



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,都揉进这场待办的团圆里。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。

家乡的新春宴

余继聪

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。主人家早就种下白菜、萝卜、蒜苗、青葱,田埂边的山药埋得扎实,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;鸡肉则可炒可炖可煮,炒得鲜香过瘾,炖得温润滋补,煮得原汁原味,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。羊汤咕咕嘟咕嘟煮着,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;红烧羊肉色泽红亮,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,只想把最好的味道端上桌,让乡亲们吃得舒心。

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,与红葱、酱油、红糖、料酒一同入锅慢炖。火苗舔着锅底,汤汁咕咕冒泡,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,让人忍不住多夹几块。

小炒肉是餐桌上的“下饭神器”。瘦肉切成薄片,用腌透的酸辣辣椒、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、花椒粉和茴香籽,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;腊肉火腿切片煮熟,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;山羊肉爆炒后鲜香麻辣,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,要么挎着自家蒸的米糕,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,让空气熏得暖融融的。

最动人的时刻,莫过于主人家搬出埋在松毛堆下的陶罐,揭开密封的坛口——“嘭”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,让旅途的疲惫烟消云散;这春酒的醇厚,褪了满腔乡愁,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。

几时的记忆里,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,新春宴的菜品种早已不止八大碗,每一桌都摆得满满当当,盘碗里盛着的,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,是想让大家尝遍家乡的味道;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,是乡愁的慰藉。在这里,乡亲们品尝的不仅是地道的乡味、甘醇的春酒,更是久违的温暖;交流的不仅是家长里短,更是心底的牵挂。每一道菜,都藏着主人家的用心;每一杯酒,都裹着邻里间的真诚;每一次相聚,都在为乡情添砖加瓦。

在外打拼的人,只要踏上故土,闻到新春宴的饭菜香、春酒的甜醇,听到熟悉的乡音,所有的疲惫与思念都会烟消云散。这场盛宴,把分散在各地的乡亲重新聚在一起,让亲情更浓,让友情更厚,让乡情更醇。

愿家乡的新春宴传统,能像山间的清泉一般,长久流淌;愿这份藏在烟火里、春酒中的乡情,能温暖每一个游子的心灵;愿每一个故乡人,都能在新春宴的暖意里,找到属于自己的幸福与安宁,让乡愁有处安放,让亲情永不褪色。

姥爷家的堂屋里,靠东墙摆着的那个红躺柜,自我记事起,就在那儿了。柜身是那种老旧的、暗沉沉的枣红色,漆面早已被岁月和手掌摩挲得失去了光亮,边边角角露出底下木头的原色,像老人额上深刻的皱纹。柜门上挂着一把黄铜的老式锁,小小的,却似乎锁着天下所有的好滋味和热闹。

那年腊月二十八,年关的空气里都弥漫着一种焦灼的甜香。我们几个半大的孩子,被姥爷唤去捣糕。北方的年糕,是用黄灿灿的软米做的。米先要仔细淘洗,再经水一遍遍地淘,一遍遍地泡,直到吸饱了水分,颗颗莹润,才捞起来控干。控干的米,要用那沉重的石对臼一下一下地捣,捣成极细的面。我们几个就是姥爷叫来把米捣成面的。对杵的杵子,是极沉实的枣木,皱巴巴的,很重,我们兄弟三个,龇牙咧嘴地合力才能将它稍稍抬起,再借着那一股劲,“嗨哟”一声,砸进臼心,姥爷在一旁看着,笑呵呵地说:“好好捣,捣得面细细的,躺柜里的好东西,随你们挑!”

这就一句话,像给疲乏的胳膊注入了无穷的力气。对杵起落的声音,忽然就带上了欢快的节奏。我们的眼睛,总忍不住往堂屋那扇虚掩的门里瞟,仿佛能穿透门板,看见那红躺柜无声地蹲在幽暗里,散发着诱人的、蜜一样的光。那一下午的辛苦,便在这样一种甜蜜的愿望里,变得可以忍受,甚至有了些劳动的庄严。

真正的高潮,是在大年初一的清晨。天还黑糊糊,我们便像一群出窝的雀儿,顶着凛冽的寒气,扑棱棱飞向姥爷家的院子。我们挤挤挨挨地冲进院子,嘴里早已排满了无数遍的吉利话,此刻争先恐后地嚷出来:“姥爷姥爷好!过年好!”话音未落,人已齐齐跪在当屋地上,朝着炕头上穿戴一新的二老,“咚咚咚”地磕起响头。

头磕完了,并不立刻起来,就势抬起头,目光便齐刷刷地,钉子一般,钉在了墙那个红躺柜上。姥爷笑着慢慢地挪下炕,趿拉着鞋,走到那柜子前。那串黄铜钥匙在他手里叮当作响,那声音比任何仙乐都动听。锁舌“咔嚓”一声弹开,我们的心也跟着提。

