



翰墨香里年味浓

文图 唐雅冰

日历越翻越薄,年味越熬越浓,小城每一棵行道树都穿上了彩灯外衣。街头到巷尾,高高悬挂的大红灯笼无声地向远方游子发出归家的召唤。

“老师,请给我写个‘福’字。”
“同学,请帮我写一副贴在堂屋大门的对联。”
“我有三个儿女,请帮我写三副对联。”
“我儿子马上结婚了,可不可以帮我写副喜联?”
公园广场一隅,十几张桌子一字排开,几位老师带着几名大学生或站或坐,铺纸、倒墨、蘸墨、研笔、落笔……正写着春联。刚开始,同学们还有点小紧张,稚嫩的脸上挂着些许羞涩,每一个动作都小心翼翼。一个、两个、三个……围观的人渐渐多起来。得知是御河中学的师生在免费写春联送祝福时,一位老人尝试着拿起一副写好的对联:“我可以要这幅吗?”“可以,爷爷,我再写个‘福’字送给你,祝您幸福健康!”老人高兴地接过对联,脸上每一条皱纹里都夹着笑意,“现在写毛笔字的人少了,能有一副手写春联真好!”

“我请一副。”“我也请一副!”
围观的、求对联求福字的,很快围了里三层外三层,对师生们纷纷投去赞许的目光。在赞扬声中,同学们渐渐抛开开始的拘谨,越写越自如,还不时大大方方地与前来者交流,“您可以选择喜欢的内容,我现场写。”“谢谢叔叔阿姨鼓励,我明年会写得更好。”“我是学校书法社团的,我喜欢书法……”

也有家长牵着自家小孩前来观看写对联,眼里满是羡慕与期许,并现场说起教来:“今后就去哥哥姐姐们的学校读书,去学书法。”一位大娘说家里有三个儿女,请一名同

学在写了三副对联。小心翼翼地提着墨迹未干的对联,她狠狠地吸了一下鼻子,陶醉地说:“嗯,就是这个味道,墨香。商场里的那些打印对联总感觉少了点什么,每年都不想贴,这个我一定要回家就贴上。”

这一隅,师生们安安静静地写对联,不远处,大妈们广场舞跳得热火朝天。动静之间,各有各的活力。不知不觉中,跳舞的大妈们也排在了等对联的队伍后面。看师生们忙得不可开交,我忍不住手痒,也拿起一支笔。笔在纸上游走,心绪却飘得很远。

以前家家户户都贴对联,堂屋、卧室、厨房、猪圈、牛羊圈,甚至鸡鸭圈都贴,春节贴春联,嫁娶贴喜联,做寿贴寿联。那些对联大多是请当地书法水平较高者所写,内容有的会根据求联者的具体情况拟撰,有的直接套用诗词或者名言名句,当然也不乏插科打诨的,如在厨房贴上“干饭稀饭莽莽,肥肉瘦肉嘎嘎”“小米稀饭清见底,袖珍馒头小巧玲珑”之类。那时的对联,纸是自己花钱买的,字是自己敬佩的当地大先生亲自研墨手写的,贴对联的浆糊是自己用面粉搅的,自然都很珍惜,无意间形成了一条不成文的规矩,只要上一年的对联保存完好,第二年的对联就直接贴在上一年的对联的上面。于是,有些人家门楣上的对联多年后会积下厚厚一层,成为一道独特的风景。

已到正午,面对后面排队的人群,我们只能一遍遍抱歉地说:“今天上午到此结束,有需要的请明天再来。”看着师生开始收拾东西,人们虽心有不甘,却不得不离开。突然,我感觉有人扯了一下我的衣角,低头一看,是一个8岁左右的小男孩,我以为他是来看热闹的,笑着说:“小朋友,你家大人呢,该回家吃饭了。”他蠕动着嘴唇,憋了许久,才怯怯地说:“阿姨,我一上午都排在你身后,我,我也想要一副。”这小家伙守了一上午,就是为了一副对联。我心底涌起一丝自责,马上对一名正在收拾东西的同学说:“你再帮弟弟写一副对联。”然后我也提起笔,写了一个大大的福字。小男孩双手接过对联和福,非常仔细地折了几下,再次仰起脸:“我也想学写字,要像老师和哥哥姐姐写的一样好。”暖阳给他纯真的笑容镀上一层淡淡的色彩,我分明看见一颗书法的种子,正在悄悄发芽。

