

贫家清供 诗意图年

◎王国梁

要过年了，母亲买来几盆花草，有水仙、蟹爪兰、风信子等。虽不是什么奇花异草，但能给家里带来清新喜悦之气。母亲笑着说：“现在条件好了，过年有这么多花可看，多喜庆！”

在我的记忆中，母亲每年过年时都特别重视家中的摆设，必定要在屋内摆上点好看的东西。母亲天生带一颗诗心，这与有没有文化无关，只与对生活的热爱有关。这样的人，总是想方设法让环境更美一点，让心境更愉悦一些。

我小的时候，家里住的房子很破旧，到冬天特别冷。但每年扫尘日，母亲都会带着我们把屋子里里外外打扫得干干净净。屋子清爽了，里面再装饰点花草就更好看。可是那时条件差，到哪里找花草去？况且屋子里那么冷，即使有花

草，也长不好。不过，母亲总有办法，她会用清水养两盆蒜头摆起来，蒜这东西发了芽很好养，冷点它也不嫌弃，照样长得生机勃勃的。那盆绿油油的蒜苗，给简陋的屋子带来无限生机。母亲还会把红辣椒穿上几串，挂在堂屋墙上，红红亮亮，更增喜色。

后来，家里条件好了，有一年，母亲养了一盆水仙。可大概是因为冷，水仙长得不太好，她便又搬出蒜苗来。母亲说：“还是这玩意好养，看着水灵灵的，有欢实劲儿，让人觉得日子过得都有奔头了。”

还有一年，母亲不知从哪里淘来一只特别漂亮的酒瓶。那是一只白瓷瓶，上面有雪落梅花的图案，摆在家里的农家中式柜上居然也和谐。姐姐好像遗传到了母亲的创造力，她找来几枝造型不错的枯树枝，

插在那个瓶里，看上去特别相称，也添了几分雅致。

后来，我在书里看到汪曾祺的散文《岁朝清供》，竟然发现了与母亲不谋而合的做法：“穷家过年，也要有一点颜色。很多人家养一盆青蒜。这也算代替水仙了吧。或用大萝卜一个，削去尾，挖去肉，空壳内种蒜，铁丝为箍，以线挂在朝阳的窗下，蒜叶碧绿，萝卜皮通红，萝卜缨翻卷上来，也颇悦目。”我读着这样的文字，觉得特别亲切，童年场景如在眼前。

母亲虽然不知道“岁朝清供”这个词，却完全掌握它的要义——用自己的创意，营造平凡生活的诗情，带给自己的美好心态和精神滋养。看来，世上有许多像母亲一样的人，用巧手和慧心装扮着生活。再清贫的日子，都能被他们过出诗意来。

春晚征联 获奖记

◎孙祥虎

我年过古稀，多年来一直喜欢文墨。龙年新春将至，2011年春节忙活了好几天参加央视春晚征联的记忆涌上心头。

因为早从媒体上获知，当年春晚中，主持人要面向全球征联，这正好是我的兴趣爱好所在，机会难得，不能轻易错过。于是，我着急慌忙地在饭店吃过年夜饭，7点50分就回到家准备起来。

“五十六朵花开，五光十色六合春”，当主持人第一次报出下联时，我不觉眼前一亮，然而马上又皱起眉头：这可不是一般的“雨对风、夏对冬、大漠对长空”了，“五十六朵花”意喻56个民族，还要把“五十六”三字依次分拆使用，且语气畅达无碍。这个出句形象地表达了民族团结的主题，要作出对仗工整的上联谈何容易，且先记下再说。

“游子吟乡愁，静夜思荷塘月色”——第二联的出句。它以文学作品的篇目名连接而成，巧妙表现了离家远行的游子对故乡和亲人的思念之情，想对好似乎很难。

第三道征联更让我傻了眼：“虎步腾空去，悄然兔耳听春步”，此联难点在于嵌入了“虎”和“兔”两个排序相邻的生肖动物，表达了辞虎岁、迎兔年的喜悦之情，而且故意用两个“步”字，叫我何以相对哇？

还好，第四道征联出句较为通俗：“百善孝为先，常回家看看”。

待到新年钟声敲响时，最后一道征联如约而来：“春晚迎春春不晚”。

那一年那一夜，我用心记下了春晚全部的五个征联，而且从夜里到凌晨好几个小时竟然全无倦意。这不是光瞧热闹的事儿了，可要看门道、苦用脑了。

于是乎，初一上网、初二翻书找资料、初三邀文友研讨……一、二、三联难度较大，构思修改数次后均不理想，我做出了放弃前三、攻四夺五的明智之举。

经查证，第四联的前一分句“百善孝为先”出自清代王永彬的《围炉夜话》，“常回家看看”为当代歌曲名。我遂以中国传统的民本思想开头，作出“千秋民作本，多下乡听听”的下联，似乎工整，有一种“居家当为孝子、为民甘做公仆”的意境，遗憾的是，“多下乡听听”与“常回家看看”相比，稍显逊色。

