

## 鼠肖形印



瞿志豪



张进骏



周建国



袁慧敏



戚振辉



杨忠明



沈建国



朱鸿生



夏宇



江德兴



张忆鸣

新年新气象。大年初一，房门一开，便有许多新贴的春联映入眼帘，一股新春的祥瑞吉庆气氛扑面而来。

的确，近些年来，写贴春联的传统风俗逐年升温，已成为重要的年味之一。而我这几年过春节，也总会遇上一些与春联相关的事，多半是下乡和社区写春联，偶尔也会参加春联评选。继前年傅亮邀我评选春联之后，今年上海楹联学会又请我参评。

我一看，满眼生花，好对联真多啊！有与时代精神相契合的：“沪潮起处心潮起，国梦圆时家梦圆”“春将圣地当原点，沪与初心是故知。”有与年轮生肖相关的：“猪尾系金留福气，鼠须蘸彩绘春光”“鼠编新序曲，春作大文章。”也有把新年生肖与现代科技相结合的：“鼠标点启人间梦，春讯编成沪上诗。”但更多的还是对上海人民的祝福与愿景：“一座金山生海上，满城春色入云间。”“明珠塔顶霞拼福，黄浦江边燕织春。”……

学会总监杨先国也承认，好联很多。但社会上对春联知识的了解仍不够。去年上海有个街道贴春联，许多上下联都贴倒了；更有甚者，连沪上某国学院也犯了同样的错误。由此联想到有关春联的一些基本特点。中国古代文体众多，诗、词、赋、骈文、散文、小说、戏曲、书画、楹联、对联、婚联、寿联、挽联、赠联、名胜联等。春

## 插了梅花便过年

玉玲珑

山家除夕无他事，插了梅花便过年。院子里的腊梅，这几日开得正好，折上一枝插瓶，点缀春节。今年春节我家没备太多年货，一年到头鸡鸭鱼肉不断，到了春节，大家反而更愿意吃清淡一些的东西。

以前过年可不这样儿，一年下来唯有春节可以好好地犒劳一下自己，必须提前把春节期间全家人要吃的喝的年货都备齐了，心里才踏实。小时候的除夕，父母时常要忙到很晚，往往半夜醒来，厨房里的灯依旧亮着，爸妈仍然在厨房里忙活着。大年初一的团圆饭更是重头戏，往往要做一桌子饭菜，做菜这事儿一直由我爸来掌勺，我爸做菜的水准极高，那时候我家还有一本春节菜谱，南北菜式，应有尽有，红烧狮子头，炒三鲜，都是我们爱吃的。有一年，我爸还按图索骥，潜心研制拔丝苹果，就为了让全家吃好。接下来几天是走亲访友，这年一直持续到正月二十才算结束，基本上整个腊月里都是在过年，基本上整个春节人们都是在忙碌中度过的。

时代发展了，今年春节大哥一家飞到海南去过年了，侄们商量着要去雪乡滑雪，我想着利用春节休息，看两本闲书，看几场电影，见一见多年未见的老朋友，大家在一起吃吃饭，聊聊天。每个人对春节都有自己的新想法，新需求。以前春节追求的是红火热闹，现在追求的则是简便从容。

联也是其中之一。只因春联知名度高，生活中常见，所以人们通常只知春联而不知楹联，甚至误以为楹联即春联。

说也奇怪，一年四季春夏秋冬，以时序命名的只有春联。其中原因多多，这里不想扯远，单就春联在楹联中的一些独特之处，拈出谈谈。

## 大年初一话春联

孙琴安

可以毫不夸大地说，与其他楹联品种比较起来，春联有着七个不同之处，也可说是其七大特点，依次如下：其一，从纸面颜色上来说，春联通常都用红纸来写，可以洋溢喜庆祥瑞气氛，也有个别镶有金边或红纸上撒有碎金者，以增富贵之气，但红是主色，不可替代；其二，从字数上来说，春联多用七字或五字对，很少看到数十字的长联，这与在门上张贴的面积范围有关，字数太多不好看，也不合适；其三，从书写的字体上来说，一般主张用楷书或隶书，而不主张用草书或篆书。因为春联早已成为中国民俗之一，应让百姓喜闻乐见，一看就懂，如以草书为之，就麻烦许多，有些妇孺未必能懂，累多了；其四，不求字体变化。书法艺术求新求变，注重多样，故佛寺道观中的楹联往往楷、隶、篆、草各体兼有，但对春联却无这种要求，一个村庄、一个街道请一老