回家过年

□冯再光

那一年冬天,我初到太原,正值龙城飞雪漫舞。春节来临,我就职的酒店弥漫着喜庆的气息,因刚刚接手总经理工作,我忙得不亦乐乎。好在酒店设有演出台,累了可以去节目解乏。那夜,我占据了个小卡座,要了几瓶啤酒,歌舞伴酒,也算思乡之愁暂消。突然,萨克斯名曲《回家》响起,演奏者气质不凡,装扮近似牛仔,其动作及表情似乎都在解读乐曲内涵,使悠扬清亮、缥缈缠绵的乐曲极具感染力。顿时,喧闹的大厅出现了少有的安静,仿佛潜伏着一种无可名状的情绪。倏然间,我的心不由一颤,我想回家过年,急切地想回家过年!

在十几年奔波生活中,回家过年,曾是最牵扯神经的字眼,但从未如此冲击过我的心怀,毕竟,在春节过后,我有充足的时间回到亲人身边,在家里继续释放年味与快乐。然而,春节前夕员工的辞职潮骤然而至,作为管理层人员,我不得不宣布自己已不回家过年,加之高额的加班费,以及对节后轮休作了安排,很多属下收回了已经交到我手上的请假条。我长长地舒了一口气,春节“人手荒”最终得以避免。

除夕之夜,当我正和上百号没有回家过年的兄弟姐妹举杯时,家里一个电话,注定我将在次日,也就是大年初一要飞回四川老家。而这次回家,与其说是过年,不如说是尽孝,因为,八十四岁的父亲已处于病危。

家里的桌上摆满了腊肉香肠,这些平时令人嘴馋的佳肴顿失美味。几年前,母亲去世已经让家失去了完整,父亲的健康无疑是儿女们操心的大事。我决定在家里多呆些日子,便向老板如实说明了情况并续了假。看到父亲病情好像有些好转,我心头稍有安慰。家里人表示会尽全力护理父亲,都劝我不要超假太久。就这样,我很矛盾地乘飞机返回了太原。

然而,就在我刚刚到达酒店的当夜,女儿给我发了一条短信:“爷爷于昨夜离开了我们……”接着,大姐也给我打来电话,说家里会处理好父亲的后事,让我安心工作。此刻,我因没有为父亲送终而非常愧疚,只好独自流泪。而一大堆积压的工作,残酷地不允许我的悲痛泛滥,这让我心里变得异常沉重。

我一改过去随时去各部门巡视的工

作作风,把自己关在了办公室。有人叩门,我应了一声。进来的是那位萨克斯手,我很惊讶,因为,我记得他的演出合同期限。他眼圈发红,告诉我本来初六就该出发回家,但老板见他的演出很受欢迎,要求加演三天。当他全部演出结束要领导演出费时,老板携妻带女去了南方,而手机一直处于关机状态。没有老板的签字或指示,他无法领钱。

原来,他和另一位演出到期的演员已经在此滞留了两天。两天,春节期间的两天对游子来说是怎样一个概念?他们那种归心似箭的眼神写满了回家,回家,回家……于是,我毫不犹豫地手机上翻出老板另一个只有少数人知道的电话号码,拨通后向老板说明事情原委,让财务部迅速为他们结了账。本身是小事一桩,他们却对我一谢再谢。

萨克斯手对我说:“母亲年迈多病,每次和母亲在一起过春节都可能是最后一次。”话毕,他喉咙已经哽咽。

也许,这时我才真正明白了回家过年的含义,明白了那些远离故土的人们为何在春节前不顾一切地涌向机场,涌向熙熙攘攘的车站和码头。这种牵引力源于千百年的民族传统节日,来自于游子对亲人的牵挂。在唠叨与欢笑之间,几代人仿佛一夜之间消除代沟,欢乐和烦恼,得意与失落全部搅拌于家的温暖之中,尔后滋生出闯闯的力量和人生的梦想。回家过年,不分贫富贵贱。游子回家,无论成败如何。港湾,是谁最先将这个比喻为家?它如此贴切地反映了亲情的真谛!

