



## 家乡的新春宴

何怀东 撰

□余继聪

在家乡的乡间,过年最热闹、最浸着年味的事,莫过于请新春宴。于我们而言,春节从不是单薄的节日符号,而是一场盛满乡情的盛大邀约。每到年关,炊烟便比往日稠了几分,家家户户忙着备料、打扫,把一年的思念与热忱,都揉进这场待客的团圆里。请新春宴,是趁着春节阖家返乡的时节,邀上亲朋好友、邻里乡亲,聚一堂热闹休闲,说些掏心窝的话,让亲情在笑语中升温,让乡情在炊烟里沉淀。家乡人的新春宴,多从正月初二三开席,也有延到初三四、初五六的,只要没出元宵,这份热闹与暖意,便不算辜负了年景。

新春宴的食材,从不用刻意寻觅,多半藏在自家田地与邻里的院落里。主人家早早种下白菜、萝卜、蒜苗、青葱,田埂边的山药理得扎实,院角的鸡舍里,土鸡正啄着谷粒,山坡上的黑山羊啃着青草。这些吸足了乡野灵气的食材,是新春宴最本真的底色。

土鸡是新春宴不可或缺的鲜味。它们在山间自由觅食,啄虫草、饮山泉,肉质紧实带着韧劲。杀鸡时,乡亲们总会细心拔净每一根鸡毛,鲜红的鸡血盛在碗里,后续炒成血块,嫩滑入味;鸡杂切得细碎,拌上干辣椒爆炒,香辣味能勾得人直咽口水;鸡肉则可炒可炖可蒸,炒得鲜香过瘾,炖得温润滋补,蒸得原汁原味,每一口都浸着山野的清冽。

黑山羊是新春宴的暖心硬菜。乡亲们会合力宰杀,羊肉的香气刚飘出院子,就有邻里笑着上门帮忙。羊汤锅咕嘟咕嘟煮着,奶白的汤汁裹着肉香,漫过整条街巷;粉蒸羊肉裹着金黄的米粉,软糯中带着花椒的辛香;红烧羊肉色泽鲜红,酱汁裹着肉块,越嚼越香;羊肉炖萝卜更是把荤香与素鲜融合,暖汤下肚,浑身都透着舒坦。这些食材里,藏着主人家的用心,也藏着邻里间的互助,每一口鲜味,都是乡情的沉淀。

新春宴的重头戏,当属乡村大厨们的匠心施展。这些“土厨子”都是本村或邻村的巧手,没有精致的厨具,却能凭着一双巧手,把最朴素的食材,做成最地道的乡味。他们做菜从不比拼输赢,只想着把最好的味道端上桌,让乡亲们吃得舒心。



□许永刚

离开故乡二十多年了,时常会想起故乡,想起故乡的新年。记忆中故乡的年总是跟下雪联系在一起,一场一场的大雪过后,新年的脚步也就越来越近了。

一进入腊月,大人们就放下手头的事情,开始铺排置办年货,于是各种年事就忙活开了,磨豆腐、漏粉条、生豆芽、碾糕面、蒸馒头、扫房子等。腊月里还有一件重要的事情就是赶集,好多年货用品都要去赶集购买,腊月里的集市热闹非凡,货物琳琅满目,应有尽有,孩子们是最乐意跟着大人赶集了,集市上摆满了各式各样的年货,有各种食物,有生活用品,有新年装饰品,大人们忙着挑选过年所需物品,孩子们则拿着零花钱游荡在集市的各个角落,高兴得不亦乐乎。

过了腊月二十三,年的氛围就愈发浓了。村子里整天热热闹闹,人们忙里忙外,村口那两盘大青石碾子更是一天也闲不下,从早到晚一直在“吱吱呀呀”响个不停。今天张家碾糕面,明天李家碾小米,全村的米面就靠这两盘大碾子来完成。为了节省时间大家头一天就商量好,你家明天用碾子,我家明天用石磨,于是大家就把准备好的食材拿到了碾子和石磨旁,开始了一天的忙碌。

小孩子们也不闲着,家里今天准备做豆腐,于是父母早早地就起来做早饭,今天的早饭一定要吃耐饱的,因为做豆腐是一项大工程,需要花费大半天时间,自然中午饭是没有着落的。吃完早饭后全员行动,分工明确,母亲在家负责把一大锅水烧开,父亲则带着我们去磨豆子,小孩子是比较喜欢推磨的,磨豆腐的磨推起来很轻,一人负责把泡好的黄豆和水不断地倒进磨眼,另一人则不停地在推磨,白花花的豆浆缓缓地由磨眼中流出来,一股浓郁的豆香味弥漫在整个磨道中。家中兄弟姐妹多的,轮流着推磨,不大一会儿就磨完了,父亲把磨好的豆浆挑回家里,然后在大锅里慢慢地熬,这一天全家大小孩一起沉浸在忙碌碌碌迎新的氛围中。

