



作家眼中的年

□ 仇多轩

牛是勤奋的代名词，牛年将至，当我们品读作家笔下的春节和年味之时，更对牛年新春多了一份美好的期望。

老舍在《北京的春节》中对过年进行了细腻描写：“在腊八那天，人家里，寺观里，都熬腊八粥。”“从腊八起，铺户中就加紧地上年货，街上加多了货摊子——卖春联的、卖年画的、卖蜜供的、卖水仙花的等等都是只在这一季节才会出现的。这些赶年的摊子都叫儿童们的心跳得特别快一些。在胡同里，吆喝的声音也比平时更多更复杂起来。”以孩子的心理去观察和体悟社会，年味显得特别温馨。

“年底这一天，是准备通夜不眠的，店里早已经摆出风灯，插上岁烛。吃饭时母亲分送压岁钱，用红纸包好，我全部用以买花炮。”“吃年夜饭时，把所有的碗筷都拿出来，预祝来年人丁兴旺。吃饭碗数，不可成单，必须成双。”童心常驻的丰子恺，在《过年》里分享心情，渴盼来年的美好。

“红色春联贴在每家门上，写着：好运、快乐、和平、富贵、青春。因为这是个大地回春，生命、发达、富贵复归的节日。”林语堂在《庆祝旧历元旦》中写道，“街头屋前，到处是爆竹声，充斥着硫磺味。父亲失了他们的威严，祖父更比以前和蔼，孩子们吹口笛，戴假面具，玩泥娃娃。乡下姑娘穿红戴绿，跑三四里路到邻村去看草台戏。”以前过年特别热闹，欢闹一直持续到正月底。

梁实秋对过年则是另一种思考，他在《过年》中写道：“年夜饭照例是特别丰盛的。大年初几不动刀，大家歇工，所以年菜事实上即是大锅菜。大锅的炖肉，加上粉丝是一味，加上蘑菇又是一味；大锅的炖鸡，加上冬笋是一味，加上番薯又是一味，都放在特大号的锅、罐子、盆子里，此后随取随吃，大概历十余日不得罄，事实上是天天打扫剩菜。”如今，随着时代的发展，过年时不再每天大鱼大肉，每顿皆有新鲜的菜蔬、饭食，而且娱乐氛围浓厚，过年不再单调。

孙犁在《记春节》写道：“如果说我也有欢乐的时候，那就是童年，而

童年最欢乐的时候，则莫过于春节。春节从贴对联开始。”小时候，很多刚上学的孩子们最钟情的恐怕是看写春联、贴门对了，跑前跑后，乐此不疲，一上午时间，我们会把整个村庄的春联看个够。

“虽然富贵人家在大厅里除摆梅花之外，还不忘在泥盆外加开光丰彩或景泰蓝套盆，但穷家过年，也要有一点颜色。很多人家养一盆青蒜。或用大萝卜一个，削去尾，挖去肉，空壳内种蒜，铁丝为箍，以线挂在朝阳的窗下，蒜叶碧绿，萝卜皮通红，萝卜缨翻卷上来，也颇悦目。”汪曾祺在《岁朝清供》中真实呈现春节的情致。过年是永恒的主题曲，小时家中穷困，但在父母的精心操作下，我们同样把年过得有滋有味。

莫言《故乡过年》娓娓道来一个留下难忘记忆的年：“穿上新衣，感觉到特别神秘。家堂轴子前的蜡烛已经点燃，火苗颤抖不止，照耀得轴子上的古人面孔闪闪发光，好像活了一样。这是真正开始过年了。”“年夜里的饺子是包进了钱的，我们盼望着能从饺子里吃出一个硬币，这是归自己所有的财产啊，至于吃到带钱饺子的吉利，孩子们并不在意。有一年，我为了吃到带钱的饺子，一口气吃了三碗，钱没吃到，结果把胃撑坏了，差点儿要了小命。”这一段，好多人都应该感同身受，幼时过年常常吃得过瘾，往往“痛并幸福着”。

