

那些爆竹声中一岁除的日子

刘靖靖

“爆竹声中一岁除，春风送暖入屠苏。”屠苏酒香隐藏在日渐变暖的风中，爆竹声声飘过河岸，这是古老的新年。古人在绳上打结，表示一年之终，也便有了“冬”字的由来。一年之冬，是一年之终。该用什么送走旧年呢？热烈的声响，炫目的火光，或许能让春来得更早一些吧。

早在南北朝时期，就有了爆竹。南朝梁宗懔《荆楚岁时记》：“正月一日……鸡鸣而起，先于庭前爆竹、燃草，以辟恶鬼。”爆竹霹雳作响，万山齐应，用于驱瘟驱邪。最初的爆竹，是用火燃烧竹子，竹子内部的空腔膨胀爆裂，发出巨响。火药发明后，爆竹就有了现代鞭炮的雏形，竹子内填上火药，点燃后，烟云四起，鸟雀四散。

记忆里的年味，是乡村、爆竹与童年的三重奏。年关前的小卖部，早早摆满了红艳艳的炮仗：麻雷子、双响炮、落地炮、擦炮……引得孩子们掏出几张皱皱的纸钱，换得鞭炮和兴冲冲的笑。

灰白的天空，枯黄的草甸。擦亮一根鞭炮，啪的一声，碎裂的红纸在空中绽开，淡淡的硝烟味笼罩了乡村。哪里有鞭炮，哪里就会有成群结队的孩童，他们热烈、张扬，漫山遍野乱跑，笑声也如鞭炮般清脆。

村里有喜事，会放塑料红纸包装的“大地红”，“大地红”成卷铺开，一根引线如鱼骨一般连接着无数火药线。点燃时，噼里啪啦响个不停。声响落尽，烟尘腾空，留下一地的碎红满地，灿若云锦。这些燃放后的散乱鞭炮在孩子们看来，可是能捞出“宝藏”来的“宝库”。“快，找没有爆炸过的！”于是，一群穿着花花绿绿新衣服的孩子便蹲下来，掀起屁股，寻找完好无损，未燃烧的哑炮，像麻雀一般。

用手一捏，硬的，就是有火药，还能点。一颗一颗“漏网之鱼”，就像战利品一般落入了口袋。胆小的把鞭炮在砖缝、石头缝里点，胆大的用打火机点了短短的引线，飞速扔掉。由于引线大都不足两厘米，点燃后，眼疾手快迅速扔到空中，才能避免“无妄之灾”。这一危险的游戏，惊险，刺激，总能让寒冬的风变得热辣起

来。

当然，若是捡到的鞭炮多，还可以围成一个堡垒状的圈，中间用鞭炮招断后倒出的火药填满。打火机火苗舔在火药上，原本围成一圈的孩童，便四下散开，捂着耳朵拔腿就跑。身后一声巨响，黄色的火光拖着长长的尾巴，升起的烟雾就像西游记里妖怪现身的情景。

直到夜色漆黑，天星莹丽。爆竹声，小孩的嬉笑声，对唱山歌声，在古老低矮的村屋中，依旧不散。那些清晨还素不相识，傍晚便因为玩爆竹“义结金兰”，承诺来年再约的孩子们竟犹未尽地回家吃年夜饭。

我总疑心孩子们之间有秘密联盟，鞭炮的玩法似乎到了全国统一的地步。在那个没有智能手机，鲜有电脑的年代，孩子们的游戏竟然相似得惊人。当然，大人们劝诫玩鞭炮的言辞也出奇一致：玩鞭炮伤了手、烧了衣服、或是弄坏了眼睛。即便如此，依然撼动了鞭炮的地位。吃完年夜饭，一个个小不点放下碗筷，拔腿就跑就去放爆竹，此时的大人早已心领神会。不需要吆喝，不需要呼朋引伴，只需要爆竹的声音一炸响，小伙伴便循声聚拢。玩擦炮，火光“嗤”的一声窜起，“啪”一声炸响。玩落地炮，往地上一扔，或许能吓到毫无防备的小伙伴。玩双响炮，空中炸响一次，又在水中激起一个大浪花。平日寂静无声的乡村，在过年时分，重新唤回了活力，爆竹声处，最原始的欢乐在乡村里沸腾，带着粉尘的硝烟味拥抱了整个山村。

如今，爆竹声渐渐远去，村里拉起了“文明燃放烟花爆竹”的横幅，鲜红色，和树上的灯笼一样。“小孩放鞭，大人有责；职工放鞭，单位有责”白底红字醒目地挂在半空中。我想念的爆竹呢？它们成了淘宝上的电子爆竹，有光、有声，安全无毒无污染。安上电池，按下遥控器，就能噼里啪啦伴随火光四溅。和传统的爆竹相比，似乎什么都没变，又似乎什么都变了，就像我记忆中的年味。

那些那些爆竹声中一岁除的日子，那些有着巨大的黄色火光，带着音响的浓云，究竟是它们远离了我，还是我远离了它们？

人间美味 最抚我心

余哲春

虎年春节临近，我家的餐桌上平添了三样菜，鲜香可口，别有风味，不但使我饭量大增，更是体会到送菜人的浓浓情意。

一是笋干扣肉，回味无穷。笋干扣肉是温州人过年过节的传统菜肴，在宴席上占有“统治地位”。而好友金小南送给我的自制笋干扣肉，其味更是略胜一筹。

不久前的一个冬日早晨，清脆的手机铃声把我从睡梦中叫醒，小南在电话里说：“我昨天回老家，特制了几十盒笋干扣肉，现在送你几盒尝尝。”放下手机前，小南还补充一句，“这是用土猪肉做的，稍蒸即食，特别好吃。”一听说是土猪肉做的笋干扣肉，我的睡意顿消。拿到笋干扣肉，就迫不及待地吩咐妻子中饭就蒸起来品尝。

