

光阴是虚掩的门

关键是搁多少盐,才能做到咸淡适中。对于一个在厨房自修多年的主妇而言,放盐这道工序,只可意会,无以言传,无外乎拼手感了。

一切都妥帖,拿一双筷子,顺时针方向搅拌。肉糜大约太多了,筷子一时搅不开,只好用手,一边搅拌,一边顺势拿起一坨摔打。这是从电视美食节目的大厨那里学来的。据说,这样搅拌摔打出来的肉丸,既弹牙,又有韧劲。

家里存有一些手工榨的菜籽油,色重,香浓,适宜炸肉丸。左手抓一坨肉糜,以柔劲攥捏,肉糜顺着拇指与食指的空隙冒出,用力捏一下,一只只小肉丸子依次滑出,以右手接住,依次摆在砧板上,油烧至七八成热,浓烟跑得差不多时,下丸子。待下进去的丸子表面壳结,再改为炆火,慢慢焗。倘是一味猛火,丸子就会外焦里生。

两公斤肉糜,整整炸了一上午,才搞妥当。等它们冷却,装进保鲜袋存入冰箱冷冻,日后随吃随取。炸出的肉丸,适合放在汤里下着吃。最好熬一锅猪骨汤,佐以嫩豆腐、黄心鸟、金针菇、粉丝。插起电炉,慢慢煲着吃。盛米饭

前,抑或咂几口米酒,甘甜的琼浆顺着喉咙急速滑入胃囊,凉润润的,似南风微拂,人似乎一下过至初春,空气里仿佛有了红梅绿萼的香气,恍恍惚惚里,悬荡着的,都是浮生浅梦。

记忆里的正月,许是宰腥食多的缘故,我们家每天总要有一顿菜汤饭果腹。汤饭里额外放一小把面条,再舀几只卤蛋、肉丸子进去,小火慢慢炖。末了,切一把青菜,挑点猪油,收汁,关火。盛一碗,捧在手里,小心翼翼往餐厅走,一路喷香扑鼻,一家人围着餐桌吃得滔滔迭迭,后背沁一层细汗……

炸完肉丸子的油更香了,顺便再炸几斤早已腌好晾干的带鱼。若不嫌烦,再买一条五六斤重的青鱼回来,片成三四厘米见方的鱼块,佐以酱油、盐、姜、蒜、花椒五香粉拌匀,腌制一两日,再暴晒,然后油炸出来。这种做法的鱼,在芜湖叫鲜鱼,上桌前以糖醋烩一烩即可,别有咬劲,与糖醋小排的口感殊途同归。

正月那几日的早餐,我们都是用隔夜饭下凉水煮,等到饭粒子差不多开了花,再搁进七八只肉丸,洗三两棵黄心鸟,切碎,撒进去,略微加点盐,挑一点猪油。猪油主要起到降脂的作用。黄心鸟在锅里软塌下来,释放出一生的鲜美回甘。猪油与青菜一向是绝配,有一点佳偶天成的意思。

年前,我一定要囤五六斤黄心鸟。有一天在菜场,碰见一位老人也在选购这种菜。他一边挑,一边说:三九天的黄心鸟赛羊肉呢。是的,尤其露天种植的黄心鸟,到了三九天,其鲜美无匹的滋味,当真不输羊肉。

有肉丸和黄心鸟的日子,铺成了一片锦绣,明晃晃的阳光给淡淡的人影打了厚底子,

像一种清朝哥窑出土的仿宋古瓶,里面深埋着几世纪的光。时间像一位穿黑衣的妇人,将脚步放慢了,放慢了,走着走着,略微偏过头,朝你一笑,像极了赞美诗的调子。

中国人在年关的仪式感,是所有的指头弹出的琴声。

我们一年年里,在琴声里自新,似挑了一副担子慢慢走,远处铺着黄褐的草地,耸立着缓缓的山脊。近了看,那一副担子简直是一群白鸽停在老式的箱笼上,里外散发的都是来自汉乐府的旧味——光阴是虚掩的门,透过来渺渺琴声……

平凡生活中,总有酸、甜、苦、辣、咸人间五味。这五味的交织碰撞,烹煮出生命最真实的滋味。

酸,是求而不得的嫉妒,也是初识人性凉薄的青涩。犹记得初入社会,怀揣赤诚,以为真心能换真心。直到某个晋升机会前,那份你曾与之把酒言欢的“友情”,悄然变成了背后的冷箭;那些你曾深信不疑的“鼓励”,转眼成了设障的借口。那一刻,心头涌上的,不是愤怒,而是一股尖锐的酸楚。它酸得让你眼眶发热,第一次尝到信任崩塌的滋味。

