

年味儿

□ 若婴

断的小树干和粗树枝劈开、剃短,然后一层层地码起来。祖母让我们姐弟天天帮着搬运潮湿的柴禾到太阳底下晒,晚上散学后再搬到廊檐下盖起来。如此这般,祖母至少要忙碌半月有余。我们也在每天的搬运过程中数着新年的脚步。

新年准备妥当了,柴禾也备好了,母亲和祖母就开始忙吃的。最先是蒸年糕、做米饼、炸包子。蒸年糕、做米饼是我们盐城人的习俗,祖母是扬州人,不会,因此都是母亲站锅、祖母烧火,我们姐弟忙着拾糕、端饼,并将它们分排放到早已准备好的竹席上。祖母烧得一手好菜,还会做各色小吃,特别是萝卜丝、糯米饭、猪肉、豆沙、安乐菜(以马齿菜菜干为主料做成)等各种馅儿的包子。做包子时,祖母就成了主角,母亲和我们一样成了打下手的。

面食准备完毕后是炒干果。自留地里长出的葵花子、南瓜子、花生,炒熟后特别的香脆,但我们是不能立即吃到的。它们都被装进蛇皮口袋密封着,留到新年享用,或者招待前来家中拜年的客人。

当祖母将那堆柴禾烧完时,我们家过年的一应吃食也都准备好了。祖母开始教我们说一些吉利的话,祝福的话,还会强调一些忌讳的词不能

说,许多说法也得改变。如:“熄灯”要说成“圆灯”,“东西没有了”要说成“满了”,“糯米圆子”要说成“元宝”……她反复地教,我们反复地练,有时我们调皮了或者忘了,说回了本名,常常会惹得祖母生气。所以,我们不敢懈怠,用心地学着、记着。

在城里工作的父亲回家时看到我们乖乖的样子,总是格外的满意,变魔术似的从帆布包里拿出几袋花生糖、芝麻糖、柿饼、小脆饼、桃酥之类的零食。我们姐弟则围绕在父亲身旁,等他奖赏我们尝几个,小小的心立马被甜食惊喜着、满足着。

大年三十,拿到压岁钱,互道过祝福以后,大人们守岁,我们则早早上床睡觉,为的是大年初一能早起拜年。

初一天的天还没有亮,就有小伙伴来敲门拜年。放过鞭炮、用“元宝”敬过菩萨,我们就可以吃“元宝”、拜年了。我们姐弟总是赶不上小伙伴们吃的趣儿,原因是祖母舍不得让我们过早早起。她说,为了几块糖,孩子跑湿了衣服,不划算。

但在我们的心里,拜年的快乐除了那几块糖,还有很多,过年的幸福除了吃上可口美食,也还有更多。我永远也不会忘记,这甜蜜且温馨的年味儿。

虎年到了,我不由想起母亲做的老虎靴来。老虎作为兽中之王,给人的感觉总是威风凛凛,但母亲做的老虎靴却虎头虎脑,非常可爱。

做老虎靴重要的是虎头,最是精细活儿。老虎靴又叫“虎头靴”,穿出去能不能叫好,关键在虎头。虎头实际上只是一张虎脸,祖辈传下来的脸样,母亲早已熟记于心,随手就能剪出生动的造型。她将剪刀的造型放在绣虎头的黑布上,用笔仔细描出形状,然后纯手工刺绣。母亲很用心,她做的虎头靴有的地方是绣的,比如眉毛、嘴巴、牙齿,还有额头上大大的“王”字;有的地方是用别的东西代替的,比如用黑扣代替眼睛,用硬些的黑布缠成圆柱状代替鼻子,用丝线代替胡须等,使虎头看起来更有立体感,最后还要用金色的丝线勾一下边,这样整个虎头就栩栩如生、虎虎生威了。黑色的寿桃鼻,圆圆的老虎眼,看似凶猛的牙齿,威风中带着可爱,华丽中透着朴实,憨厚中显着灵气,真让人爱不释手,孩子穿在脚上不但自己喜欢,家长也觉得很是光彩。

