

□开心时刻 钟芳/文

火红春联迎春纳福

在我的记忆里,春节的仪式感总是从一副春联开始。“爆竹声中一岁除,春风送暖入屠苏;千门万户曈曈日,总把新桃换旧符。”王安石的《元日》把除夕之日家家户户贴春联、挂桃符的景象描写得淋漓尽致。我老家的风俗是“大年三十贴春联”,表达新年的祝愿,以图吉利。当家家户户的门庭都贴上了红彤彤、飘着清新墨香的春联,年就来到了,空气中弥漫着墨汁的清香,让人感到温馨而愉快。

春节张贴春联,是中华民族的传统和文化习俗,历史悠久。它起源于古代的“桃符”,是在两块长方形的桃木板上画两个叫“神荼”和“郁垒”的神像,钉

在大门两旁,借以驱鬼辟邪,求个吉利。据《宋史·蜀世家》载,后蜀之主孟昶每岁除夕,命学士为词,题“桃符”置寝门左右。公元964年,学士幸寅逊撰词,昶以其非工,自命笔题云:“新年纳余庆,嘉节号长春。”从此,题桃符演变为写春联。而春联的盛行,则始于明朝,《簪楼杂说》曰:“春联之设,自明太祖始。帝都金陵,除夕前忽传旨:公卿士庶门上须加春联,太祖微行时观。”于是,贴春联开始在民间盛行起来。后来,随着造纸术的问世,文人学士也把题写春联视为雅事。清代富察敦崇《燕京岁时记》里记载:“春联者,即桃符也。自入腊以后,即有文人墨客,

在市肆檐下书写春联,以图润笔。祭灶之后,则渐次粘挂,千门万户,焕然一新。”春联作为一种独特的文学形式,有着较强的生命力,世代传承,长盛不衰,深受老百姓的喜爱。正如艺术大师周汝昌先生说的:“春联是举世罕有伦比的最伟大、最瑰奇的文艺活动。”

记得小时候,每到过年,父亲就会提前买好红纸,大年三十在家写春联。父亲写得一手好毛笔字,每到大年三十,上门求着写春联的人络绎不绝。父亲写春联时,只见他先把墨汁倒在一个小碗里,再裁好红纸,根据春联字的多少折好格子,然后扎好马步,拿起毛笔,蘸满墨汁,一双刻满岁月

痕迹的大手在空中潇洒地挥舞,不一会儿,一副如意吉祥的春联就写好了。有的是“梅花闹春意,爆竹贺新年”、有的是“春回大地风光好,福满人间喜事多”、有的是“春风拂大地,红日照家园”、有的是“抬头见喜喜满堂,开门迎春春拂面”等等。拿到了给自家写的春联,大家都笑得合不拢嘴,像宝贝一样捧回家。

贴对联是一件隆重而庄严的事,吃年夜饭之前,春联是必须要贴好的。我家的春联都是父亲贴的,我们小孩子只能打下手,扶下凳子,递下浆糊。父亲先将去年的老春联清除干净,然后再把上联下联、横批福字,一联联一张张地放在要贴的位

置,让我们站在两米开外的地方看着春联是否放正了,如正中了,就用面粉打的稀浆糊认真贴好,每一联每一处都贴得牢牢固固、平平整整。随着崭新的春联贴上大门,家家户户的门口都有热烈绚丽的色彩映照,都有纯正的墨香弥漫,把整个乡村烘托在了过年的氛围里。

梅开大地红,春联添春色。赏心悦目的春联是春节的符号,是新年的请柬,给人以吉祥、幸福、平安和快乐。让我们踏着迎春的脚步,共创幸福生活和美好未来。

送祝福
迎新春

黄春涛
摄



□抒情天空 路雨/文

新年祈愿

一朵朵雪花
是一封封有温度的家书
营造温馨的氛围
让在外的游子
充满了对家的思念
撕掉最后一页日历
弹落昨日的风尘
把过去打包成回忆
用欢歌笑语
用所有美好的祝福
轻启新年之门
向春天出发
向幸福出发

一缕缕鲜亮的阳光
用温暖的手指
轻触世间万物
侧耳即能听到
鸟的啾鸣
花的绽放
春天正一点点临近
山河无恙
国运昌盛
人民安康
跨年的钟声
即将为我们
打开一个全新的世界

□乡村美食 潘玉毅/文

年糕与年味

中国人过年过节总要讨个好彩头。“年糕年糕年年高,今年更比去年好”,于是年糕便成为过年必不可少的一道美食。

旧时在乡下,乡民们过年前一般都会自己做年糕。做年糕的时候,年味特浓,三五户要好的人家聚在一起,大人们轮番上阵,挥舞着大木锤在石臼上反复捶打米粉团,待到火候够了,就做成条状的年糕。小孩子们最是心急,年糕还没成形,就想抓来吃,还央求大人做成各种动物的形状。每当这时,就算平日里再严厉的父母也会一团和气,一边依着孩子的要求,一边说:“吃年糕,年年高。”腾腾的热气里,弥漫着过年的味道。