甜,是逆境中未曾泯灭的温情,是看透之后依然选择的善良。

因为尝过那“酸”的滋味,才更懂得“甜”的珍贵。这甜,并非来自一帆风顺的虚幻,而是在你被算计、被误解,跌入谷底时,那双毫不犹豫伸出的手;是那个看透你所有狼狈,却依然选择站在你身边的真正的朋友。这甜,是夜深人静时,扪心自问后的坦然与安宁。它告诉我们,世界或许复杂,但我们可以选择为自己保留一片纯净的天地。

苦,是吞咽委屈的坚韧,是消化背叛后的成长。

吃苦,如同吞下一副黄连,从舌尖苦到心底。你要咽下所有的不公与委屈,在无人看见的角落,独自舔舐伤口。这种苦,逼迫你反思,催促你成熟。于是,你学会了沉默,学会了观察。这苦,最终熬成了一副护佑你前行的铠甲,它让你不再轻易受伤。

辣,是揭穿虚伪的锋芒,是守护底线的反击。

人生需要一点“辣”。这辣,是一针见血地戳破谎言的勇气;是被逼到墙角时,据理力争、捍卫自身权益的决绝。它像一道凛冽的寒风,扫清乌烟瘴气。这份辣,是行走世间不可或缺的锋芒,它让我们的善良带有棱角,让我们的宽容拥有原则。

咸,是汗水与泪水的交融,是涤尽铅华后的本真。

酸甜苦辣的最后,所有的滋味,都会沉淀为一种“咸”。它是拼搏时流下的汗水,也是受伤时咽下的泪水。这咸味,是生活最本质的味道。它冲刷掉我们的天真,也洗涤了我们的浮夸。当我们尝遍了酸甜苦辣,最终会明白,最高级的处世哲学,不是工于心计,而是“知世故而不世故”。

五味在心,澄明在眼。正如一道佳肴不能只有甜,完整的人生也无法避开那些暗淡的色调。有些经历,尽管痛苦,却让我们学会了分辨善恶,懂得了保护自己,也更加珍视那些纯粹的美好。

年味儿

鲁北

年味儿是什么?留在我们记忆里的是贴春联、贴门神、剪窗花、放爆竹、吃好的、穿好的。大江南北,长城内外,地域不同,过年的习俗却差不多,各家都在忙乎乎,红红火火。

我是1987年结婚的,第二年,父母把我们分出去,另起了炉灶。一个家,分成了两个家。几年之后,弟弟也结了婚。没过多久,也把他们分了出去,两个家成了三个家。农忙的时候,母亲做饭,下地归来,大家在一起吃饭。农闲的时候,各家做各家的。

年夜饭是团圆饭。父亲年轻的时候,村里有红白公事,他经常去帮厨,练就了厨师的本领。年夜饭的大厨,父亲是首选。他扎上围裙,煎、炒、烹、炸,满屋子弥漫着馨香,不一会儿,七八个色香味俱佳的菜肴端上了饭桌。父亲解下围裙,在小桌前坐下,我们兄弟俩也坐下。我给父亲斟满一杯酒,接着,给我和弟弟也斟满。我们喝将起来,谁也不监督谁。“父子不同席,叔侄不对饮”已经成为过去。

喝完第三杯,我问父亲,还喝吗?父亲说,依你们。我说,过年嘛,再喝一杯吧,父亲说,行。我又斟满了三杯。那些年,父亲的酒量和我们兄弟俩相当。直到父亲过了70岁,酒量远远被我们兄弟俩落下了。喝完两杯,父亲就醉酒了。我们也不再劝他继续。我们喝我们的,他坐在桌边看着。席间,我们会聊聊一年的收成,说说今后的打算。

酒足饭饱之后,我们一边看电视,一边陪父亲说话。母亲和我的妻子、弟媳包饺子。我们小的时候,父亲和母亲包饺子。我的两个妹妹长大了,帮着母亲包饺子,我父亲就不干包饺子的活儿了。再后来,两个妹妹陆续嫁出去,包饺子的任务落到了母亲和我妻子、弟媳的身上。