因为母亲做得好,更因为母亲有求必应,所以母亲每年得做很多双老虎靴。一年四季,母亲只要忙完家里、地里的活儿,就坐下来缝老虎靴,特别是在冬天农闲季节,是孩子穿老虎靴的旺季,每天都有人来请母亲帮忙做老虎靴,母亲总是笑脸相迎,从来没有拒绝过。她就这样不分昼夜地做,白天在阳光下面,晚上在昏黄的煤油灯(后来是电灯)下做。屋外寒风呼啸,别人早已钻进了暖和的被窝,母亲却还在冰冷的屋里,一针一线地做着老虎靴。那时家里穷,她不舍得花钱买煤取暖,实在冷得不行了,就将双手拢在嘴上哈口气再搓搓,或者站起来跺跺脚,然后坐下来继续做。

母亲年轻时做,到六七十岁,视力大不如前了,还是坚持做着。别人不解,母亲笑笑说,做了一辈子,轻车熟路,摸着也能做出来。后来,在我们再三劝说下,母亲才只做虎头,让需要者带回家,自己缝在鞋子上就行。但不管是以前,还是后来,母亲做老虎靴从来没人要过,也没到集市上卖过,最多是人家过意不去,来时捎几捧花生、几个大枣什么的,母亲总再三感谢个不停,好像是欠了人家什么,她做老虎靴也弥补不了的。

如今母亲快九十岁了,做不了老虎靴了,再加上随着时代的发展,老虎靴也逐渐淡出了人们的生活。但看到年画上虎头虎脑、活泼可爱的卡通老虎形象,母亲做老虎靴的场面还是不时从我的记忆深处浮现出来……

母亲的老虎靴

□ 寇俊杰



又到岁末,镇上的大街小巷便洋溢着节日的气息,年长者管这种气息叫年味儿。

幼时的年味儿是相当重的,过年是一个令人向往的日子。过年了,就可以穿新衣,吃美食。新衣必定是母亲用供销社扯回来的花布为我们一针一线缝制而成的。那时的晚上,没有功课作业的我们,常常围坐在母亲的身旁,看她在昏暗的灯光下为我们做新衣,我和姐姐学着用零碎的布角缝制一些手套、钱包之类的小玩意儿。隔日,邻居看了都会夸我们手巧,说针工不错,将来可以去学裁缝。母亲听了便会满足地笑着。

在母亲忙着为我们准备新衣时,祖母则忙着准备柴禾。每天午饭后,祖母便拿着砍刀将母亲锯

母亲指尖上的年味儿

□ 王润霞

我一直以为,年味就在母亲的指尖上上升腾开来。

童年时代,我们的鞋子和衣服都是母亲飞针走线缝制的。母亲白天缝,晚上也在煤油灯下赶工,忙得不得闲。缝的速度快了,免不了会扎到手指头,放到嘴里哈一哈就算止痛了,继续忙乎。过年的时候,一大家子人都要穿上新衣新鞋。尤其是我们这些孩子,早就开始盼过年时穿一身新衣裳了。所以总是等不及大人所说的年三十再穿,一过腊月二十三,我们就穿上新衣新鞋满街跑。浓浓的年味也在大街小巷流淌着。我记得母亲有一年给我做的是红底上有彩色肥皂泡圈的棉袄。那红艳艳的布和飞舞的肥皂泡图案,让我很是喜欢。

可是母亲到了腊月二十六才做完,给我急得不得了。做完后,我第一时间穿上跑到街上,惹来许多小伙伴的羡慕。

做好了穿的,母亲开始张罗吃的。“二十六,蒸馒头”,母亲的手能做出许多花样的馒头,是我幸福生活的源泉。我常常依在母亲身边看,看母亲把用酵子发好的面团揉好,从中切一段在手,揉成光滑绵柔的球,而后擀成片。母亲将面片从不同方向重叠,用筷子轻轻一夹,按一枚红枣,一个莲花型枣花馒头便展现在案板上。我缠着母亲做个我喜欢的小兔子馒头,母亲也会非常爽快地答应。只见她切一小块面,揉成椭圆,右手掌在面团左边轻轻一按,拿刀从中间分开按下去的面皮,右手轻轻一提,哇,兔子耳朵便成了。我嚷着做眼睛,母亲在手心搓了两粒圆球,贴在耳朵下侧,然后用手指一拉,兔子头便呈现了出来。再拿刀切出四条腿,我用手在那兔子屁股处捏了一条尾巴,一只兔子馒头便成了。母亲若高兴,还会做刺猬、小猫等。一个擀面杖、一把菜刀、一个面团和一双筷子,成就了一笼屉又一笼屉的花样馒头。蒸好馒头,母亲便开始杀鸡,杀鱼,炸丸子……各种食材,在母亲的指尖上,变成了一道道美食。空气中氤氲着香喷喷的味道,这是来自嗅觉的年味。

