘲笑暗讽这户人家。

巧借“当归”表达思念故里，期盼回归的对联很多。如“半夏当归，生地何如熟地好；忍冬独活，梅花总比菊花香。”“生地人参，附子当归熟地；枣仁南枣，吴萸打马茴香。”等等，读来无不切情切理，妙趣横生！

“当归方寸地，独活世人间。”年末思乡急，何如归故里？当归，不归，是一种无奈；当归，即归，是一种幸福！

岁末已近，当归！

“蒸宴”中的新年期许

□ 侯淑荷

留汁、淋油、撒葱丝，寓意白菜一出，百财进屋。

最后这道“蒸蒸日上”，名副其实把年味儿推向高潮。薄片蝉翼的萝卜片在开水中焯至透明，捞出晾凉包入调好味的猪肉馅，中间轻轻一捏，均匀摆在盘中，中间围上一圈虾仁，虾仁窝里卧着蛋黄，恰似金珠落玉盘，撒上小香葱点缀，整道菜晶莹剔透、鲜香四溢。

清蒸平鱼也是年夜饭上的保留节目。清洗干净的平鱼，用调料细细腌制。水开上锅蒸，出锅铺上葱丝、姜丝、红椒丝，滚烫的热油“吡啦”一浇，瞬间激发出鲜香，再浇上清蒸汁，鱼肉入口鲜嫩爽滑，岁岁平安、年年有余的祝福也落了地。

还有全家人盼了一年的“百财聚来”，焯过的白菜叶裹上调好的肉馅，卷成鞭炮造型，大火蒸十分钟。