

大红灯笼高高挂

赖加福

仿佛从天而降，那么多红灯笼悬挂在街道两旁的树枝上，在寒气逼人的寒冬腊月，如一支支热情奔放的红玫瑰倾情绽放。沿着道路的走势，曲曲折折绵延数里，汇聚起两只道劲矫健的火龙神游人间。在一瞬间，点亮了人们的眼眸，仿佛天地之间一下子亮堂了许多，温暖像电流一般流遍全身。“呀，真美！”青春活泼的女儿见了忍不住叫起来。妻子看到女儿喜欢，便马上建议：“过年了，我们也买两个大红灯笼吧。”

灯笼买回家挂在了阳台上，将屋子映衬得吉祥喜庆。现在的灯笼早已不是早年间那种蜡烛照明的了，灯笼里有电线吊着红灯泡，一按开关，红灯笼便熠熠生辉。不怕风吹也不用再更换蜡烛，安全省事。妻子开心地说：“时代进步了，连灯笼也更现代了。”妻子的一席话，让我想起小时候跟随父亲一道扎灯笼的往事。

扎灯笼首先要制作骨架，父亲用可以弯曲的竹枝或竹皮扎成圆柱体框架，衔接的地方用细线绑紧。一般不做复杂的人物、山水、花鸟、龙凤、鱼虫等造型。然后制作灯身，在文具店买几张白色、红色的普通宣纸或者洒金宣纸，裁成符合灯笼骨架的长宽，就可以自行设计图案了。这时候，父亲往往会给我们几个小孩布置任务：“你们都在学校念了那么多年书，写毛笔字、画画之类的活儿就交给你们吧。”我们兄弟姐妹几个，听到吩咐，都兴致勃勃地动起手来。写字的写字、画图的画图、剪纸的剪纸，在小小的灯笼上一展风采。

就灯笼图案而言，元宵灯笼特别注意图案本身的寓意。传统的图案有龙、凤、虎、松鹤、花鸟、财神、如意童子、招财进宝等。弟弟不太擅长书画，从小聪明伶俐的他想出一个巧妙办法：用一张薄纸在字帖上描下想要的字样，再将这张薄纸和深红色宣纸重叠在一起，用单刃刀片将字迹挖掉，然后拿掉薄纸，红宣纸上就出现镂空的字迹了。用白色宣纸做灯身，红宣纸糊在里面，烛光或灯光从镂空处映射出来，就得到相当不错的效果。

其实，无论字写得美不美，图画得像不像，



心飞扬 程曜 摄

因为都是自己的劳动成果，我们心里都充满喜悦。灯笼糊好后，细心的父亲还用窄条的仿绫纸上下镶边，这样看起来就更为雅致了，很像古式的官灯。等父亲扎好大红灯笼后，还给我们每人做个手提的灯笼，在元宵节晚上提着灯笼满街逛。

元宵夜，家家户户的孩子都到了街上，大家笑着、嚷着，在人群中穿梭，谈论着谁的灯笼最漂亮。那些灯笼可能很简陋，有的就是用罐头瓶做的，但孩子们的快乐不减分毫。家乡有提着灯笼“走百病”的说法，我想那都是因为心里开心的缘故。

元宵的灯笼为我的童年增添了无限乐趣，如今，红灯笼又被人们高高挂起来，它象征着团圆和幸福，它带给人们欢乐和美满。

外婆家的味道

张晨越

外婆家在鸭滩镇连塘城村，离我们住的小镇有40公里路程。

连塘城依山环水，哗啦哗啦的山泉在山脚的泉眼流出，像一条流动的丝带蔓延到村中，山泉养育了淳朴的人们。

外婆家的山不算高，但环境清雅，山下有宝隐寺水库和一片良田，每到春天，杜鹃花满山遍野，风里漾着余香。山下是油菜花的海洋，下车漫步山间，会看见三三两两的妇女在山上采茶。

远处的山上绿树成荫，常见的是松树。深秋，松树要换新衣了，变老的松针慢慢掉在地上，满山金黄，村民就去山上拾柴或用耙子来耙山上的松针。

山边的村子，随处可见的都是松树柴，码放得像城堡一样整齐。松针容易点火，松树的枝干很耐烧，两三个大松树段就能烧好一桌饭菜。外婆家烧饭的时候，我喜欢去村里溜达，只因我喜欢闻松柴在每家灶膛燃烧散发出的清香味。每当缕缕炊烟在房顶缓缓升起，松柴燃烧出的清香也随烟而出，山风轻拂，那清香就弥漫了整个村子。

