

跨年与自己的节奏

□王晓莉



们不会去追究,实际是一直存在一直遵循的。即使流浪汉,也在按他自己的节奏浪游四方,冬天往南,夏天可以沿铁路线走得更北一点。他并不是胡乱转。并且又只有在有点过于忙忙乱乱,事情千头万绪待处理的这时,我们才有点念起日常费心费力建立起的“节奏”的好处,那种高效、稳定,颇像学生操场奔跑十分

钟后回到课堂的四十五分钟学习,在节奏的调控下,才能张弛有度,才是高效率法门。

生活要建立起节奏真是不易。要不停地调整、磨合与修复,根据日升月落,根据周围变幻不定的各种状况,甚至要根据疾病与情绪。要不停地说服自己,视自己的性格与天性如一块粗糙之石,雕琢着,期望里面藏了一

块小小的玉。但是一旦节奏建立,也真是厉害。像军人的步伐,是千锤百炼之后的齐整与高度统一,是人的自律与整体向好要求的结合。此种状态下,无论集体或个人做事,几乎都可达最好效果。

但是偶尔打乱节奏,也是必要。节奏太紧张,或太松散,人都不能快乐。如握拳或松掌,不宜一个姿势过久。像孩子闯祸,像我家猫在为要引起我注意时将纸巾扒拉至地上。那是微小的反抗,微小的控诉,其实也是微小的创造。所以,有节奏时,一个人是一支军队;打乱节奏时,一个人是哪吒,是齐天大圣,我的地盘我做主。若只有节奏,若生活不能不停获得新的平衡,恐过于呆滞过于机器人。是不应该期冀的。

万物皆有自己的节奏。我去到天天要去的湖边散步时,这样想。道旁樱花树皆落光叶片,冷峻如燃尽之后的火灰,但是明年三月她就会唱一支“我最美丽”的歌;我总觉得她是把自己的节奏暗藏于刷至齐腰的石灰线之下了。湖边水远天阔,几个白鹤、灰鹤家族先后来到,忽静如处子忽动如飞鱼的鹤鸟,令寂寥的冬季湖面平添动感与生机。另有个老人常年在这里打网球,对着墙,一下一下。网球撞墙声硬而稳,传达秩序之美。网球练完他尚要跑步数十圈。他常年一个人日复一日做这些运动,几乎没有间断。我窝在厚厚的羽绒服里,默默佩服樱树、白鹤与老人——也许我真佩服的,是他们在完全按照自己的节奏运行与生存,不勉强、不被迫,尊重自然与自己。外部世界的纷乱,我的走近与接近,根本影响不了他们的节奏。

而且,在他们这里,节奏与信念相连。樱花怀有拼全力明春要绽放、白鹤怀有即使天寒地冻也要生存、老人怀有即使老迈年高也要让身体保持强健的信念,才创造出,保持住眼前这样看似单调、枯燥,以及重复的节奏。信念,赋予他们的节奏以意义以持续的动力。

所以,说一个人事物做人有自己的节奏,实际上是说他尊重着自己。所以,即使是在这个新旧年互换之际,即使我们不免要被外部世界的节奏或多或少裹挟,那由自己的信念所催生的自己的节奏,仍要珍惜,仍要执行,仍要供奉在内心的殿堂。

献曲 2025

□蔡永

给你意料之外的前奏,给你

九真山、山间的树、树巅的白云

给你后官湖、湖面的桨和帆

给你略歪的头和打着节拍的脚步

一双跃跃欲试的手,攥住一双

不断膨胀的耳朵,七根弦越绷越紧

七万片雪花,在一场寒冬里

堆积糖分与盐分,为新行渐近的

春风作出铺垫,你开始进入情绪

指挥星星的翅膀,演奏咻咻的焰火

一支歌渴望登场,一粒种子

渴望褪下坚硬的壳,打开自己

与果实的轮回,所有音符

都是我的,向你献上读秒和心跳

在新与旧的毗连区一起共鸣

看见雪花

□李强

大雪不雪

冬至不至

12月23日

看见雪花

飘落在英雄城市

这里还有那里

飘落在英雄人民

眼里还有心里

是雪花,是天使

是燕子,是鸽子

是最小的佛

降落人世间

带来了好消息

天蒙蒙亮的时候(外一首)

□张捷

天蒙蒙亮,白雾缥缈

站在窗前看小区

惊呆了,一群麋鹿

站在小区的丛林

那鹿角密密麻麻

伸向远方

也许是进城的农民工

抱着金灿灿的稻穗

高高举起

仿佛擎起良田万亩

与城里人分享

还有多个也许

可惜天已大亮

我终于看清

挂满鲜花的紫薇

一夜之间“下凡了”

