



缤纷年夜

□ 张修东

年轮,沉淀岁月,镌刻印记,温暖流淌,不知停歇。而年夜,是一帧旧年书信的抒写,是一张新年书笺的定制。

年味渐浓,我最愿意看的是社区、街道上的缤纷景致,最愿意闻的是空气中弥漫着的年的味道。

室外,寒风冷雪似乎要把屋子吹冷,把树枝压弯;室内,却是百花争妍,对风雪置若罔闻。今年,母亲送我的长寿花开得有点晚,正好赶上春节开放。前几年

送我的蟹爪兰已有年岁,依旧花开其时,骨朵坠枝。那株猩红点缀的五星梅,廊灯映衬,绿肥红瘦,脸薄透亮,像极老家不善酒力的兄弟,酒后无语,只是默默望着我。花儿,像小孩子提早穿上过年衣裳,跃跃欲试,株株鲜亮,一门心思迎接年夜绚烂,着实可爱。

三年前,女儿出嫁了,因为疫情过年不能回娘家。我和妻子商议采购了几盆喜欢的花:蝴蝶兰红的热烈,黄的艳丽,紫的妖娆,粉的张扬,像只只活灵活现的

蝴蝶栖息虬枝,为房间增色不少。这一组合恰似总结人生旅程——从青春到稳重。有了花的陪伴,恰似孩子就在身旁,生活不再孤单,等待不再枯燥,即使处于疫情特殊时期,欣赏花的姹紫嫣红,也增添了生活信心和无穷力量。

要说力量,还得说说我早上刚刚布置在家中的一面鲜艳国旗。几年来,购买一面国旗安放在家中显眼位置,成了习惯。我仰视国旗,从哪个方位看,也是流动的一抹红,祖国的强大和生在

中国的自豪感、幸福感油然而生。如果信仰有颜色,那一定是中国红,中国红是天底下最亮丽的花朵。

夜幕深沉,一轮冷月爬上楼顶,缓缓游动。不远处,传来一阵响亮划破夜空,引人遐想。我在自己的2023新年献词里写道:与旧事同归于尽,盼未来春暖花开,是新的行进路上收到的一份明亮鲜活的请柬。

年夜飞花舞缤纷,是一朵朵踏上新征程的飞翔的礼花,是一首首唱响新时代的赞歌!

炸年菜

□ 魏益君

过了腊八,乡下的老母亲就支起锅灶,欢天喜地忙着炸年菜了。

说起年菜,我有着特别的记忆。记忆中,每到腊月二十八九,农村都有炸年菜忙年的习惯。年菜就是将购得的豆腐、猪肉等切成片,裹上面糊在油锅中文火慢炸,直至炸得外黄里嫩,方才出

锅,那种香喷喷的味道足以香满半条胡同。

那时每家都有四五个孩子,一人只能尝一块,然后就只能眼巴巴看着母亲将炸得冒着香气的年菜放进箩筐里,再不让我们吃一块。因为年菜是过年待客用的主菜,除大年三十晚上全家饱吃一顿外,就是留着春节后待客了,这要一直留用到正

月十五。记得那时嘴太馋,伙同弟弟将年菜偷来吃,害得过年待客时母亲抓了瞎,被父亲好一顿打。母亲就发誓,以后日子好了,天天给我们炸年菜吃。

后来,日子果真好了,再到忙年炸年菜时,母亲就让孩子们吃个够。不仅如此,来家玩的小伙伴,谁来都送上一块。再后来,农

村办年货购置的鸡鸭鱼肉都吃不完,许多人家就不再炸年菜。母亲却一直保持着过年炸年菜的习俗,从没有间断,且变着花样地炸,大人爱吃,小孩更爱吃。母亲总说,不炸年菜好像就不是忙年,不是过年。说也奇怪,这么多年了,年年吃,我也没有吃够,而且百吃不厌。

暖老温贫沏茶汤

□ 杨朝竹

寒冷的早晨,沏一碗茶汤喝是我改不掉的习惯,那黏软香甜的口味,总觉得是我随身携带的故乡,是对初长成时食物的怀念与敬意。寒来暑往,奔走他乡,仍是如此。

我出生时,母亲已过不惑之年,加之她那时身体有病,大夫说母乳是不能喂养孩子的。好在秋天谷子已上场,熬制小米粥喂养也相对容易,喝米油就成了我一日三餐的主食。但这些汤汤水水的不撑肚,且家里又不能顿顿熬小米饭,沏茶汤就解决了我吃饭的难题。白天,沏茶汤时掰上块饼干,茶汤中又增添了些甜味,口感越发醇香;夜间,若因饿哭闹时,父亲或大姐起来生火将暖瓶里的水重新加热至沸腾,冲上一小碗茶汤,迷迷糊糊间让我吃上,这样就会一觉睡到大天亮。

上世纪60年代,在沂蒙山区的山村农家,喝茶汤,不论你什么人家,都是件极其奢侈的事,我却因为不能食用母乳,自幼就享受了这个待遇。你想,天明到天黑,拗伤着给沏茶汤当饭吃,谷米的清香加持着家人的关爱,

