

□文化记忆 张偶良/文

四蹄生风马年来

马年临近，街头巷尾，荧屏内外，乃至人们的笑谈间，都仿佛萦绕着一种轻快而昂扬的节奏。说的、写的、画的、盼的，总离不开那个矫健而亲切的身影——马。新年，便在这片蓄势待发的“蹄声”里，昂首而来。

信步至嘉兴月河古街，冬日晴光薄薄地铺在青石板上。我惯常的散步，忽被一处光景牵住脚步：一位银发老者，正凝神静气，展纸挥毫，不一会，一个个斗大的“馬”字跃然而出。那笔锋如凿，力透纸背；转折处似有筋骨，奔腾之势呼之欲出。尤其最后四点，淋漓而下，犹如踏蹄声，击打人心。我蓦然醒觉：马年，已带着它浑身的精气神，立在门楣之外了。

这汉字，真是生灵的魂化。你看那“馬”，横折如昂扬之首，竖笔似挺拔之躯，四点便是永不疲倦的征蹄。我们的祖先是何等的智慧，将这一草原精灵的形与神，镌刻于笔画之间。我想象着远古的某个初春，冰渐微响，原上草青。一匹桀骜的野马，首次在人们目光中停止奔突，从此，它的命运便与一个文明的轨迹紧紧相衔。

马背上驮载的何止是骑士，更是半部华夏史册。

周穆王驭八骏巡游天下，那“绝地”“翻羽”“超影”“腾雾”等名号里，藏着一个民族对

超越极限的最初幻想。李贺笔下二十三首《马诗》，字字是铜声铁骨：“此马非凡马，房星本是星。向前敲瘦骨，犹自带铜声。”那敲击瘦骨发出的清越回响，是怀才不遇的悲鸣，更是埋于脏腑的不灭雷霆。最令人屏息的，莫过于昭陵六骏。秦王铁骑，化作石上英魂。看那“拳毛騧”，身披九箭，犹自冲锋；“什伐赤”身中五箭，腾跃不屈。它们从不是神话中不死的瑞兽，而是会痛、会倒下，却永远选择向前冲锋的生命。石痕深处，凝固着大唐开国最血性与浪漫的一页。

马，又何尝只是庙堂之上的传奇？它更深深路进寻常百姓的悲欢里。我曾在华北从戎多年，与马结下不解之缘。记得一个寒冬，部队野营驻进深山村落。坑头炉火旁，一位大娘说起她家的枣红马，眼中便有了光。那马，春耕时犁犁，秋收时拉车，闲时驮着一家人赶集走亲。她说，马比人还懂人情。老伴为它梳毛，它会轻轻回蹭肩膀；老伴夜里咳嗽，它就静静竖耳倾听，不再嚼草。最奇的是有一年老伴病重，那马竟三日不食，终日望着窗口，发出低沉哀鸣。待老伴病愈下炕，第一件事便是颤巍巍地走进马棚，抱住马颈，老泪纵横。那无声的相依，胜过万语千言。

说马，总绕不开人们对于速度的追求。从“朝发白帝，暮至江陵”的诗意夸张，到“古

道西风瘦马”的苍凉写实，马曾是人们丈量天地、缩短相思的唯一羽翼。而今，钢铁巨龙的速度早已超越任何骏马，但每逢马年，我们依然虔诚祈愿“马到成功”，书写“一马当先”。这并非简单的怀旧，乃因马所象征的那股精神——进取如风，忠诚如石，勇毅如铁，早已渗入我们的文化血脉里。

犹记得在内蒙古亲历的那达慕大会。赛马之前，额吉们手捧银碗，将洁白的鲜奶轻洒于小骑手额头与马匹额心，那是草原最神圣的祝福。当号令响起，万马如离弦之箭射出，蹄声滚雷般撼动大地。骑手们俯身贴背，与马浑然一体，仿佛不是人在驭马，而是马将人的意志与勇气驮向天际。那一刻，我恍然大悟：马绝非代步的器具，它是战友，是兄弟，是腾格里赐予草原儿女用以触摸苍穹的翅膀。

