# 欢欢喜喜中国年

□黄 宁

春节前的准备工作从腊月二十三启 幕,除了祭灶吃芝麻糖,在外的人都要奔 回来准备合家团聚的大事。扫房子、磨豆 腐、盘饺子馅儿,忙忙碌碌就到了腊月二 十八,要早早请人把对联写好。贴对联的 时候很讲究,一般由男主人或者长大的儿 子贴,小孩子负责端糨糊,看贴得齐整不 齐整。过年的吃食要准备齐全,得蒸煮煎 炸全上。先说蒸,就有蒸花糕、蒸皮渣、蒸 扣碗种种。蒸花糕是大事项,除了选用精 细白面,还得讲究蓬松多孔,这样蒸出来 的糕才可以一层一层地撕下来,层层看得 见气孔。主妇们蒸花糕好比绣花,各显神 通,暗自比拼,"鱼鳞"用梳齿一行一行压, "刺猬"的小刺用剪刀一根根剪,红豆煮得 甜腻软烂,预示着年年有余、福寿双全、甜 甜美美。

蒸皮渣最好选用红薯粉条,剔透如蜡,

中国结

红红的 耀亮天空

中国结高挂在街边

照耀着游子归乡的路途

凝成一幅现代归乡的画轴

中国结在纷扬的雪花里

—个个雪花盛开的冬日里

在时光的脸庞上摇曳着幸福

镌刻在大地厚实的脊背上

将鸟鸣的芬芳缀满眉梢

中国结雄壮成巍峨的诗篇 让我幸福地依偎在你的臂弯

为亲人洗濯风尘与疲惫 并打开新年的扉页

悠扬地流进我遥望的目光

流进我加速循环的血液

我把你掬在手心

弯弯曲曲 .....

拧成一条思念的长线

将大海的辽阔 草原的宽广 天空的蔚蓝

让急促的足音敲响故乡沉睡的梦境

仿佛大地胸前的饰物

穿过雪花的晶莹

风的刻刀

让流淌的岁月溪流

将昼的白与夜的黑

让斑驳而逝的年轮

接受严冬的洗礼

铺满神州的胸膛

枯叶的敲击

顾盼的眼神那么澄澈

聆听着熟悉的脚步

敲打大地的声音

是华夏民族一个吉祥的符号

耐心地等待着远方归来的亲人

365个明明灭灭而又匆匆流逝的日子

都在中国结这一刻的展示中得到祝福

喜庆地挂在新春的当口

□徐慧根

韧如牛筋,煮熟后切成寸许长的小段,加 葱、姜、蒜、盐、淀粉、自制的花椒粉搅匀,放 到盆里冷却成型,然后上锅蒸。蒸的时候 要用筷子扎几个透气孔,否则皮渣受热会 "爆浆"。蒸好的皮渣和果冻一样晶莹弹 牙,可以煎着吃,可以做汤吃,和青菜、鸡 蛋、丸子混搭做面筋汤,起锅时撒把芫荽淋 勺醋,驱寒解腻清火。但皮渣最经典的用 法还是烩菜,热油加香料,下大块五花肉翻 炒,五分熟时加入切成方寸大小的皮渣、豆 腐、经霜的大白菜,翻炒均匀至每一块皮渣 和豆腐都过了油变得金黄、每一片大白菜 都浸了油变得软烂,再倒一碗热水加盖炖 煮,直至皮渣充分吸收了肉的香,又不失自 身的筋道,那种味道尝过就不会忘。也有 人加入虾皮提鲜,是另一种滋味。

扣碗的材料得先炸,酥肉、鸡块、带鱼、 丸子全得用小火热油慢慢地煎炸,似乎要 把忍了一年的馋都补上,一锅一锅地炸,一 筐一筐地晾、藏。鸡块、带鱼处理干净了就 可以下锅。酥肉相对复杂,选肥瘦相间的 五花肉裹上炸粉香料炸制,是为大酥肉,抹 上腐乳和豆腐一起蒸,就是扣碗中的名品, 夹在馒头里吃那叫一个香。瘦肉裹上炸粉 香料炸制,就是小酥肉,可以单蒸,也可以 和丸子、皮渣一起蒸。大酥肉香浓奔放,如 牡丹、芍药,小酥肉清爽内敛,如山茶、兰 草,特别适合女孩子。

老辈人按着规矩循序准备,二十三糖 瓜粘,二十四扫房子,二十五磨豆腐,二十 六去买肉,二十七宰公鸡,二十八把面发, 二十九蒸馒头,忙忙乱乱就到了除夕。守 岁的规矩很多,包饺子要一家人齐动手才 热闹喜庆。一向不进厨房的爸爸负责擀 皮,妈妈负责包,大孩子负责摆放,小孩子 偷空揪一坨面来玩也不会挨吵。手巧的爸 妈还会忙里偷闲教小孩子捏个"兔子""刺 猬",然后用沾满面粉的手在小孩子鼻梁上 刮一下,惹得全家哈哈大笑。饺子出锅了, 包了铜钱或钢镚的饺子"恰巧"被长辈和孩 子吃到,预示着来年好运不断。

