

人生 行板

## “描红”中国年

■张金刚

要为“中国年”涂上炫丽的油彩,必是那浓烈打眼、喜庆吉祥的“中国红”。

从以“红”驱“年”的传说中走来,一人腊月,我们便怀揣最热烈最美好的祈愿,尽情“描红”春节,“描红”生活。

儿歌里唱道:“小孩儿小孩儿你别馋,过了腊八就是年。”“馋”年,确切地说是从“馋”那口喷香的猪肉开始的。年猪的大小昭示着女主人的辛勤与来年日子的殷实与否。母亲不辞劳苦地将小猪仔育成三百来斤的大肥猪,一家老小的一日三餐便有了油水,日子也便有了劲头。

五花肉炖在锅里,酱红诱人,满满地盛上桌,就着几盘炒菜、几杯烧酒,犒劳家人及亲朋乡邻,直到吃喝闲侃得面红耳赤才散去。第二天,趁着猪肉新鲜,我们又摆开阵势腌腊肉。裹了糖色的猪肉,在油锅里一炸,瞬间变得油津津、红润润,蘸盐,码入瓮中,满院满屋飘逸着肉香。

腊八,自是要熬上一锅黏稠艳红的腊八粥,这是祖辈留下的传统,更是孩子们吵着嚷着讨要了一年的美食。我不爱黏食,吃了胃不舒服,却独爱用一碗红彤彤的腊八粥来养胃。我如今煮的腊八粥的食材来自八方,俨然成了“百家粥”。红枣是位专注打理枣树几十年的大

婶送的,小米是在山西教书的兄弟送的,板栗是教过的学生从老家百年板栗树上收获的,桂圆是白洋淀一带的同学寄来的,花生、豆子是老父亲不辞辛劳种的……高压锅“吡吡”地喷出香味,虽过了些儿时的烟火气,却也将生命历程中浓稠的亲友情乡情全熬在了那碗红红的腊八粥里,养眼又养心。

年渐渐近了,年集也开始零星地渐次密集起来,逢农历“一五八”“三六九”地错落铺满腊月,红火了城镇乡村。虽然不少人买年货选择网购,让快递小哥成了走街串巷的“送货郎”,可老辈传下的年集,依然烙在心上。杂七杂八、琳琅满目的年货摆满地摊、门市,吸引着从四面八方赶来的人们。

许多人将红彤彤的各式中国结买回家,挂在堂屋、走廊、窗口、门后,将所有房间映衬得吉祥喜庆、温馨温暖。可爱的生肖吉祥物也是一律的红黄色调,摆在书桌、几案、床头,茸茸的、暖暖的。烟花爆竹隐退,电子烟花登场,包装仍是永远不变的大红,少了烟火味,可红火劲还是有的。开得正艳的杜鹃、红掌、蝴蝶兰、仙客来买两盆,与迎春的氛围最相宜。为图吉利,红围巾、红外套、红内衣、红腰带、红袜子、红饰品也可添置几件,过年的时候穿戴,倒也不扎眼。

红灯笼也是要挂的,圆的最好,

团团圆圆嘛。点亮后,那年夜里的庭院、村庄、道路、人儿便是红彤彤的了。

红春联定是要贴的,我尤其青睐红纸、黑墨、手写的,那才有年味,才有感觉。我练过几天书法,也大胆写过春联,为拿着红纸找上门的乡亲写春联的场景一生难忘。因工作需要,我带着书法家入村入小区“送福进万家”时,我们的热情与排队领春联的老乡一样高涨。待各式祈福的“福”字、所有祝福的春联贴在脱贫致富奔小康的新民居门庭时,心里暖洋洋的。我也会请书法家为我写几副春联,贴在小家、岳家、老家、单位门上,映红新一年的每一天。

“二十九,蒸馒头。”曾经,这一天,老家的土灶、大锅是一刻不得闲的,当然不得闲的还有我的母亲。一屉圆圆、雪白的馒头揭锅,母亲会一手拿着泡了红纸的酒盅,一手捏着筷子,虔诚认真地挨个儿在馒头顶部正中点上红点儿,寓意鸿运当头。下一锅,蒸的是年糕。金黄黏糯的年糕挨挨挤挤地铺嵌了一层深红香甜的大枣,寓意锦上添花。最后再炸一锅油糕,包着我最爱的红糖、芝麻、花生碎馅料,寓意甜甜蜜蜜。灶火红灿灿,炕头热烘烘,美食香喷喷,过年的热情随之炽热到饱满。