做好了吃的,心灵手巧的母亲也不闲着。过年要贴对联,贴窗花。往往父亲写对联,母亲便叠了彩纸剪窗花。母亲剪的窗花,有时候中间是个春字,有时候是福字,有时候是花鸟虫鱼。窗花有实有虚,非常好看。父亲写的对联红红火火,母亲剪的窗花栩栩如生,再加上五彩缤纷门画的辉映,与色彩单调的冬日氛围形成了强烈对比,给春节增添了喜气洋洋的视觉年味。

“新年到,穿新衣,戴新帽,丫头爱花,小子爱炮……”当喜庆的童谣唱起来,当鞭炮在各家各户“噼里啪啦”响起来,当母亲们端出一碗碗的人间美味来,年味儿也就在这新年里浓得化不开了。



春联情

周文静摄

一到年底,人们就掰着手指数日子,准备过年了。

母亲总是把碎布拾掇好,拣一个大晴天,置好一个木板,打好糨糊,然后把各种形状的碎布拼凑粘在木板上,大抵要糊七八层。看着不同颜色的碎布拼在一起,就像是欣赏一幅现代画作品(大人称其为“骨子”),让人看不够。虽是冬天,也让人心底亮堂堂暖了许多。等过了几天,“骨子”晒干了,母亲就将它揭下来。又从箱底找来鞋样,这些鞋样夹在书页当中,都是些发黄的硬纸片,像传了几代似的。母亲照着这些鞋样剪下了全家人的鞋底,大大小小参差地放在一起,别样动心的美。此后的日子,母亲和姐姐每晚在昏黄的煤油灯下纳着鞋底,尽管白天干活很疲劳,但母亲做针线活总要做到我们进入梦

忙年

□ 戴永瑞

乡。常常我一觉醒来,灯光依旧漾着那温暖,这里满载着多少幸福多少向往啊!

新年有新衣穿是我们小孩最幸福的事了。母亲买来蓝印花布,把我们领到村子裁缝家里。我们喜滋滋地一路欢笑着,跳跃着,有说不出的高兴,遇到大人,总摸着我们的头:“要去做新衣了,是吗?”我们偏不作声,母亲笑着算是答应了。在裁缝家里,量体裁衣,我们像是在完成一件重大的体面的事,严肃、认真,生怕裁缝量错了。然后回家开始数日子,直到母亲终于把我们又领到裁缝家里,当场试穿,觉得合身了,我们便穿着新衣一溜小跑地回家,回家后又转了几圈,母亲才叫我们脱下,说等过年再穿。

磨面也是忙年中很重要的一件事。邻居家有

石磨,石磨的一头是交叉的木棍,呈三角形,吊在房上,另一头是两片磨石,紧紧地咬在一起,上面一片有一小孔。把碎米放进去,那一头的人不住地牵引着,转动着,碎米就从两片磨石间变成粉末纷纷扬扬地出来了。吃过晚饭,母亲就带着我们姐弟几个来到邻居家,在昏黄的灯光下,她先帮邻居磨面,轮到自家了才叫我们做她的帮手。我们先开始胡搅一气,后来在母亲的指导下,才轮换着做她的下手。长大后我还常常梦到这个场景:一间小屋,一盏油灯,一张张生动的面孔……

忙年虽忙,却是幸福的。等一切都忙妥了,就盼着新年的到来了。年到了,静谧而神秘的新年终于穿在了我们身上,尝在了我们的舌尖上……

一口腊味就是年

□ 邱俊霖

功告成,若是遇上阴冷天气,则可能要晾足半月有余。晒好后的香肠,用手轻抚,满手沾染的都是光滑的油脂。

那会儿,肉类还称得上是珍贵的食材,加上没有机械化的加工设备,像香肠、板鸭这种需要进行深加工的美味更算得上是一种“奢侈品”了。依然记得那个除夕的夜晚,外婆将香肠一块块地往我和表兄弟们的碗里夹,随着香肠入肚,浓郁的香味迅速滋润着我的肠胃,温暖与幸福的感顿时涌上心头。

