

我家的年夜饭

崔道斌

每到大年三十那天,母亲天不亮就起床,开始煮、炸、蒸、炖,准备“年夜饭大餐”。每到这时,我便言语谨慎,生怕不经意间说出什么不中听的或是不吉利的话,招来母亲的责骂。

对我家而言,这一年一度的年夜饭,不只是一顿简单的晚餐,更是全家都要参与的仪式。我家的年夜饭讲究分工合作。母亲是总设计师,负责人员调度。父亲帮母亲打下手,负责清洗蔬菜和葱姜佐料,大姐是母亲的得力助手;二姐、三姐则要各自烹饪几个拿手菜;我总以尝尝菜的咸淡为由,来偷吃做好的菜肴。

“这是年年有余!”母亲指着一盘红烧鲤鱼对我说,小时候,家里穷,只有过年才会舍得买鱼。而我年夜饭桌

上的鱼,却是一道“剩菜”,是不能立马吃的。在我的家乡,有一个约定俗成的风俗,不管大人还是小孩,吃年夜饭时,都不能真正动筷子吃鱼,而是要让鱼剩着,放在下顿饭才能吃,意味着“年年有余”。

母亲知道我不会夹鱼吃,随即又喜笑颜开地指着红烧鸡说:“这是吉祥如意!”鸡是一定要吃的,母亲说,吃了红烧鸡,吉祥又如意。

记忆里,母亲每年都会养几只母鸡,靠母鸡下蛋卖钱,维持一家的油盐酱醋。平时,母亲舍不得杀鸡,只有过年时,才会挑选一两只不再下蛋的老母鸡,或红烧,或清炖,让一家人解解馋。

母亲喂养的土猪,宰杀烹饪后,当

之无愧地成为年夜饭的主菜。猪肉在我们农村称为“百家菜”,无论蒸、煮、炒、炖、炸,都能与其他菜完美搭配。清蒸猪蹄、糖醋排骨、梅菜扣肉,都是我的最爱。

记忆深刻的是母亲做的梅菜扣肉,制作材料有五花肉、梅菜、葱白、姜片等。通常是将五花肉上汤锅煮透,加老抽,油炸上色,再切成肉片。之后加葱、姜等调料炒片刻,再下汤用小火焖烂,五花肉盛入碗里,上铺梅菜段,倒入原汤蒸透。蒸菜时,把肉反扣在盘中。上桌时,色泽油润,肉烂味香,吃起来咸中略带甜味,肥而不腻。

如今,每到春节,母亲的年夜饭最让人盼望,因为那是家的味道,充满着暖暖的幸福和温馨的感觉。

春天的希望

(外一首)

熊柯

盼望诸事随心,播种春天的希望
街巷灯火璀璨,我心常念诗和远方
轻吟浅唱煮一壶美酒,悠然醉望绮窗

新年里开怀欢笑,生活充满希望
品梅韵七分,听雪落滋润大地
不辜负崭新的岁月,写下诺言
总被记忆感动,是自己的小确幸

泪湿眼眸,只因记得家的温暖
因为珍惜,挂念欢聚时每张笑脸
最是贪恋烟火寻常,滋味非凡
将祝福留给亲人,充满期许
在团圆夜诉说心暖情长

新年夜话

在爆竹声中,期待种子发芽
一片升起迎接烟花璀璨,饮下清风
脸上生出了红晕,我们沉醉人间烟火
繁星下,可以长歌草木葳蕤的日子

留窗青枝覆雪,茶杯中摇曳着明月
拥有一份温暖闲适,将心语酝酿
在流光里写下贺信,传递欢乐祥和
想起种种故事,温暖一个人

我的目光满含希冀,在新年里凝望
迎接春风燕啼,迎接草绿花红
今夜祝福伴着清梦,留下笔端的浪漫
心有所向,是关于瑞雪丰年的佳话

瑞雪兆丰年

张丽萍

窗外,飘起了雪花,轻盈的六瓣精灵漫天飞舞,处处琼花开放,满目皆白。屋内,在氤氲的茶香中,我在品读散文《瑞雪兆丰年》,不同作家文章立意不同,对雪的描写却是一样的精彩,一样的惟妙惟肖。