除夕晚上,外出打工的家人大抵都是要怀揣满满汗水的红钞票,跨越

千山万水,回家赶赴那顿团圆年夜饭的。一家人围坐,红火热闹的春晚作背景,守岁“熬一宿”。犹记得,母亲边聊天边用红、粉、黄、绿、蓝、紫的彩色皱纹纸做纸花、捏灯笼,或用写春联剩的红纸剪些鸡狗牛羊、八葫芦对嘴的窗花,贴在窗户上,甚是好看。我数完哥哥给的钢镚儿,竟抱着新衣睡着了,零点的烟花错过了,连当时父亲在枕下塞了压岁钱也不知道。醒来,就是年。

如今,生活日益富足,每天都似过年,仪式感自是少了,不过,红包一直却是有的。最实在的,当属红艳艳的百元大钞,给长辈,给子孙,给亲友,无论多少都是份心意。微信红包最便捷,直接发或群里抢,应接不暇,好不热闹。

许多人感叹:“过年越来越没年味了!”其实,大可不必为此懊恼。我相信,不管时代携着年俗如何与时俱进,沿袭几千年的中国年红红火火的底色永远不会改变,且会一直沿袭下去。

红红火火过完年,又是一个姹紫嫣红的春天。每家每户每人的境遇不同,日子也各不相同,但只要我们心怀梦想,笑对生活,用心为中国年“描红”,为每个寻常日子“描红”,那我们的人生、我们的家庭、我们的国家定会沐着这喜庆吉祥的中国红,永远红火闪亮、幸福美满、和顺安康。

闲庭 随笔

记忆里,家乡的小年一过,接下来,就得清扫房屋了。

房屋里的一切都要搬到院子里。炕上的被子搭到晾衣绳上,炕席卷好了,抱到墙根。炕席是高粱篾编就的,铺了三五年了,紫红的颜色还在,只是席角磨得薄了,磨得翘了边。席角用得干净的布块包裹起来,还要把席子擦干净。年夜饭,村里长者坐在炕席上,接受儿孙辈拜年。儿孙们呼啦啦进屋里,又呼啦啦跪下磕头,说着过年好的话。头磕完了,长者要端起炕上的簸箩,簸箩里有瓜子、爆米花,尽着儿孙们吃或拿。所以这炕席必须洗净,要不,儿孙们是会笑话的。

没有风,篱笆下的积雪映着阳光,闪着人的眼。三五只麻雀,落在院子里枣树上,歪着小脑袋,看院子里多起来的东——风箱啦,面缸啦,还有那个泛黄的提篮。

提篮正在正月里用得吧。正月里,提篮里装上几个饱胀圆润的饽饽,然后拎着提篮走亲访友。进门,主人家接过提篮,放炕头上。菜摆上,老烧酒喝过,临走,主人把提篮交回客人手中。都知道,亲戚走过这家,明日还要拎了提篮去那家的。

亲戚走完,提篮挂墙上再用不到。经春历秋,提篮落了灰尘,结了蛛网。这时节,该仔细刷洗干净了。

半导体收音机当年算是家里贵重的东西了,小心翼翼搬出来,放到泛黑的饭桌上。年三十包饺子,开着收音机,音量得调到最大。百听不厌的是吕剧,是《汉王喜借年》。王汉喜家贫,除夕夜到未来岳家借年货,多亏未婚妻知冷知热,懂得体贴人,又有嫂子的善解人意,最终成就美事。

听者一边唏嘘,一边又面带微笑,剥馅儿,擀皮儿,不觉间,包好的饺子一圈一圈地排在了案子上。

屋里的东西尽数搬到院子里,木棍上绑了笤帚,仔细地清扫房子。房子里轻尘飘荡。灶前墙上得多清扫几遍,这儿除夕得把灶王年画贴上,还要贴上一副对子:上天言好事,下界降吉祥。人生一世,日子清苦也好,富足也好,最起码的是要有颗善心。存善念,行善事,行善积德,是做人的根本。这样做了,灶王爷腊月二十三上天去,也会多言好事吧——这该是人们最朴素的信念了。

