

《雪里送冬》小记

每逢腊月月中旬,便会走进画室,拿出一些红纸,写些福字、春联与吉语,送给友人或留给己用,贴在屋内或门外,以贺佳节,这也是国人过年的一件雅事。

春联和吉语最先是写在桃木板上的,桃符之一种,后来换用红纸,改称春贴或春联。史书中记载最早的春联是后蜀时代,那副春联是“新年纳余庆,嘉节号长春”。可是后来敦煌藏经洞里发现的春联更早,是大唐开元年间,到今天已经快一千三百年了。

文人们写这些吉语,言必已出,或庄或谐,无不含着对生活的企盼。这就不免带着个人过去一年里的境遇与感受。记得前一年腊月写春联时,心里顺当天已经快一千三百年了。

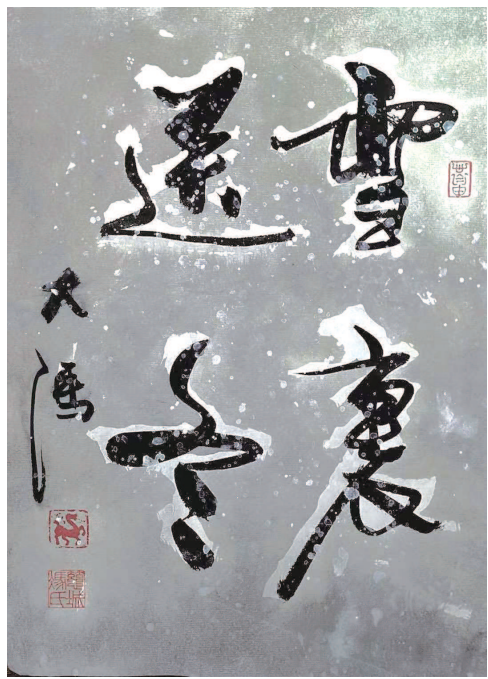
文人们写这些吉语,言必已出,或庄或谐,无不含着对生活的企盼。这就不免带着个人过去一年里的境遇与感受。记得前一年腊月写春联时,心里顺当天已经快一千三百年了。

用红纸不适合,换了一张老宣纸。行笔时,感受到一种来自内心的分外的凝重与坚韧。

字写好后,感觉简单几个字,没有把心里边的风雪表达出来,一时忽想,为什么不画出来呢?这便用水墨在字的背后渲染出一片寒天,同时用“留白”的方法给这四个字上边留出厚厚的积雪,再以浓浓的铅白弹上漫天的飞雪……我觉得这正是自己此时此刻的心境了!我把这幅字的电子图片发给一些好友,朋友们都受到触动;推开沉重的旧岁,迎接光亮和轻快的新春——这不也是今年大家共有的非常特殊的吉语吗?

为此,我也留下一件别样的小品,亦书亦画亦人生。

冯骥才



(书法) 冯骥才

一年岁月将尽,新的时光来临。这一天,我们达旦不寐,欢歌笑语,其乐融融,这是记忆里关于除夕最显著的印象。

的确,在除夕,一大家子人吃团圆饭,饭后一起聊天,围在一起看着春晚,是很有仪式感的事。不过,今日的除夕,为了抗疫,更多的家庭选择了云上团圆。

什么是云上团圆?在不同的城市,你我虽然不能相聚,就地过年,心的距离无限接近,年的气氛依然满格。借助微信群功能,祝福相送,视频相连,一屏之隔,依旧举杯相庆,满桌好菜,道一声年年有余。

我们大家族今年也启用了这个团圆模式。四代人,我家在上海,距离远的在北京,近的在浙江。大家族的团圆,通过云上模式,也一样热闹。“相亲相爱一家人”这个微信群,估计是微信群名字雷同率最高的了,大俗即是大雅,相亲相爱是普通百姓对于亲情最真挚的祝福。云上团圆,一般来说总是由辈分最高的太婆来开动新年祝福,她老人家一说话,底下的外孙、曾外孙,就开始拜年了。红衣红裤红头绳,小娃娃就是行走的红包,煞有其事地说着新年好,恭喜发财,憨态可掬。虽然隔着手机屏幕,但大家的笑声充分说明了一切。

