



## 过年（外四首）

●以林

从古村书屋到眼前的远山、流水  
时光流转  
或明或暗  
只是，目及之处皆成空  
灵魂一旦赶不上时光的脚步  
转瞬，就被清空  
幸亏还有目光，自带拍摄功能  
攫取眼前一段明亮的画面  
做成书籍，抑或是CD  
将他们摆放在灵魂的架子上

### 集市

无数人聚集在路边、桥头、屋前  
琳琅满目地满地陈列着物件  
他们兜售阳光、空气、音乐  
也兜售着我的童年  
人群中投射着母亲的背影  
她能清楚地喊出我的乳名  
催促我去赶赴一次盛大的节日  
很多年后，在城市里我看到相同的场景  
人们聚集在一个巨大的房间里  
那些琳琅满目的物件早已被包装成符号  
在陈列架上，他们来自五湖四海  
我只能从标签里  
依稀辨认出那些似曾相识的记忆  
此刻，我对着一只来自异国的巨大的天价螃蟹发呆  
我们谁也不认识谁

### 在春天将至的路上

一月，去山里看海的路上  
枯草囚禁在破败的石屋内  
落叶铺成暗黄的地毯  
仪式感，从来都不曾缺席  
路旁的芦苇，摇曳着满头的白发  
谁也不知道期间经历了什么  
只是他们早已学会点头弯腰  
一路向着风的方向  
沙滩上，留下一道被划开的长口子  
又迅速被海水掩埋、抚平  
冬天的记忆深入骨髓  
只是，时间可以瓦解一切  
即使在如此沧桑的场景里  
海上仍然有盛开的浪花  
我从低吟的风声中听闻出了二月的脚步  
她，将从我来时的路上赶过来

### 鱼刺

我一点点努力咽下口水  
打算默默地咽下所有的苦果  
只是一根鱼刺，扎心扎得越深  
这是一个悖论  
努力和结果是相反的  
即使你想将她温柔以待，她也不曾想放过你  
她，像一个间谍绕过坚强的守卫  
精准地刺探咽喉腹地  
将我拿捏得死死的  
她，牢牢地生长在我的肉体里  
就像生长在她主人的体内  
或许，以牙还牙是她的本性  
终于，我看清楚了她的真面目  
她被一只巨大的铁钳子押送到我面前  
细小得像一根白发，没有了一丝的反抗  
我并没有宣判她死刑，以此来宣泄  
只是叹了口气  
我看到一滴眼泪从一个圆睁的瞳孔流出

赵佩蓉

正月里，连续阴雨。偶尔放晴的一天，去爬山。草木展示着长时间霜雨之后的僵硬和晦涩，线条生硬坚实。沉郁的枯黄色，萧寒得让人想要寻找一些温暖来消解。在平缓的坡地里，看到了一畦威蕤的苜蓿，那枯寒了漫长冬季的心，不知道有多么喜悦。寂寞山野，缀以一大片油绿，委实是大观。苜蓿的天性张扬撒泼。立春刚过，土地日益松软，被压抑的生命，澎湃地迸射出来。每一根茎、每一片叶，皆努力探寻日光，向暖而生，呈现出山河浩荡、生气蓬勃的景象。苜蓿的长相却颇文雅。纤细高挑的茎，温润秀气的叶。茎叶坦荡地呈现清晰可见的脉络，以及新生的青嫩。那种绿，像掠过一般光亮，在眼前闪闪浮漾。兼有小风薄云，幻化出一群绿妖精，裙袂摇曳，翠袖翩跹，腰肢轻舒，真有“无边光景一时新”的惊讶与感叹。

这种倒心形叶片的苜蓿，俗名扁草，炒着吃，是很讨喜的时令小菜。年少时，物质贫乏，农家招待客人的点心非常有限。扁草炒年

# 拜年

陈连清

二，各方宾朋会来祭拜，谓之“赶座”，因为是第一年，也叫“头座”。这日不分辈分大小，亲戚们都要手提香烛来到亡者的灵堂前焚香跪拜，吊念亡灵。不论路途远近，当晚都不得留宿。初三是留给上年有丧事的户祭吊两年前的亡故者。记得我母亲仙逝后的那个初二，门前早早贴上白联：流水夕阳千古恨，春露秋霜百年愁。哀怨的气氛中，娘舅家、姑母家等各方客人手提祭品，在母亲的遗像和灵堂前七跪八拜，点燃香烛，寄托哀思。堂前间不大，香火绵延，烟雾缭绕。一大早，几个兄弟预先赶到坟场点灯，回来又到原停放灵柩的地方跪拜，燃烧纸钱。有人叫来和尚念经，施“焰口”，超度亡灵。中午办起了“座酒”，算是风风光光。但我的思绪在这系列吊念活动的撞击下，眼前始终浮现的是母亲的慈爱形象，心中自有万般愁思。这一愁绪“恰似一江春水向东流”，流淌了整个正月。