思绪拉回古街，满目已是马的欢腾。糖画师傅手腕轻转，金琥珀般的糖丝瞬间成骏马腾空；剪纸老人的巧手下，红纸化作踏云追风的祥瑞；孩童戴的马头帽，穗儿随着奔跑跳跃，像一匹匹撒欢的小马驹。这喜庆祥和之马，与徐悲鸿笔下瘦骨嶙峋却志在千里的野马、韩干画中雍容雄健的厩马、李公麟描摹温顺坚忍的役马，共同构成了“马”的全幅精神图谱——既有征战沙场的赫赫功业，亦有负重耕耘的默默坚守。

夜深人静，我推窗独立，顿生梦幻：远处偶有零星的爆竹声，似在为即将到来的奔腾纪元试音。夜色如墨，万籁俱寂之中，我仿佛看见一匹白马，自时光的纵深处驰骋而来。它的鬃毛拂过《诗经》的河岸，蹄声叩响汉唐的关山，跨越宋元明清的烟雨，终于在这新时



□抒情天空 路红顺/文

浓浓年味

飞舞的雪花
清新了年的向往
在外的游子
开始规划返乡的行程
一碗碗煮浓熬香的腊八粥
拉近了年的距离

浓浓年味
是大门口掌起的红灯笼
高高悬挂出平安与吉祥
是门楣上粘贴的红对联
渲染出热闹与喜庆
是窗门上贴满的红窗花
凝结出的幸福和美好
是喧天的锣鼓声
洋溢出的富足与快乐

浓浓年味
是冲不淡的记忆
是满眼装不尽的红
是心中掩饰不住的喜悦和激动
是阖家团圆的家宴上
启封的那坛陈年老酒

□开心时刻 傅光明/文

马年话马谜

猜灯谜，是一项传统文娱活动。丙午年新春佳节将至，在此介绍一些与马相关的灯谜，供读者娱乐。

今年是农历丙午年，午对应十二生肖中的马，因此以“午”和“马”字互扣是马年灯谜中的常用手法。例如：“丙午年重点”猜一字“冯”，“丙午年大有可为”猜一字“骑”，“午时献技”猜体育项目“马术”；“丙午年新春荡秋千”猜计算机名词“木马”，此处“春”扣“木”字，“荡秋千”提示谜底用秋千格，即谜底二字调换次序后扣合谜面。更有以“许”字为面而谜目不同的灯谜，猜唐朝韩愈的名篇为《马说》，猜电商业界名人则是“马云”，猜诏安民俗为“云马”，不同的谜底尽显灯谜奇妙独特的文化魅力。

有些马谜，用的是历史人文或传记小说中的典故，需知晓其出处方能猜出谜底。如“伯乐青睞之物（秋千格）”打神话人物“马良”，用的是伯乐善于相千里马的典故；“跃檀溪的卢救主”猜三国人名“马腾、刘安”，谜面用了《三国演义》第三十四回的情节，的卢是刘备坐骑名，马儿奋力跃过檀溪，刘备方得安全脱险，谜底正是按此意来理解扣合。

春节来临，乡厨的手机响得更为频繁了。一些准备在春节期间摆喜宴的乡亲，纷纷向当地乡厨预约时间，为其喜宴掌勺。

尽管如今宾馆酒店众多，但乡村百姓家遇喜事，还是喜欢选择在自家庭院或乡村文化礼堂摆宴席，图的就是热闹，同时还可吃上与酒店菜肴相媲美的美食。这些菜肴大多出自乡厨之手。

我最早认识的乡厨当数我的舅舅。舅舅有一手好厨艺，记得在20世纪60年代，四邻八乡的乡亲常请我舅舅掌勺，逢年过节他经常忙得不可开交，而他总是乐此不疲。我舅舅安排宴席菜肴时精打细算，设身处地为宴席主人家着想，但又不降低宴席菜肴品位，这也是他受宴席主人家喜欢的缘由之一。