“除夕的清晨，我被零星的爆竹声惊醒。撩开窗帘，见山色清幽，太阳还没出，于是又钻回被窝，睡到八点多。再次被接二连三的爆竹声唤醒时，霞光已经把兴安岭的一道道雪线映红了。看来老天也知道过年了，特意让霞光化做春联，贴在山间。想必老天贴的春联，是用云彩做的砚，用银河之水做的墨汁，用彩虹做的笔管，所以这非凡的春联看上去明丽脱俗，充满了朝气。”“吃过早饭，我也给家门贴上春联和福字。那副烫金的大红春联，看上去就像两行飞向天空的金丝雀，给人喜气洋洋的感觉。”迟子建《白雪红灯的年》，传递了喜庆、温馨、希望和美好。

新春新愿景，幸福常相伴。年味芬芳，快乐永恒。

眸中盈星辰，岁月终生花

□ 姜辰潇

旧宅有一庭院，如今已被搁置，久未住人了，往日却是最熙攘、热闹不过的。脚下之地多由青石板与水泥沙石铺就，也有径自裸露土壤处，植些花，种有果蔬。春秋之时，徐风拂面，与世间生灵嬉戏，惹得花儿娇羞、菜蔬翩飞，但我最偏爱的，却是那棵需合抱的石榴树，兴许是每逢初秋便有胖娃娃般的石榴吃的缘故。每至暑热，我总躲在树下乘凉，旧时少见空调之类电器，夏日大都是拿一蒲扇轻摇驱赶热气的。

那天，我坐在石榴树下看小蚂蚁成群沿着枝干纹路行走，手里蒲扇胡乱地摇着，忽见爷爷笑呵呵地迈进院落，一副农民装扮，手里拿些工具，我懒洋洋地问道：“爷爷，您这是要做什么啊？”爷爷拍拍我的脑袋，柔声说：“我刚得了些极好的迎春枝，打算扦插在此处，囡囡要不要看看爷爷是怎么做的呀，这可是个神奇的戏法呢！”我一下来了精神，将眼睛睁得圆圆的，点头答要的要的，毕竟看戏法总是很有意思的一件事，平日不常见。

爷爷进了屋，回来的时候手里多了几根枝条，还有一把老剪刀。我仔细瞧着，生怕错过这戏法的丁点儿细节，最后留有遗憾。爷爷用老剪刀小心地将插条底部的叶子剪掉，并剪成斜口，十分认真的模样，唯恐一失手成遗憾。他将松软、排水性好的基质从泥罐里取出，然后悠悠地说道：“囡囡，其实养花同待人一般，你对它好，它自然愿将一切分享给你，回馈于你，灿烂地盛开，抑或拿出丰盈的果实。世间草木大都有情，但倘若碰上中途破败或枯死的，也不必觉得它是无心肠之物，辜负了你的心意与热情，怀有怨恨，只当是你们缘分未到吧！帮它，只求心安，至于未来之路，皆为造化因果，谁又能说得准呢？”石榴树的荫蔽很大，我坐在它的边缘处，望着阳光下的爷爷。其实，当时的我听不太懂这些话的意思，却感觉爷爷那么悲伤，紧皱的眉头、难掩失落的口吻，还有眼眸中一闪而逝的恍惚……我偏偏脑袋，眨巴着眼睛想，爷爷往日不曾这样啊，今儿是怎么啦？止不住地出起神来。

“快来，帮我挖一下土，铲子在这儿！”爷爷突如其来的声响，将我吓了一跳，蒲扇从手中滑落，摔到地上。“哦哦，爷爷，囡囡来了。”我赶忙答复。“囡囡现在太小了，大些时候会明白的，现在只要记住就好啦！”爷爷看着挖土不停的我，语气轻轻的。

挖好土，爷爷将插条的三分之二埋入，完成这最后的工作。夕阳的余晖洒落在爷爷

身上，暖融融的，将他笼罩，我眯眼望着，心头一动，此刻好幸福啊，天地间仿佛只余我们二人，与生灵草木对话、嬉戏，我不再考虑繁重的作业、父母的絮叨；爷爷不再为生活奔波忧愁，可以尽情侍弄花草……

此后，洒水、施肥、翻土、除虫自不必说，只是这花有些娇弱，一来一回竟费了不少时日，开花时已是四年后了。这时爷爷已退休在家，往日常来家中看望的小张叔叔也渐渐来得少了。