值得高兴的是，第五联“春晚迎春春不晚”，我对以“岁新贺岁岁更新”，文友们称好，我也感觉不错。上联中三“春”两“晚”，下联中三“岁”两“新”，较为合拍。而且用“岁新”来对“春晚”，点明春晚播出的除夕之夜春意浓郁、其乐融融。

有道是“功夫不负有心人”，我对的第五联果然获得了央视春晚征联的大奖，全家人都喜出望外。

感谢央视春晚的这道精神大餐，我至今经常回味，难以忘怀。



年酿芬芳

◎田耀东

启东人把米酒叫成老白酒，喝了两碗，饭也不吃了——老白酒本来就是米做的。习惯上，过年做一缸甜酒酿，才有新年的样子。

米是珍藏了多时的，照例有几条米虫，略微淘一淘，拣掉，淘米水喂猪。米饭不能煮得烂，米粒煮得竖起来最好。饭不能有锅巴，锅巴做不成酒酿。盛出来放竹淘箩里晾凉，手伸进饭里不烫了，赶紧用温开水拌了酒药粉，压牢在酒酿缸里。

总是要有大半缸，太少易凉不保温，太多甜酒会溢出缸外。缸中心掏个泉眼，潺潺地，泉眼里就溢满比蜜还甜的原酒。

酒酿缸是陶泥的，供销社凭券买。平常放腌菜、咸瓜，可做十多斤米的甜酒酿。酒酿缸要放到大铁锅里煮一煮，或用开水烫一烫，既杀菌又加热——酒酿缸通体温热后，热饭放下去就不会冷了。

盖酒酿缸的草盖头是用稻草编的，集市上有卖的。5厘米厚，直径40厘米，散发出新稻草的清香，使人想起秋天金黄的稻谷。盖好草盖头，用棉被裹起酒酿缸，拿细麻绳捆扎牢靠，就静静地等待它甜了，就像

等待婴儿酣睡后醒来。做甜酒酿的关键是温度，不能让它受凉。有糯米最好，无糯米用梗米也行。糯米酒酿的米粒颗颗独立，梗米酒酿的米粒抱成一团，并不影响酒色和甜度，用蒸笼蒸可改观。拌酒药时，米饭不能烫，烫了，酒酿就会变酸。

什么叫温度正好呢？就是手伸到腋窝里感觉到的温度，小时母亲测孩子是否发热，摸额头往往摸不准。冬天人盖什么，酒酿也盖什么，绝不能亏待它，只有不受凉才会长得甜。

供销社的酒药五分钱一包，通常是两丸灰白色的方块。买时看看小方块里有没有蛀屑和小虫。别买碎的，碎的受了潮，药效就不好。现在这事就容易，打开淘宝一点，有药丸，有菌粉，方便多了。

酒药用开水烫过的菜刀背在砧板上碾成粉末，为了拌匀，加一把面粉和酒药搅透。也不能全拌到米饭里去，剩一把撒在缸面上封缸，身后有余才保险。

待得两昼夜后，酒香透过棉被从草盖里钻出来，浓而甜，醇醇的，闻闻就醉了。

开缸时，缸沿上一层淡白柔嫩

的绒毛，缸面的米粒上也有一层绒毛，中间挖出的泉眼里注满了淡青色的甘露，似有滋滋的冒泡声。刮一下尝尝，沁甜沁甜，醉人心脾。

成熟后的甜酒酿就不裹棉被了，用凉开水铺下去，直到铺满酒酿缸，然后盖上草盖头，让它自由自在地生长。屋子里从此都是酒香，年就站在酒缸外敲门了。

除夕的原酒是最甜的，泛着几星米花，放柴灶上热过，在温暖的爆竹声里喝下去，一年的辛劳全都得到补偿。

年初一的酒酿汤里躺着红高粱做的年糕片，几粒鲜红的枣，像珍珠，像红珊瑚。

煮酒酿汤的铁锅上搁着一只篾蒸笼，满笼坐着雪白的馒头，每只馒头上都点着红圈圈，像胭脂，那是用甜酒糟发的——高(糕)发(馒头)早(枣)发，红红火火、甜甜蜜蜜的新年就开始了。

然后就不断地加水、加水，甜酒酿淡了、淡了……元宵节的红灯笼亮起来，酒酿缸才空。

春汛是秦潭小黄鱼最鲜的季节，冬汛是吕四带鱼最肥的时候，做两缸甜酒酿腌糟鱼，纯天然的启东特产。