如今,我已回归故乡十余年,每逢春节,又盼着儿女女婿回家。窗外,传来一阵鞭炮声,这是久违的声响,虽然显得隐隐约约,稀疏疏疏,但已绽放年味。女儿所在的公司给我寄来了《家书》,打开一看,里面一句话让我心里无比温暖:“我最爱的人:《家书》先回家,我稍后就到!”

这时,远在东北的萨克斯手给我打来视频电话,这么多年过去了,他总是记得我。这次不同,他说,他要对着手机给我吹奏一首《回家》,我点点头,把手机放在架上,听着音乐,心如静湖。如醉如痴的旋律把我带进了当年行色匆匆的故事,那种游子回家过年的期盼,竟一成不变地撞击着我的心扉……

“汪实”的乡场

□方兰

有道是择日不如撞日。晚上阿燃和金子等人在群里聊,现在过年的形式咋地咋地变化。金子说,人户少走了,火炮儿少放了,但大口吃肉大碗喝酒还是亘古不变。阿燃说,同学会朋友会啥的吃吃喝喝可以看作是新时代的“走人户”。我说,阿燃,等你召唤,年前共燃一餐。阿燃说,那就择日不如撞日,明天吧。走哪?

那就连山吧。很想赶一赶年前的乡场,正好明天连山逢场。

约。几个有事没事的文友均利索索儿的,一呼即应。

连山镇离德阳市区不远,是广汉最大的一个乡镇,交通发达,地处中江、金堂、广汉交界的区域要地。一直喜欢吃面,中江的水面,广汉连山的干面,家里常备的总是这两种。今天到连山,我们几个心照不宣,先找个地整碗面。

“老板,来碗面!”老街上的高家龙门面馆,店小,人气不小。门口沸腾的锅灶让胃喜悦。好啦!老板应着,围着她们的“开放式”厨房抓人锅打料,很快奉上桌面。一筷子下去,大家便呼噜呼噜不止。不是饿,是香。这面筋道。幽味儿眼睛都没抬,连声赞。

来一次就知道是我想要的,我喝着碗里的面汤,说,真是太汪实了,这味道。连吃过早面的仇姐和淮姐也禁不住来了一碗:“确实巴适,这面汪实!用料很正。”

出得店门,一行人心满意足溜达向农贸市场。

这牛肉看起巴适,咋卖的?我们拨弄着一牛肉案上挂着的背柳、腱子、牛尾等,看经验丰富的仇姐点着头,果断下手。你要那块,我要这个……一圈热热闹闹的人烟火气走下来,新鲜干爽的豌豆尖,紫头大蒜苗,剪成小截辣味饱满的干红辣椒等,满满当当拎得人要换手才拿得起。

电话响了,原来是广汉的金子和珍子到了。

一见面,金子便人手一份——沉沉的七大袋干面。着实让人吃了一惊!就算如他所言,分享下获得年度优秀工作者的喜悦,两把魔芋面也可以了,就算连山面好吃,也不至于把人家面坊里各种口味的面都清空啊。莽,太莽了!这是要我们过个“面”年啊。