柜门掀开的刹那,仿佛有流光溢出来——那是那种混合着粮食、干果、油酥与陈旧木料气味的、丰腴的光。姥爷的手探进去,像变戏法似的,先抓出一大把花花绿绿的水果糖,亮晶晶的,是贫瘠岁月里最鲜亮的梦。接着是红枣,深红色,皱皱的,甜得厚实;黑枣,油亮亮的,嚼起来有一股独特的醇香。还有冰糖,大块的,晶莹

姥爷家的红躺柜

李艳



如冰,含在嘴里,一丝清冽的甜能缓缓浸润整个童年。当然少不了酥饼,用土黄色的油纸包着,一碰就软软地掉渣,那混合了猪油与面粉的酥香,霸道地占领了整个鼻腔。

最后,是那小鞭炮。它们不是成串的,而是提前被姥爷拆开散装的,一个个小红辣椒似的,静静地躺在柜子角落的牛皮纸袋里。姥爷分得极仔细,用他那粗糙的、满是裂口的手指,一个一个地数着,放在我们早已伸得长长的小手里。“一人20个”,他慢悠悠地说,“不许一次放完,留着慢慢响。”

东西到手,那红躺柜的魔力似乎便暂时消解了。我们攥着满把的甜香,欢呼一声,转身便撒着欢儿冲进新年的晨光里。口袋里沉甸甸的,心里鼓胀胀的,那便是“年”最扎实、最幸福的形状了。

如今,我也到了当年姥爷姥爷的年纪。过年时,桌上堆满了各色精巧的糖果、进口的坚果、包装华美的糕点,阳台上堆着成箱的烟花,从腊月二十三到正月十五,夜空几乎不曾真正

安静过。手机里的祝福琳琅满目,红包抢得热火朝天。可我总觉得,少了点什么。

那些琳琅满目的年货,散落在房间各处,触手可及,反倒失了那份庄重的、被珍藏的意味。鞭炮震耳欲聋,却像是天空机械的喧嚷,再没有那从红躺柜里一个数出来,揣在兜里舍不得放,最终在某个黄昏小心翼翼地燃点的二十声响,来得惊心动魄,余韵悠长。

姥爷家的老屋早已翻新,那个枣红色的、暗沉沉的躺柜,也不知所踪。它连同那把黄铜锁,一起消失在时间的缝隙里。我忽然明白,浓得化不开的年味,或许并不在于物质的丰盛或喧闹的程度。它藏在一把老钥匙开启的“咔嚓”声里,藏在一双昏花老眼仔细数着二十个鞭炮的专注里,藏在几个孩子跪在土地上,磕完头后,那齐齐投向一处角落的、亮晶晶的、充满无限渴望的目光里。

那目光的尽头,曾有一方暗红如岁月沉淀的枣木,静静地,替我们收藏了一整个童年的、静默而滚烫的春天。

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“仙子羽衣”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,近到一片衣摆悄悄吻上了通红的炉管。

“嗒”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,但我知道它在那里。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。它被收进衣柜深处,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,而是因为它美得太过完整,完整到后来的我们,再也配不上那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。



元宵节的记忆

邹永发

元宵节吃汤圆是每个地方都有的习俗,汤圆象征阖家团圆美满,吃汤圆也意味着在新的一年里幸福美满、团团圆圆,所以汤圆是正月十五的必备美食。

母亲是做汤圆的高手,她做的汤圆,历来被街坊邻居、亲朋好友称赞不已,也是母亲一生引以为傲的事情。记得小时候每逢元宵节,母亲会为家里精心准备汤圆,我总是像母亲的尾巴一样,跑前跑后,忙得不亦乐乎。

腊月,母亲早去加工厂把经过多次淘洗、浸泡

一夜的糯米碾成米粉,把米粉放进白布口袋,扎紧袋口,把装有米粉的白布口袋放在两块木板中间,在木板上压上沉重的石条。第二天,母亲把沥干水分的米粉掰成小块,在阳光下晒,再准备些过年必不可少

的包汤圆食材。母亲包汤圆,用拌有白砂糖、核桃和陈皮粉的豆沙当馅。汤圆有大小两种,小汤圆是不放馅的,直接放入煮沸的水里。大汤圆个头大,包出来有鸡蛋大小。汤圆煮熟后,可谓色香味俱佳。这时候我们早已迫不及待了,吃了一碗又一碗,欢声笑语,温馨弥漫,幸福在一碗碗汤圆中洋溢着。

小时候,我很喜欢吃汤圆,为了更好地吃到汤圆,我还专门借别人用叉子叉,没有现成的叉子,只有自己用竹子做了。我没有央求大人,自己找来竹片做,为刺出两个叉头,一刀下去竹子没劈上,砍在左手拇指和食指的关键节上。那道伤疤就永久留了下来,成了我小时候吃汤圆的记忆。

如今每逢正月十五,我们没有时间包汤圆了,看着一袋袋从超市里买回来的袋装汤圆,就想起母亲包的汤圆。母亲的汤圆,母亲的味道,竟成为我永远的回忆……