寒来暑往，冬夏交替，不知不觉间许久已过，爷爷又教我识了不少字，讲了许多故事，并一如既往地每年石榴树结的“胖娃娃”摘给我吃，只是他的身体却大不如从前了。

……
岁月如水，轻轻将过往掩埋，欢喜与感伤都在其中斑驳，然后模糊。我们搬家离开了，因为父母有了更多的薪水，足以支撑更好的生活，却没忍心卖掉那小院与旧宅。后来，爷爷病重离世，我考学远迁，那些时光便渐渐被尘封了。只一件，前几年我在和奶奶闲谈中才知，原来小张叔叔早已过世了，他得了癌症，检查出时已是晚期，他是爷爷一手提携的，聪明、勤劳、好学，爷爷一直将他当儿子看待……也就是那年，爷爷在院子里栽下了迎春。

爷爷总是用他无私的爱与言传身教来感染和引导他人，他的爱那么深沉，却有分寸，让我相信这世界很美，有爱与光亮，也应承认变数与无常，难得圆满，所以我爱这个世界，有时会有遗憾而不抱怨。

那天晚上，我悄悄从家中取出旧宅的钥匙，向那条熟悉的路走去。已经许久未回去了，因为不敢，也怕失望。其实记忆是模糊了的，可思念却在无数个夜晚涌上心头。星辰将黑夜点缀，生出些温柔与暖意。我打开锁，轻轻一推，门吱吱啦啦地响起来，鼻头有些酸，回忆扑面而来。我走进小院，原先种迎春花的地方此时已光秃秃了，想必是已除去了，毕竟房子经年未住，奶奶又不会打理花草草，也只得这样作罢。石榴树倒还活着，只是不复昔日光景，奶奶留着它也是一种念想吧，毕竟这里曾留下太多欢笑与回忆……

这里承载了我的童年，有自然的灵动与生机，有大家庭的热闹与温暖，有争执与欢笑，但更重要的，是爷爷的爱与教诲。我在春风中长大，接受秋雨的洗礼，怀着一颗赤诚的心对待他人、对待世界，我想，或许这是最为珍贵的精神财富。

我静静地想着，眼泪“啪嗒”滴在青石板上。

漫话博山酥鱼锅

□ 王济武

博山是鲁菜的重要源头之一，博山菜品种繁多、味道各异，酥鱼锅就是博山饮食文化中的一朵奇葩，也是博山“年文化”的重要积淀，其特点是：荤素兼容，鱼酥肉烂，油而不膩，五味相间。它既是一道较普遍的大众化食品，又是可登大雅之堂的风味名吃，早已闻名遐迩、脍炙人口，不仅受到老百姓的青睐，文人墨客也为之倾倒。

这道菜，历史悠久，清初就已进入发韧阶段，迄今已有数百年历史。初始，主要制作材料有带皮猪肉、猪蹄、鱼、海带、白菜、藕以及作料酱油、醋、葱、姜、料酒，经7-8小时的烹制，汤要经过反复撇出、倒进，由大火转小火熬炖而成。后来逐渐进入平民之家，口味也几经改进。上世纪40年代初，博山的厨师们汲取“东洋人”做鱼加糖之理，洋为中用，便增加了放糖这一重要环节。后来，作料中又有人增加了蒜，酥鱼锅的口味从而走向成熟。

酥鱼锅是一道佳肴，因它是冷馐，加之过去方方面面条件所限，成为山城一道过年才能吃到的菜。过去每逢春节前夕，家家都做这道菜，走进博山的大街小巷，你将不由自主地被酥鱼锅溢出的独特香味吸引。

随着时代的发展，这道菜也在与时俱进，做菜的锅也由原来的大砂锅变为铝锅乃至高压锅了。从制作时间看，原来要慢火焖数个小时，现在节奏明显加快了。再从材料配比看，现在普遍加肉、鱼多了，因为各家口味不同，从而各有偏重，因人而异，也就千门万味了。

改革开放以来，有些商家抓住商机，把它装进了真空袋，送进了超市，让它走出了博山，让更多的美食爱好者有机会品尝到来自鲁菜发源地博山这一具有悠久历史的传统美食。

春节即将来临，眼下正是酥鱼锅满城飘香的时节，朋友们，快来尝尝博山的酥鱼锅吧。