扫房子是过年年中最为重要的一件事情,吃过早饭后,把窑洞里所有能搬得动的物品全部搬到院子里,该清扫的清扫,该晾晒的晾晒,该丢弃的丢弃,然后拿一把大笤帚把整个窑洞清扫一遍,扫窑洞父亲是最细心的,他总是一笤帚一笤帚地把窑洞的角角落落都要扫个遍。据说扫房子一是为了讲究卫生,干干净净过新年,其次在清扫的过程中扫去了一年的晦气霉气,把不好的全部清扫出去,让家里干干净净,亮堂堂,期盼着来年有个好的兆头,能够拥有更多吉祥好运。

把年货置办好以后,母亲便开始清洗全家人的衣服,以及炕单被罩,这几天人人都穿得干干净净,小孩子们会提前把准备好的新衣服穿上,三五结伴这家门出,那家门入,故意往人多的地方走,见有人

红烧肉是大厨们的招牌菜。肥瘦相间的五花肉切成大块,焯水去腥后,与红姜、酱油、红糖、料酒一同入锅慢炖。火苗舔着锅底,汤汁咕嘟冒泡,把肉块浸得红亮诱人,炖好后肥而不腻,入口即化,甜香中带着酱香,让人忍不住多吃几块。

小炒肉是餐桌上的“下饭神器”。瘦肉切成薄片,用腌透的酸辣辣、蒜末大火爆炒,锅铲翻炒间,香辣味直冲鼻腔。炒好的肉片裹着红油,酸香与辣香交织,就着一碗白米饭,让人吃得酣畅淋漓。

粉蒸肉是刻在记忆里的经典。五花肉薄片裹上炒香的米粉,花椒粉和茴香粉,上锅蒸熟后撒上葱花,米粉吸饱了肉汁,软糯香甜,入口满是油脂的香气与香料的辛香,回味无穷。

千张肉藏着巧思,五花肉切得薄如纸片,夹上细腻的豆沙,蒸熟后淋上一层红糖浆,甜而不腻,口感层层递进;夹沙肉则多了一份酥脆,裹着豆沙的肉片炸至金黄,外酥里嫩,甜香在舌尖散开;油炸酥肉裹着鸡蛋和面粉,炸得金黄酥脆,咬下去咔嚓作响,咸香适口;糖醋排骨炸至焦脆,再裹上红糖醋汁,酸甜交织,酸甜中带着肉香,孩子们最是爱吃;腊肉火腿切片蒸熟,撒上葱花,咸香醇厚,越嚼越有滋味;土鸡肉用三七根、新鲜天麻炖汤,汤汁清亮,滋补元气,喝一口暖到心底;山羊肉爆炒后鲜嫩香辣,带着山野的粗犷气息,让人百吃不厌。

新春宴当天,是村里最热闹的日子。十里八村的乡亲们,要么拎着自家蒸的米糕,要么提着腌的咸菜,笑着赶来赴宴。主人家早已把院子收拾干净,二三十张桌子整齐摆放,碗碟筷子摆得满满当当,每桌都盛着二三十道佳肴,红烧肉、小炒肉、粉蒸肉、羊肉汤……热气腾腾的饭菜,把空气熏得暖融融的。

最动人的时刻,莫过于主人家搬出埋在松木堆下的陶罐,揭开密封的坛口——“嗝”的一声轻响,甜白酒的香甜瞬间冲破束缚,顺着风漫过院子,飘向街巷,整个村庄都浸在这甘醇的香气里。乳白色的酒液带着细密的酒花,舀进粗瓷碗里,甜香中裹着青松毛的余韵,抿一口,清甜润喉,酒香缓缓漫开。乡亲们端着碗,你敬我一杯,我让你一口,酒液入喉,暖意从心底蔓延到四肢百骸。这甜白酒,醉了每一个回乡游子的游子,让旅途的疲惫烟消云散;这春酒的醇厚,