在微信群里送祝福只是团圆的前奏,接下来山南海北的聊天才是渐入佳境。谁家儿子上学了,谁家好事将近,都是群里话题的顶流。等大家聊得差不多,那么高潮也近了。虽然春节联欢晚会节目众多,但亲自上台又是别有一番滋味。大家族里总有灵魂歌手的献唱来拉开全民K歌的序幕,网络红歌是点击量最高的,不过中老年人对戏曲保有激情,《天仙配》的《夫妻双双把家还》等唱段总能博得阵阵喝彩,群里点赞的表情无数。听到高兴处,太婆也会在视频里哼上一段越剧。云上新年的热闹如果开直播的话,估计能吸粉无数。

万家团圆,贴上门神、春联和福字,有爱便是除夕乐,云上云下都沉醉在浓浓的年味里。

父亲喜欢喝茶,每次家里来客人都是让我去泡茶,自己凭感觉在白瓷杯里放茶叶倒入开水,感觉水多才把干瘪的茶叶泡开。父亲说下次要滚开的水,味道香气会更好,但是不要太满,酒满茶半是对客人的尊重。随着年龄增长,对茶零星碎片的了解,渐渐喜欢上了茶,不知不觉在忙碌之余更多的是选用自己心仪的茶具喝自己喜欢的茶。

香气随着水温的变化或高长或清淡,提神醒脑舒缓放松心情,茶汤颜色的变化,味道由浓转淡,逐渐清澈了,因为懂得沉淀。原来有些喜欢是自己都不知道的,一切都是不经意间开始,慢慢地经过时间才懂得。

如茶最初的冲泡,到后来的韵味,回甘,都需要时间才品得,遇见茶,遇见自己。

喜欢冬季红茶。红茶中有丰富的营养成分和糖类,属性甘润温和,采摘制作的不同,遇不同的人不同的水冲泡翻滚,经历浮沉、绽放,如成熟

万家团圆一线牵

王丽娜

过年

今夜,我睡一个角落,在悠扬的乐音中,渐渐远行。

午夜静谧,是我于喧嚣中预购的焦健。午夜静谧,是我于喧嚣中预购的焦健。午夜静谧,是我于喧嚣中预购的焦健。

车票,在小提琴的低诉中,有小号高亢的脚步声。于是,夜被踏破。透过冰凌花,我行走在花丛、田野,小巷……穿过胡同,我提着纸灯笼。很喜欢纸灯笼,带着一种韵味和文化,褶皱间,一树一花一鸟一场景,在烛光里生长。过年时,孩子们用棍子挑着纸灯笼,在冬夜的雪里,晃动着温暖和惊喜。

今夜,我想起过年,想起粉色的、红色的绦子系成蝴蝶花,飞扬在发梢。有关年的企盼和欣喜,像妈妈炖肉的花,蔓延开来。热气腾腾中,是妈妈忙年的身影。

小时候,过年是极热闹的。

进入腊月,几乎就开始准备了。先是包包子,家里用的是大铁锅,妈妈将红豆在锅里煮开捞出,然后将煮豆子的水盛出来,把芸豆再倒回锅里,用木头做的杵头把红豆碾碎。然后奶奶、妈妈、姐姐、妹妹还有我,围坐在炕上,攥豆包馅。豆包的面,是用大黄豆磨的,颜色金黄,用大盆提前发好。包时只需随意在盆里拿出一块在手心里压成圆饼,放入一个豆包馅封口,剩下的就是让豆包在手心里旋转,变圆变光滑……

一盖帘一盖帘的豆包金灿灿地被放到院子里冻上,装在袋子里。时而,孩子们会拿冻豆包啃着吃,在冻豆包上,雕刻出清晰的牙印。除豆包外,妈妈还会做一些切糕,在两寸多高的大黄米面上撒上各种豆子,多是芸豆,蒸完晾凉,切成片,放到外面冻上。

临近年关,家里会杀猪,这时我会躲得远远的,只是等到肉出锅时出现。那时我不大吃荤菜,荤菜就是把大块的肉和灌制的心肺与酸菜放在一起炖,时下道菜在东北很受欢迎,可能是因为有的味道。我也在一次看着炖菜上桌时,想起妈妈在几乎带冰的酸菜缸里捞出的酸菜,透明,一遍遍在炖菜里寻着妈妈的味道。

哈拉巴上的肉,排骨肉,妈妈总会在出锅时叫我先吃一块,说看看熟没熟。无法替代的味道,像之前每年回家过年时,妈妈牵着我的手,未曾放开。

妈妈忙年,都是按着年俗的,腊月二十七杀年鸡,二十八把面发,二十九蒸馒头,三十晚上熬一宿……

今天,给爸爸打电话时,爸爸和我说了看了报纸上我的文章。小时候过年,爸爸会领着我们用报纸糊墙、贴年画,买对联和挂钱儿,领着我们去商店买衣服。我对一件红花带白云彩卷的花布衫记忆挺深,似乎还能看清那上面的花纹。那时爸爸给我们买的衣服总是很大,个长了一年后,衣服还长。