年初一的饺子是父亲煮熟的。我还没有进城的那些年,我和妻子、弟弟、弟媳,准时到父母家吃饺子。后来我和妻子进了城,回家就睡在父母的炕上。弟弟和弟媳还是遵循老规矩,6点准时到父母家吃饺子。

我结婚快40年了,弟弟结婚也30多年。这些年来,我们都是陪着父母吃大年初一的饺子的。

年味儿是什么?年味儿就是陪伴。

春天的信号

冯国平

在公园里,我看见桃树枝丫上悄悄绽出几粒小小的花蕾,嫩红的苞芽裹着新绿,怯生生探着脑袋;在郊外,溪边又偶然发现数簇细碎的小黄花,星星点点缀在寒枝上。那便是春天将至的信号。

人是天地的造物,有着最机敏的感知、最智慧的思索,能捕捉并总结目之所及、心之所向的万事万物,更能以语言、文字、绘画与音乐艺术,将这份对自然、对生活的感知代代传承。有心思敏锐,能见花知春、见叶知秋,能从春风初拂中察觉时代的风向,于细微处洞察时节变迁、世事流转。

世界从不停歇向前,时代在科技的浪潮里飞跃进步,在AI人工智能悄然融入日常的当下,人们的生活、工作,都在发生着更迭。而所有变化的开端,往往都藏着些许细微的端倪,就像桃树的花蕾、野地的迎春花,就像那一缕初至的春风。你是否曾用心注意过、用力捕捉过、敏锐发现过?那些与时代发展同频的人,总能从细微处感知趋势,牢牢抓住稍纵即逝的契机,终能行稳致远、收获成功;而有些人,却始终囿于眼前的方寸,在变化与更迭中茫然无措,一次次错失良机。所幸,真正的智者,纵使一时蛰伏、偶有失意,也会沉下心来、静待时机,如草木待春风,终能蓄力再起。

红杏枝头春意闹,人不知春,草木已然先知。人们能从抽芽的枝丫、飘零的落叶间,清晰辨识春去秋来、时节更迭,却总忍不住好奇,草木何以能如此敏锐地感知时光的流转、季节的变换。想来,这便是大自然与万物独有的灵性,它藏在风的温度里,藏在露与霜的润泽里,藏在光的明暗长短里,藏在天地间每一处细微的变化里。

春回大地,愿我们也能卸下心头的匆忙,走向户外,步履生暖,一路向阳。学着草木的模样,感知春日的美好,与春天同行,把每一个平凡的日子,都过得像春暖花开那样温润而有力量。

新岁暂漂泊



雾凇下留影

2月7日,游客在黑龙江省哈尔滨市西泉眼水库的雾凇美景中留影。新华社发(张树 摄)

站台的清道夫

冯加

钢轨在夜色里亮着寒光
春运的潮汐漫过站台上
清运车像一头沉默的耕牛
在喧嚣的站台余波后犁地

你见过团圆的人们眼里的星光
也接住了游子无意落下的匆忙
每一趟往返清运
皆是为他们理清归家的惆怅

当第一缕阳光攀上站房
你把一车垃圾送向中转站场
转身又钻进那狭窄的驾驶舱
等待下一次人潮的散场

儿时过大年

厉守龙

孩提时代,过年是最高兴的事。腊月廿五,家家户户都把精力放到操办年货上,并分工到人。采购“部长”自然是男人当,他们结伴到十多里外的集市办年货,或用手推车拉,或用肩膀挑,一路欢声笑语。

最忙的人是母亲,既要将脏衣脏物拿到水塘里去洗涤,又要对屋内外进行彻底打扫。紧接着,她还要把父亲采购回来的材料加工成各种食物。

除夕之夜是颇热闹的。母亲把猪头供奉在桌子上,猪尾巴含在猪唇里,代表“全猪”。父亲点上火烛香纸,请过祖宗,然后又将猪头送到土谷祠敬过神,母亲才动手切开猪头。接着,一家大小围在一年难得的丰盛餐桌旁,津津有味地吃起了年夜饭。晚餐后,父亲在自家的天井里燃起了柴火,祈求人畜两旺、丰衣足食。母亲则在灶头贴上新的对联,指望灶君菩萨把吉祥带到家里。当时,在我们孩子的眼里,这样做很有点迷信色彩,现在想想,这乃是大人们的一种寄托。

