

新年

给父母压岁钱

□ 戚思翠

著名作家冯骥才言，他把百岁母亲当作掌上明珠来悉心照料，精心呵护，百般宠爱，许多细节令人感动泪目，又忍俊不禁。其实，多年前，我的父母在世时，我也把父母当孩子一样疼爱。每个春节，我都会给他们压岁钱，给他们带好吃的。

记得我第一次给父母压岁钱是在我工作两年后的春节，那年我才20岁。在上海食品公司做玻璃钢大门期间，不但有3.5元一天的生活补助，年底还有奖金30元。我与同事张美女省吃俭用，每天只花两三毛钱即可，有时更少。那时，上海食品公司食堂大骨汤免费供应，很多时候吃骨汤泡饭就行了，最多买袋榨菜。那年我们在大上海逛街，买足衣物还攒下两三百元呢。父母说这些钱就不要“上交”给他们了。可是那时，祖母刚病逝，家中特困难，看着自己手中的巨款，心生一计：今年开始给父母压岁钱！

当我给父母分别发了50元压岁钱时，母亲热泪盈眶，紧紧抱着我说：“唉，丫头真能

干！”我深知母亲的“唉”意，而父亲苦笑道：“你从小到大，我们给你的压岁钱总共没超过5块钱吧，你这个压岁钱也太多了，还是自己留着买嫁妆吧。”看父亲执意不要，我便塞给了母亲。

工作6年后，我考进城里读书。乡政府每月发14元生活费给我们每个学员，但很多时候，我常常一天只需花两分钱买一只馒头即可，每月还自带米到学校兑换饭票，再从家里带些鱼面、咸菜、熟油、萝卜干等做伙食果腹，平时也只需买一些书籍，如四大名著《安娜·卡列尼娜》、《冰心散文》、《朱自清散文》等，3年节省下来也是一笔可观的财富，剩下的钱都交给父母做压岁钱和过节费。最痛苦最遗憾的是，就在我毕业那年，母亲永远离开了我，再也无法给她压岁钱了。

母亲走后，我在城里成了家。父亲孤身乡居，我每年春节都给他100元压岁钱。没多久，父亲生病了，还连续手术，365个日子的风霜雪雨，把父亲的头发漂得更白了，腰身压

得更弯了，脸上的皱纹更是层层叠叠、纵横交错，牙齿也稀落残缺，整张脸缩成了扁平的核桃。我深知，活着的每一天，对于父亲来说是多么不易，每天都要使出浑身力气忍受各种各样的病痛折磨，吞食大把大把的药片。所以每当他熬过一个寒冬，我都会手舞几张红票子，开心地说：“老爸，您一定要坚强地活下去，每年的压岁钱翻倍，所以你要活过100岁，不，120岁！”父亲笑了：“那不成了妖精啦！”说完，父亲用他那枯枝似的双手，反复地摩挲着钞票，然后高高兴兴地放进了口袋。

可是，做梦也没想到，父亲只活到78岁！我再也没有机会给他压岁钱了，这让我痛苦了很久很久……

孩提时过年，总期盼得到父母给的压岁钱。而父母到了风烛残年，一场微小的疾病都可能扑灭他们生命的灯火。羊有跪乳之恩，鸦有反哺之义。给父母压岁钱，把他们像孩子一样疼和宠，何尝不是一种反哺和跪乳呢？

我家的年货清单

□ 徐招治

又是一年春节，我们家列了很长的年货清单，说是我这个老太婆看到就会夸的清单。虽然我年纪大了，但是照样跟得上潮流，点名就要了某礼盒。礼盒中国红包装，还没到我手，孩子们就先拆了，里面有来自佛教圣地五台山的福包、东北红松松子、美国开心果、紫衣腰果、澳洲夏威夷果等，还有五台山龙年手串，惊喜！

周末，我起早买肉和馄饨皮，回家包馄饨。我不时看看墙上的钟，老伴知我意，说：“我来打电话。”我呵斥道：“再等等，人家周末要睡懒觉。”我说的“人家”其实是孩子们，虽然同城，但我住老城区，他们住新城区，很难见面。他们成家立业后，就将我这边叫作“你们家”，开始时觉得别扭，时间久了也就接受了，我也将他们住的地方称“你们家”。

平时孩子们都忙于工作，他们不来“我们家”，我也不去“他们家”，全靠微信群沟通商量年货清单。我把所有群设置“消息免打扰”，唯有家庭群没设，但家庭群冷清，出事才响，不像朋友群、文友群响个不停。一把屎一把尿拉扯大的孩子们，因为不生活在一起变客气了。但是逢年过节孩子们过来，都会给我和老伴送礼，这种礼节性的客套虽然显得陌生，但是依旧能感受到他们对我们的关心。