大年三十早晨,爸爸会领着我们贴挂钱儿和福字,对联,妈妈则开始准备年夜饭,数着几个菜。丰盛的一桌菜,和围坐的一桌人,便是年。

年夜,在北方是要吃饺子的,按其形,有招财进宝之意。按其意,交子,旧的一年与新的一年更替交替于子时,即新的一年到了。因为“交”与“饺”(饺子)同音,所以为了庆祝,在新年开始时吃饺子!

更岁交子,新旧交替,便是过年!

我小时候到过过一个俄罗斯伟大作家托尔斯泰写的寓言,很短,我这就讲给大家听。

有一个人和老农讲定,他跑到哪里,跑到的地方就全归他。于是他跑啊跑啊,跑到力气也没有了,还是跑啊跑啊,最后倒下来死了。他就被葬在他倒下来的地方,这点地方正是为他所有。

就是这么一个简单的寓言故事。

托尔斯泰写的寓言

任溶溶

编者按 就地过年,年味不减。防疫不妨情,隔离不隔爱。心在一起,怎么吃都是团圆饭。今起刊登一组《我家年菜》,让我们在美食里互相温暖,迎接新春。

过年,鱼总是要来一盘的。一朵雪白的猪油在锅底化开,舟山小黄鱼单面略煎,加热水、姜、葱结、黄酒、糖和生抽稍煮,不必翻面,将沸腾的汤汁舀起浇在黄鱼朝上的一面,几分钟就可出锅。这样的做法,既容易保持鱼的品相,味道也比浓油赤酱的红烧轻盈细嫩得多。又一个特殊的春节假期,不便走亲访友,大把的时间可以耗在厨房里。于是调了一碗蛋液做起蛋饺来,猪肉微微晃动,灶头上的火捻到最小。“蓝汪汪的水,蓝得像水一样。”我几乎怀疑自己是在小说里。做蛋饺剩下的馅儿,在手心里团一团炸几个肉圆,再掰几片黄芽菜叶子,一个暖锅的料就准备好了。

记得某年去老友家吃年夜饭,我最中意的也是暖锅,锅中女主人亲手做的荠菜猪肉百叶包,我一口气吃了三个。一碟炒青菜吃得出经霜后的甜味。因为过节的缘故,素菜另加了一道红菜羹。冬日蔬菜摊子里最美艳的红菜羹,秆子末端上还带着几朵细巧的黄花,切两片腊肉煨出油,倒入撕去老皮的红菜羹同炒就是山野气十足的美味。想起去年

春草新年绿

(篆刻) 阮雍军



牛肖形印

(篆刻) 李子仲



夜光杯



一席红茶暖意升

李静

岁末也是新一岁的起点。新春来临之际,虽然少了儿时爆竹声中辞旧岁的热闹,但中国传统的吉祥喜庆之色是那样充满温情。期许一切美好仍将继续……

冬,只一个字就代表了温度,让人想要躲藏。雪,是冬天的精灵,无声无息,让人欢喜,如白衣天使默默完成自己的使命,又是那样义无反顾。

茶,温暖你,无论在何处。这个春节,就想与茶相伴,看它在杯中起伏伏,默然无语,待人细品。

苏东坡喜欢冬天,喜欢以雪水烹茶,甚至做梦都梦到,于是乘兴写下“……酥玉盏捧纤纤,乱点余花唾碧衫……”现在的我们有幸得以分享古人的意境亦是极美了!

简素的冬天与温暖的红茶,只看色彩已是相得益彰了,如踏雪寻梅,天地间只是数点红与之摇曳相望,冷香浮动依心寻觅,前行。

与茶的缘分开始得更早一些。记得小时候,

年食小记

戴蓉

岁末,在“盒马”上抢菜,偶然买到了一包红菜羹,看到标签上产地“武汉洪山”的字样,心里一阵感慨。

年夜饭的主食炒一小盘年糕就好。冬笋肉丝年糕,要炒到年糕片边角有一点焦黄才算入味。甜点是来自一家上海帮菜馆的八宝饭,米是今年的新糯米,“八宝”是金橘、蜜枣、枸杞、南瓜籽、葡萄干、松子、桂圆和板栗,豆沙馅里有陈皮的清香,最合我心意的是没加红绿丝和冬瓜糖。这八宝饭尺寸迷你,用上海话来形容就是“小悠悠一只”,意犹未尽才是完美的收梢。