春节期间,老成持重的爸爸化身精神 小伙,和孩子们一起点炮仗、放起火。真正 的小伙儿和半大孩子们一猫身就上了房 顶,在房顶上放炮,看万家灯火,火树银花 不夜天。男孩子胆大调皮,最喜欢劲爆的 二踢脚、摔炮。女孩子则拿着细细长长的 烟火玩。外面的热闹逐渐消退,一家人嗑 瓜子、吃花生、打扑克,输了的给脸上贴纸 条、钻桌子,种种游戏都玩过了,困意逐渐 上来,却仍然不肯散去。直到窗外的夜色 成为纯净的黑,一切喧嚣转为沉寂,大地陷 入短暂的沉睡,人们心底的兴奋"砰"的一 声落下来,随之升起的是介于心满意足与 若有所思之间的虚静。

多么美好的回忆,曾经被淡忘的过年 习俗近年又焕发生机,越来越多的人开始 向传统回归。让我们怀着欣喜、期待、坚 守的心走向那份幸福,体味独具特色的 中国年

### 卜算子·癸卯春节

□冯文亮

卯兔携瑞来,寅虎驱瘟去。 紫气千重透碧霄,梅馥凝寰宇 千家挂红灯,万户盈歌语。 火树银花映夜空,亲友欢相聚

## 新年着新衣

□龙素敏

年关将至,商场里的衣服五颜六色、样式新颖,逛街买 新衣的人熙熙攘攘、络绎不绝。无论是上千元的羊绒大衣, 还是几百元的鸭绒袄,可以说一般的工薪阶层只要想买都 能买得起。可是人到中年,看着花花绿绿的衣服,却少了儿 时对新衣的渴求与欢喜。于是,童年的新鞋、新衣俏模俏 样、欢欢喜喜地走出回忆。

小时候,一进冬天,母亲就开始操持全家人过年的新 衣。因家境困窘,我们兄妹四个,如果让每个孩子上上下 下、里里外外都换上新衣,那几乎是不可能的事情。好在勤 劳能干的母亲有一双巧手,给姐姐做件枣红色的新罩衣,给 哥哥做条海军蓝裤子,给我和妹妹一人买个新头花儿,姐 姐、哥哥的旧衣服经过母亲的修改,加上一条花边,就化身 为我们的新衣服。新衣不能每个孩子都穿上,但是新鞋每 个孩子都有。因为新鞋不用花钱买,而是母亲一针一线缝 制的。母亲缝的新年棉鞋里,有一双最让我难忘,前边是红 色的条绒料,后边是天蓝色的斜纹布。穿上那双鞋,就像把 春天踩在了脚下。

新衣、新鞋除夕晚上试好,农历正月初一早上母亲才让 换上。母亲是心疼孩子的人。每天晚上,她都把孩子们的 鞋放在煤火台的周围,为的是孩子们第二天有暖和棉鞋 穿。新年新鞋也不例外。不知是父亲端锅没注意,还是母 亲失手撞到那双鞋,第二天一早,我的一双新鞋只剩下了一 只,另一只烧坏了半边。当时,我抱着剩下的那只新鞋,眼 泪哗啦哗啦往下流。随母亲走街串巷去拜年,我怎么也提 不起兴致,闷闷不乐地想着那双被烧毁的新鞋。小伙伴红 霞穿了一双新鞋,却不小心踩了一脚猪屎,她那狼狈的样子 让我暂时忘了自己的烦恼……穿新鞋,着新衣,只为新年讨 个好运气。

小孩子穿着崭新的衣裳和新做的棉鞋,跟着大人挨家 挨户磕头拜年,瓜子和糖果塞满了新衣服的两个大兜。我 们一边走一边吃,一边跑一边撒,前面的人笑,后边的人 叫,一旁的小孩子忙着捡。整个街道人来人往,喜气洋

奇怪的是,小孩子穿新衣我记得清清楚楚,父母的新 衣我却一点儿印象也没有。从记事开始,父亲永远是一身 深蓝色的中山装, 母亲总是穿着暗花对襟棉袄。也许到新 年了,他们还是平常的打扮,慈祥地看着孩子们开心玩 耍。

养儿方知父母恩。现在每到过年,我总要给父母添置 新衣,或者一双新皮鞋,或者一件大棉袄。我最喜欢那件唐 装红棉袄。那天试穿新衣,父亲坐在椅子上,穿着锃亮的皮 鞋,母亲站在院子里,穿着红艳艳的唐装棉袄。冬日暖阳照 在他们身上,他们的脸上洋溢着幸福的笑容,给新年增添了 更多幸福的味道。

