



# 年的遐想

□谢江辉

时光匆匆，绵绵悠长。年，就是这平淡细碎的时光轴上那颗最为耀眼的点。一年将尽，便进入一种此间特有的氛围中。平日里奔波忙碌，只觉得时间紧迫，很难感受到时光的存在。然而到了年终时分，对时光的感觉变得格外明显。随着年的一声钟响，时光瞬间定格在欢乐之中。

古往今来，人们都在感叹着时光的飞逝和岁月的轮回。古时就有“年年岁岁花相似，岁岁年年人不同”，看似一句不用释义就懂的诗句，却形象而又浅显地描述着哲学道理中的定量与变量的原理。

在那个年代，“年”预示着喜悦。人

们把“年”更多当成了改变生活，填饱肚子的理由，“年”好像成为了征途一年的人们劳碌道路的一个“高速服务区”，人们在这个“服务站”停靠休息，补充能量，用充沛的精神状态，更好地驶向下一段未知的征途。所以人对“年”是期盼的，“年”也成为人们在茫然无望的生活坐标系中一个喜欢拥抱和抵达的坐标。

在现在，“年”预示着提醒。人们把“年”更多地当成了日历上的最后一页，撕得干脆，扔得随便。或者当成了爬楼梯时的转角站台，向下看是刚刚走过让自己气喘吁吁的台阶，向上看是更加步履艰难一望无际的阶梯。走着走着，环绕着，沿途的风景类似于电脑程序中

的复制粘贴，唯一不变的就是转角站台处稍作休息时看到的楼层标牌。所以人们对“年”是无感的，“年”便成为了反反复复日常生活中一个换了名称的一天。

“年”还是那个“年”。它是告别严寒冬季的最后一个节气，于是便有了诗人雪莱的那句诗歌“冬天来了，春天还会远吗？”它是地球自转回到原点的一个标志，于是便有了自然界中春夏秋冬四季轮回。它也是每个人人生标尺上的一个定位坐标，过了年，每个人都需要把自己的人生标尺向前推上一格。变与不变中万物都在周而复始，奔腾向前。人对“年”的感官变化，变的不是“年”，而是人的“心”。

“年”因人定，“年”随人变。人对年不同的感觉只是因为人的心态发生了改变。人对事物认识的规律本来就是螺旋式上升的，这是定律，无法改变。时光如白驹过隙，不舍昼夜，世间的万事万物稍纵即逝，应当把握当下。

年只是往复平淡岁月中的一个重要符号，意在提醒着人们，时光进入了一个新的阶段。但是早已被时光冲刷无痕的人心可能很难体会到这些，唯有来年温暖的春风拂过众人的脸庞时，人们才会觉得时光飞逝，一去不复返。

正像保存葡萄最好的方式是把葡萄变为酒；保存岁月最好的方式是把岁月变为永存的诗篇或画卷。

# 卤香飘满院

□裴春晖

快过年啦，家家户户烹煎炸煮卤，在热气腾腾中忙碌的人们弹奏着春节的序曲。

为了给新年的餐桌上准备几道卤味，我和姐姐来到集市上挑选好猪蹄子、猪肘子、猪耳朵、鸡爪子、鸡翅。姐姐的亲家宰了一头牛，送来了新鲜的牛腱子肉、牛头和牛肚子。我们把牛头放在院子里，把毛燎掉，劈成两半，清洗干净。调配好卤汤，把猪蹄子、猪耳朵、猪肘子等焯水放在卤汤锅里泡好。