稠了满腔乡愁,让久别重逢的思念有了最妥帖的安放。

乡亲们围坐在一起,酒杯碰撞间满是欢声笑语。老人们坐在一桌,聊着往年的收成、家里的琐事,眼角的皱纹里都盛着笑意;年轻人举杯畅饮,说着在外的见闻,分享着新年的期许;孩子们最是自在,捧着炸酥肉、糖醋排骨,在桌子间跑来跑去,嘴角沾着油光,笑声清脆响亮。有人夹一筷子腊肉放进邻座碗里,说“尝尝你家今年腌的,比去年还香”;有人盛一碗羊汤递给老人,叮嘱“慢点喝,暖身子”;有人给孩子剥着排骨,笑着说“多吃点,长高高”。没有客套的寒暄,只有最实在的关心、饭菜的香气、春酒的甜醇与乡音的暖意交织在一起,把乡愁轻轻抚平。

儿时的记忆里,故乡的新春宴,最高的期待便是“乡村八大碗”——红烧肉、小炒肉、粉蒸肉、干张肉、夹沙肉、油炸酥肉、糖醋排骨、腊肉火腿。那时的碗是粗瓷大碗,菜量实在,每一口都是地道的乡味,再配上一碗清甜的甜白酒,便是童年最深刻的味觉记忆。

如今,新春宴的菜品早已不止八大碗,每一桌都摆得满满当当,碗盘里盛着的,不仅是越来越丰富的佳肴,更是主人家越来越浓的诚意。菜量足了,是怕乡亲们吃不饱;菜品多了,是想让大家尝尝家乡的味道;春酒的香气更浓了,是盼着这份乡情能愈发醇厚。碗盘越摆越满,乡情也越来越浓,“乡村八大碗”的形式虽变,那份藏在饭菜里、春酒中的亲情、友情、乡情,却从未改变,一代代传承至今。

新春宴从来不是一场简单的宴席,它是年味的浓缩,是乡情的纽带,是乡亲们的心意,是越来越丰富的佳肴,更是主人家越来越浓的诚意。菜量足了,是怕乡亲们吃不饱;菜品多了,是想让大家尝尝家乡的味道;春酒的香气更浓了,是盼着这份乡情能愈发醇厚。碗盘越摆越满,乡情也越来越浓,“乡村八大碗”的形式虽变,那份藏在饭菜里、春酒中的亲情、友情、乡情,却从未改变,一代代传承至今。

新春宴从来不是一场简单的宴席,它是年味的浓缩,是乡情的纽带,是乡亲们的心意,是越来越丰富的佳肴,更是主人家越来越浓的诚意。菜量足了,是怕乡亲们吃不饱;菜品多了,是想让大家尝尝家乡的味道;春酒的香气更浓了,是盼着这份乡情能愈发醇厚。碗盘越摆越满,乡情也越来越浓,“乡村八大碗”的形式虽变,那份藏在饭菜里、春酒中的亲情、友情、乡情,却从未改变,一代代传承至今。

新春宴从来不是一场简单的宴席,它是年味的浓缩,是乡情的纽带,是乡亲们的心意,是越来越丰富的佳肴,更是主人家越来越浓的诚意。菜量足了,是怕乡亲们吃不饱;菜品多了,是想让大家尝尝家乡的味道;春酒的香气更浓了,是盼着这份乡情能愈发醇厚。碗盘越摆越满,乡情也越来越浓,“乡村八大碗”的形式虽变,那份藏在饭菜里、春酒中的亲情、友情、乡情,却从未改变,一代代传承至今。



## 怀念故乡的年

### 一件红羽绒服

□延晓宇

小区旁边的服装店橱窗里,又挂起了新年新衣。一件红色长羽绒服静静地挂在那里,是车厘子般的红,不张扬却足够醒目。我停下脚步,隔着玻璃看它——蓬松的、绵软的、长可及踝的,像一团被精心收藏的火焰。

尘封的记忆,忽然就被这火焰点燃了。那是三十多年前的冬天,东胜城郊的老房子里,风总是能找到缝隙钻进来。大姨从北京带回一件“鸭宝宝”红色羽绒服,当它被舒展开来时,我像是目睹了一场魔法。那样炽热的红,却不灼人;那样蓬松的软,却撑得起一个孩子全部的虚荣。我称它为“衣中仙子”,并相信穿上它,自己就能成为另一个人,一个值得被注视、被羡慕的人。

母亲说,要等到过年才能穿。可我等不及。七岁的我第一次学会了讨价还价:做家务、只穿一天、保证不弄脏……最终母亲让步了。那一夜,我是穿着它睡的。粗糙的布料摩擦着脸颊,我却觉得那是仙子羽毛的触感。

第二天,破天荒地早起。晨光未醒,呵气成霜,但羽绒服裹住的身体像是被春天提前拜访了。我故意放慢脚步,在清冷的街道上行走,像展示一件圣物。每一个瞥来的眼神都被我收集,在心里酿成蜜。

