

贫家清供 诗意延年

◎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,带给自己美好心态和精神滋养。看来,世上有很多像母亲一样的人,用巧手和慧心装扮着生活。再清贫的日子,都能被他们活出诗意来。

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征上联时,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起头,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入围奖,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。

酒酿缸是陶瓷的,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,无糯米用粳米也行。糯米酒酿的米粒颗颗独立,粳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,摸额头角头往往摸不准。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,那可全是用甜酒糟发的——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。

本版投稿邮箱:
2457901059@qq.com