第二天是卤肉、煮肉的专场。把院子扫干净，放上一个大火炉子，添加上煤块，风葫芦一吹，火苗呼呼地往上蹿。我和姐姐欢呼雀跃地把卤汤锅抬出来放在炉子上。

等卤汤滚了以后，关掉风葫芦，把牛肉放进锅里卤煮。不时地用叉子在汤锅里翻动，尝一

下卤汤的味道。汤浓了加点水，汤淡了根据口味可以加入葱、生姜片、香叶、桂皮、花椒、蚝油、味极鲜、料酒等调料。我专门卤肉，姐姐负责清洗窗帘。牛肉卤熟以后，用叉子捞出来，放在盆里，撕一块尝尝，香味刺激着味蕾。小院的空气中都弥漫着卤香味。炉中再填上煤，接着卤猪蹄、猪肘子、猪耳朵。卤汤锅中的肉由白色的纱衣渐渐地变成金黄中暗含紫色的长裙时，用筷子一戳，可以穿透，就熟了。

我和外甥把卤汤锅抬下来放在炉子边，把鸡翅和鸡爪子放在卤汤锅里，盖上锅盖浸泡、上色、入味。几小时后稍稍煮几分钟就熟透了。卤好的猪蹄子、牛肉金黄中带点酱紫色，端着盆子摇一摇，颤巍巍地，冒着热气。小院的上空蒸汽腾腾，远远地看去小院仿佛笼罩在云里雾里。隔壁邻居闻到肉肉的香味问道：“你们家今天在卤肉啊，这个卤料的味道蛮劲儿呀！是‘汤太太’还是‘二姐’？”“我今年用的是‘二姐’，自己还配

了些料，味道不错，过来尝尝。”寒暄几句，各自忙开了。姐姐盛满一碗卤肉让孙子送到邻居家。孙子回来时，碗里装满了炸好的油饼、麻花。

开始煮牛头肉了，把大锅换成一个大汤桶，在桶里添上适量的水。等水开了，把牛头的一半放在桶里清煮，撒上盐，把生姜切片放进去，用小火炖。锅里咕咕咕地冒着泡，我两手抓住煮肉叉子翻动着桶里的半个牛头，不让他粘到桶底，煮到一定时间，就可以把牛头肉从骨头上取下来，把骨头拿掉，八成熟就行，再煮另一半。牛肚子、牛棒骨分开煮。过春节的时候，客人来了，稍微再热一下，就可以装盘上桌，大气好看又好吃。牛头肉凉拌是下酒的好菜。

这些自制的肉制品放凉以后，用保鲜膜包裹着，放在夏天做饭的伙房里。吃的时候加热，配上酸辣汁，味道不会比卤肉店里的差。猪蹄子在卤的时候，可以把它横着锯成小节，招待客人的时

候用新鲜辣子、土豆块、葱姜蒜再炖一会，一道美味的待客硬菜红烧肘子就做好了。猪耳朵、皮牙子、青红辣椒切丝，加上辣子油、芝麻香油一拌，色香味俱佳。

外甥把房前屋后的雪清理干净。再搭上梯架爬上房顶，雪厚厚的一层，像一个棉被盖住房顶，没有任何痕迹。三十好几的孩子，躺在雪被上，与太阳对视，任阳光洒满全身，把自己的身体印在雪被上面，再画上几个自己认为美的图案。姐姐的孙子嚷嚷着说：“爸爸我也想上去。”房屋理了发，脱掉了厚厚的羽绒服，露出了原形，满心欢喜地迎新年。

姐姐把卤肉分成几份，给孩子一份，给老人一份，自己留一份。我也搭了一趟便车，在姐姐家宽敞的小院里卤好肉，煮好肉，准备过新年。

晚上邻居来串门，拿出一瓶酒，切上一盘卤肉，聊聊天，喝两杯，农村的拜年比别的地方好像早一些。



# 腊月的年味

□王旭

进入腊月，最着急的是母亲，眼睛一睁就是催促声，这么多的活你们都不着急。

我的任务比较繁杂，清扫厨房房顶上的积雪，防止天热渗漏。雪有点板结，连推带铲，一半落在屋前的小路上，一半落在院子里。然后转移战场，清理干净路上的雪，把院子里的雪堆积得整整齐齐。