岁月的那头,儿时的新年新衣让童年生活光彩熠熠;时 光的这头,父母的新年新衣让他们神采奕奕。新年新气象, 新年新衣裳,永远是岁月里一道亮丽的风景线。



## 年味,从那一笼糕中溢出

□桑明庆

在我们乡下,新年的味道往往是从那 一笼糕中溢出的。蒸糕是乡下农家迎接 新年最隆重的礼仪。勤劳憨厚的庄稼人 用这朴实简约的礼节,迎接一个充满生机 的季节的到来。

每当岁月的脚步迈到新年的跟前时, 乡下便开始张罗蒸糕事宜。这时候,整个 山村都氤氲着酵香发面的味道,缕缕炊烟 和携带着面香的蒸汽,把山村笼罩得像仙 境一般。蒸糕的日子里,街坊邻居见面都 会问一声:"你家蒸了没有? 用俺去帮忙 不用?"女人们最是热情,不用打招呼,只 要闻到发面的酵香,就会到邻居家帮忙, 真是像赶会一样,帮了张家帮李家,蒸了 东家蒸西家,从东头蒸到西头。

蒸糕的前一天晚上,要发上一大盆 面,盆外面捂上棉被,放在煤火边,以加快 面的发酵速度。第二天,太阳还没有露 脸,家里的女人就轻手轻脚地把捂在盆上 的棉被掀开,看看面发好了没有。这时你 会看到,盆里的面在发酵粉的催促下,在 煤火的炙烤下,变得白白胖胖、鼓鼓囊囊, 甚至还会溢到盆外面,无数个小气泡和小 窟窿眼都镶嵌在面团里面。就在这一瞬 间,一股浓浓的发面味道扑鼻而来,而后 迅速弥漫到整个屋子。

面发好后就要压面。压面是力气活,

由男人们来完成。你看,两个男人分别站 在案板的两边,双手紧紧握着杠子,动作 整齐地用力向下按压。一杠挨着一杠,匀 速反复压在面团之上,那一条条杠印就像 一条条五线谱,更像一垄垄庄稼。这时, 案板被压得嘎吱嘎吱响。在这嘎吱嘎吱 的声响里,发面被压得细腻光滑,表面变 得潮湿,一团白胖细腻的面团压好了。面 压好后就交给女人们,男人们则转移到劈 柴烧火的另一个战场上去了。

女人们用绣花的巧手揉捏面团,做出 花样百出的糕和其他面馍。揉捏面团做 糕的过程,是一个妙趣横生的过程。一块 白生生的面团和一些红彤彤的大枣,经过 女人们充满灵性的巧手加工制作,一会儿 的工夫就变成了一件艺术品。人的双手 真是无所不能,女人们的手在巧和妙上更 胜一筹。你看邻居李大嫂就像杂技演员 表演一样,把手中的那块面团耍得上下翻 飞,一会儿向左转,一会儿向右转,一会儿 往前来,一会儿往后退,真让人看得有点 眼晕。65岁的三婶子也不含糊,她说: "来,让俺这上岁数的也来露一手!"说罢, 她把两个棉袄袖子往上撸了撸,麻利地拽 了一块面,双手按在案板上揉了十几下, 随后轻轻地在上面撒了点面粉,又用左手 掌心轻轻按扁,紧接着握住小擀面杖,来 回几下就擀出一张不薄不厚的圆饼。她 在圆饼中央放上一些红枣,接着盖上一张 圆饼,然后再放红枣,再盖圆饼,最后把一 个像盛开的莲花的面花放在最上面,把一 个红枣摁在面花的正中央,一个简单的糕 便做成了。三婶子轻轻拍了拍沾满面粉 的手说:"好了,你们瞧瞧咋样?"这真是一 件艺术品啊,一层摞着一层,像一层层向 外绽放的花瓣,又像渐次增高的宝塔。雪 白的面团里镶嵌着红色的大枣,白里透 红,红中映白。几个女人七嘴八舌地夸奖 三婶子手艺好。

笑声中,一群叽叽喳喳的女人捏出了 花样繁多、精美绝伦的糕。看那满案板的 糕,或大或小,或高或低,上面或龙或鱼, 或花或鸟,千姿百态,巧夺天工,令人拍手 叫绝。这花样不同的糕是土里刨食的人 们对生活的艺术创造,是他们对未来的希 冀,也是上天给予农家人的安慰和温暖。 糕融进了农家人的技艺,更承载了他们对 美好生活的向往。

糕捏好了,女人们开始装笼,装好后交 给男人们。粗活重活对男人们来说都是小 菜一碟,于是他们快乐地点燃了柴火。红 红的火苗舔着锅底,不停地往上蹿,袅袅炊 烟升上天空。经过大火的持续蒸烤,蒸笼 里的糕熟了,该出笼了。大笼盖掀开的瞬 间,热气腾腾的蒸汽腾空而起,农家小院被 蒸汽笼罩,面香的味道弥漫四周。这浓浓 的面香与袅袅炊烟携手揽腕,一起与蓝天 拥抱,共同迎接新春的到来。



金玉满堂(国画) □范丽君 作

□王永清

万家团圆迎吉祥, 四海欢腾福同享。 冬去春来新景象, 使命责任肩上扛。 中华儿女有志向, 踔厉奋发勇担当。 众志成城心向党, 昂首阔步创辉煌。 神州大地慨而慷, 繁荣昌盛放光芒。 千秋伟业圆梦想, 民族复兴万年长。