没能回闽南陪父母过年,但我们还是在电话里彼此询问了年夜饭的菜式。父亲照例做了他拿手的醋溜鲳鱼。这个我吃过无数次的菜里,鲳鱼被番茄、黄花菜和松花菜这些我们称为“菜脚”的蔬菜烘托得格外鲜美。母亲炒了冬粉,其中的菜码也是我闭着眼睛都数得出的,肉丝、香菇丝、海米、干贝……排骨和鳗鱼段拌过红糟炸得酥脆。红曲酒的酒糟是闽南菜常用的调味料,用它做成的菜品

不仅色泽红亮,而且有醉人的糟香。五香卷也是新年必备的一道菜。小时候每次看见父亲从菜场上买来包五香卷的豆皮,就知道要过年了。

那一日,父亲白天总要花上半天的时间,把精肉、荸荠、葱分别剁碎,拌在一起裹上豆皮。夜里吃晚饭,灶头熬了出来,便把一条条五香卷放进蒸锅里蒸熟。虽然最终的成品要在油里炸得金黄,我还是觉得刚蒸好的五香卷最鲜香。

今年,他们用来打边炉的食材越发丰富了:斑节虾、梭子蟹、鱼丸、贡丸,哥哥甚至还买来了芝士心的丸子。然而我最想念的还是切成芝士块的“菜仁”(芥菜的菜心)和槟榔芋,切成小块的芋头用油略微炸过,不但久煮不散,还有一种外壳香脆芯子松软的奇妙口感。

终于我也到了要独立操持一顿年夜饭的年纪。年菜不必奇巧,质朴、肯花心思更能抚慰辛苦了一年的人。倘若围坐在桌边的人齐齐整整,那真是莫大的福分了。

祝愿新的一年,吉祥如意,平安喜乐,红红火火,顺心顺意!祝愿新的我们,带着新的祈盼重新出发,迎接新的每一天!

不同的人不同的心情不同的环境里,茶会冲泡出不同的味道,也代表了茶主人当时的心境。所以每次都是新的开始,每次都需用心对待,用心感悟思考。

独饮是清欢是与自己对话,倾听自己的内心,给心灵放放松。对饮是交流分享是喜悦,三五好友围炉畅谈,斗茶亦是幸事,是经年后飘着茶香的回忆。

红茶极具包容性,可根据不同口味需要,添加

红枣、生姜、枸杞、柠檬、牛奶、蜂蜜等进行调饮,丰富了味蕾满足了视觉又补充了人体的营养,过程中收获了好心情。这就像我们的生活也是需要适时根据每个人的境遇自己调整,为自己的生活添加喜欢的味道,治愈所有的事无常与不安,还自己一份现世安稳,多一份心灵免疫。

新春佳节与家人围坐共享一席暖意升腾的红茶,似乎也是在品饮阳光的味道,每次煮水斟茶敬茶,简单的动作——举,起,敬,收,满满的仪式感让今冬相同又不同的特别日子幸福温暖静待花开。

祝愿新的一年,吉祥如意,平安喜乐,红红火火,顺心顺意!祝愿新的我们,带着新的祈盼重新出发,迎接新的每一天!

红茶可单独冲泡品饮,花果蜜香之余,有人还曾品出低调的性感,有人品出愉悦……或许这就是神奇的叶子带来的神秘感。

不同的环境里,茶会冲泡出不同的味道,也代表了茶主人当时的心境。所以每次都是新的开始,每次都需用心对待,用心感悟思考。

独饮是清欢是与自己对话,倾听自己的内心,给心灵放放松。对饮是交流分享是喜悦,三五好友围炉畅谈,斗茶亦是幸事,是经年后飘着茶香的回忆。

红茶极具包容性,可根据不同口味需要,添加

不仅色泽红亮,而且有醉人的糟香。五香卷也是新年必备的一道菜。小时候每次看见父亲从菜场上买来包五香卷的豆皮,就知道要过年了。

那一日,父亲白天总要花上半天的时间,把精肉、荸荠、葱分别剁碎,拌在一起裹上豆皮。夜里吃晚饭,灶头熬了出来,便把一条条五香卷放进蒸锅里蒸熟。虽然最终的成品要在油里炸得金黄,我还是觉得刚蒸好的五香卷最鲜香。