以往的乡厨，到宴席主人家里掌勺，所带的厨具相当简单，只有几把肉刀、勺子、箴篱等，碗筷等餐具由主人家备好，烹调操作多在农家土灶上进行。如今乡厨去掌勺时，所带的

□生活时空 缪士毅/文

乡厨

除了肉刀、勺子、箴篱等老几样厨具外，有的还带上盘碗、碟子、筷子以及炉灶、箴篱等用具，炉灶烧的是燃气。值得一提的是，有的乡厨还与其他人联合，从餐具到宴席场地搭棚、从餐桌凳椅到取暖设施等，实行一条龙服务，这不仅让宴席主人省心不少，也让客人有一种宾馆酒店式的体验。

伴随着时代发展，乡厨的出行、联络、采购等也开始“华丽转身”。以前乡厨到宴席主人家去掌勺，往往靠步行，骑自行车的也少见。如今，有的乡厨拥有小轿车或小卡车，喇叭一响，就能及时赶到宴席主人家；以前乡厨与宴席主人商量菜谱，往往得靠一双“铁脚板”，来来去去好几趟，辛苦又费时，如今通过网络，足

不出户就可将菜谱商定，省力又省时；过去食材购置，往往得起早摸黑去菜市场，如今手机上点点，所需的食材就可送上门。

值得一提的是，乡厨熟悉当地风土人情，在宴席菜肴安排上注重体现当地风味特色。这让客人不仅可品尝到地道的特色风味，也能品味到当地饮食文化的韵味，既饱口福，又图吉祥。

如今，百姓生活富裕了，对宴席不仅仅满足于吃饱，还要讲究吃好。于是，对乡厨的要求更高了。最近我的一位乡厨朋友说，如今不能靠吃老本了，得不断学习烹饪新技艺，才能有立足之地。就拿他自己来说，平时除了向书本学习之外，还利用网络在线学习，有时还到宾馆酒店向烹调高手学习，着力使自己做出的乡宴菜肴色香味俱全，让乡亲们在家门口就能品尝到像星级酒店一样烹调出来的美味。

乡厨从岁月里走来，烹调的已不仅仅是乡村宴席的美味，更是乡村生活的写照！

□乡村美食 欧阳锡龙/文

清水炖鱼有滋味

不放葱、不放姜、不放蒜、不放料酒和酱油，将鱼块和清水放到锅里煮，煮熟就食，这样吃鱼听上去有点不可思议。然而，朋友李义邀我去他的农场吃清溪大头鱼，就是这种吃法，鱼肉没有一点腥味，汤鲜而味美。

好吃的食物都有一个共性，那就是食材好。当地的母亲河衢江和灵山河碧波荡漾，一直东流至钱塘江。水系周边的溪流清澈见底，石斑鱼随处可见。李义的养殖基地连着杜泽溪、罗家溪，他将溪水引入基地，轻则四五斤、重则十来斤的大头鱼，在数千平方米的池塘里放养一两个月，中间不投食，只有岸边青草或水中浮游生物可吃。不知不觉间，鱼不得不瘦身。

清水煮大头鱼，不腥、清香、有回甘是最大特点。从池塘里捞出活鱼现杀，鱼头和鱼身分开，把鱼头切成块状，鱼肉切成薄片。煮鱼的水现场烧开，分批次把鱼块放在锅内，无需盖上锅盖，先用大火烹煮。鱼头的炖煮时间稍微久一点，鱼肉下锅后不用铲子搅动，等水再次开了，就可以食用。炖煮时间不宜过长，煮得太久，鱼肉就会变老不细腻，但炖煮时间太短，怕没煮熟，前后炖煮以七八分钟为宜。

人间烟火气，最抚凡人心。坦率地讲，我平素不大喜欢吃鱼，一怕刺，二怕腥。但当这锅清水鱼放在眼前，色泽奶白，鱼肉细嫩滑爽，入口即化，醇厚的鲜味与甘甜的回味，彻底激起我的食欲。不一会儿，在我面前的碟盘里，鱼骨层层叠叠如一座小山，我连话都懒得说了，就只剩下舌尖探针般卷走汁水，嘴唇吮吸时发出细微声响，喉头不自觉滚动吞咽。

烹无定法，食无定味，适口者珍。可是，又有谁能想到，我吃的这锅清水鱼，不仅没有放任何佐料，就连一粒盐都没有放。这种清水煮鱼的方式，最大限度保留了鱼的本味，吃的就是一个鲜甜与甘爽。