

月钩儿之梦

残雪

那是我们一家人搬到山脚下之后,所过的第一个年。

外面白雪飘飘,多么冷啊!虽是过大年,我家也只吃得起萝卜炖骨头。还有很少的零食,一点饼干,几两硬糖,父母早早地分给我们姊妹了。在过年时,小孩们一般要穿新衣服,但我们没有新衣服穿。我和弟弟们都太小,都不记得关于新衣服的事。我们在两间房里疯跑,嘴里喊着“过年了!过年了!”我们知道,再过一会儿,妈妈就要用萝卜做馅包饺子给我们吃了。萝卜素饺子,多么新奇。

当我跑到房间外面的走廊上去看雪时,突然眼前一亮。是隔壁的女孩庆庆出来了!啊,她的罩衫是多么漂亮啊!我从来没见过这么美丽的花布。那上面有鲜艳的小苹果,小梨子,

金黄色的弯钩小月亮,还有一样不认识的水果,底色是蓝色的,像夜晚的天空。我走近庆庆,完全看呆了。我还用手到她的衣服上摸了几下,衣服给我的感觉好得不得了。

庆庆比我大,她扭开身子,似乎不乐意。也许她在想,我怎么不穿新衣服?我懵懵懂懂的,还是盯着她的衣服看。

“我姑姑给我买的。”她有点傲慢地说。

然后她就大摇大摆地进屋里去了。留下我呆若木鸡地站在那里。那花罩衫给我的刺激太大了,世上怎么会有这么奇妙的花布?

那一天,我不时地回想庆庆的花罩衫。我还到走廊上去瞧了几次。但是女孩没出来,他们在屋里过年,他们

家很热闹。

中午时我们一家人吃饺子了。萝卜饺子也很新奇,大家吃得很高兴。但是远不如那花罩衫给我的刺激大。

睡在被子里,关了灯,我还在想庆庆的花罩衫。还有一样水果是什么水果?挂在蓝天里的月钩儿是多么好看啊。下一次,我要将那花布上的图案看个清清楚楚。我当然不会想要父母帮我买那样一件新衣服,我和弟弟们都知道这种事是不可能的。但我愿意想念那件衣服,它太值得想念了。我希望夜里做梦梦见它。当然没有。

第二天上午我又到庆庆家门口去张望,心里盼着她出来。

她没有出来,她也许在屋里同亲戚们玩耍。我听见她在笑。

一直到过完年了庆庆才到走廊上来。我立刻迎上去看她的花衣服。她不再傲慢了,笑着让我看,还转过身让我看背后。衣服的前襟被弄脏了一些,是吃饭时将油汤溅在上面了。我心里有点遗憾。但其他部位仍是那么鲜艳,那么漂亮,用手摸上去有种说不出的舒适……

星期文库

神骏奇谭之四

天马西来 盛世长歌

瑶华

在我国古籍里,《山海经》最早出现了“天马”之名,但以此命名的并不是马,而是一种神异的动物:“曰马成之山……有兽焉,其状如白犬而黑头,见人则飞,其名曰天马。”真正意义上的“天马”出现在汉代。

《汉书》记载,自张骞“凿空西域”以来,汉武帝先后作过两首与“天马”有关的诗。一首名为《天马歌》:“太一贡兮天下,沾赤汗兮沫流赭。骋容与兮踔万里,今安匹兮龙为友。”另一首名为《西极天马歌》:“天马徕兮从西极,经万里兮归有德。承灵威兮降外国,涉流沙兮四夷服。”展现出大汉天子降服四海的勃勃雄心。汉未央宫门旁竖有铜马,名为“金马门”,应是在武帝作歌时铸造的。汉武帝曾使学士待诏于此,成为后世“玉堂金马”典故的来源。

诗中的“天马”,是对乌孙、大宛等国出产的骏马的美称。《史记·大宛列传》称,汉武帝曾以《周易》占卜,得到“神马当从西北来”的卜语。张骞出使乌孙后,乌孙王向汉朝进贡好马,被称为“天马”。后来,汉武帝从张骞处得知大宛的贰师城出产“汗血马”,是真正天马的后代,神骏不凡,命使者持千金和金马前往大宛购买。大宛王觉得汉朝离本国遥远,不足为虑,不肯提供宝马。汉使因出言不逊,被大宛人杀害,财物遭掠夺。汉武帝遂封李广利为“贰师将军”,发属国六千骑及郡国恶少年数万人,不远万里,征伐大宛。经数年血战,“宛人斩其王毋寡首,献马三千匹,汉军乃还”。武帝将乌孙马改名“西极”,将“天马”之名赐予大宛马。