后来有了机器,纯手工打年糕的场景就不多见了,但是一些手工的工序依旧被保留了下来。临近年关,大人们将糯米装在箩筐里,用手推车推着送到做年糕的作坊,经过磨、蒸等简单工序,洁白如玉、光滑润口的年糕就做好了。偶尔,做年糕的师傅也会按照客户的要求,用

年糕印版压出“五福”“六宝”“如意”等字样,专为谢年或者祭祖用。

吃了年糕,方是过年。同样,放年糕炮,切年糕片,每一个跟年糕有关的词汇,都珍藏着我们童年的回忆。

当然,纯吃年糕味道总是有限,倘若可以加上不同的佐料,味道就会变得丰富了。年糕的做法有很多种,俗话说:“糖炒炒,油爆爆,吃得嘴角生大泡。”年糕可以蒸、可以煮、可以煎、可以炒,咸甜皆宜,且不同的做法有不同的口感,小孩子的吃法尤其多,甚至会吧年糕用火煨了来吃,常吃得一嘴的灰。

其实,单炒年糕就有糖炒年糕、蟹炒年糕、咸菜笋丝炒年糕等不同口味,不过最有名也最美味的当属荠菜炒年糕。关于荠菜炒年糕,有两句谚语在我们这边妇孺皆知:“荠菜炒年糕,越吃越糯糟(音译,嘴馋)”“荠菜肉丝炒年糕,灶君菩萨伸手捞”。立春前后的荠菜最是新鲜,年糕也刚刚出炉,再经过巧手烹制,青、白两种颜色相得益彰,好似春临人间,味道自然美在其中。

年糕不仅能当主角,当配角一样出色。在“划了蛋年糕”(音译)里,年糕与水包蛋互相为对方当绿叶,从而成就了既可以当点心又可以当早饭吃的一味美食,吃客只需轻轻咬上一口,蛋嫩得能流出黄来,年糕糯得能柔软了你的心。以前,慈溪的毛脚女婿上门时,这是丈母娘的必备点心。另外,由年糕作辅料的年糕饺也很有名。现打的年糕趁其软糯,揉成团,碾成皮,加上豆酥糖或者咸菜、干菜之类的馅儿,包成饺子的形状,边上细细地捏一圈褶子。只要蒸熟了端上来,就是一道上好佳肴。

年糕作为美食,其做法远不止这些。有时候想想,我们之所以钟爱美食,不只是因为美食的美味,还因为它包含着更复杂也更柔情的东西。于很多人而言,一味美食代表着一缕乡情。而年糕,是慈溪人、宁波人甚至浙江人思乡的媒介。我在西安读书时,就常去一家年糕店,有时吃店主做的,有时自己动手做,那是一种萦绕于心的思乡之情。

□生活时空 缪士毅/文

年夜饭上的那一抹红色

又到新春佳节,祖国大地处处是耀眼的中国红,红色灯笼、红色对联……就连年夜饭也用那红红的胡萝卜来点缀,以给节日平添喜庆气氛。

红色,是中华民族欢度春节的主色调,寓意平安、吉祥、喜庆、尊贵。我母亲是一位地道的农家主妇,虽然文化水平不高,但懂得民俗风情,尤其看重新春佳节崇尚红色的传统习俗。每逢新春佳节,从庭院悬挂红灯笼,张贴红色对联,到年夜饭里的红色点缀,无不用红色来表达对节日的祝福和内心的喜悦。年夜饭里的那一抹红色,母亲最喜欢用胡萝卜的红色来衬托。在母亲眼里,胡萝卜不仅能食用,还拥有天然的红色,年夜饭用上它,既可添加口福,也能增加喜庆,可谓两全其美。

每到胡萝卜种植时节,母亲便唠叨几句:胡萝卜有红、黄、白等几种颜色,供做年夜饭的,得选用红色的胡萝卜品种。于是,父亲便在自家菜园里种上一畦红色的胡萝卜。对此,母亲总会嫣然一笑,在她眼里,年夜饭里的一抹红色已有了着落。

除夕,按照老家习俗,年夜饭餐桌上会用十只朱砂高脚红碗,装十样冷盘,叫“十全”;再在每个冷盘菜肴上面放一块切成薄片的圆形胡萝卜,透出红色喜庆,称“十全”。至于年夜饭中的热菜,有一道菜是必不可少的那道菜,那就是选用红色的胡萝卜烹制出来的“清炒胡萝卜片”或“清炒胡萝卜丝”,满盘红艳,喜庆无比。当然,其它热菜也要撒上几片胡萝卜,以添喜庆,讨个吉利。

吃年夜饭时,母亲喜欢拿一个较大的红色胡萝卜,取其直径最大的部分,然后将红色蜡烛插在这一段胡萝卜上面,摆放在餐桌上,那红红的火苗,映照在年夜饭上,倍添喜庆氛围。

传统医学认为,胡萝卜味甘,性平,具有健脾、化滞之功用,治消化不良,久痢,咳嗽。《日用本草》称胡萝卜“宽中下气,散胃中邪滞。”《医林纂要》认为胡萝卜“润肾命,壮元阳,暖下部,除寒湿。”读罢胡萝卜的药用价值,我不禁感叹,年夜饭里的胡萝卜不仅给人们带来红色吉祥,也带来了健康幸福。