



## 年货里的甜光

(外二首)

■ 乔伟兵

金黄的橘子，脆甜的苹果  
红彤彤的枣子，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  
腊梅守望着村口

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

向玫瑰争取的火种  
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  
定将钻出倔强的弧度



## 糖贡里的烟火味

□ 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，边走路边吃，吃得糖贡“咔嚓咔嚓”地响，过足了馋瘾。

看热闹的孩子们围在装爆米花的筐子边，闻着爆米花散发的焦香味。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！”孩子们手拿爆米花，乐呵呵地跑到一边，享受爆米花去了。

制作糖贡有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，糖浆结晶了，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

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，边走路边吃，吃得糖贡“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，还是喜欢用手工炒爆米花，这样吃起来更带劲。

传统的烟火气，才是生活的味道。

## 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，拔开胆大；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“拔开胆大”一语；下联是说姜维虽任职蜀国，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，清朝有个宦官人家，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；附片归，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！

## 剪刀记

□ 陈竞



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，鎏金的福字，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“嚓嚓”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，

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，总想学着剪窗花，但手是笨的，拿剪刀像握着一根不听话的木棍，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

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容。

我把红纸递给她，又像小时候那



## 糖画里的旧时光

□ 卜庆萍

他不会来了，却在巷口看见那熟悉的棉帘，老周师傅正哈着气搓手，见我便说：“知道你丫头会来。”

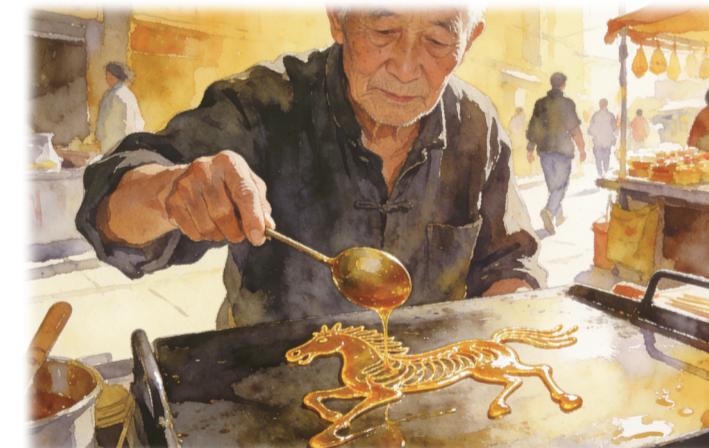
后来我上学离开了小巷，再回来时，巷口的模样已变了不少。老槐树还在，只是糖画摊儿不见了踪影。邻居说，老周师傅年纪大了，手抖得厉害，再也画不了糖画，回乡下养老去了。我心里空落落的，总觉得少了点什么，那股甜香，竟成了再也找不回的味道。

那年放假回乡，我特意绕到老巷，意外发现巷口多了个小小的糖画摊。摊主是个年轻人，眉眼间竟有几分老周师傅的影子。他见我驻足，便笑着递来一个糖画：“阿姨，尝尝？我爷爷是老周，他教我的。”接过糖画，熟悉的甜香漫上来，还是记忆中的味道。年轻人说：“爷爷说，糖画是给人带来快乐的，不能断了。”

我咬了一口糖画，甜意在舌尖化开，带着一丝温热。阳光穿过槐树叶，在年轻人专注的脸上投下斑驳的光影，他手腕转动间，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形成了，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



## 街边制作糖画的老者

蒙海龙作

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、

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。薄如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。

母亲把对新年的憧憬与热爱，都倾注在这美味的饭菜之中。那些看似琐碎的讲究，其实是岁月沉淀的深情，将古老的节日点染得烟熏火燎。一家人围坐桌前，暖灯灯光倾洒，满桌蒸菜热气袅袅，裹挟着浓浓的年味儿。此刻，欢声笑语交织，碗筷碰撞间，是家的温度，是团圆的注脚。在母亲精心烹制的这场“蒸宴”里，新的一年带着滚烫的期许，稳稳落进了每个人的心坎。

## “蒸宴”中的新年期许

□ 侯淑荷

寿字、梅花的模子，成形后倒扣在案板上，上屉一蒸，恰似把吉祥封印进面食里，出锅摆在盘中，活脱脱成了精致小摆件，看着就让人满心欢喜。

年夜饭，蒸菜稳稳占据着“C位”。彩色元宝蒸饺一上桌，便吸引了所有人的目光。菠菜汁、火龙果汁将白色面团染得翠绿、粉红，包出的饺子花边绚丽，看着就喜庆，恰似把春日的缤纷请进了年节，寓意着招财进宝，当之无愧是年夜饭的宠儿。

清蒸平鱼也是年夜饭上的保留节目。清洗干净的平鱼，用调料细心腌制。水开上锅蒸，出锅铺上葱丝、姜丝、红椒丝，滚烫的热油“呲啦”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。