天马西来,标志着中外文化交流走向新的高峰。“明珠、文甲、通犀、翠羽之珍盈于后宫,蒲梢、龙文、鱼目、汗血之马充于黄门,巨象、师(狮)子、猛犬、大雀之群食于外囿”,各种异域特产先后传入中原,并被开放、包容的中华文明充分融合。在艺术作品中,“天马”不仅是珍稀的骏马,更是祥瑞的象征,汉代画像石上天马的形象通常背生双翼,接引主人升仙。

与天马一起从大宛传入的,还有优良饲草苜蓿,它不仅可以用喂马,还能供人食用,也可充当绿肥作物。《史记》载:“及天马多,外国使来众,则离宫别观旁尽种蒲陶(葡萄)、苜蓿极望。”《西京杂记》写道,汉长安乐游苑的玫瑰树下多种苜蓿,“风在其间常萧萧然,日照其花有光采”,苜蓿因此得名怀风、光风,又名连枝草。这一洒脱的名字,令人怀想大汉盛世的气象。

难忘年节老滋味

周友斌

天泡发,到年下养得粗壮爆盆,无论凉拌或是清炒,都是一盘地道的年菜。

热菜讲究“四大碗”。头一样便是肥肉片,我们当地称作“火熇片”。专挑膘油肥厚的肉,表皮用酱油、糖汁抹匀上色,下锅炸得金黄透亮,再齐刀切成指头厚的肉片,调汤配料、装碗上笼。这样做出来的肥肉片,看上去晶莹剔透,入口绵软滑润,几乎不用牙咬,便酥化在嘴里。其次是麻连肉,得用瘦肉剁块,挂一层薄淀粉糊,在油锅里炸到金黄酥脆。然后,将这酥肉放入调好的鲜汤里,装碗上笼,略蒸一会儿,让汤汁慢慢浸润进去,便可端上桌

了。萝卜丸子也是少不了的,哪怕是全素。用擦细的萝卜丝和鸡蛋面糊拌匀,团成丸子,下锅炸到通体焦黄,那股油香混合着萝卜轻微的辛涩,咬下去外脆里软,是过年桌上最朴素却也最踏实的味道。必不可少的,还有糯米红枣晋糕。糯米提前泡透,和红枣蒸到软糯,甜香四溢。

若是款待贵宾,最隆重的是要装上一个木炭大火锅。白菜垫底,铺上粉条、豆腐、炸丸子,最上头齐齐码一层油亮的“火熇片”,在滚滚的浓汤里咕嘟着端上桌。主客围坐,越吃身子越暖,越吃年味儿越浓。

待到除夕守岁夜,万事俱备,最后一件大事便是包饺子。一家人围在灯下,一边捏饺子,一边看春晚,笑声和着缕缕鲜香,最后都化进记忆深处,成为关于年节和一切美好开端的全部滋味。



老树入画

闲来胡涂乱抹,万物皆可入画。所闻所遇所感,浓淡干湿几下。

春节,是一年最隆重的节日。记忆中,故乡那场年节里的盛宴,是从腊月二十三的灶糖香里悄悄拉开的序幕。

腊月二十三过“小年”,是民间祭灶的日子。那灶糖金黄酥脆,沾满芝麻,咬一口直甜到心里。这甜味,混着芝麻香,便成了孩子们心里最难忘的年味。

老房子刚刚扫去旧尘,外婆便踩着越来越浓的年味忙活起来。搓麻花、炸油果子、捏花馍、蒸晋糕……都是她的拿手绝活。土炕上支起一方大面案,发得暄软的面团早已备好。一家人围坐炕边,满屋子都是麦香与笑语。祭祀和走亲戚用的各式花馍,在炕头码得整整齐齐,盖着棉布,在醒发中慢慢膨胀着,恰似孩子们期待过年的心绪。

老一辈人管炸年货叫“打锅子”。兴许是早年油金贵,平日里一滴油都要分成两半用。唯有到了年关,左邻右舍才舍得合伙凑油,痛痛快快“打一回锅子”。这名字里,就透着股热乎劲儿。灶火台上,油锅早已架起,棉籽油徐徐倒进厚重的铁锅,在柴火的催逼下,慢慢升起青烟。母亲守在锅台前,将搓好的麻花、擀薄的油饼依次请下油锅,“刺啦”一声,一股喷香便从油锅里蹿出来,隔着院子都能闻到阵阵香气。

春节待客的菜品,也要提前准备周全。凉菜里,莲藕是老辈人心头的上品,薄片焯水,姜醋一拌,脆爽解腻,能从除夕吃到元宵。拌粉条虽不起眼,却是过年的必备。只需配上几片红白相间的猪头肉,便成了待客的硬菜;即便萝卜拌粉条,也一样清鲜爽口,可以上得席面。绿豆芽需提前几

投寄本报副刊稿件众多,凡手写稿件,恕不能退稿,烦请作者自留底稿。稿件一个月内未见报或未接反馈,作者可另行处理。感谢支持,欢迎投稿。

投稿邮箱:jwbfkb@163.com