我这个老人家也置办了很多年货。打开盒马鲜生的App，买点速食放冰箱。鲜汁大肉包和汤包是老字号品牌老盛昌的，用优质小麦粉做的，个头很大。还有荠菜馄饨，鲜到掉眉毛，皮薄馅多味道香，汤料中放点紫菜虾米，香气四溢，45只可以吃3顿。拇指生煎小小一个很可爱，口味Q弹、馅料香鲜。我还买了满满一箱粤港澳大湾区朋友都喜欢吃的鲜虾云吞面，云吞皮薄馅大，满满的前猪腿肉和大颗虾仁，搭配Q弹爽滑的竹升面，很好吃。擂椒皮蛋小馄饨咬一口椒香四溢，肉香混着皮蛋清香。还有黑毛猪大肉包、腌笃鲜烧麦、桂花酒酿鲜奶汤圆，都很不错，一口就让我沉迷。孩子们也很喜欢吃，叫我过年多囤点！

我们这一代中老年朋友平时节俭到一条毛巾用旧了也不舍得扔，但每逢家里人生日或者过节，却总是提前催孩子们到饭店订一桌或者在家里吃上一桌。其实不是真的想吃饭，我和老伴有糖尿病等慢性病，这个不吃那个不沾的，我们就是想制造机会，全家人热闹相聚，接近百岁的人了，喜欢儿孙绕膝的场景。

《动物世界》中，狮虎豹等猛兽对幼崽的关爱相比我们人类有过之无不及，但幼崽成年后，其父母会毫不犹豫将它们赶出去。动物的残忍是丛林法则所致，我们人类又何尝不是如此？分，则各自安好，努力生活。聚，则“挖空心思”准备礼物，用满满当当的年货来表达对对方的关爱。

团子的往事

□ 贾福兴

现在每逢春节时，常武地区尤其是武南一带几乎家家户户要做几笼团子。做团子的米粉是用糯米粉按比例再加些粳米粉混合而成，加些粳米粉是为了做成的团子吃起来软硬适中，更加可口。团子里包的馅是肉末或猪油渣与萝卜丝拌和而成，其它还有青菜肉馅、甜豆沙馅等。这样做成的团子人人都喜欢吃，但我以前吃到的团子并不是这样的，但也别有一番滋味。

记得在我还没有读书时，母亲带着我去一亲戚家，只见他家的团子是用这样的方法做成的：先把剁碎的青菜馅搓成一个比乒乓球略小一点的圆

球，然后把沾湿的小圆球放入盛着米粉的盆子里来回滚动，让小圆球均匀地沾上米粉，直到小圆球沾的米粉有三四毫米厚时，再轻轻拿起来放入已烧沸的开水中煮熟。用这种方法做成的团子，应叫滚团子，其优点是可以最大限度地节约米粉，是那时粮食紧缺时尽量以青菜萝卜代粮的创新方法。

再说用野草做的团子，同样也是为了节约粮食。以前的村民会采割一些如今已不再吃的野草，例如常州人说的夜篷头草，学名叫益母草，以及棉茧头草等。这些野草在田野中、路旁和河边等地方随处可见，尽量挑嫩一些的采摘，拿回家洗

净切碎捣成碎末后，再使劲揉进米粉中。这样做成的团子颜色很是好看，呈草绿色，闻之有一股清香，但吃到嘴里有一种怪味。尤其是揉进了夜篷头草做成的团子，有一种说不清的苦涩味道。棉茧头草做成的团子虽然清香不如野篷头草团子，但味道和韧性比较好，吃在嘴里很有嚼头。小时候，我母亲带着我们兄弟俩去前黄街上拍合影，回家途中，她就沿途一边走一边找，割了好多野篷头草的嫩梢头回来，做成了绿团子。这件事我记忆犹新，难以忘怀！

在困难时期，我还吃过用米糠粉做成的糠饼团子。但因米糠粉没有糯性，离散性比较大，不易搓捏成团，做成的团子遇水易化开，更经不起下锅烧煮。但这也难不倒那些巧妇，她们会把加水后揉成的糠粉面团，先摘成一个一个小团团，然后逐个放入海碗的底盘里，用双手压一下碗口，就能把小面团压成圆饼了。这东西既然不能用汤水煮，那就用热锅烘烤熟了吃。烤熟的糠饼闻起来也是挺香的，但实在难吃，也难以咽下，让很多不懂事的小孩子不愿意吃这样的东西，也实属是那个时代为了填饱肚子的无奈之举。

如今，早已不是吃不饱的时候，甚至大家已经从吃得饱迈向了吃得好。尽管如此，我们仍要厉行勤俭节约，忆苦思甜、珍惜当下，杜绝“舌尖上的浪费”。



《蒸蒸日上》曹志敏摄



《金龙闹春》叶廷冠摄