出生在北方的我,从小就对雪情有独钟。常常怀念小时候的冬天:大地,白;树冠,银;屋顶,素;脚下,冰——这是记忆中的冬天。尽管冷,但雪为冬天增添了不少趣味。雪花像小银球,像柳絮烟花,纷纷扬扬,为我们挂起了白茫茫的天幕雪帘,大家滚雪球、打雪仗、堆雪人,融化在掌心的雪花冰冰凉凉,有人不小心摔倒,引起一片笑声……

那年出差,列车飞奔,车窗外地白。远山在晨雾中若隐若现,山顶积雪的那一抹白,仿佛那鹤发的仙翁,藏在飘渺的雾霭里。山脚下是一闪而过的小村庄,青砖红瓦顶着白雪,静默着,宛若一幅山水。旷野上,厚厚的雪被,白得有些刺眼,放眼望去,无一杂陈,就连连飞的鸟儿都不忍踏足休憩,似乎踩下去就会惊扰了雪被下沉睡的广袤大地。一棵棵白杨,或独立,或成片,或成行,都笔直挺立着,像士兵守护着雪后的平静。看着,自己就仿佛置身于雪野上,不笑不动,不思不想,

无欲无求。那一刻,“平静”二字就醍醐灌顶般地注入脑海,压下了浮躁的现实。

“雪花飘飘,北风萧萧,天地一片苍茫”,这首歌唱大江南北,“一剪寒梅傲立雪中”的画面时时萦绕心头。我没有实地看过梅花开放,因为见过苍茫的雪中大地,知道飘飘雪花中的寒冷,就对怒放的红梅有着不一样的喜爱。不惧严寒、不畏艰险,抗寒斗雪的顽强,是我一生的追求。

于是,盼雪就成为冬天的头等之事。今年,冬日的暖阳虽然令人惬意,但没有雪的白,总觉得不是冬天。而今天的这场雪,怎不叫人心花怒放呢?

小时候学课文《瑞雪》,知道了“今冬雪盖三层被,来年枕着馒头睡”的民谣,也知道这飘飘洒洒、漫山遍野的瑞雪,不仅带给人间美景,带来诗情画意,还带来无尽的遐思和希望。

瑞雪兆丰年,这场雪,预示着新的一年,一定会丰收遍野、希望无边。

难忘儿时油豆腐

尚庆海

在我儿时的记忆里,母亲过年炸的油豆腐是难忘的美味。春节前,母亲把豆腐切成小块,在热油里炸至金黄,捞出,控油,晾凉,然后装在一只大瓷盆里,过两三天吃。一种油豆腐,吃法多样,怎么吃都吃不烦。

最省劲的吃法就是和菜一起炖着吃。锅里舀两勺肉汤,加上白菜、粉条、海带,可以不放肉,但油豆腐必不可少。记得小时候,我拿碗里的肉片换三哥碗里的油豆腐,三哥不愿意换,总是把油豆腐埋在碗底。

母亲见我们都喜欢吃油豆腐,隔两天就会给我们卤一锅油豆腐解解馋。母亲把各种大料用纱布包好,加适量食盐,和油豆腐一起放在锅里炖,等一锅水熬至刚露出油豆腐时,熄火,撒上切碎的葱花和芫荽,再滴几滴芝麻油,就可以开吃了。大料的香味被油豆腐吸收,咬上一口,饱满的汁液瞬间溢了满嘴,越嚼越香。母亲每

次卤的油豆腐,都会被我们吃得汤汁不剩。

如果家里来了客人,母亲会把油豆腐切片或丝,炒着吃。有一道酸辣蒜苗油豆腐丝,总是获得客人连连称赞。母亲还会泡一把黑木耳,配几片五花肉,搭在一起炒油豆腐片,颜色搭配得极为好看,总能令人食欲大增。

印象最深刻的一道菜是母亲做的油豆腐夹肉。母亲把煮熟的五花肉切成和油豆腐大小相同的薄片,夹在切开口的油豆腐里,放蒸笼里蒸,蒸好后,把调配好的蒜汁浇在上面,再撒上几根芫荽,一道好吃的油豆腐夹肉就做好了。五花肉软糯,油豆腐柔滑,蒜香浓郁爽口。香而不腻,十分好吃。