慢慢扫,房梁啊,四面的墙啊,干净了,屋子里便亮堂了。

还要把窗玻璃、门玻璃擦干净,房子外的门楣窗框也要擦得纤尘不染。年下,门楣上窗框上要贴上过门笺。过门笺是五彩的,“过门笺落门前,落到门前都是钱”,是一种美好的寄托。过门笺红的艳红,绿的翠绿,让满院子都有了喜庆的色彩,有了年味。

冬日天短,不觉间,日头就要落山了,老枣树上的麻雀早没了踪影。此刻,该扫的扫过了,该刷洗的刷洗过了,一件件东西回归了原位。

“二十四扫房子,二十五磨豆腐,二十六割猪肉……二十八把面发,二十九蒸馒头”,忙年,忙着,心里欢喜着。年一天天近了,美好喜庆的日子也快到来了。

真情 拾贝

## 腊月里的“捞米饭”

■常建东

捞米饭,这是我们老家的叫法,其实就是腊八粥。

记得小时候,每到腊月初八这天,母亲都要早早起来做捞米饭。母亲的捞米饭,食材非常简单,却特别好吃,是用炼猪油剩下的油渣、大米、红枣做成的。母亲应该知道,做正宗的腊八粥需要白米、江米、菱角米、栗子、红豆、花生等食材。但当年只是靠几亩薄田艰难度日的母亲,哪有这五花八门的豆呀米呀的,母亲有的只是这几样,年年如此,味儿却年年不同,我总觉得一年比一年好吃。

腊八那天,厨房门早早地吱呀一声开了,母亲开始烧水做捞米饭。不一会儿,一股香喷喷的油渣味儿,混合着大米、小米和红枣的香味随风飘散。我赶紧起床,见母亲披着棉袄,头发乱哄哄地蹲在小板凳上,扶着柴,一丝不苟地烧火,锅里的捞米饭咕嘟咕嘟地翻滚着,浓浓的香味把母亲包围。

捞米饭做好了,不稠不稀,黄黄的小米里面,掺杂着白白胖胖的大米,点缀着几块柔柔的油渣和煮烂的红枣,热气腾腾的。寒冬腊月的早晨,我们坐在热炕上,端着碗,一边转着碗呼呼地吹着,一边呼噜噜地喝,节日的喜庆弥漫在小小的厨房里,显得格外温馨。我碗里的捞米饭是最多的,满满当当一大碗,当我还在大快朵颐的时候,母亲却已经默默地顶着一块头巾,开始喂鸡喂猪,打扫院落。母亲总是舍不得多吃几口这美味而珍贵的捞米饭,有一次,我让母亲再尝一口,母亲却说:“我不太喜欢吃,你多吃些吧。”

那个时候,除了二月二的豌豆和八月十五的蜂蜜,我最期盼的就是这腊月初八的捞米饭了。常常一进腊月,我做梦都在吃捞米饭,梦里的捞米饭那个香啊,只是梦里的捞米饭每次做熟的时候,还没吃进嘴里,梦就突然醒了。我把梦中的情景讲给母亲听,母亲说:“过几天妈给你做。”于是,母亲就开始准备那些米呀豆呀的忙碌起来了,那默默捡豆子的背影我至今难忘,每次想起来,总是不由得热泪盈眶。

后来,我长大了,日子也富裕了,每到腊八这天,母亲依旧做捞米饭,只是食材越来越丰富,食谱上写的母亲都准备好了,种类甚至比食谱上写的还要多。母亲往往会做许多,除了我和父亲一如既往地吃,母亲也开始喜欢吃捞米饭了。

