

人间五味

郑宗君

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。正因为尝过那“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狽,却依然选择站在你身边的真正的朋友。这甜,是夜深人静时,扣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。这痛苦,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锋芒,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,是生活最本味的味道。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灰暗的色调。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,父亲就斩酒了。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。有人心思敏锐,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。你是否曾用过心注意过、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失措,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。

光阴是虚掩的门

服菜腥气的作用。黄心乌在锅里软塌下来,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乌。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:三九天的黄心乌赛羊肉呢。是的,尤其露天种植的黄心乌,到了三九天,其鲜美无匹的滋味,当真不输羊肉。有肉丸和黄心乌的日子,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……

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,洗三两棵黄心乌,切碎,撒进去,略微加点盐,挑一点猪油。猪油主要起到降

前,抑或咽几口米酒,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,许是荤腥食多的缘故,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,洗三两棵黄心乌,切碎,撒进去,略微加点盐,挑一点猪油。猪油主要起到降



雾凇下留影

2月7日,游客在黑龙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)

新岁暂漂泊



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,假期于她而言更加珍贵。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 and 论文,准备冲击保研名额。

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。

边没有别的长辈亲戚,仅有的长辈就是师傅。春节回不去老家,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。”老陆总这样说,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。



米肖

近年,我对过年渐渐热衷起来。琐屑的关于年的仪式感,总是予人温暖踏实之感,仿佛精神上有所依,有所归。

一年里的大多日子都是哑光,琐碎,平庸,得过且过……忽然,有一种叫年的东西来了,提醒着你打起精神,得以在年末这一段时间,将日子过成一束束追光。要将年过得富于仪式感,至少给孩子的童年留下一个五彩斑斓的记忆。

最重要的事情当然是搞点美食。那么,从炸肉丸子开始吧。

去菜市场买两公斤黑猪前胛,绞成肉糜。再买小香葱、老姜若干。回家,将香葱洗净,切成葱粒;老姜去皮,切成姜粒,一起拌在肉糜里。又打了四只土鸡蛋,掺了二三两面粉进去。最

灯笼

赵国培

团团红火焰  
灼灼亮人眼  
一个个大圆苹果  
撒撒一树树家园  
集体乔迁新宅院

宽宽敞敞广场  
热热闹闹公园  
红红火火厂家  
家家户户门前

美好祝福一叠叠  
挂满美美人世间  
胜意事事  
丰饶年年

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,既要脏衣服拿到水塘里去洗洗,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”。父亲点上炷香纸,请过祖先,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,一直延续到天大亮。我们这些小孩子在噼噼啪啪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,每当忆及,都别有一番滋味在心头。