父亲忙里偷闲地粉刷房子，因为刷墙是一项技术活，石灰多了会溅得满地，石灰少了会刷不均匀。父亲一丝不苟，一刷压着一刷，严丝合缝。潮湿的墙泛着灰暗的光泽，屋里弥漫着石灰呛人的味道。石灰干了，墙就散发出耀眼的白亮。

母亲开始洗洗刷刷，床单被里一件件揉搓干净，搭在院子里的铁丝上，一会儿滴落的水就结

成了小冰棍。晚上拿进屋子，被单都是硬邦邦的，挂在火墙边的绳子上，第二天就干透了。

父亲忙忙碌碌地准备年货，骑着自行车一趟趟满载而归。瓜子、花生、大豆、冰糖不能少。买了肉，杀了鸡，放在厨房冷冻着，要提前准备正月的吃食。

母亲开始卤肉、炸油果子、包饺子、蒸包子。自己吃的，招待客人的，都要提前做好。

卤汤是陈年的，越久味道越好。饺子是萝卜馅的，包子是白菜馅的。萝卜白菜馅放在菜窖里，拿出来还是水灵灵的。

油果子被心灵手巧的母亲做成各种形状，球形、三角形、菱形，上面压了花纹，在翻滚的油锅里炸得金黄酥脆。我和妹妹眼馋地盯着刚出锅的油果子，母亲拿起几个摆在院子里，要先祭奠祖宗，这是讲究。

当屋里屋外飘满各种香味的时候，年味也越来越浓了。

我和妹妹边写寒假作业，边捎带着给母亲打下手，搬个东西，擦灰抹地。铺床叠被母亲要亲自上手，干干净净的床被里散发着洗衣粉的清香，屋子好像亮堂了许多，走路变得小心翼翼，害怕带起灰尘。

贴对联是腊月最后一道工序，我站在板凳上，妹妹上下左右地指挥，土坯墙有点酥烂，按钉固定不牢，又用订书钉加了双层保险，小院落被红色渲染出一片喜庆。

家里有一台燕舞牌双卡录音机，“燕舞，燕舞，一曲歌来一片情”的广告词朗朗上口。我录了两盘磁带，想用红火热闹的歌声烘托过年的氛围，录音机却“哑巴”了，插头接触不良的老毛病复发。我准备在插口处垫个厚纸片，顺手按下插头扔在写字台上，突然火光四溅，噼啪作响，一股焦皮味扑鼻而来。我惊得目瞪口呆，原来巧合地把插头扔在铁剪刀上连电了，电线已经千疮百孔，录音机彻底歇业了。

除夕，母亲做了丰盛的饭菜，吃饭有了充满寓意的名字，叫装仓，吃得越多仓装得越满，来年才能风调雨顺，五谷丰登，可惜我们饭量太小，装得不多。

春晚是不可或缺的大戏，一家人围着十四英寸的雪莲牌电视机，嗑着瓜子，看着马季、姜昆表演相声，听着歌曲《好人一生平安》，屋里暖意融融。

妹妹胆小，放鞭炮的光荣任务就交给了我，她们捂着耳朵躲得远远地，噼里啪啦的鞭炮声驱走旧年的失意，绚丽的烟花让新年多姿多彩。

父母坐着守岁，说着零零碎碎的家长里短，坚守着习俗。我和妹妹早已爬上床，钻进被窝梦起周公。

初一在鞭炮声中开始了，炮放得越早，新年日子就越红火。此起彼伏的鞭炮声里，我和妹妹也不赖床了，刷牙洗脸，揣上压岁钱，穿上母亲早就做好的新衣服，脸上洋溢着喜悦和欢乐，新年来了。



《迎春图》 中国画

周益民



甲辰新春 武凱書  
龍驷虎步

《龙驷虎步》 篆书

武凱

金龙扑喜

《金龙扑喜》 行书

侍军岩

山高有行路  
水深有渡舟  
和气作春妍  
新年胜旧年

《贺新春》 楷书

李义道