再后来,我参加工作了,腊月基本是在城里度过,每年,母亲都会叮嘱我,今天是腊月初八,记得吃捞米饭啊。

如今,父母已离我而去,没人再提醒我吃捞米饭。每到这天,我便想起那捞米饭的香甜,想起母亲的叮嘱以及氤氲在厨房里的温馨,还有捞米饭里浓浓的母爱。



雪兆丰年

陈顺源 摄

生活 浪花

## 冬日荸荠甜

■刘峰

冬日,每次打小巷穿过,总会看到卖荸荠的。水灵灵的荸荠,紫红如釉,宛若儿时的大算盘珠子,叠罗汉似地堆于柳筐,诱人人口舌生津。

我在湖乡长大,村里人家,尤爱种荸荠。在稻畦一角,种上几行,就有不小的收获。食荸荠,是一乐,而采荸荠,更是一乐。当年放了寒假,我最高兴的事,就是扛着铁锹、提着竹篮,去田里挖荸荠。

冬日湖野,苍苔萧疏,日光微曛。枯了的荸荠叶子,状若老葱,又长又细又圆。叶子里是空心的,分成一格一格。它们齐刷刷地伏在田里,被风梳理得呈一边倒。弓下身子,用手一捋,仿佛有一股电流,麻酥酥地自手掌传至心口。

汪曾祺笔下的采荸荠,是在秋后,天气较为暖和,尽可缩起裤子下田采

取。“赤了脚,在凉浸浸滑溜溜的泥里踩着,哎,一个硬疙瘩!伸手下去,一个红紫红紫的荸荠。”可眼下天寒,最好用锹挖。

“嚓”,一锹下去,将青泥翻至一边,嘿!小家伙就露形了,俏皮又可爱,“小辫朝天红线扎,分明一只小荸荠”。赶紧将锹丢在一旁,用手掰开泥巴,只见里面珠圆玉润,藏了不少,让人怦然心动,眉开眼笑。

新采的荸荠,有一种沁人的清香,经不住诱惑,我顺手将荸荠在衣袖上蹭了蹭,拨去尖尖嫩嫩的小芽,慌慌地一口咬下去,只觉得一缕汁液弥漫开来,凉丝丝,甜津津,香润润,令人有一种说不出的舒爽,味道鲜美,胜过水果。

我拎了满满一篮子荸荠,迎着炊烟走回家,将篮子挂在屋檐下。要

吃,就去篮子里抓一把。一时吃不完的荸荠,在露天放久了,就会风干。风干后的荸荠,仿佛霜打似的,变得蔫软,却比以前更甜。20世纪30年代初,萧红去鲁迅家聊天。许广平指着吊着的篮子说,那里边的荸荠都是风干了的,极甜。可见,鲁迅也喜食风干的荸荠。

荸荠除了生吃,还有熟食,食法多样。我印象最深的,要数拔丝荸荠。小时候,村里嫁娶,这盘菜肴一定少不了。首先,将荸荠洗净,削去紫皮,一粒粒裹上淀粉蛋清糊;然后,放入六成热的油锅炸至起壳,用笊篱捞起;接着,在锅中留底油,放入红糖,炒成糖稀,撒上熟芝麻;最后,将炸好的荸荠倒入,迅速翻炒,直至一片通红,装盘托出。

一大盘热气腾腾的拔丝荸荠,红

艳艳、扁圆圆、亮晶晶、香喷喷,流光溢彩,很是喜庆,撩得人的眼睛也同样放光。将荸荠从盘里拔起,立即牵出一根根红亮亮的丝儿,越拔越长,越拔越细,饶有情趣,增添了喜庆气氛,令所有人欢欢喜喜。咬上一口,外酥里糯,香甜可口,回味无穷。

荸荠还是一味中药。《食疗本草》云:“荸荠,下丹石,消风毒,除胸中实热气。可作粉食。明目,止渴,消疔黄。”过年了,家人闲坐,灯火可亲。于炉上坐一壶水,壶里丢一捧洗净的荸荠,咕嘟咕嘟,待水沸后,注入盖盅,就是荸荠茶。饮了,可以消积食,化荤腥,清肺润喉,让身心倍感轻松。煮熟的荸荠,渍了一层蜜黄,肉如荔枝,深夜读书时食之,味比秋梨。

天寒了,我真想回一趟老家,挖一篮荸荠,以慰乡思!