

## 天涯诗海

## 年夜饭的味道

(外一首)

■ 何丽凤

年夜饭的香味飘起  
像一首温馨的乐曲  
妈妈在厨房忙碌  
身影透着甜蜜

红烧肉红亮油滴  
清蒸鱼鲜嫩无比  
饺子像弯弯的月  
盛在洁白的碗里

一家人围坐桌旁  
灯光照亮脸庞  
筷子夹起的是爱  
酒杯举起的是希望

爷爷讲着老故事  
笑声在屋里荡漾  
这顿饭吃了很久  
幸福在舌尖延长

年夜饭的味道难忘  
是家的味道在心房  
一年又一年过去  
它永远不会变样

## 守岁的夜晚

守岁的夜晚  
时钟滴答作响  
窗外烟花绽放  
像星星落在地上

一家人围坐一起  
看着春晚的影像  
偶尔发出的笑声  
在寂静里回荡

孩子们打着哈欠  
还强撑着目光  
大人们聊着家常  
回忆着旧时光

零点的钟声敲响  
鞭炮声震耳响亮  
新的一年到来  
祝福在心中生长

守岁是一种仪式  
守住亲情的光芒  
在这安静的夜里  
我们迎接新的希望

## 年的坐标

■ 袁家莉

年是火车票上那个小小的针眼  
扎在游子归乡的起点  
年是大红对联上未干的墨痕  
在老屋的门楣晕开  
年是一锅沸腾的饺子  
母亲把思念揉进面皮  
用滚烫的汤水  
煮沸了团圆的香气  
年是父亲点燃的爆竹  
在记忆深处炸响  
那散落的红纸屑  
像时光的坐标  
标注着来路与归途  
在故乡的炊烟里  
我找回了童年的方向



不知从何时起,对年的期盼渐渐淡了。岁月如流水般悄然奔涌,每每惊觉,又已至新年。如今商场里的年货大集喧嚣夺目,网购平台更是将万千商品送至指尖。可这一切,却总在不经意间,勾出心底那一幅最温暖、最鲜活的光景——儿时牵着父母的衣角,挤在摩肩接踵的年集上。那,才是真正属于“年”的味道。

在那个物质尚不丰盈的岁月,年,是孩子们心中最隆重的盛宴。它意味着一身从里到外的新衣裳,对于家家户户子女众多的母亲而言,这身新衣是一年到头最珍贵的犒赏。于是,赶年集,便成了我们心底一份近乎神圣的温情企盼。

家乡的年集,在腊月二十四这天达到鼎盛。这一天是小年,要“辞灶”。供奉灶王爷的“灶果”,对我们有着莫大的诱惑。父母总怕买早了,会被我们这几个“小馋猫”偷吃干净,故而总要挨到当天才从年集上“请”回。供奉仪式一结束,那包甜美的果子便落入我们早已伸得长长的小手里。那一刻的甜蜜,足以点亮一整个童年的冬天。

年集之日,是乡村一年中最沸腾的时节。乡间土路上,人流如织,笑语喧天。那时多见独轮车,一边坐着家中长者,老人怀里常护着一篮准备换钱的鸡蛋;另一边则载着兴奋不已的娃娃。一路上,乡邻的寒暄、孩子的嬉闹、大人的叮咛,再混杂着笼中鸡鸣猪哼的声音,交织成一曲粗犷而热闹的年集交响乐。那篮鸡蛋,那些养了一年的鸡或猪,是一家人辛苦的积攒,换来的钱,便化作了车把上沉甸甸的年货。

父亲是家中采购的主力。他总

## 百家笔会

## 穿过岁月的年集

王连翠

我知道,有些东西从未真正离去,它们以另一种形态  
活在时间的褶皱里,每当岁末的钟声响起,便悄然苏醒,温  
暖着此后人生中每一个行至的新年。



回家过年。蒙海龙 作

会买回一个硕大的猪头和一副丰腴的猪下水,像战利品般挂在自行车把上,神情里带着一家之主的踏实。回家后,他便在院子里仔细拾掇,清理干净的猪头挂在屋檐下冻着,那是要留到年根儿才煮的。

母亲总在深夜里煮猪头。当浓郁的肉香开始在寒冽的院落中弥漫时,我们姐妹几个便再也按捺不住,一次次溜进灶房,围着母亲打转。灶膛里火苗正旺,跳跃的光映在母亲温

润而疲惫的脸上。“小馋猫们,出去玩吧,熟了喊你们。”她总是这样笑着嗔怪。猪肝总是最先熟的,母亲会切下小小几块,分到我们迫不及待伸出的手心里。那热腾腾、香喷喷的滋味,仿佛至今仍停留在齿间。

