

流年碎影

看 灯

黄骏骑

姑母家住潜山县（现潜山市）仙驾村一个叫新家塘的大屋，距我家也就大半天的路程。进门，我大声说，姑爷，给您拜年啦！他乐呵呵地说，拜年，可要真拜啊！我便咕咚跪下去，一丝不苟地磕几个响头。

吃过午饭，我要回家，姑母说什么也不肯，要留我们晚上看灯。我们来了劲，眼巴巴地等到天黑，田畈上亮起长龙般的灯火。远处锣鼓喧天，我的脚板早就痒了，急匆匆吃过晚饭，一溜烟挤进人群。

鞭炮声中，大伙将架在祠堂房梁上的“龙头”郑重地“请”下来，扎箴的扎箴，糊纸的糊纸，涂彩的涂彩。师傅的手艺是祖传的，扎的狮子威风神气，舞起来，眼睛、耳朵、嘴巴都能动，活灵活现。

戏灯的人早早准备好了道具，化了妆，陆续来到村外稻场上集合，整装待发。班头少不了要再做些分工，强调注意事项，然后同时点亮灯笼、花灯里的蜡烛，谓之“亮火”。四只威风凛凛的狮子，早就按捺不住性子，跃跃欲试了。

最先登场的是“打报灯”的人。打报灯，一般有二三人，多是办事干练的队委或德高望重的长辈，职责就是打前站，安排好戏灯的细节，通知“灯来了”。他们手提红灯笼，满面喜色地来到主事人的家附近。这厢早有人在门外迎候，请他们进屋喝茶、吸烟。一干人象征性地察看了舞狮子的场地、文唱的舞台后，才谦让着进屋叙话。

报灯人别过，锣鼓声响起。锣鼓，是灯会的灵魂。锣鼓一响，整个村子都震动起来，男女老少倾屋而出，站在大堂轩门前广场迎灯。

在乡亲们眼里，用公鸡冠上的血点过光的狮子，就是神兽。有长者在门前虔诚地摆上香案，端来三牲祭品，点亮蜡烛“接灯”。一时间，大炮小炮开门炮齐鸣。狮子一马当先，在众人簇拥下进了大门，首先向上堂轩的香火台“参香火”，行跪拜礼，转过身在门前广场表演。“蓄谋已久”的老手，准备了鱼子炮、百子鞭，趁隙将其点燃塞到舞狮人的脚下，还有身手敏捷的小伙子，事先爬到堂

轩的梁柱上，居高临下，将鞭炮丢到狮子身上。舞狮人早有防备，将做狮子皮的红布在泥水里浸泡过，相当于有了保护层。有经验的舞狮人，边舞边用脚踩灭鞭炮。鞭炮炸得越多越响，舞狮人非但不气恼，反而觉得这是对他们的敬重。这当儿，敲锣打鼓的人借机造势，紧锣密鼓，围观的也大声叫好助阵。鞭炮声、锣鼓声、叫好声混成一片。

堂轩场地有限，狮子摇头摆尾，一边做喘息状，一边来到稻场上，后面跟着一大帮爱看热闹的年轻人和孩子。锣鼓喧天，爆竹炸得震天响。狮子扑、闪、腾、挪、搔痒、打滚、抖毛、舔毛，喜怒哀乐，栩栩如生。人们踮起脚尖，伸长脖子向前挤，我个头矮看不见，大表兄就让我坐在他的肩膀上。我对狮子打滚时的配合默契有些不解。大表兄告诉我，他们有约定，前面的人用脚在地上跺三下，后面的人就会意了，便同时滚地，狮子皮就不会绞在一起。他还说，狮子到人家舞时，很有些讲究，进门时要将嘴巴张得大大的，出门时则紧闭，寓意吸走晦气，在新的一年里有好运。有时，狮子还会到那些新媳妇刚进门的人家舞上一会儿，送上绣球，暗喻送子。

文唱的登场了。戏台早就用厚实的门板在村头平坦地搭就，四盏气灯高挂，把场内外照得如同白昼。演员是当地的村姑，她们涂脂抹粉，穿着绿，十分抢眼。《夫妻观灯》《补背褡》等黄梅小戏片段，自然是每场必演的。他们不是大腕、角儿，但带着泥土气息的道白、唱腔，很对父老乡亲的胃口。尽管观众对唱词滚瓜烂熟，还是看得有滋有味。其间，还穿插挑花篮，扭秧歌。男扮女装的歌舞表演《大头和尚戏柳翠》，幽默滑稽，看得小姑娘新媳妇脸红耳热。

趁着文唱的时候，舞狮人卸下狮子头，脱下服装，擦把脸，休息一会儿，吃些糕点、元宝（茶叶蛋）、挂面，养精蓄锐，再到下一个屋场表演。

夜已经很深了。天上圆月一轮，地上火光点点。看了一村又一村，我们还没尽兴，一直追赶着戏灯的队伍。



紫藤迎春 张健 摄

你我口水

我家的晚餐

方涛

下班回家，老爸在包春卷，只见他将搅拌好的馅料和买来的春卷皮，包好放在托盘里。春卷馅里有芹菜、豆干、肉末、青蒜、金针菇。在我还未出生时，他是经营饭店的，既是老板也是厨师，我们家的饭店叫美味餐厅，后来因为他转行，餐饮便没再做了。