晨烟升起的时候，外婆就在灶台边为我们准备早餐，这时天刚蒙蒙亮，村下小堰边有几个妇女在洗衣服，棒槌敲击石板的声音在耳边回荡。

不一时，日出东山，村里的壮劳力肩披朝霞，挑担水桶，到堰边小泉眼里打山泉水回家，外婆家

的泉水都是二姨夫打的，他三天来打一次，冬夏不缺。哗啦哗啦的泉水特别清澈，最宜泡茶，镇上人家也会开车来这儿打水回家。

腊月底，快过年了，到了晚上，外婆一家都在厨房忙碌，主要是熬麦芽糖，熬糖需要耐心，着急不得。糖可算熬好了，外婆将满袋花生仁一股脑倒进糖锅，抡一把大铁铲，搅得天翻地覆，不一会儿，花生仁就淹没在黏稠的糖稀里。外婆舅娘趁热铲起花生糖，放进个正正方方的模具里，等冷却了，用切豆腐的刀把花生糖切成一小片一小片的，每片花生糖一样的长短，一样的厚薄，比尺子量得还准。这时，我会迫不及待地找外婆要一块尝尝，麦芽糖的甜味和花生仁的香味一齐在嘴中涌动，那就是最亲切最幸福的年味呀！

外婆家的年夜饭总少不了炸圆子，腊月二十八晚上，外婆和舅娘开始炸圆子，圆子里有豆腐、藕、萝卜和糯米。炸好圆子，年就近了，在外工作的舅舅也回来了，一大家人准备过年了。

外婆已经八十了，每次我们回去她都会在门口迎接我们，我还隐隐记得自己六岁时她背着我翻山越岭带我回娘家的往事。二十四年过去了，岁月无情，外婆老了，但身体依然硬朗，多么希望时光走得慢一点，让我更多地享受外婆家的味道。

咬一口春天

王同举

“律回岁晚冰霜少，春到人间草木知。”立春前后，大地逐渐解除冰封，阳光越来越殷勤，泥土湿润，草木吐新，春意萌动。

为了迎接春的到来，人们往往会采摘一些新鲜的时蔬来吃，称为“吃春盘”，也叫“咬春”。咬春，不仅仅是一种传统的节令庆祝仪式，还饱含着一定的食疗养生智慧。

咬春，萝卜是首选。立春过后，气温逐渐回升，温热毒邪开始变得活跃，而萝卜性凉味甘，食之可祛邪解毒。

初春的田野，有大片大片的油菜地，夹杂生长着一些鲜嫩的小萝卜。经霜被雪后的小萝卜，少了冬萝卜的辛辣味，水分足，脆甜可口。我经常去油菜地里找寻小萝卜，随手拭去萝卜表面的泥，一口咬断根部，细细地剥了皮，大口大口啃起来。父亲看我那馋样，从不责怪，他还说：“咬得草根断，则百事可做。”一个“咬”字，畅快淋漓，把春天咬进嘴里，把能吃苦的韧劲儿藏在了心底。

“马兰头，马兰头，一到春天就探头。”初春的乡下，河堤边、垄间地头，马兰头的身影随处可见。马兰头碧如翠玉，富含维生素，性味辛凉，有清热利湿、解毒消肿的功效，还能解春困、降血压。

小时候，我经常约上几个小伙伴，一个个挎上小竹篮子，拿把小铲，去野地里挖马兰头，半天工夫就能装满一大篮子。新鲜的马兰头拿回家，稍稍焯水，切碎了拌上香干，再加入蒜泥，淋上几滴芝麻油，满屋清香，仿佛整个春天都装进了碗里。

“正月藜，二月蒿，三月四月当柴烧。”正月，初生的藜蒿鲜嫩可口；二月，藜蒿茎梗老化，难以咀嚼；三四月的藜蒿，就只能当柴烧了。据《本草纲目》记载：藜蒿气味甘甜，主治五脏邪气，风寒湿脾，补中益气。

初春的藜蒿，茎梗脆嫩，只需用手指轻轻一掐，嫩尖儿就掐下了。藜蒿叶味苦，不宜食用，吃食前要摘除干净。处理好了的嫩尖儿，放进小盆子里，加少量清水养一天，味道更鲜甜。

我最喜欢吃藜蒿炒腊肉。腊肉煎成两面金黄，再加入青绿的藜蒿翻炒。藜蒿与腊肉，一个饱含了草本的鲜，一个沉积了油脂的腻，彼此融合，相辅相成，成就了“登盘香脆嫩，风味冠春蔬”的美誉。汪曾祺先生写吃食藜蒿炒肉时的感受：“如坐在小河边闻到了春水初涨的味道。”

最诱人的春盘，莫过于春卷。

父亲擅长做面皮，在面粉中加入蛋液、少许盐，做成面团，揉搓至弹性适中了，再碾成薄片状，放进平底锅，一揉，一按，一揭，一张一张春卷皮就烙好了。母亲把芹菜、萝卜切丝，豆腐切成碎块，加适量调料搅拌，做成馅料。只等母亲一声令下，我和兄妹们就开始争先恐后地动手包春卷，把春卷皮卷成筒状，用勺子把一小团馅料送进去，两头折起，轻轻捏几下，馅料就被春卷皮温柔地包裹住了。母亲把春卷投进翻滚的油锅里，锅里立即响起“哧哧”声，像是春天在歌唱。刚出锅的春卷，两面金黄，清香扑鼻，咬一口，外脆内酥，唇齿留香。

“盘出高门行白玉，菜传纤手送青丝。”春盘小菜，鲜嫩可口，色带春意。咬春，咬食初春萌生的时蔬，咬一口春天，咬出阳光的清新，咬出雨水的鲜甜，把春天吃进肚子里，细细品味这烟火人间的爱。

