

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,那包甜甜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



回家过年。 蒙海龙 作

会买回一个硕大的猪头 and 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



光阴故事

腊月灯事

□ 李小碧

一进腊月,祖父的闲坐便少了,这便是一年里做灯笼的时候了。他做的是纸灯笼,圆

的,底下垂着流苏,点上烛,便晕出一团温润的红光,能把一小片夜色都暖得软和起来。做灯笼,先得备料。竹篾要选隔年的老竹,肉厚,韧劲足。祖父用一把磨得锃亮的篾刀,顺着竹节,破开,再细细地削。刀锋过处,竹篾便一根根分离出来,宽窄如一,薄如韭叶,却又柔韧异常,折不断。他将削好的篾片在清水里浸一浸,然后便能在手里弯成极圆润的弧,用细麻线扎了骨架。那骨架在他手中渐渐成形,先是一个顶圆,再是一个底圆,中间用几根纵的篾片一撑,一个浑圆的“胴体”便有了。

骨架扎好,晾在一边。接下来是糊纸。纸是极薄的棉纸,微微泛黄,有宣纸的柔,却更韧些。祖父裁纸,不用尺,只用手比量着,指甲在纸上轻轻一划,再顺着那印子撕开。糨糊是他自己调的,用细白面,在文火上慢慢搅成糊,稠稀得当,黏性极好,却没有市售糨糊那股子冲鼻的酸气。

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。左手按住,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

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。棉纸吸了油,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,我仰着头,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,在故新老屋的廊下,静静地亮着。



都市表情

年,藏在一抹红里

□ 施群妹

心血来潮,最近一直想换个手机壳,大数据懂我,马上推送很多款式。我一眼挑中那款大红颜色的,不为别的,就想着离年越来越近,给生活来点喜庆。

菜鸟驿站里,买来准备过年摆在客厅的蝴蝶兰到了,而另一个小快递盒里,是我期待已久的手机壳。拆完包装,我迫不及待地把手手机壳拆下,将印有“祥云”和“福”字的红色手机壳换上后,眼前一亮,一股浓浓的年味,在掌心的方寸屏幕间弥漫

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

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



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。老人们说,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,还有空气里那份稳稳的幸福。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,是把长出的青茎揪入泥中,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。有人嫌它那股味儿冲,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。

吃水芹,最家常,也最能品出本味的,是“水芹炒肉丝”。将水芹择洗干净,切成寸段,肉丝上浆滑炒,再倒入芹段,猛火快炒,加一点盐,一点糖,一点生抽,有时候再来一点干辣椒段提味。起锅时,肉丝是酱色的,水芹是碧绿的,那股子清香,便霸道地占领了整个厨房,引得人食欲大增。

还有一种吃法,更为清爽,叫“烫水芹”。将水芹在滚水里焯一下,捞出沥干,浇上麻油、酱油,撒一点细细的姜末。吃起来,口感是脆生生的,滋味是鲜灵灵的,满口都是水乡的清气。

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,总还需要一点清冽的滋味来平衡。

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,年,也就真的近了。