金子的笑容坦率真诚:几把面,一点心意而已。一手拎着仇姐给我们选的菜,一

手拎着金子的面,我说,这沉甸甸的心意也太汪实了吧。

四下一望,前面不远处有家老茶社,此时离午饭时间还早,我们边说着话边步走了进去。

茶社大,堂子宽,这里的一切都老,墙面老,地面老,桌椅板凳老,掺茶的老头老,布局摆放老,如果加以拾掇,还颇有点电影《茶馆》的场景即视感。价格也老,两块钱一杯,气味更老,这从时光深处渗出的气味,让我想起小时候上高中那年暑假,和两个同学来到镇边上一茶馆学老头们喝茶的样子。记不起那第一口盖碗喝的什么茶,也不知道是一角还是几角钱一碗,但至今记得那无忧无虑的心境背后,慢腾腾的时光之美。就像现在,坐在这老茶社的竹椅子上,放下手机,含着一粒久违的大白兔奶糖。听老姐们聊着过去的天,跟老妹们说着现在的话,不慌不忙的笃定里,一种汪汪实实的前慢溢满心间,好像时间都露出了不被追赶的缝隙。

太阳晃晃悠悠出来了,落在瓦上房檐,映着老墙小巷。

我们想去的那家豆花牛肉因故闭店两天,只好转到另一家中餐馆。苍蝇馆子生意好,老板忙得穿梭不停,但丝毫不减服务热情。

饭后我们走过老街,拐进一条小巷。巷里有老屋、小楼、泥墙、黑瓦,普通得近似简陋,却十分养眼,幽味儿由衷赞赏:“他们这里好干净啊!”是的,一个乡镇的巷弄偏隅,如此干净无味,怎不叫人展颜舒眉?午后的阳光温暖柔和,洒在地上,跟着我们,眼前的一切更显得宁静、明亮。几盏越过矮墙的竹叶,院边砖台里的小自留地,无一不让我们脚步放缓驻足。

“在这些地方走走真是太巴适了!”仇姐感慨不已:“有古巷气息却没有一点商业味。”

吱嘎一声,我们回头一看,原来是饭馆老板娘,围裙都没取,一脸扑扑汗从电瓶车上下来,拎出两大袋干面迎向我们笑道,终于找到你们了!你们有两个放在我们前台的面都忘拿了,我在老街上转了几圈,还好在这里碰到你们……

拎着沉甸甸的面,看着老板娘远去的背影,有点恍惚,却又真真实实。这人,这店,这地,普普通通,但释放出的味道就像那碗有益有味的面,汪实、真诚、热气腾腾。

扫描头条二维码关注“纵目”
触摸人文德阳的温度

石磨悠悠

□潘鸣

旧历新年一天天临近。街巷里,商家们开始清洗门面,小饭馆门口挂出一架架油亮的腊肉香肠,市场货摊上已经有喜气洋洋的年画对联红灯笼售卖,春节的气息渐渐氤氲起来。妻子知道我一向嗜好吃红糖汤圆,提醒我抽空去商厦大超市,多买几袋资格品牌的,囤在冰箱里,以防过年时店家缺货,早餐没得吃,元宵也“闹”不成。言之有理,便趁着节前时间点,去商场专柜买了一大堆,以备不虞。

袋装汤圆是速冻品,机器压制而成,粒粒白净,珠圆玉润,个头体量绝无二异。只有仔细打量,才能看出瑕疵:每一枚上面,都有隐隐一线褶子,那是制式化生产遮掩不住的模具铸痕。水锅在炉具上烧开时,拉开冰箱,拆袋抖入数枚于沸水,翻滚几分钟,团团浮起,便可打捞,稍晾即食。消受一餐成品汤圆,从拆袋到下肚,十来分钟搞定。便捷省事没的说,总觉得过程浮皮潦草,匆匆之间少了些意趣。口感倒还纯正,却缺乏耐人寻味的底蕴。

不由就想起儿时吃过的那一味石磨糯米汤圆。彼时,在乡下,过年吃汤圆都是家家自己动手做。汤圆粉子,当然是经手推石磨磨出来的。记得四合院里有一墩石磨,到了年根上,它几乎天天从早到晚不得空闲。磨盘悠悠,发出沙沙之声,如若耕牛在圈档中嚼食谷草反刍。

