

清代的《燕京岁时记》中说：打春，是日富家多食春饼。无饼不成春，万饼春如醉，咬春习俗历来悠久。

儿时立春，母亲做春饼的画面记忆犹新。她拿来盆，放面，倒温水，搅拌成絮状，揉成光滑的面团，切成小剂子，擀成薄薄的饼，在一口平底锅里刷层油，把饼儿放进去，饼与烤烫的锅底一相亲，便发出“刺啦刺啦”的声响，待一面金黄，母亲用锅铲给它翻个身，两面容颜焦黄，饼儿也就熟了。饼子圆

圆的，薄薄的，软软的，香味浓浓。母亲刀功了得，躺在刀下的土豆丝、胡萝卜丝、青椒丝、豆皮丝，粗细

相同，长短相同。灼几分钟，控水，撒调料，油炆，一盘色香味俱全的凉拌三丝便大功告成。撇几筷头凉拌三丝放入饼内，一裹，饼薄似透明，里面的馅绿中带红，是视觉上的的一道盛宴。饼的焦香味和着菜的清香味，像缓缓流动的水，流满房间的各个角

落，溜入鼻腔，溢满心房。

咬一口，嫩生生，辣乎乎，一口春饼咬下去，咬出了满地的芳草如茵，满目的姹紫嫣红，满口的馥郁清香，满耳的莺歌燕唱……漫长冬天的油腻与厚重感顿时消失得无影无踪，清爽脆嫩的味道充盈口腔。

咬出一个春天

田雪梅

如今，立春时，竟不住馋儿时春饼的味道来，为便于把节气的习俗告诉孩子，于是我也学着去做春饼，在母亲那儿传承来的春饼做法上，我又多了点创新和加工：把白面换成五谷杂粮面，搅成糊糊，舀两勺，倒入电饼铛，用木铲摊匀，烙成薄饼。学拌三丝，再加些黄瓜丝、生菜丝之类，在女儿的建议下，摊个鸡蛋饼，这时的馅儿色泽鲜，味道美，营养均衡。

把各种新鲜的春菜裹进春饼里，咬一口，咬出了儿时的画面，亲切温馨，温情依旧；再咬一口，咬出了一个春天，绿意葱葱，春意融融。

春节的乡戏最迷人

汪志

正月里是新年。正月里，唱大戏，年味更浓，乡情更深，这在全国很多地方早已成为一种不老的文化习俗，并传承多年。

我的故乡在长江中下游地区，那里文化底蕴深厚，地方戏众多，自打我记事起，每年正月里都要搭台唱大戏，而且一直要唱到月底才算完。我八十多岁的老父亲是个老戏骨，逢戏必到，听我母亲说，父亲年轻时就看爱乡戏，一直到老。也许是小时我经常跟着父亲去看戏，耳濡目染的缘故，多年来我也爱听家乡的年戏，看一次，难忘一次。

乡戏入心。几年前的一个腊月，我刚到家就问父亲，今年正月的戏哪天开演？父亲一笑，正月初一，连唱三本戏，在宗族祠堂广场前，唱戏的钱由宗族分摊。我说太好了，摊我多少钱，便急忙掏钱。父亲忙挡住我的手说，戏班子腊月里就请好了，费用宗族们早就摊完了，你就等看戏吧！

看乡戏最怕阴雨天，天公真是作美，腊月里还是隔三岔五的雨雪天气，正月初一却阳光明媚，气候温和，按照乡戏规矩，演出从下午一点开始，除傍晚一个小时吃饭外，要一直唱到晚上12点才散场。为了找个最佳位置，那天我和妻子早早就扛着家里的长板凳来到戏场，本以为来早了，嘿，谁知戏场内外早已围满了人，戏台前已经坐起二十多排，足有三四百人。而戏场外面卖各类小吃和玩具的应有尽有，有卖甘蔗、糖葫芦、水果瓜子的，有卖气球和玩具的，孩子们来回穿梭，好不热闹，零星的鞭炮声不时随着孩子们的嘻嘻哈哈声传来。

下午一点，乡戏庐剧准时开演，这是流行于江淮地区的一种古老地方戏，唱腔柔美，委婉动听，中老年人最爱看。第一本戏是我从小就看过的《秦香莲》，这是一出耳熟能详的经典戏曲，说的是北宋年间，陈世美进京应试，考中状元，被招驸马，妻子秦香莲携儿女进京寻夫，闯宫遭逐后，陈世美派家将追杀……剧情演到高潮时台下不断传出叫好的掌声。第二本是现代戏《七品河长一般》，讲的是如何治理山村河塘污染，绿水青山就是金山银山的故事。

正看得过瘾，妻儿却要离场，妻子是北方人，儿子从小也在北方长大，再加上不经常看，兴趣不大，中途打起了退堂鼓。一旁的老父说道，离这八里路外的黄村在唱黄梅戏，喜欢听吗？妻儿一听当即高兴起来，因为黄梅戏是全国五大戏曲剧种之一，春晚几乎连年唱，早已家喻户晓，尤其是“夫妻双双把家还”的经典唱段，人人都会哼几句。我们当即打车来到黄村，与宗族祠堂戏台中老年人居多形成鲜明对照的是，这里的年轻人居多，而且年轻女性比例大。我们赶到时正在演出黄梅戏《夫妻观灯》，妻子边看嘴里边哼哼，还不时用手机拍照后发到朋友圈里。