我们心满意足地睡去,不知母亲会独自忙碌到几更天。只在次日清晨,于院落南墙根的磨盘上,看见一盆已然凝好、亮晶晶的猪头冻。此后直到过年,餐桌那单调的冬藏菜色间,便多

了一盘令人眼睛发亮的荤腥。

年集上,大孩子的目光总黏在花布新衣上,小一点的,则是一串冰糖葫芦、一把花花绿绿的糖块或一个神奇的翻花,就能换来一整天的欢欣。直至日头西斜,人们才满载而归。得了新衣的孩子,将那衣裳搂在怀里,看了又看,试了又试,却非要等到除夕清晨,才肯郑重地穿上身。那种纯粹的、饱满的快乐,深刻至今。

如今,我们过上了从前不敢想的、

“天天都像过年”的日子。物质的洪流,轻易冲淡了曾经需要积攒一整年的期盼。指尖轻点,万物皆达,却也走到了那份摩肩接踵的热气蒸腾,那份亲手触摸、一眼一眼挑选出来的郑重。

近些年,乡村集市似有复兴之象。我也曾去过几次,人潮依然,喧声依旧。只是穿行其中,目光所及多是陌生的面孔与统一的货品——年轻人举着手机直播摊位上的热闹,孩子们握着造型精致的电动玩具,老人们仔细比较着不同摊位上的保健品价格。我忽然明白,记忆里的故乡年集从未消散,它只是换了一副容颜,继续温暖着另一代人的童年,构筑着属于他们的“过年”记忆。而我童年那双紧攥父母衣角的小手,以及从那手中传来的、让人心安的温热,已被岁月妥帖地收藏,成为只属于我这一代人的私密礼物。

或许,所有关于传统的怀旧,最终都指向对时间本身的思量。我们怀念的,何止是那个年集?更是那段被拉长的、充满期盼的时光本身,是那个在匮乏中更能体会丰盈滋味的自己,是父母尚且年轻,而我们永远可以是孩童的某个刹那。

每当岁暮天寒,我总觉得鼻尖仍萦绕着那年夜煮猪头的馥郁香气,眼前仍晃动着灶膛里明明灭灭的火光——那火光曾映亮母亲年轻的面庞。我知道,有些东西从未真正离去,它们以另一种形态活在时间的褶皱里,每当岁末的钟声响起,便悄然苏醒,温暖着此后人生中每一个行至的新年。

## 光明故事

## 腊月灯事

□ 李小碧

能见风,得放在避风的屋里阴干。那几日,家里的方桌、条案,乃至墙角,便常常立着这些蒙了一半或全部的圆球。

灯笼的身子糊好了,最要紧的“画龙点睛”,是写字。祖父用小楷笔,蘸了研好的浓墨,在那温润的棉纸上,写下一个个吉祥的字。多是“福”“寿”“春”,有时也写“五谷丰登”“人丁兴旺”,透着喜气。有时兴起,也会在灯笼一角,用朱砂画一两笔疏朗的梅花,那红点在素白的底子上,便跳脱出来,有了生命似的。

待字迹干透,最后一道工序是上桐油。用柔软的布片,蘸了清亮的桐油,在灯笼表面均匀地涂抹一遍。桐油吸了油,质地也硬挺了些,更不怕风吹雨淋了。这时,再配上祖父用红丝线编成的穗子,一盏灯笼便算成了。

大年三十的傍晚,是一年里最庄严的“上灯”时刻。祖父踩着凳子,仰着头,小心地将一支小小的红烛,安进灯笼底部的铁签上。他划着火柴,那一点橘黄的光,便在灯笼的怀抱里亮了起来。光透过棉纸,变得柔和了,将墨写的字、朱砂的画,清晰地映在灯笼壁上,一盏,一盏,廊下的灯笼次第亮起,连成一串殷红的光晕,将庭院染上一层喜庆的颜色。

又是腊月了。窗外是城市辉煌而疏离的灯火,我却极想再看到那一串温润的光晕,在故乡老屋的廊下,静静地亮着。

糊纸是最见功夫的。他先在骨架上刷一层薄薄的糨糊,然后极小心地提起一张棉纸,对准了,轻轻覆上去。左手按定,右手持一把干净的排笔,从中间向四周,那纸吃透了糨糊,便服服帖帖地附着在竹篾上。糊完一面,需等它半干,才能翻过来糊另一面。这时候,灯笼还不



五彩缤纷的烟花。蒙海龙 作

## 都市表情

## 年,藏在一抹红里

□ 施群妹

开来。一想到新年的脚步越来越近,这一抹红,来得正当时。

以前我是不喜欢红色的,总觉得它过于鲜艳、张扬。记得高中时有位女同学,背着一只橘红色的书包,很是夺目,而她的个性也是热情似火。我从心底羡慕她,也曾努力让自己张扬一点,但是不行,哪怕穿一件艳丽些的衣服,都感觉自己像是站到了聚光灯下,手脚无处安放。