托盘里的春卷，一列两列，排得很整齐，直到填满托盘。

老爸将包好的两托盘春卷放置在灶台边，在炒锅里倒入菜籽油，厨房里顿时散开迷人的香味。待油八成热时，锅里发出“啦啦啦啦”的声音，老爸将春卷从铁锅的边缘一个一个地放入油里开始炸制，先放春卷的粘合处，等炸制紧合，再松手放入锅中，这样炸出来的春卷才能保持原有的样子，不会散开。

不一会儿，老爸将炸制金黄的春卷用竹筷夹入盘内，堆积木似的装盘，端上餐桌，如不注意，一口下去，嘴馋的后果就是烫啊！

吃春卷也有学问的，若喜食醋，可往碟中倒入一些醋和一些白开水，拿着春卷的一头蘸着吃，酥脆、开胃，瞬间打开味蕾。我一般都放凉了再吃，咬上一口春卷，外皮酥脆，内馅有芹菜和青蒜融合的清香味，豆干与肉油的绵软，金针菇还能拉丝呢，妥妥的喝茶必备点心。

老爸还用萝卜菜、鸡蛋、茶油做了炒饭。这道炒饭我最爱吃。茶油炒饭不像色拉油有浮味，也比菜籽油更醇香，米饭更可口。

茶油炒饭，需要选用提前腌制好的萝卜菜。这是刚入冬时买来的，洗净晾晒，待晒到菜叶和萝卜底部脱水并皱巴巴干时，放入瓮中腌制，加适量的盐，腌制十几天，吃的时候拿一些出来洗一下再炒，其香无比。但腌制的菜不宜多吃，我家只用来炒饭。鸡蛋是乡村土鸡蛋，在农贸菜市场，有位舒姓老大爷，每月阴历十五，乘坐公交车从枞阳县城麒麟桥挑过来售卖。几年前，老爸在他那买过一次，之后便一直在他那订购。茶油，选用桐城龙眠山茶油，色泽金黄，气味清香，味道纯正。米饭选用隔夜的或者中午煮的。先在铁锅中放一铲半的茶油，然后打入二三个搅拌均匀的鸡蛋，炒成块状，再放入米饭、萝卜菜炒热直至熟透即可。

今晚做的是青菜豆腐蘑菇瓢瓜汤。瓢瓜的清香，蘑菇的鲜美，豆腐的滑嫩，再加上一两缕青菜点缀，可依照个人喜好放葱丁或者青蒜末。这是吃完炒饭之后最好的一道汤。

艺坛杂评

清风与正气

金萍

一年滴尽莲花漏，千门杨柳破青枝。岁月不居，每于寒尽觉春生，岁末总是如此，既有未老惜残更的怯，更有倚门待春风的盼。盼着盼着，真的就盼来了一个好消息：徐维堂先生的新画册《菊缘》就要出版了。徐老不仅是一个德高望重的长者，更是我文学创作、事业生活中的摆渡者。他退休多年，与菊为伍、以菊为乐，日久天长，终成气象。

2016年，徐老出版了第一本画册《菊韵》。如今，这本装帧精美的画册就摆放在我的床头枕边，随手拈来，醉心一阅，心旷神怡，如沐春风。赏菊之风采、敬菊之风骨、叹菊之神韵，是我最为惬意的休闲时光。常常在百余种名菊的特写镜头中流连忘返，心随菊游。听“金鸡报晓”，观“九天玄女”，赏“奇虹异彩”，抚“碧玉勾盘”，戏“飞鸟美人”，惊“红衣少女”，吟“贵妃醉酒”……人生如飘蓬，赏菊以自适，世间万物让我动容，唯菊花刻骨铭心。那万千气象的灵秀风姿，那自由挥洒的天工纵横，不著一字，尽得风流，是唐诗宋词的意境，是自然造化的宣言，是鬼斧神工的留痕，是松间明月石上清泉的温润与高洁。

秋丛绕舍似陶家，遍绕篱边日渐斜。不是花中偏爱菊，此花开尽更无花。遥想朝杖之年的老人挑担荷锄经年累月，朝朝暮暮，在大地上

构筑景象，书写生命的密码、行为的痕迹，用绵绵不绝的毅力和汗水，终于换回了大众回眸处的意外和惊喜。他一次次卑微地弯下腰身，与一个个柔弱的生命深情对视，从灵魂深处发出爱与尊重。

十里花潮人影乱，十里菊香醉谷阳。一届届菊展不仅引来了无数的游人，更引来了从中央到地方的无数媒体。恐怕这都不是养菊人的初衷。从政数十年，他洁身自好，纤尘不染，不畏权势，遗世独立。退下来大把时间追随初心，养菊养性养人。美不自美，因人而彰。生活的美学一并浸润到养菊之上。风花雪月无情谊，菊残犹有傲霜枝。黄花深巷，红叶低窗，豆雨声来，疏篱凝霜。坚辞那些高薪聘请，忽略生意买卖，爱花惜花如子女，传承初心是本意。含饴弄孙，种花养草，本是退休老人的平常事，但是徐老却把平常事做到了极致，做出了不平常，做成了公益和地方名片，做出了大气象。

采菊东篱下，悠然见南山。这是无数名人雅士追求的至高境界。徐老终究以自己的从容与自信、潇洒与坚强做到了，以菊明志，壮心不已。看似种菊养菊，骨子里是在种两袖清风、养一身正气，在平凡中铸造不平凡，在普通甚至并不如意的人生中活出了高贵和伟岸。