那一天的值日,我做得相当潦草,但对羽绒服却是格外地细心,我把课桌擦了又擦,然后小心翼翼地将羽绒服搁在上面,生怕烟火气玷污了它。尽管被冻得瑟瑟发抖,我都坚持不穿它。等一切收拾妥当,炉火越烧越旺后,才敢穿上,凑近取暖——太近了,近到一片衣摆悄然吻上了通红的炉筒。

“嗝”的一声轻响。接着是焦糊味。接着是同学的惊呼:“你的衣服,着了!”我低头,看见右下方绽开一朵黑色的焦痕,边缘蜷曲,像被烫伤的蝴蝶翅膀。那一整天,我都在用身体遮挡那个破洞,仿佛遮住一个可耻的秘密。回家后,母亲没有骂我,只是叹着气,从旧袄上剪下一块红色绒布,细细缝补。

补丁很工整,几乎看不出色差,但我知道它在哪里。从此,那件羽绒服再也不是“仙子”了——它是一个提醒,提醒我美好多么易碎,提醒我欲望总会留下灼痕。后来,我没有再穿过它。它被收进衣橱深处,像一封不敢重读的信。再后来,我也再没有买过红色长羽绒服。橱窗里那些鲜亮的红,总让我想起两块红之间的那道隐形边界:一边是纯粹的、未被玷污的向往;一边是修补过的、带着灼痕的成长。

我转身离开橱窗。街灯刚刚亮起,把羽绒服的影子拉得很长,像一道温柔的伤疤。新年又要来了,而我知道,有些红注定要留在往事里——不是因为不再美,而是因为它美得太完整,完整到后来的我们,再也配不上那般毫无阴影的鲜艳。

那件补过的红羽绒服,后来去了哪里呢?大概是在岁月迁徙中遗失了。也好。就让它永远停在七岁那年的晨光里吧:炉火正旺,衣摆微焦,一个女孩第一次学会与遗憾共生——原来世间最美的红,不是永不褪色,而是灼伤过后,依然敢在记忆里,兀自燃烧。



□马文秀

### 水的谜语

长江从源头的冰川  
派出一股风,雕刻出悬崖绝谷

在烟瘴挂大峡谷,翻开水源手册  
水源的经纬度、宽度、深度……  
成了生态的缩影

长江源头的儿女们祭山,祭水  
与冰川雪峰共生,探寻生命预留的奇迹

水的谜语隐藏在峡谷的万千姿态中  
时隐时现,牧民们无法猜透  
只能跟随水源向前

有时他们会尝试潜入深夜  
寻找北斗七星的方向,虔诚地为三江源祈福

### 鹰笛

制作鹰笛的牧人  
穿越雪山冰川寻找鹰骨

一路遇到暴雨、低温、冰雹  
也看到了满天星斗

数月的跋涉,他被高原文化遗迹  
和自然景观所感染  
决心让声音飞翔,穿透高山湖泊  
穿过高海拔,抵达心灵

或许是虔诚之心召唤了好运  
沱沱河流域一家牧民  
将帐篷内珍藏多年的鹰骨赠予他

水清天阔,他最终让鹰笛之声  
越过耸立的山峰  
飞往了云端

### 以草木的心性生长

江文朋带着口粮和帐篷  
骑上飞奔的骏马

独自去三江源巡护,捡垃圾  
以牦牛的心性生长  
在自然万物中不断锤炼自我

观察一只搏击长空的猎隼  
猜想它在青藏高原上飞行的高度  
以及盘旋的难度

20年后,他转身回望险峻的行程  
在时间深处看到了自己的胆量  
他的守护也在三江源有了答案

同时波清也锤炼他的语言  
没让词语在暗河与伏流中迷失

### 把诗句留在雪豹之乡

在澜沧江源头第一乡扎青  
诗人的足印  
成为一束从烈日中开出的花

在神灵之地,平安灯亮在心上  
脚步要听心的节拍  
寻找属于自己的苍茫山水

把诗句留在雪豹之乡  
跳动的词语,纵横在青藏高原  
不畏风云  
将传统美隐入野生动物的身上

### 残缺的土墙

在昆仑山以南  
偏远村落老民居残缺的土墙  
被艺术家嵌进一座装置艺术中  
自此在内部隐蔽

而被解读的是整座村庄  
甚至连青海道早已荒废的土地  
遗存老房听到时间的信号  
紧握历史的遗迹

探索内在的人文符号  
试图将艺术揉进山村  
自幼到老,每个人都是艺术品  
身上的缩影在时代变化中延续

艺术的抽象不在于形式,而在于被解读  
空间与色彩在无序中交织时  
或许能让人找到精神符号

把诗句留在雪豹之乡(组诗)