物质贫乏时代，拜岁的礼物也简单。包头是不可或缺的了。包头用黄色的“粗纸”包折成下宽上狭梯形的平顶的包裹，其上贴一个红纸条，显得美观大方又端庄。这小小的包头包裹着我们对一个时代的眷恋。包头里一般放桂圆荔枝干，也有放的红枣黑枣，有的买不起这些就放蕃蔣干，更有甚者，里面什么都不放，是一个空壳，反正对方“回岁”时就如数送回的。也有人因为好奇，会偷偷打开，然后又把它包回。

正月里，各家各户都会尽其所能招待拜岁客。如果是“新客”，必定要八大碗，参胶肚采、全鸡全鸭、鱼肉虾蟹一个也不能少，黄鱼要野生东海大黄鱼。富裕人家自不必说，一般人家也得“赶鸭子上架”。如受拜的人家客人集中到访，也须准备八大碗，但标准可低些。如一般人家的零星的客人光临，则烫一碗糕、炒一盆面也可。毕竟拜岁在于互相沟通，互相祝愿，互相谅解，吃是第二位的。一年，我大娘舅家的表哥来拜岁，母亲烫了年糕招待。吃到半碗时，室外本来下着大雪，突然狂风呼啸，把我家稻杆亭打翻了，表兄放下筷子，冲到那里，把散乱的稻杆逐一叠回去，我和母亲在下面递，表兄在上面堆，堆好后又回来吃那半碗的年糕。这一情景恍如昨日。

最使人难忘的是，拜岁夜宿亲戚家。尽管当时住宿条件很差，尽管路途很近，也要留宿，这是最使人感到温馨的。我小时候到姑妈家拜岁就是这样的。我家在莞涓陈，姑妈家在马鞍桥，是紧挨着的两个村，只有两里地。我父亲三兄弟，轮流着走，三年轮到一次。那年父亲带着我和姐姐去姑妈家拜岁，一路上我兴高采烈，一棵树一根草数过去，觉得树木都在点头，花草都在欢笑，鱼儿在水中欢跳。姑妈年里就开始准备各种菜肴，姑父还带我们去小山坡上挖冬笋。山间的小路、竹林都使我陶醉，使我倍感新奇。傍晚时分，七盆八碗上桌，那鲜笋炒肉、肉皮胶炖粟、泥鱼钻豆腐的香味一直在我的世界里飘了几十载。晚上姑妈一定要留我们住宿，并早早准备了被褥。那晚小山乡的寂静、新被的香气也常常回到我的梦乡。这种走亲戚的感受是特殊的、美妙的，留给我们

一生的记忆。这是何等的弥足珍贵啊！前不久，我专门去了联襟家，试图找回它。我的大姨丈住在簪横镇车路村，几十年前去拜岁时是两间小屋，坭地，屋檐是空漏的，夜里逢下冻雨，冻雨滴滴答答，还漏到被上，北风呼啸着从瓦缝中吹进被窝里。后来他们一家外出经商，赚了钱，将这两间小屋“翻”成三层高楼。两老住三百多平方米。我借着去看望联襟的眼疾，夜宿他家。两老高兴坏了。我在分享他住高楼的同时，也把思绪拉回到当年拜岁的情景。这种感觉是久违的、特殊的、温暖的。

拜岁，对于小孩子来说还有一大乐处就是获得“拜岁钿”。据说它可以祛邪避祸，保佑孩子健康成长。主人盛情款待客人后，主妇会将“拜岁钿”塞给小客人，小则一两元，多则三五元。难忘那年去姐姐家拜岁，竟得到了22.5元的“拜岁钿”，这在当时可是一笔可观的收入啊！

15岁那年，我去姐夫家做新舅。初四姐姐、姐夫来拜岁，初五父亲带着我去“回岁”。一路沿着河坎走，左转弯，手提包头、水果、甘蔗等礼物。到了后，姐姐在她婆婆的陪伴下送鸡蛋酒，而鸡蛋有六只之多。中饭，他家的宾客都来作陪，我父亲自然坐于C位，客朋频频点箸“吃了，吃了”，大家都十分客气。我胃口大，想多吃，父亲眼睛的余光在扫着我，意即“不要多吃、不能失态”。我也只好装客气，吃了两个钟头，仍觉肚子是空的。晚上吃“暖烟”，我也只能坐在大人堆里，似吃不饱，似饱非饱。掌灯时分，是我这个新舅跪拜长辈的时刻了。“行堂”拿着一条围裙来到灶前，姐姐的公婆被兜了进去，在婆婆面前摊了围裙，“行堂”令我跪下，大势在即，我只能“扑通”跪地，一连三下。婆婆连声说：“千岁长寿，千岁长寿！”我们在忙乎时，姐姐的公公，挣扎着逃之夭夭。没关系，“拜岁钿”照常不少。接着，姐姐的二叔公婆、三叔公婆都依次跪拜过，赚了无数个“千岁长寿”。次日早上去隔了好几幢大院的小叔公家，公婆们避啊逃啊，终于被“行堂”逮住，受了跪拜。“这一拜，是隆重的、庄严的，为这份亲情打下了深深的时代烙印！小叔公今年已届九十，我父亲也已九十五，他们还约定要来莞涓陈看新造的房子。这是一次难忘的跪拜，也是一次跨越世纪的深情约定啊！