在中午的餐桌上，看那大海碗里的笋干扣肉，肉块色泽红润晶莹，笋干金黄鲜亮，香气扑鼻。夹上一块送入口中，笋香肉烂，肥而不腻，有入口即化之感。我斟了一小杯红酒，就着笋干扣肉，觉得人间美味，莫过如此。

二是南北腊肠，各呈风味。我家的保姆张阿姨是四川自贡人，在我家已呆了17年。每年春节前，她总是从老家寄来腊肠。张阿姨说，腊肠是他丈夫用土猪肉自己加工而成的，味道与市场购买的不一样。四川的腊肠，红白相间，色泽鲜明，条条饱满。蒸熟用刀切开时，麻辣香会直捣鼻腔，嗅觉先于味觉体味到如同四川人性情的那股热辣劲。若是爱吃辣，用四川腊肠炒蒜苗或干蒸切片，都是下酒或下饭的美味。

女儿是个吃货，但就是不喜欢吃辣。于是，她萌发了想做一款合乎自己口味的腊肠。她去菜市场购了一块猪后腿，在菜市场的腊肠加工点，以每斤五元加工费，灌

制了广式味腊肠。女儿自己动手，把肉肠用线结成一段段二十来公分长的小腊肠。晒制腊肠颇有讲究，不能在太阳下暴晒，而是挂在通风的处慢慢晾干。

当广式腊肠晾晒几天后，女儿用它炒大白菜，或和鸡蛋一起炒饭，腊肠的油脂渗入蔬菜或米饭中，香气四溢，咸香中还有丝丝甜味。我端着米饭，就着腊肠，细细品味，齿颊留香。广式腊肠不放花椒粉，因是风干的，故此也无烟熏味，更符合温州人的口味。

三是鮰鱼鲞骨，别具特色。鮰鱼是温州人餐桌上的常客，其做法主要有三种，用鮰鱼肉做鱼丸或敲鱼，抑或晒鮰鱼鲞。住在温州市区的妻子表妹阿平，送来几包鮰鱼鲞骨。初看不起眼，甚至因为鮰鱼肉都被剔去做鱼丸了，黑褐色鱼骨上依附着一点点鱼肉而被我嫌弃：“你表妹怎么送鱼骨头呢。妻子说，你吃了之后再下结论。当妻子把鮰蒸骨蒸起来，我尝了块薄薄的鱼肉，居然鲜香可口，鱼骨头酥脆香酥，越嚼越有味，还是老年人补钙佳品呢。妻子就吩咐其表妹，代买鮰鱼骨晒制。

一个冬日早晨，阿平夫妻俩到温州菜市场买来30斤的鮰鱼骨，并带上特买的酱油，送到瓯北我家。他们和我妻子坐在院子里，把鱼骨里面的血管抽出来洗净，去腥，然后把鱼骨放在用酱油、生姜、白酒、白糖等香料配制好的佐料里浸泡个把小时，就可晾晒了。妻子在露台上搁了好几根细长的竹竿，然后小心翼翼地一条条鮰鱼骨绑上麻线，倒挂在竹竿上。看她们认真细心的样子，真像伺候什么宝贝。经过酱汁浸泡后的鮰鱼骨在温暖的阳光下渐渐变红，泛亮，像一片片红叶，随风飘荡，散发着诱人的香味，温暖了冬日，也温暖了我的心田。

雨中访仙人镜误入鼻公谷

壶山



合并后改了村名。梅岙十年前就在村边的山坡上种梅，品种较多，且多为老根，改名梅园更可体现特色。果然，梅园之梅满山似锦，大气、雅致，不虚此行。

晚上回城后，我们又聚在一起茶话，作诗，步韵和诗，以助一日游兴。

雨日登山即兴

寒雨游山道，
不期会腊梅。
枝横崑野径，
石透笋香来。

雨中登鼻公岩

一
鼻公癖绝处，
岩下有恩荫。
拾级移胜景，
东坡现观音。

二
鼻盪舟传故，
沽名夏羿齐。
过城施暴政，
禹稷稼农畦。

雨中访梅二首

一
梅园雅誉几枝斜，
公主容妆落此家。
白练天姿霜雪态，
绿衣玉骨菩提花。

二
驻足梅园常观色
若迷趣事是恒邪
红黄绿白根深聚
焉究婆婆空涯

冬游鼻公谷步孙睿兄(壶山)《辛丑腊月二十日与诸兄雨中访仙人镜误入梅林即兴》韵

□ 谷 峰

溪山寻胜处，
南川几树梅。

白云生谷口，
疑是鹤仙来。

同诸友雨中登陡门山寻仙人镜误入梅林即兴

□ 南朝东

云水千重梅径斜，
菲菲何处是仙家？

疏枝蕊缀三冬雪，
胜似蟠桃十里花。

冬日赏梅时行商陕地的堂弟告知疫情平息步和南朝东兄

□ 谷 峰

梅园入目万枝斜，
宛似孤山处士家。

北国欣传魔冠遁，
贺年聊赠故园花。

(注：魔冠：指新冠病毒。)