今年,他们用来打边炉的食材越发丰富了:斑节虾、梭子蟹、鱼丸、贡丸,哥哥甚至还买来了芝士心的丸子。然而我最想念的还是切成芝士块的“菜仁”(芥菜的菜心)和槟榔芋,切成小块的芋头用油略微炸过,不但久煮不散,还有一种外壳香脆芯子松软的奇妙口感。

终于我也到了要独立操持一顿年夜饭的年纪。年菜不必奇巧,质朴、肯花心思更能抚慰辛苦了一年的人。倘若围坐在桌边的人齐齐整整,那真是莫大的福分了。

祝愿新的一年,吉祥如意,平安喜乐,红红火火,顺心顺意!祝愿新的我们,带着新的祈盼重新出发,迎接新的每一天!

不同的人不同的心情不同的环境里,茶会冲泡出不同的味道,也代表了茶主人当时的心境。所以每次都是新的开始,每次都需用心对待,用心感悟思考。

独饮是清欢是与自己对话,倾听自己的内心,给心灵放放松。对饮是交流分享是喜悦,三五好友围炉畅谈,斗茶亦是幸事,是经年后飘着茶香的回忆。

红茶极具包容性,可根据不同口味需要,添加

不仅色泽红亮,而且有醉人的糟香。五香卷也是新年必备的一道菜。小时候每次看见父亲从菜场上买来包五香卷的豆皮,就知道要过年了。

那一日,父亲白天总要花上半天的时间,把精肉、荸荠、葱分别剁碎,拌在一起裹上豆皮。夜里吃晚饭,灶头熬了出来,便把一条条五香卷放进蒸锅里蒸熟。虽然最终的成品要在油里炸得金黄,我还是觉得刚蒸好的五香卷最鲜香。

今年,他们用来打边炉的食材越发丰富了:斑节虾、梭子蟹、鱼丸、贡丸,哥哥甚至还买来了芝士心的丸子。然而我最想念的还是切成芝士块的“菜仁”(芥菜的菜心)和槟榔芋,切成小块的芋头用油略微炸过,不但久煮不散,还有一种外壳香脆芯子松软的奇妙口感。

终于我也到了要独立操持一顿年夜饭的年纪。年菜不必奇巧,质朴、肯花心思更能抚慰辛苦了一年的人。倘若围坐在桌边的人齐齐整整,那真是莫大的福分了。

祝愿新的一年,吉祥如意,平安喜乐,红红火火,顺心顺意!祝愿新的我们,带着新的祈盼重新出发,迎接新的每一天!

不同的人不同的心情不同的环境里,茶会冲泡出不同的味道,也代表了茶主人当时的心境。所以每次都是新的开始,每次都需用心对待,用心感悟思考。

独饮是清欢是与自己对话,倾听自己的内心,给心灵放放松。对饮是交流分享是喜悦,三五好友围炉畅谈,斗茶亦是幸事,是经年后飘着茶香的回忆。

红茶极具包容性,可根据不同口味需要,添加

不仅色泽红亮,而且有醉人的糟香。五香卷也是新年必备的一道菜。小时候每次看见父亲从菜场上买来包五香卷的豆皮,就知道要过年了。

那一日,父亲白天总要花上半天的时间,把精肉、荸荠、葱分别剁碎,拌在一起裹上豆皮。夜里吃晚饭,灶头熬了出来,便把一条条五香卷放进蒸锅里蒸熟。虽然最终的成品要在油里炸得金黄,我还是觉得刚蒸好的五香卷最鲜香。

今年,他们用来打边炉的食材越发丰富了:斑节虾、梭子蟹、鱼丸、贡丸,哥哥甚至还买来了芝士心的丸子。然而我最想念的还是切成芝士块的“菜仁”(芥菜的菜心)和槟榔芋,切成小块的芋头用油略微炸过,不但久煮不散,还有一种外壳香脆芯子松软的奇妙口感。

终于我也到了要独立操持一顿年夜饭的年纪。年菜不必奇巧,质朴、肯花心思更能抚慰辛苦了一年的人。倘若围坐在桌边的人齐齐整整,那真是莫大的福分了。

祝愿新的一年,吉祥如意,平安喜乐,红红火火,顺心顺意!祝愿新的我们,带着新的祈盼重新出发,迎接新的每一天!

十日谈

我家年菜

责编:徐婉青

边吃边聊,津津有味也津津乐道。请看《“家乡控”,神秘锅》。