

□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,便在这样一片蓄势待发的“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。我们的祖先は何等的智慧,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,冰澌微响,原上草青。一匹桀骜的野马,首次在人们的目光中停止奔突,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“拳毛弱”,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?它更深深踏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,春耕时负犁,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

代的熹微晨光里,化作天边第一缕流霞,明亮而温煦。

马年,真真切切地来了。

愿我们每个人,都能在此般的蹄声里,汲取前行的勇气——不是漫无目的的狂奔,而是心中有罗盘,眼中星光;不是孤绝千里的独行,而是身后有牵挂,身旁有回响;不仅追求一瞬的疾驰,更懂得长久的忠诚、沉默的坚守与深情的羁绊。



□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
是窗户上贴满的红窗花
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“伯乐青睐之物(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》第三十四回的故事情节,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。

马是百家姓中一大姓氏,马姓名人众多,以他们的字、号等来入谜的谜作也是数不胜数。如“伏波将军驾到”猜一机电设备“马达”,“伏波将军”即汉代名将马援;如“许褚裸衣斗孟起”猜国名“巴拿马”,谜面为《三国演义》第五十九回回目,马超,字孟起,“巴”作“盼望”解,许褚裸衣出战,希望擒拿住马超,故有底“巴拿马”;“名致远,字千里,号东篱”猜《马说》一句“是马也”,谜面介绍了元曲四大家之一马致远的信息,谜底可理解为“是(此人)马(致远)也”来扣合谜面。

有的谜面虽未用“马”字,常以“新年、新春”等示人,此类灯谜属于年份谜,今年春节时猜射也可扣合“马”字。如“新年到河北”猜字“骥”,“新年留个影”猜字“笃”,“新年灯谜”猜词语“马虎”,“翩翩起舞迎新春”猜体育项目“跳马”,“新年共劳动”猜力学单位“马力”等。当然,此类与马有关的年份谜只宜在马年猜射,否则谜底中的“马”字便无从着落了。

新春佳节,亲朋相聚,不妨猜猜马年灯谜,亦可为佳节聚会增添一份快乐祥和的气氛。

□生活时空 缪士毅/文

乡厨

除了肉刀、勺子、笊篱等老几样厨具外,有的还带上盘碗、碟子、筷子以及炉灶、蒸笼等用具,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,对宴席不仅满足于吃饱,还要讲究好吃。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术,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江碧波荡漾,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,色泽洁白,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。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。