也许是岁月的洗礼,我变得越来越随意,如今更是感觉红色能让人觉得生活充满希望。早上出门前抹点

口红,看着镜子中的自己,气色一下子变得红润,心情也跟着明媚起来。元旦参加新年登山活动,同伴说新年穿亮丽的衣服,拍出来的照片好看。我拿出大红的围巾围在外面,整个人一下子成为全场的焦点。

登山返程时,正巧赶上古镇举办年糕节,那抹红色又撞进了心里。看到如意年糕上的红色印记,想起小时候,父亲也会在腊月里做年糕,他捏出的鲤鱼惟妙惟肖,而点鲤鱼眼睛的任务,总是由我完成。我用手指轻轻地蘸上朱红,点在年糕上,顿时鲤鱼像活起来一样有了灵气。那天,我买了很多袋年糕,让店主按上红印,准备送给亲戚朋友,让他们也感受这一抹红的喜悦。

其实,我买的蝴蝶兰是热烈的红,家里的长寿花也红得正艳,深红的百合花含苞待放,盛满新年的欢喜。

## 美食随笔

## 王猫糕香年味长

□ 陈卫华

腊月十五左右,村子就醒了。家家户户开始忙一件大事——蒸馒头。多的时候用三四百斤面,少的也要两三百斤,全村唯一的大蒸笼成了腊月里最忙的物件。

“王猫糕”是老家对一种长条馒头的叫法,因形似黄鼠狼(乡人称“王猫”)而得名。它是刻在味蕾上的故乡印记,是年味里最扎实的一笔。

蒸馒头那天,几口大缸挨墙排开,掌酵师傅一早就来“掺酵”:面粉入缸,加水,加酵饼泡开的水,反复揉按摔打。老酵馒头的魂,全在这揉面的功夫里——劲要匀,力要透,面团才会活。掺好的面团放入大缸,上锅盖,裹棉被,静静等着。师傅不时揭开缸盖,用手背试试温度,用眼睛量量发酵的火候。老人说,一笼馒头蒸得好坏,连着来年的运道。等面团涨到缸口时,师傅点点头:“可以做了。”大家便围上来,扯面,整形,一层层摆进蒸

笼。十层笼屉坐稳大锅,灶膛里燃起旺火。

三四十分钟后,白汽弥漫了整个灶间。师傅揭开顶盖看一眼:“出笼。”孩子们早就等急了。馒头倒在院里的芦苇帘上,麦香混着酵香随着热气扑来——那是过年才有的,让人安心的香味。馒头微黄,气孔舒展,咬下去韧韧的、筋筋的。简单的麦香在嘴里化开,却是最扎实的满足,当家人尝过后露出笑意,这年才算有了底气。

如今村里很少有人自家蒸馒头了,但走街串巷卖“王猫糕”的还有。每次回乡,只要遇见,我总不忘买上一两条。碰上正宗老酵做的,咬下去的刹那,童年的腊月便回来了——满屋的蒸汽,灶膛的火光,还有空气里那份稳定的幸福。现在好吃的再多,也代替不了这一口朴实的念想。它不单是食物,更像一把钥匙,轻轻一转,就打开了岁月里那扇温暖的门。

## “压轴”的水芹

□ 曹立杰

苏州人把茭白、莲藕、芡实、茨菰、荸荠、莼菜、菱角、水芹,合称为“水八仙”。时令到了岁末,寒气渐增,水八仙里的各色物什,也渐次登场,又渐次退下。到了春节前,水芹往往是那压轴的时令菜了。

水芹是长在水里的,是浅浅的、清清的,或是水田,或是沟渠。这时候,正是水芹上市的时节。你若去菜场,就能看到一捆一捆的水芹,带着水气,湿漉漉地躺在竹匾里。叶子是深绿的,茎是白的,白得有些水灵灵的,仿佛一掐就能出水。这便是苏州人常说的“白头”,好的水芹,那段“白头”长、嫩、脆。这“白头”是怎么来的呢?听老辈人讲,是把长出的青茎揿入泥中,让它在黑暗里憋着长,缺了氧,便褪去了青色。这法子,颇有些“玉汝于成”的意味,也难怪它的味道格外清冽。

水芹的香气,是极有个性的。有人嫌它那股股儿冲,觉得是怪味,避之不及。这就像有人吃不惯香菜,有人闻不得榴莲。但爱吃的人,偏偏就馋这一口。那是一种带着水腥气、土腥气,又混着青叶清香的独特味道,正是它招人喜欢的地方。

春节将至,家家户户的餐桌上,大鱼大肉是免不了的。这时候,若有一盘清清爽爽的水芹端上来,那真是再好不过。它像是一剂清凉散,解了油腻,也安了人心。它提醒着我们,无论日子过得多么红火,总还需要一点清新的滋味来平衡。

水芹的时令很短,一开春,它就要老了,那股子冲劲儿会变成草气,不再鲜嫩。所以,这春节前的每一口,都值得细细品尝,吃完了这顿水芹,也就真的近了。