雪 花

零零碎碎的雪花

在窗外飞扬

有几朵胆大的花

像蝴蝶一样贴在窗棂上

也许她们想飘进来

享受一下人间烟火

房间的主人来到窗前

还来不及有任何表示

雪花已化成了水

在窗棂上留下了

道道水迹

而窗的四周

还有一朵朵雪花

继续飞向窗棂

黄叔的新年愿望

□刘强

黄叔从城里的单位退休后,便回到故乡村子里居住。静谧古朴的村落,一砖一瓦都在透露着岁月的沧桑,一间一巷都在诉说着古老的故事。

几年前,黄叔看到有些村民对一些农具之类的古旧物品很不重视,随意当作废品以低廉的价格卖掉。他感到非常痛心和惋惜,决定利用自己有限的退休金收购这些老物件,保存在闲置的祖宅,试图在这日新月异的新时代留住古老的记忆。

黄叔的良苦用心得到广大村民的热心支持,人们纷纷将旧物赠送或低价变卖给他。有位村民告知黄叔,在自家废弃的老屋里有件年代久远的书架可以赠送,黄叔喜上眉梢,拖着瘦弱的身躯,亲自将“宝物”取回,并请人修缮。经过不懈努力,黄叔的祖宅变成了一栋远近闻名的“民俗风情博物馆”,被广大村民简称为“村博”。

如今,“村博”内陈列了上千件不同年代、各式各样的旧物件,小到一颗纽扣,大到桌椅床柜,甚至石凳磨盘,每一件展品仿佛都是凝固的时间,背后都有独特的文化,娓娓诉说着遥远的故事。略显笨拙的电话机、电唱机、收音机,如今看来让人忍俊不禁;古字画、笔墨纸砚、邮票画册,历史厚重感扑面而来;锅碗瓢盆、蓑衣斗笠、犁耙水车,让人不禁叹息早年从事农业生产的艰辛,对中国农民勤劳与智慧的敬佩之情溢于言表。

“村博”吸引了很多外地游客前来参观,尤其受到中小学生青睐。黄叔作为“一馆之长”,义务为他们解说旧物件的材料、功能等知识,并配以肢体动作生动形象地展示它们的使用方法,引得游客大开眼界、流连忘返。“让每一件旧物件都鲜活起来”,这是黄叔追求的目标,他认为只有这样,“文物”才能像教科书一样发挥应有价值。

前不久,有个游客看中一副副台,欲以高昂的价格收购,却遭到黄叔的婉拒。黄叔申明,“村博”是他晚年最伟大的杰作,永远秉持公益性性质,商业买卖坚决做到“只进不出”。

新的一年即将到来,黄叔希望更多的人通过他的“村博”来了解不应忘怀的农耕文化。黄叔坦言,如果政府各级博物馆需要“村博”里任何一件藏品,他都会毫不犹豫地无偿付出,力争让更多的当代人熟悉它的历史变迁和人文价值。

黄叔坚信,农耕文明是中华文明之根,那些古老的农具传承着我们绵延不绝的乡愁文化,一定会为乡村全面振兴注入文化活力。

味觉引领我们回家

□孙道荣

味觉很有趣,它喜欢尝新,却也最恋旧。

我不是美食家,但若有人告诉我,哪里有什么好吃的,没吃过的,不一样味道的,我必要想着法子去尝尝。不管它们藏在哪个角落,味觉指引着我,让我总能准确地找到它们。

尝新是味觉的天性。恐怕只有极守旧的人,才会抗拒新的味觉。新的味道,犹如新春冒出的最嫩的芽,让人心动,让人着迷,让人无法拒绝。

新的味道,你尝过了,品过了,爱上了,它就在你的知觉里,打上了烙印,深深地刻进你的记忆。下次再尝到,即如故人邂逅,喜不能禁。去过的地方,看过的风景,见过一面的人,你都可能会随着岁月的流逝而淡忘,甚至彻底遗忘,但是,你尝过的味道,尤其是那种曾经征服过你的味道,哪怕只尝过一次,你便再也不能忘怀。味道也许就是一种基因,舌头只要触碰过,便镌刻了进去,从此成为味蕾的一部分,也成了你的一部分。