腊肠吃起来很简单,直接蒸熟、切片之后便能端上餐桌招呼食客,或是切片之后炒菜亦可。虽然腊肠晒干之后外表颇为干硬,但烹制好后的腊肠却酥软细腻,吃起来香味浓郁,令人回味无穷。

长大后出了远门才发现,天底下腊肠的种类竟是如此的繁多。比如,广东地区的腊肠偏甜味,川渝地区的腊肠则是麻辣味的,等等。腊肠的吃法也是五花八门,比如用腊肠搭配叉烧制作煲仔饭,或是直接用腊肠焖饭,或是制作腊肠馅的包子……

有朋友曾问过我哪里的腊肠最香,我却说不上来,我只是觉得每个地方的腊肠都有着各自不同又独一无二的风味。但是,我回到故乡的时候,闻到那飘香的腊肠香味,我还是觉得故乡的腊肠最香。

年快到了的时候,怎么能少得了腊香肠的陪伴。闻到腊肠的香味,年味儿也就浓了。你如果问我腊肠是什么味的,我想那就是年的味道吧,也是温暖与幸福的味道!

八届市纪委二次全会召开

(上接第一版)深刻领悟新一年纪检监察工作的方向重点,对标对表校准方向,推动全面从严治党乘势而上、再接再厉,引领带动广大党员干部在革命性锻造中更好扛起新使命、谱写新篇章。

周斌指出,过去的一年,全市上下紧扣勇当沿海地区高质量发展排头兵的新要求,以全面从严治党引领保障赶考新征程,推动经济社会发展稳中有进、势头强劲,铿锵有力地迈好了“十四五”时期的第一步。在充分肯定成绩的同时,必须清醒看到当前全市党风廉政建设和反腐败斗争形势依然严峻复杂。这时刻警醒我们,正风反腐决不能掉

以轻心,必须保持清醒头脑,坚定不移将党风廉政建设和反腐败斗争进行到底。

周斌强调,在新的历史阶段,全市各级党组织必须坚持一严到底,以坚定执着的自我革命建设人民满意的清廉盐城。一要坚持不懈加强政治建设。不断强化理论武装,提高运用党的创新理论指导实践能力;深化党史学习教育,坚定历史自信,走好新的赶考之路;做细做实政治监督,确保决策执行不偏向、不变通、不走样;坚定扛稳主体责任,把忠诚干净担当要求贯穿基层党建全过程。二要锲而不舍纠“四风”树新风。严肃整顿会风

会纪,严格落实值班值守,确保政令畅通、落地见效;持续整治顽瘴痼疾,坚决筑牢政治忠诚;积极回应群众关切,着力解决“急难愁盼”问题;激励干部担当作为,推动各项事业高质量发展。三要把反腐败斗争推向纵深。保持惩治腐败高压态势,高度警惕重点领域、重点人群,强化不敢腐的震慑;提升系统施治综合效能,以改革补短板堵漏洞,扎牢不能腐的笼子;注重从思想上固本培元,加强警示教育、家风建设,增强不想腐的自觉,持续营造风清气正良好政治生态。四要持续强化“关键少数”监督。上级“一把手”要加强对下级“一把手”的监督,让大家时刻感受到有权必有责、有责要担当、用权受监督;纪检监察机关要充分发挥专责监督职能,推动“四

项监督”统筹协调贯通融合;党员领导干部要自觉发挥头雁效应,带头守纪律讲规矩树形象,形成比学赶超、见贤思齐的生动局面。

周斌指出,纪检监察工作使命光荣、责任重大,在深入推进全面从严治党中发挥了重要作用。全市纪检监察机关要牢牢把政治机关定位,带头加强政治建设,不断提高政治判断力、政治领悟力、政治执行力。要切实加强队伍能力建设,锤炼敢于斗争、善于斗争过硬本领,不断提升工作规范化、法治化、正规化水平。要自觉接受最严格的约束和监督,着力锻造忠诚干净担当纪检监察铁军,奋力书写全面从严治党、党风廉政建设和反腐败斗争新篇章,以实际行动迎接党的二十大胜利召开。