居家的大四合院子,是我们村办小学几户教师连同家眷和两户姓农民共同合成的,挤挤挨挨,住着三十多口人。全院悠悠,发出沙沙之声,如若耕牛在圈档中嚼食谷草反刍。

逾百斤的野石搬上鸡公车,驮运回家,请来生产队里的石匠加工打制石磨。石匠说都是挨邻侧近的,还带着竹亲家,我也不收工钱,你管我两顿猪肉,再搭送一把糊米烟叶就好了。于是在院坝边铺开场合,铁锤鏊子叮当铮铮,石屑飞溅如霰。青花石特刚硬,石匠手掌虎口都震裂出血口子,耗工整整四天,终于凿成一墩手推石磨。石磨上下两扇,重叠起来像蒸笼屉子。咬合面各镶刻有辐射状的斜纹槽,深浅均匀,没有丝毫豁裂缺损;上扇表面凿有一孔,为磨嘴,豁圆光滑,便于推磨人顺溜往磨里喂料;一杆手柄稳稳嵌在上磨盘边棱上,两扇磨盘凭磨心一轴连缀,推杆轮转之时,上动下静,唇齿相依,浑然天作之合。石匠技艺的精湛奇巧,做工的倾心专注,全融在这样的细枝末节中。

卿大伯将石磨嵌入一条长板凳中央,安置在堂屋外阶沿上,任由全院人共享。卿氏兄弟两家都是落落大方之人。不止一墩石磨惠及全院子,他们绕院栽种的桃李樱杏栗各色果木,果熟时节会采摘分送给我们一帮教导师弟解馋;新酿制的豆瓣酱豆腐乳,要往各家饭桌上搁一碗请大家尝鲜;一坪三合土晒坝,也慷慨贡献出来,作为全校学生娃娃蹦跳嬉玩的操场。

腊月二十八,过小年了,我家一盆糯米浸泡得恰到好处。母亲让我当帮手,在石磨前骑着长凳对坐。洗干净布袋拢在磨盘下面,糯米盆子放在母亲身旁。母子各出一只手,握住柄杆,一推一拉,上扇磨盘便转动起来。母亲另一只手执勺,连米带水,先倾勺匀填磨心,待磨盘转顺溜了,再断断续续添料。推磨的节奏由母亲把控,她把转速带得慢慢吞吞,每转三五轮,才往磨嘴

喂入小半勺米水。那个时辰,就像钟摆松了发条,时间过得好慢。我受不了这样的煎熬,一心想着早早完成家务,好与少年伙伴们游玩。便忍不住催促母亲:能不能推快点啊,这样子推磨儿,一盆糯米莫不是要磨到天黑!母亲看我一眼,和言细语对我说:儿子,莫要心慌气躁,慢工出细活,好些事情是急不得的……母亲这句话,当时我并不理解,同一扇石磨,推得快与慢不都一样沉吗?为啥非得慢条斯理呢?后来心智日趋成熟,才悟出母亲话语中蕴藏着朴实的生活哲理:石磨推快了,会磨出糙粉;做事太急于求成,欲速则不达,搞不好还会适得其反。

糯米终于磨完了,还得把布袋吊起来慢慢滴漏渗水。大年初一晚上,糯米面粉终于滤成半干状。母亲取出一团,在面盆里揉好,现做汤圆;全家人卷起袖子,跟着母亲一齐动手。馅心有红糖、喜沙、玫瑰、花生、芝麻、猪油白糖好几种,都是母亲一手配制的。在物质匮乏的年代,要把这么多稀罕食料觅采齐备实属不易,也不知母亲是费了怎样的心思才办到的。灶台前,我们四兄妹和平常不理厨事的父亲一招一式模仿母亲的样子:先揪一小团糯米面,摊在手心,用拇指摺出个窝儿;再将糖馅丸子嵌入窝中,把面团捏合拢,以两个掌心搓揉几下,一枚汤圆便做成了。但是,我们搓出的汤圆与母亲的手工相形见绌,大小参差不齐,有的扁得像饼,有的长乎乎像枕头,有的一下沸水就漏了烟。母亲却乐乐呵呵,通通给予我们夸赞。屋外烟花爆竹热闹喧天,一顿大年元宵,全家人吃得好有滋味!

往事如烟,那样一碗石磨手工汤圆,如今再也吃不到了……