拜岁是亲戚之间的真情祝福，是一种世代传承的优良传统和公序良俗。随着时代的变迁，拜岁的方式在不断演进，但万变不离其宗，为的是传递一种真情。当今社会快速发展变化，人们为工作废寝忘食，为生计奔走四方，但不能忘记人间真情，不要在遥远的距离中割断亲情，不要在日常忙碌中忘了真情，不要在日夜拼搏中忽略了真情。

## 每一朵雪花都温暖——致北京冬奥会

●赵文斌

一朵朵雪花迎风飘扬  
栖歇在鸟巢屋顶  
跳跃在冬奥村的灯笼上  
浑身温馨，化为吉庆  
一朵朵雪花欢呼舞蹈  
拥有嘹亮名字——冰墩墩雪容融  
它们咯咯咯的中国笑声，荡漾  
北京、张家口每条大街小巷  
十朵，百朵，千朵世间精灵  
朵朵虔诚，片片散发芬芳  
凝结成冰丝带、冰立方  
点亮了雪如意、雪飞燕、雪游龙  
让全中国沸腾全世界温暖  
你若敞开心扉，雪花便温暖  
千年古国和平崛起，迈向伟大复兴  
来自五湖四海的体育健儿啊  
2022，让我们欢聚北京  
做一朵朵温暖的雪花吧  
让我们张开臂膀  
足够宽阔的胸怀  
容纳人间大寒和所有拼搏

糕，是到外祖母家做客才能得到的优待。头茬的扁草，极鲜嫩，用指甲一捻，就沁出清清凉凉的汁液。外祖母将扁草切成寸把长，将年糕切成薄条。热锅后，放入蒜末，快速翻炒扁草。待出水后加入年糕炒软。技法倒简单。锅里蹦跳的些许咸肉丝，摘了头的虾干，才见待客的赤诚。出锅后，莹白、翠绿、酱紫，本真食材互不打扰，融在一块又透出妖娆。入口，鲜、糯、香，在舌尖相遇，回味悠长如惠风细雨。得食春之鲜，是寻常烟火里的诗意盎然。

儿时美味，一直停驻在记忆里。多年以后，又吃到苜蓿。没想到，苜蓿已非当年乡村贱长用以饲牲畜人兼食之的寻常作物，竟蜕变为沪上名菜，轻易不可求了。

说也奇怪，时尚都市一向以新潮时髦为傲。殊不知，在上海本帮菜中有一道经典菜，菜名俗得掉渣，叫“草头圈子”。那草头，就是苜蓿。那圈子，是猪的直肠中最厚的一截。有一年，我在上海进修，桂林路一家饭店的招牌菜就是“草头圈子”。多次欲下单点菜，得到的答复始终是“圈子尚有，草头已空”。经过近一星期的等待后，才被告知，有草头从苏

北农村，经冷链车，路远迢迢地抵达。得了短期寄食的便利，我有幸进入后厨，目睹厨师烹饪的全过程。肥肠洗净后，在沸水中煮几分钟去膻。再浓油赤酱地红烧。当然，料酒、白糖必不可缺。煮烂后，将肥肠切成成长不盈寸的小圈。另开灶，旺火热锅，大量用油，生煸草头。据师傅介绍，煸介于炒和炸之间，讲究急火快就，考验厨师双手的麻利。煸，能保持蔬菜的原汁原味，又能使菜品色泽晶亮。出锅装盘，深红的圈子软软地套在深绿的草头上，有条不紊地被安置在白瓷盘上。倚红偎翠，珠联璧合，外观干净漂亮。

“草头圈子”的美妙，不仅是食材上的叠放有序，更是味道上的层峦呼应。一个清素，一个油腻，一经融合，草头吸了圈子的腻，依然爽口；圈子去了草头的涩，弹性不减。草头松爽鲜美，脆而不辛；圈子酥烂软韧，肥而不腻。菜有肉味，肉有酒香，甜咸适中，极尽中庸之道。初尝，草头吸了圈子的甜香浓郁。细嚼间，又有草头的清香缭绕，加上白糖携着食盐适时地撒娇，复合口感紧密交织。整道菜分明是色香味形的巧妙聚焦。“不吃草头圈子，不足以语上海”，是有底气的。