

·散文·

# 寻找年味儿

◆李石芸

下了早班,我回到了自己的宿舍。宿舍在五楼,楼下正好是商业街。从窗户望下去,只见街上的行人已经多了起来,临街的几家运动品牌服装店和鞋店人来人往的,音乐也比平时大了许多。

不知不觉的,已经到了年尾,再过几天就是春节了。

人流中,可以看到许多的孩子,因为疫情原因,今年的孩子们放假比较早。

店里的喇叭吆喝着:“走过路过,不要错过,一件8.8折,两件6.8折,机不可失,失不再来,快来抢购吧!”

别说孩子了,就连大人也忍不住进到店里,说是试穿,说不定就买下了。果不其然,再出店门时,已经是提着大包小包的了。

突然想起,昨天在刷抖音时,看到表嫂

新拍的抖音,是她跟门口的几个妇女炸麻花时拍的,几个人分工明确,有和面的,有搓麻花的,有掌油锅子的,每个人都熟练,干得很是起劲,这一个个美好的瞬间,都被表嫂记录下来。

电话中,我兴奋地说:“表嫂,麻花炸得不错嘛,年味越来越近了。”

“是呀,麻花是春节必不可少的食物。”表嫂也附和道,“麻花一炸,才会更有年味儿呀!”

突然间,我的脑海中生出了这样的念头:是不是也该出去找找年味儿呢?

说走就走。走出单位大门,外面的车比平时多了一些。也有很多跟我一样,戴着口罩、慢悠悠走着的。

年味儿在哪儿呢?这满街都是。

街上的水果摊,也琳琅满目起来,香蕉、苹果、桔子、甘蔗……

菜摊在农贸市场那边,大多都是村里自家种的白菜、萝卜、大葱、大蒜、红薯,还有自家用红薯粉面加工成的粉条。

除了蔬菜,还有土鸡,还有卖现炒花生的,价格实惠。

在一片热闹的讨价还价声中,我看到大家脸上露出了喜悦的笑容,年味洋溢在每个人的脸上。

再往前走,来到了一家日杂店门口,店老板正在忙着把店里的大小灯笼、中国结拿出来,摆放在店门口,那火红的颜色吸引了我。

在中国,红是传统佳节必不可少的颜色,每家每户都会在大门两边挂上红红的

大灯笼,贴上红色的春联,影壁上还要贴个大大的“福”字,再在客厅里挂上个中国结……有了这些,年味儿就更浓了。

回来的路上,想起了今年忙的,差点忘记了还要买风信子呢。

我赶忙打开手机,在淘宝上逛了起来,选好了几颗风信子。

风信子在每年的2月份左右开花,它虽然没有华丽的外表,也没有斗雪的勇气,却像风一样自由。

“只要点燃生命之火,便可同享丰盛人生。”风信子的这句花语道出了人们的心声,也便成为人们喜欢的年花。



·散文·

## 鱼味情深

◆朱睿



家乡有条河,位于村庄东面,我们称之为“东河”。

儿时,每当父亲想改善生活,就会选好时间与落脚点,顺着水流摸鱼。通常收获的多是鲫鱼,做法也简单,加上葱、姜、八角,用细火慢煮。据说只有这样,鲫鱼的营养成分才会被完全释放出来。临出锅的时候,淋少许醋,汤汁立即呈现乳白色,再加一两滴香油,放点儿香菜或是韭菜末点缀其间,色香味便令我垂涎三尺。倘若运气好的话,我们还会吃到黑鱼、鳊鱼。

上学后,我明白了四大淡水鱼是“鳊、草、鲢、鲤”,庆幸自己都曾经吃过,这都得益于我的父亲。在我高考那年,父亲有心捉到了一条金尾巴的红鲤鱼——传说能跳龙门的那种,希望藉此我也能跳出农门,好在我没让他失望。

工作后,单位第一次分福利是一盒带鱼,那也是父母第一次见到海鱼,他们惊奇带鱼居然没有鳞,通体的银光让他们喜不自胜。海鱼不再适用传统水煮鲫鱼的烹饪方法,母亲按照我的提示,用葱姜将两条鱼先腌制了一会儿,然后切成段儿,加了点儿五香面用油煎制。随着油温升高,煎鱼的香气逐渐挥发,小猫馋得不停地挠门,在母亲的呵斥声中还是不肯离开,逗得一家人哈哈大笑。

“原来海鱼刺少,也很鲜美。”双亲小心翼翼地品尝边评论,言语间难掩激动的神情。吃罢饭,母亲又将没做的带鱼切成统一长度的段儿,一层鱼一层盐地码好放

入陶罐,以保证我每次回家都能吃到鱼。

婚后,与爱人吃鱼,他总是先取下鱼眼睛给我,其实我对鱼眼睛无感,但爱人的专注与细心让我情不自禁地想起了早年读过的一篇文章:《鱼眼睛的爱情》,因此心中愈发珍惜那样的时光。

缘于对鱼的喜好,我与亲友、同事还见识了一鱼多吃:加了泡椒的鱼皮是滑嫩爽弹的美味,间或丝丝的酸辣;油炸的鱼鳞酥脆可口;配置好的酱包裹着还略显劲道的鱼骨,入口酥香;生鱼片的鲜醇,蘸上料汁之后,裹挟着甜、咸以及缕缕辛辣带来的呛味,瞬间席卷了整个口腔;还有鱼头汤、鱼丸子等等,更不用说煎、炸、蒸、煮、烤、熏的传统做鱼技法了。