正月唱大戏的不止我们一个村，整个春节期间村村都唱乡戏。一直到春节七天假期结束我们才动身离开，七天里我赶了好几个场子，几乎逢戏必到，场场看完。在唱乡戏的那几天里，附近乡村的家家户户都来了很多亲戚，他们一来拜年，其实是来看乡戏，平时忙忙碌碌，正月里正是看戏时。我家十几公里外的姑姑、姨娘、舅舅都被父母邀请来看戏，那乡情乡愁，一切都在不言中。

正月里的乡戏，传承了中华文化，促进了乡村文明，改善了社会风气，让人情味更浓，让生活更幸福，日子更红火，未来更美好。“何须名苑看春风，一路山花不负依”。正月里的乡戏，最令人着迷！



萌动 孔祥秋 摄

年节鱼事

王芳来

年三十，妻至鱼市，精心选购了一条鲢子鱼。保鳞剖肚，清洗好后，整鱼入锅煎煮。妻嘱年夜饭主厨小女，鱼煮熟后，须将整鱼小心翼翼放入盘子，因为这是“听话鱼”，得顺着摆放，鱼背得向着拿锅铲的手。的确，家乡的年夜饭，家家户户必定要做的一道菜，便是“听话鱼”了。“听话鱼”兆示年年有鱼（余），希望新的一年，日子会过得像“听话鱼”般有头有尾，顺汤顺水。依照习俗，从除夕到元宵，人来客往，“听话鱼”得餐餐摆于桌席之上，“听”了主人一家子乐天喜地的年夜话，还得“听”年席上亲友之间欢庆相聚的祝福。

孩提时代，元宵节前，“听话鱼”摆在桌上，只管看，不许吃。大人们也不敢懈怠，待客之时，得提防着家养的馋猫张牙舞爪突袭“听话鱼”；还得提防着拜年客里不谙世事的外甥娃等，不看大人眼色，不经意间悄然出筷，挑坏了“听话鱼”……

好不容易到了元宵节！这一天，除了观赏龙灯狮灯，我们心里最惦记的莫过于“听话鱼”，都知道到了这日，“听话鱼”已完成了年节间所承载的神圣使命，大家终于能美美地饱餐一顿。

那年元宵节，小妹一上桌，便迫不及待向那鱼盘子伸去了筷子，可父亲眼疾手快，出手拦住了小妹。元宵节了，“听话鱼”可以吃呀！我们不解地望着父亲。父亲憨憨一笑，拉长声音，说：想吃“听话鱼”，心上先得承诺，一年四季里，你们可都要听大人们的话哦！兄妹几人相互一笑，纷纷点头。母亲连忙端起“听话鱼”，回到厨房，将鱼回锅翻炒一会后，再按家里的人口数，撕成若干份，回端于桌。当然，那最大的份儿，当属小妹。那夜那刻，鱼在嘴里，味入心头；嘴里，心里，满满都是浓浓的年味！

岁月流逝，我吃过了多少蒸鱼、油炸鱼、水煮鱼……只是我再也吃不到儿时元宵夜里，母亲亲手撕成块后塞入嘴里的，咸辣可口的那般滋味了。

小时候，若非年节与红白喜事，平时餐桌上，难得吃上大鱼。那岁月，一道大鱼，可真是待客的上等珍馐。

彼时，队里的池塘，承载着两个功能：一是灌溉农田，二是养鱼过年。年前，庄户里响起了待宰年猪的嚎叫声，村里便可以打年鱼了。其时，水车吱吱呀呀地响了数日，差不多车干了鱼塘里的冬水。鱼儿便于塘泥浅水中横冲直撞开来，我们兴奋极了，于池塘埂上，玩命地蹦跳、拍手、欢呼、呐喊。大人们不分男女，争先恐后飞扑下塘，年长者驮起篾鸡罩，端着虾子网，罩鱼网鱼；年少者徒手浑水摸鱼……池塘里，大家笑着、闹着，满头满身都是泥巴。鱼捉好后，堆集于队里稻场上。队长请来有经验的长者，按鱼色、种类、大小，搭配均匀，依照队里户数，编号堆放成若干份，乡邻们各凭手气，沾沾领鱼入户。

成人后，我离开村子于学校教书，但每逢过年时节，乡邻们还是不忘分给我一份年鱼，寒冬腊月里，这年鱼温暖了我们一家人的心。

如今，乡邻们大多离了村庄，入居城镇。村组的山塘，因缺少集体人手打理养鱼，渐渐闲置了。过年时，从鱼市买来的鲜鱼虽美味可口，但和老家池塘里的鱼比起来，硬是少了那股浓烈朴怀的村庄年味儿。

忽有一念闪过心头：某日，告别了职场，人闲下来，可否回老家去，于青山绿水间，无偿地替乡邻们打理鱼塘？待过年时候，乡邻们又可以美美地分到一份原汁原味的村庄里的年鱼了！

如歌岁月，年年有鱼。