先生用同一字体写数百幅春联，贴在门口，不足为奇，人们只看内容之妙，不求字体之变；其五，撰联内容多与时俱进。同样是楹联，寺庙、祠堂、牌坊一旦书写镌刻，便基本不动，甚至几百年原封不动，即使毁于战火天灾，重建时也往往依旧恢复，但春联却经常变更，甚至年年替换，印比比皆是，但春联上几乎找不到。



正因此，当新年的第一轮红日从东方升起，阳光普照大地，也映照在千家万户的春联上，人世间立刻更呈现出一派生机勃勃，吉祥瑞丽的节应景象，真可谓“千门万户瞳瞳日”“万里江山一片红”了。

红红火火的春联，预示着红红火火的新年，红红火火的生活。

## 对联

刘一闻

吃，是过年一个绕不过去的话题。虽是老生常谈，却不可不谈，虽然难谈出新意，硬着头皮，也要谈几句。

古人造字，含义深刻。“吃”字拆开来看，立意不凡。吃，由两个字组成，左面是“口”，右面是“乞”。乞者，求也。过去有相当一批人食不果腹，吃要通过向他人乞求，才能把食物送进口里，可见吃来之不易。吃饭的“饭”，也由两字组成：“食”和“反”。

吃，是一种享受，老早把吃得好看作是一种福气，俗称“口福”。吃是一种文化，叫食文化，食文化，吃什么，怎么吃，大有讲究，大有文化内涵。吃更是一种科学。ABCD，荤素搭配，粗细搭配，主食副食搭配，都有学问。如何吃得科学，吃得得当，吃得消化，大有讲究。

过年不好暴饮暴食。天天大吃大喝，必定吃出毛病。俗话说，病从口入。天天忙于应酬，顿顿山珍海味。这不值得开心，也不值得炫耀。

人的胃才那么点，怎么容得下那么多的美食佳肴：水煮鱼、纸包鸡、香酥鸭、红烧肉、炒虾仁……报上一串菜名，再加几杯啤酒饮料，统统需要肠胃来消化。考虑到春节一年一次，欢畅地豪吃豪饮似乎有了借口，于是小年夜、大年夜、年初一到年初五，正月十五还要吃元宵，享了一次又一次口福。

营养过剩不是一件好事。你不把嘴巴管好，高血压、高血糖、高血脂，一样一样，一前一后，不请自来。过年体检，“三高”帽子全套。肥胖症、“大肚皮”，就是吃喝过度的美食家常见的卖相。从此嘴巴上挂把锁，不亦悲乎？与其春节后大把大把吃药，不如从今年过年开始管好嘴巴。

现在平时也时常“过年”，又何必春节天天大吃大喝？宁带三分饥，不吃十分饱。参加宴会口下留情，每样菜尝一点即可，最忌贪吃无厌。每顿少吃几口，可以益寿延年。可参加可不参加的宴请，尽量不参加；可吃可不吃的好东西，尽量不吃。喝酒切忌一醉方休。贵妃醉酒只能在舞台上演，在马路上演必定闯祸。酒极容易生乱，“喝酒不开车，开车不喝酒。”这两句紧箍咒，春节时更有必要再念一遍。

请记住多吃与少吃的辩证法。多吃就是少吃，少吃是为多吃。近日少吃，来日多吃。来日方长，许多人可以活到100岁。为了将来多吃，过年必须少吃。天天大吃大喝，引狼入室，将来一定提前没得吃。少吃健身，少吃乐胃，少吃轻松，少吃省钱，少吃省时间，那么多好处，各位何乐而不为？

过年原来在家里聚餐，因为过去物资紧缺。现在大家经济条件改善，口袋里鼓起来了，图个方便，喜欢上饭店订年夜饭。我想，与其到饭店里去排队等候翻盘子，不如在家里弄几个家常菜，团团圆圆，边吃边谈，同样不亦乐乎？否定之否定，不必上馆子，更体现出一种社会进步。