据说鱼有多达二十八种的做法,“鱼”“余”同音,每次吃鱼,人们都会生出美好的愿望:“吉庆有余”“年年有余”等,而我时时感受的却是亲友们的无限关爱浓厚亲情。

·诗·

## 七律·诗词吾爱

◆高红燕

填词换韵意难明,  
揣字修辞稿偶成。  
暮诵朝吟学李杜,  
茶余饭后写刀弓。  
竹篱把酒田园美,  
边塞戍歌草露凝。  
赤子心怀何处寄,  
学诗路上燕追鸿。



·散文·

## 砸核桃随想

◆吉安生

勤快的妻见不得我无所事事,最见不得我喝着闲茶刷着手机有一搭没一搭耗电时的懒散样子。

“闲着也是闲着,没事把这几个核桃砸砸。”晚饭后,妻不知从哪儿翻寻出一袋陈年核桃,撂到我跟前,颇有见不得穷人过年般说道,“把核桃仁拣出来,放在眼目前顺手就吃了,要不过几天生了虫扔了就可惜啦。”

虽然现在早就不用石头砖块亦或锤子砸核桃啦,但妻还是习惯叫砸核桃。

妻说的也是,我寻出闲置很久的核桃钳子,开始钳夹那些过几天就要生虫子的核桃。这档子活没什么技术含量,把核桃放进铁钳夹括弧型的嘴巴里,手握住钳柄逐渐施加力,咔嚓声响起,核桃看似坚硬结实的木质外壳龟裂破碎,将皮肉分开厘清就是了,不耽误看电视更不影响胡思乱想。手里活不停歇,脑子也照样可以胡思乱想。

去年,精挑细选花钱买回来的当时却没怎样舍得放开了享用的这袋子核桃,怎么就会被我们疏远淡

了呢?差点可惜了呢。

想着想着,就想多啦想远啦。生活中的很多东西,起初都是我们货比多家挑颜拣色费了老劲大价钱置办的,奉若至宝深藏高阁舍不得享受使用,生怕使坏用旧耗废,结果就是因了这份特别的喜欢与舍不得使他们过期变质可惜了。

那衣柜深处,只上过一两次身的人前穿的衣衫,那蒙了铜钱般厚尘埃的书……都是崭新如初却已被时光甩在了久远的过往。

简单机械的劳动应该更能助推思想信马由缰吧,我又想到了砸核桃或者叫敲核桃这档子事上来。

在我们小时候,核桃是年货或者家里有至亲贵客时才能见到的,就是吃也是兄弟几个一人一条核桃腿,大多时候都是靠残渣渣解馋。山里人家讲究,过日子不能不仔细,待客不能不大方。那些剥得囫圇模样周正的核桃仁理所当然是敬奉至亲贵客的了,我们自家人哪里舍得吃呢。

想着这些,我又想及一句俗语“山里的核桃非得砸着吃”。这句广为人知的俗话在当下的语境中,当然

不是对山里人和山里核桃的歧视与不屑甚至于有憎恶的意思,但其内涵更多应该是数道警醒那些敬酒不吃罚酒、不挨半砖挨整砖、不敲打敲打不出血花钱的人等的,但无论如何总觉得说“山里核桃”非得砸非得敲才能吃上,有些欺辱山里核桃啦。哪里出产的核桃不得砸不得敲不得钳夹能碎皮见肉呢,偏偏就让山里核桃背了这吝啬抠索的黑锅?做为在山里长大吃过不少山里核桃的人,多少为山里核桃叫屈不平。

想着这山里核桃非得砸着吃,还真就碰上了俗语中说的那种核桃啦。个头不大,掂上去厚重瓷实,用力钳夹不声不响,再加压力,咔嚓一分为二,但皮肉紧密相联难解难分,再次钳夹反复钳夹已经几成碎片的核桃残块,依然是皮坚韧地包着肉,肉执拗地粘着皮,大有宁为玉碎不为瓦全的不屈和皮肉相亲互拥至死都不离不弃的坚贞。

对这种核桃,我也只能无奈地摇摇头,叹一口长气,将其归类到核桃皮一边。这种被砸烂敲碎都不肯吐出肉来的核桃,我们那儿习惯上称

其为夹核桃。对其,我们大多都是又气又恨。至此,我才明白了为什么对那种贪婪吝啬无论为人处事还是干事创业都舍不得操心出力不情愿担当付出的人,我们也称其为夹核桃。

看来山里核桃是一直替夹核桃背锅顶恶名的了,山里核桃其实不是人们印象中那般不堪的,那让人们非得砸烂敲碎仍不能解恨消气的核桃也未必出自山里。

费劲耗力砸敲钳夹得不到想得到的核桃仁,连皮带肉一弃之得了,眼不见心不烦多好。这与人还不一样,对不能亲近的干脆远离淡忘或者看不见也就少了许多烦恼窝火。

毕竟这世上可亲可敬可爱的人的物的景多了去了,又何必与一颗夹核桃上劲叫板呢。