大年初一,家家户户都要燃放烟花爆竹,象征“开门红”,从零时开始,一直延续到天亮。我们这些小孩子在噼啪啪响声中好不容易熬到天明,便心急火燎地起床,忙不迭地向大人“拜年”,讨“利是”(压岁钱)。每拜年一次,少的得几分、一角,多的得几角、几块。一个春节下来,一般小孩都会得好几块,甚至10块以上的“利是”。

社会在飞速发展。以前要自家制作的年货,如今在市场上俯拾皆是。孩子们在新年得到几百块、上千块的“利是”也很平常。至于新衣服,服装店、超市内名牌新潮衣服任你选购,为有限的布票发愁也早已成为历史。但儿时过年的场景,已深深沉淀在了记忆深处,每当提及,都别有一番滋味在心头。

闻倩钰

前两天小栗打电话告诉我,今年不回家过年了。

什么?我在人潮如海的大街上顿住了脚步,招来后面来不及刹住的人低声的抱怨。

小栗和我同级,是大三的学生。同在天

津上学,我每周末坐公交就能回家,她却要一次离开家4个月,每个学期末守着12306抢高铁票,风尘仆仆地回到几百公里外的家。正是这样,假期对她而言更加珍贵。而这个寒假她却选择租了可住宿的自习室,想要利用假期好好完成科研项目和论文,准备冲击研读名额。

远行的游子哪怕身处天涯海角,也会在年关将至的时候尽力跨越地域的限制回到故土。在外独立谋生的人尚且需要与家人团圆,以抚慰一年到头历经风霜的心,小栗才20岁,还是个羽翼未丰、需要依赖父母的大学生,何以能够独自留在他乡过年?

但我转念想起,她在校期间就每天早上雷打不动守在图书馆门口,到深夜闭馆才回寝室,

无论是周末还是假期都不曾怠懒,风雨无阻地奔向自己的目标,心中感到由衷的佩服。

这确实是个不一样的新年,少年壮志比火红灯笼更明艳,比五色烟花更耀眼,比笑语欢声更嘹亮。没有游子不盼着新岁团圆,但逆风而行的勇者才能摘得荆棘路尽头的桂冠。

待到金榜题名时,再看盘花卷烛红,想来也不算辜负。

师与徒的春节

赵昂

小时候过年,我很喜欢去我的同学小陆家串门。他的爷爷老陆,是厂里的八级工。这个工厂是从南方迁过来的,老师傅中有很大一部分是上海人。其实很多老师傅原籍并非上海,只是后来到上海当工人,又跟着工厂一起迁移。上海话,是他们在上一个异乡的通用语而已。

春节期间,老陆师傅家里总是热热闹闹的。年夜饭,大家围坐在一张大圆桌上,挤得满满当当。小陆不停地打着招呼,这个叔叔,那个阿姨,他有时候连桌子都挤不上去,就夹一些菜在旁边吃。

“你的亲戚好多啊。”我对小陆说,“我好羡慕你,有这么多叔叔阿姨。”但渐渐地,我感觉到好奇,“你爷爷说话是上海口音,怎么那些叔叔阿姨说话都南腔北调的,他们不是你爷爷的孩子吗?”

他们的确不是老陆师傅的孩子,他们是老陆师傅的徒弟。在陌生的城市里,他们身

边没有别的长辈亲戚,仅有的长辈就是师傅。春节期间不去老家,师傅的家,就是他们的家,师徒一起过年。每年过年,老陆的爱人必做的菜就是蛋饺,寄托着一桌人的乡愁。

后来,一张圆桌变成了两张,把小小的客厅占得满满的。有的年轻工人成家之后,带着老婆和孩子一起来。老陆已经退休,腿有风湿,坐在轮椅上。

徒弟们发展各异,有人当了技术能手,也有人下了海。“你们说,我就爱听你们说。”老陆总这样,他喜欢听年轻人讲一些厂里的新鲜事。有开心的,也有不开心的,但老陆都想听。

再后来,我也就不知道了。我也长大了,不再是那个可以端着碗四处串门蹭饭的小孩。那座包豪斯式建筑组成的厂区,也渐渐停止了喧嚣。

“师傅,咱们厂子没有黄,在郊区要盖一个更新更大的。”那年春节,徒弟们对老陆说。他最中意的一个徒弟,现在是副厂长了。

厂子搬走的第三年,老陆走了。小陆翻出了家里泛黄的电话本,拨通了徒弟们的电话,一个又一个,告诉他们,老陆师傅已经不在了。