科学家富兰克林有句名言：“饮食节制常常使人头脑清醒、思维敏捷。”以此和各位朋友在新春佳节共勉。



“开也纷纷，落也纷纷。两个叠字好。大好！”父亲七十九岁仙逝。那“山中发红萼”来得让我伤感。山中的寂静无边无尽，红萼初发，颜色慢慢转浓，变淡，渐渐开起，热闹又多么寂寞的人生呵。

外边像是要下雪，天色微有雪意。父亲从小习字，一天不落。过年也如此。他在报纸上写。先用淡墨，写满后再用浓墨。敬惜字纸。写完字把砚用丝瓜络洗净，笔砚也过年。年夜饭当然离不了吃鱼，必须是鲤鱼。我以为各种的鱼里数鲤鱼不好入味。黄河鲤鱼泥腥味太重，但真好看。长胡子的鱼不只鲤鱼，鲑鱼也长，但鲑鱼的胡子太长，且是四根，向上两根，往后两根，往后的那两根较长，游起来好看。父亲心情好时会画一条鲑鱼，右下角落款“年年有余”。忽然想看鲁迅的短篇《祝福》。祥林嫂冲冲撞撞端着鲤鱼上供，被东家厉声喝住。

过年祭祖，好像都要用鲤鱼。没听过用鲑鱼或其他什么鱼。鲤鱼跳龙门的传说自古有之，没听说鲑鱼带鱼跳龙门的。长江刀鱼卖到天价，也没见人允许它跳龙门。年夜饭堆盘叠碗围住一条大鲤鱼——来年有余！

## 十日谈

年俗味儿 从前过年，苏州人家会挂起喜神图轴。 责编：杨晓晖

## 晋北年味

王蓉

纸一样薄，看得见里边的花红柳绿。别担心会破皮，面里掺了鸡蛋清。上海人过年喜欢吃春卷，跟春饼无可比拟。意思是，有，但实在太小，又经过油炸，总觉得少了烟火人家的那种大乐趣。

过年杀鸡，看见别家把内脏通通扔掉，奶奶觉得可惜。她找一根细竹篾一捅一捅洗鸡肠，再用麦秆做吸管把高粱白酒吹进去，去腥杀菌。跟雪里蕻爆炒，葱姜蒜多搁，味道殊绝。想起内蒙人吃羊，洗肠子不用水，直接

割一块羊肺硬塞到羊肠里，就那么使劲地捣来捣去，那肠子就干净了。

记忆中一到过年，父亲总要把王维的诗找出来读。我总觉得过分的喜欢会让人沉溺——父亲以前总说等八十岁以后便日日临摹王维的诗，而不仅仅是读——他觉得人至耄耋方能好好体味品味，唯有在诗中才能觅到的那种意境。

年三十夜里我从梦中醒来，父亲书房的灯亮着，迷迷糊糊听见他兀自喃喃念着，“木末芙蓉花，山中发红萼。涧户寂无人，纷纷开且落。”万般宁静中不经意间来回踱步，又道，

有年过新年，奶奶用一块蓝底上面红色碎花的被面给我裁改了一件衣服，穿着迫不及待的要给左邻右里去拜年。奶奶一把揪住说，新年不拜年。那年我三岁。从此便记住了一年中原来有两个年。“元旦”是新年，“春节”是旧历年。新旧都好。

年这天，晋北人家照例要吃饺子。头天下午便开始和面，剁馅，厨房里“梆梆梆，梆梆梆”一刹刹到后半夜。

老宅里的月牙形土灶可真大，唯吾独尊踞于厨房地，四面不靠，有种孤独求败的意味。

这种大土灶烧柴，灶上边连着通气窗，那些腊着的鸡鸭猪肉便从天窗顶上直吊下来，从背光处看泛着一层闪烁的亮光，是油。此刻我阖眼想象那将滴未滴的样子，一下竟想到波罗的海的琥珀。

猪牛羊肉稍微切割一下便下锅煮。土豆一切两三块。晋北高寒地旱，土豆的淀粉含量很高，个头也大——土豆最佳的个头应该在一到两个拳头左右，小了吃起来发硬，没韧劲。