健康成长自是得到了保障。据说,这一待遇直到我长出奶牙方才断断续续给予取消。

茶汤好喝,制作却繁琐。先从茶汤的原料谷子说起,一般来说谷子种在山岭薄地,产量低,其温补的效果在中医那里谓之“代参汤”,等级为粥类的天花板。其次待谷子成熟后,掐穗子置于打谷场上晒干,用碌碡反复碾轧脱糠成米。再是将小米淘洗干净稍加晾晒,但时间不能过久,用手捻米成粉即可,茶汤面子就在石碾上一遍遍过筛中诞生。茶汤面子是小米粉,但小米粉不一定是茶汤面子,二者之间只能画约等于,比如蒸发糕的小米面就沏不成茶汤。沂源的茶汤,是老沂水美食的传承物,但沂源沏茶汤的面少去了“涸”(即碾)成面后上锅柴火慢炒,将其烘干焙出的工序,也减去了加红糖、加红枣粉等佐料的习俗,故食用起来,谷物的味道醇香凸显。

记忆中,茶汤面是庄邻四舍家的稀罕物,因此家中若有孱弱之症的人,往往会在新年收获的季节,上碾“涸”一些,做好日后应急之用。茶汤面一般放在橱柜的

上端,位置既十分显眼,又一般搬动着。盛茶汤面的家什大都用簸箩,它直径大、深度低、通气性好,且在茶汤面中间掏出一个不规则的圆形空间,确保茶汤面不会霉变。讲究的人家还会在簸箩上沿搭几根枝条,4分钱一张的白纸罩上两张,保证灰尘等不洁之物的落入。这样保存的茶汤面,一般不会变味,顶多是面子外边一层呈灰白色,里边却依然金黄如初。

作为一种古老的吃物,李时珍、郑板桥都有对食茶汤的感受,可见茶汤历史悠远与功效之大。时下,据说在北方许多城市都能找到茶汤的踪影,毕竟“白菜萝卜各有所爱”。冯骥才在《俗世奇人》中有一篇为“好嘴杨巴”的故事,把茶汤这种稀松平常的街头小吃与奇人联系起来,就十分有趣。说李鸿章到天津视察时,就得到这茶汤的招待,可他发现茶汤里的浮头,黄渣渣的碎芝麻粒时误为脏物,自感受到轻视,甩手将茶汤碗打翻在地,店主杨巴见状,恐怕中堂大人说出脏东西这几个字,遂脑袋撞地叩得山响,边用“大人息怒,小的不知中堂大人不

爱吃压碎的芝麻粒,定会痛改前非”的话为李中堂寡闻解了围,不仅保全了各自的颜面,还获得了赏银一百两。虽说这里突出的是杨巴的机敏,但可以看出来敢把茶汤给李中堂当午饭,就知道茶汤在天津人心中的分量有多重。

沏茶汤,是个技术活,不会捌伤的往往弄成一碗咕渣蛋子汤,无法食用。儿时的冬天,父亲给我们姊妹冲茶汤时,在用温水将面子调成糊状的过程中,把开水壶重新坐在灶上继续加热,在保证碗中搅的没有丁点咕渣后,快速提壶冲水,边兑边搅,待成为弹碗不动时将烧水壶底置碗顶部,约分多钟的受热,茶汤熟得更加到位,一碗吹之出窝、搅之成垄的茶汤,就像是一块雕刻完还未打磨抛光的蜜蜡,带着细腻、温润的质感宣告成功。这碗茶汤,叠加着厚重的父爱,食之便瞬间暖意遍体……

君子怀德,小人怀土。数十年已逝,儿时的那碗茶汤给予味觉上的印记,依然鲜活醇香,父亲遵循古法沏茶汤的那些画面,依然镌刻在我记忆的深井里,并时时翻涌。

陋室遐想

(外二首)

□ 郑峰

写下这个题目
首先想到了文房四宝
这极像书画的子官产房
当然,名画名作的诞生
也需要高人和氛围

忽然想到了一代大家黎雄才
我与他曾有过一面之缘
关于他的传说佳话如影相随
中国画强调书法用笔
他画画名为写画
70多岁,正是月圆中天之势
每晨六时许辄起
雅室里与四宝缠绵相濡
多作一枝一丫一石一水一云
数十年如斯不辍
其画中竟无妄笔

家中红木柜藏清季旧墨
又藏石青石绿等
手研自用,不购市井劣质
最奇的,是用酒研墨
一笔挥去,从容潇洒
不作小稿,不用朽木
下笔飞舞,胸中自有山水
近看落落有书法韵味
远观飒飒若高山流水
观者为之叫绝
行笔如有神威
如得滴墨神传,我生足矣

跋涉者

一粒不安分的种子
进入神秘的迷宫
在母体里孕育了躁动
呱呱坠地时,发出惊人的哭喊声
开启尘世间的旅行

从此无法遏制地回转
在星空迷蒙的夜里
追逐着远方隐隐的呼声
膨胀、冷却、饥饿、寒冷
习惯了孤独和惊恐
在漂泊的行程里忘记来路

远方的山脉,朝阳暮霞的暗明
仿佛都在传达着讯息
所有的故事都燃烧在空中
重复循环着季节和日夜
爱与恨,在岁月里沉淀升腾
在雷电相会的刹那
一切重新开始,一切获得重生

路灯

暮色苍茫,幽冥四合
天宫里抖落下无数星星

街市里摇变成排排路灯
灯光树影间,是遥远的记忆和
闪动的烟火人生
照亮这条宽阔的大道
烙印着迟暮行人的脚步声

沿途玻璃窗窗口闪动里
藏着狗尾巴草、乱石渣和荆棘
丛丛
这里埋葬着古老的村庄
燃烧的炉膛和柴垛水井

灯红酒绿的恍惚里
想念和静思从守候里回应
幻想的蔓藤口衔冰露的青草
街巷里攀附着牵挂与纠缠
隐身的母亲和朋友在等我
月亮从黑云中迎接太阳的出生