

流年记

腊月年事

鲁从娟

一

喝腊八粥是腊月年事的开端,也是过大年的前奏曲。熬腊八粥是传承已久的习俗,大米、小米、薏米、红豆、绿豆、豇豆、花生米、红枣、桂圆、栗子等,这些食材可增可减,随意调配,没有统一标准,适合自己口味就好。《东京梦华录》中记载,腊八这天,百姓会用果子杂料煮粥而食。《燕京岁时记》则记载:“腊八粥者,用黄米、白米、江米、小米、菱角米、栗子、红豇豆、去皮枣泥等,合水煮熟。”现代人煮腊八粥的食材更加丰富,口味多样,有甜有咸,说明腊八粥是一种很有包容性的节日食品。

喝着软糯香甜的腊八粥,年味儿便从粥香里悠悠飘来。憋腊八蒜也是腊八这天的重要环节,买醋、剥蒜瓣、洗刷瓶子,每道准备工序都是浓浓的仪式感。剥好的蒜瓣白胖憨萌,泡在淡黄色的米醋里悄悄酝酿,等待奇迹发生。憋上腊八蒜,便有了小心思,每天都会多看几眼厨房阳台上的几个玻璃瓶,先是有了星星点点的绿意,接着整瓶的蒜瓣变成晶莹翠绿的模样。除夕的饺子,配上一碟腊八蒜,翠绿的颜色,象征着生机与活力,寓意新的一年充满希望和活力。

二

“吃了腊八饭,就把年来办”。从腊八开始,人们就陆续置办年货了。我们家先从“猪”身上开始,陆续买了猪头、猪肚、猪心、猪肝、猪大肠、猪蹄等,都是生鲜货,买回家自己烀。收拾这一套猪下货,孩子他爹是高手,做起来驾轻就熟,得心应手。猪肚翻过来用盐搓搓,再冲洗干净。把猪大肠的一端套在水龙头上,打开热水,把一根长长的猪大肠灌个通透。我家住楼房没有大锅,这些猪下货都是在我婆婆家的大锅里烀的。今天烀一锅猪肚猪心猪肝,明天再烀一锅猪大肠。这似乎还意犹未尽,再来上一锅护心肉。不管烀什么,出锅后先趁热吃上一顿,其余的待凉透打包,入了冰箱囤着。那几天,婆婆家里香气缭绕,邻居来串门,吸着鼻子说:过年味儿真浓!

“猪”身上的刚搞定,又往“牛”身上使劲。牛腱子肉来上十斤,即牛前腿和后腿的腱子部位,有筋膜有瘦肉,比例均衡,是做酱牛肉的最佳选择。酱好后的牛肉切片纹理清晰,入口层次感极佳。牛肋条肉亦可,脂肪均匀分布,油脂在卤煮中逐渐渗透,赋予酱牛肉独特的脂香,口感松软中带着微微的嚼劲。牛尾骨也炖上一锅,连汤带肉一盒盒放冰箱里,过年家里来客人就拿出一盒,想炖土豆就炖土豆,想炖胡萝卜就炖胡萝卜。

三

再囤点海货,黄花鱼两条,加吉鱼两条,个头都不小,约摸放在我家的鱼池里满满当当的样子。海参、鲍鱼、对虾也在采购之列。鱿鱼、巴蛸、乌鱼不能少,这三种海货与青椒都是好搭档,下锅一炒自然鲜美,任何调



诗歌港

沸腾的年夜(组诗)

蔡同伟

灯笼

除夕之夜
人们心怀虔诚
高挂起一盏盏大红灯笼
挂起千年的风情
挂起鲜艳的愿景

红彤彤的灯笼
耀亮千家万户门庭
辉映男女老少笑容
璀璨节日的吉庆
渲染生活的绚丽
昭示日子的火红

街巷

锣鼓亮嗓
铿锵佳节的喜庆
秧歌出动
扭出火爆的场景
烟花联盟
璀璨深邃的夜空
灯笼相会
展示斑斓的造型
老少同乐
撒下脆亮的笑声
不眠的街巷
传统与现代汇融
荡起经久的欢腾

家宴

圆圆饭桌佳肴飘香
全家老少围坐厅堂
举起酒杯 碰出幸福时光
暖心话语 伴随笑声荡漾
浓郁亲情 彻夜恣意流淌
家宴 是一种团圆和守望
新的一年 正从东方启航

回家过年

刘吉训

年,是什么
是村口老槐树下的眺望
是老爸笔下的对联
是老妈烧的热炕
是家人茶余饭后的谈笑
是土炕上的梦乡

年,是什么
是放下一年的心事
停下匆匆的时光
扛起一夕的团圆
好把亲情友情收藏

回家过年
是通过山谷的风
是跌下悬崖的浪
是春联的祝福
是鞭炮的唱响
是爸妈眼中的那滴泪
化成节日的礼花
把长天和云霞点亮