回忆起母亲做的油豆腐,儿时的年味便弥漫开来,那满满的幸福滋味溢过岁月的堤坝,将我包围,令我沉醉。

的意思,在文中可以理解为打猎时野兔脱网的状态。这与诗中描绘的有异曲同工之妙。至于猎捕的兔子怎么食用,是清蒸还是黄焖?那就不得而知了。但用兔子做烧烤应该是其中的一种,因为《诗经·小雅》里有“有兔斯首,炮之燔之”的记载。

尾联“死作功勋戒,良弓自合致”讲了“飞鸟尽,良弓藏;狡兔死,走狗烹”的典故。这是战国时期越国范蠡对文种说的。意思是鸟没有了,弓也就藏起来不用了;狡兔死了,猎狗就要烹煮着吃了,比喻事情成功之后,把曾经出过力的人一脚踢开。当时,越王勾践的两个辅臣分别是范蠡和文种。越国灭掉吴国以后,范蠡就对文种说,咱们走吧,任务已经完成了,越王勾践这个人是可以共患难,而不能共富贵的。范蠡走了,而文种自恃有功不走,结果越王勾践送给他一把剑,并对他说,先生教给寡人七种杀人的办法,寡人只用了三种就把吴国给灭了,还剩下四种没有地方用啊,是不是就在先生身上试一试呢?文种一听就明白了,自杀了。这就是兔死狗烹、鸟尽弓藏的来历。

这首不长的诗篇中,句句讲的是与兔子相关之事,用典丰富,描写细腻,读来令人回味无穷,也让我们了解到小兔子身上,居然有这么多的文化,这既源于自古以来兔子与人类的密切关系,又源于人们丰富的想象力。兔年已经到了,忙里偷闲时,静下心来读读这首咏兔诗,以期新的一年大展宏图。

读诗识兔

刘文涛

边,脊背比地面稍高,凭保护色的作用隐形,这使其逃避或出去觅食更方便。“衣褐”是说野兔的颜色,在古代,本土兔子的颜色,主要是灰、黄等杂色,与周围草木、土地的颜色相近,栖身蓬蒿之间,便于隐藏。而我们现在常见的白兔,在古时被视为灵兽,它是圣人出世、天地祥和的吉兆,《瑞应图》中就有“赤兔大瑞,白兔中瑞”的记载。

颈联上句的“有狡谁穿穴”,是讲狡兔三窟的典故。出自《战国策·齐策》,冯谖对孟尝君说:“狡兔有三窟,仅得免其死耳;今君有一窟,未得高枕而卧也。请为君复凿二窟!”翻译成白话就是:聪明的兔子都有三个洞穴,才能免遭死患。但是你却只有一个居身之处,所以还不能高枕无忧,我愿意再为你安排两个可以安心的藏身之处。这个典故后来演化为成语,比喻隐藏的地方或方法多。“中书惜拔毫”,则是指的历史上鼎鼎有名的兔毫笔。中书令本是官名,原主文书奏章,在唐代为中书省的长官,官位极高,中书原有书写的意思,后来“中书君”成了毛笔的别名。那“中书君”和兔子又有什么关系呢?相传,古代最好的毛笔是用紫色兔毛制成,又名“紫毫笔”。主要是取兔背上上一撮黑针尖毛为主要原料,其毫长而锐,制成的毛笔挺拔尖锐,宜于书写劲直方正的字。

颈联上句“猎从原上脱”说的是在先秦时期,兔肉是人们重要的肉食来源。《诗经·国风》中有篇《兔爰》,“有兔爰爰,雉离于罗”。“爰爰”是解网放纵

兔年到了,许多与兔子相关的文物、历史、传说重新被人翻出,见诸报端。但未见有人提及宋代大诗人梅尧臣的咏兔诗:“迷踪在尘土,衣褐恋蓬蒿。有狡谁穿穴,中书惜拔毫。猎从原上脱,灵向月边逃。死作功勋戒,良弓自合致。”我个人认为这首诗是描写兔子最好的古诗之一。

首联是讲兔子的生活习性和毛色。“迷踪在尘土”,野兔没有固定的栖息地,春、夏季节在灌木丛中生活,秋、冬百草凋零后,野兔会用前爪挖出浅浅的小穴藏身,这种小穴呈簸箕状,兔子只能将前后肢放进,身子则露出外



诗和远方
就在家乡