这也就是为什么小时候的味道,我们一辈子都不会忘记。

从一个人断奶的那一天开始,你的味觉便开启了尝新之旅。每一个入口之物,皆带着全新的味道,全新的体验。据说,一个人三岁之前的记忆,都会丧失,谁抛过你,谁亲过你的额头,谁哄过你睡觉,谁打过你的小屁股,谁给你一块糖……你统统会忘掉。但是,你尝过的味道,却一辈子也不会忘记,不是你的记忆力忽然变好了,而是味觉帮了你,它替你记住了,味觉一定拥有着强大的芯片,把你尝过的每一种味道,都自动存档,随时供你检索、回味。据传朱元璋当年在我的家乡和州府落难,曾经受过一户人家施舍的一碗粥,那是一碗救命粥。若干年之后,朱做了皇帝,尝尽人间美食,却常常食不甘味。有一次老朱微服私访,机缘巧合,再次尝到了那碗粥的味道,顿觉味蕾爆裂,五脏俱服。虽然那其实就是一碗普普通通的农家粥,但却是老朱落魄时吃到的救命粥,粥的味道,就是活着的味道,就是活下去的希望呢,怎么会遗忘,又怎么敢遗忘?

一个人年岁愈长,离乡愈久,对小时候的味道,家乡的味道,就愈是思念。一道来自故乡的小炒,甚或是一盘小菜,就可能帮他解了乡愁。我一位发小,中学之后,就离开了家乡,后来又定居了国外。一次他回乡省亲,我们一帮一起长大的小伙伴,在市里最好的一家粤菜馆为他接风,那可是我的家乡人招待客人最高的规格。奇怪的是,发小却没怎么动筷子,似乎没什么胃口(后来才知道,他在国外自己开了一家粤菜馆,想必是吃腻了吧)。最后上米饭时,服务员照例给我们端上了一小碟下饭的咸菜,这算是这家粤菜馆唯一的本地菜。那位发小,只尝了一口,便抱着大腿,眼泛泪花,连呼“对了,对了,就是这个味道!”与大多数人一样,小时候他家也很穷,经常吃的就是这个烂咸菜。一碟烂咸菜,把一个离乡几十年的人,一下子揽进了家乡的怀抱,找到了小时候的感觉,家的感觉。

无论你离家乡多远,一盘家乡菜,就能将你带回故乡。味觉就是那位在前方引领我们的“神”。我寄居的杭州,有一位老板,在北京做生意。每个周末,他必从北京打飞的回一趟杭州,陪80多岁的老母亲吃一顿晚饭,在家住一晚,第二天一早再飞回去忙公务。他亲口跟我说过,人家只道他孝顺,是怕老母亲孤单,才一次次不辞劳苦地回来陪陪老人家,他说,这确是一个原因,但他还有一个“私心”——尝一口老母亲亲手做的饭菜。他在北京有专职厨师,厨艺很高,但似乎总少了一些什么,对,就是妈妈的味道。

我们都是吃着妈妈做的饭菜长大的,妈妈做的家常菜,那就是妈妈的味道,家的味道,小时候的味道,那也是最浓郁的故乡的味道。无论你走得多远,它永远牵引着你,记挂着你。如果你是在遥远的异乡讨生活,一道家乡菜,就能帮你找到回家的路。

你的味觉永远不会迷路,它在任何时候,都会引领着你,回家。

旧年换作新年的这段时日,总是有点乱。是方寸不乱节奏乱的那种乱。要开的会,朋友间要约的饭,家人要见的面,频次明显比前十一个月要密集。餐馆、服饰店、理发屋这些地方的经营者更不必说,他们于店堂内奔走的脚步,也加快许多。人们不停翻日历,看手表,有时一天之内去的地方、见的人不知不觉增加了好几个。与人交谈时,不仅说出的句子数量、长度比平日都要大,就连寒暄时的语气,都要热情更多。一切的节奏都或隐或显地提速了。

就譬如我自己,一年将近,永远都有种各方面“今年又来不及了”的惆怅与焦虑,于是难免手忙脚乱想做各种小补救。举最小一例:这一年几乎未进电影院,到年末,突意识到此事,竟马不停蹄连续去影院追看了四场电影,国产片、港片,甚至还有一个印度片,“饕餮”了电影一回。这种报复性观影,意欲集中酬劳一年来疏忽影院,内心却又热爱影院时光的自己,岁末节奏当然为之一乱,却也乱得愉悦,乱得充实。简直乱有乱的好处。

不仅是外在节奏比前十一个月要快,就是内心节奏,似也更丰富更乱了——当然也是种有章法的“乱”。关于过往与将来,在岁末这截时间里,人总比平日要思虑更多。谁不是一边遗憾叹息“来不及了”一边又习惯性又昂扬地想着“还有来年”呵。所以,“总结”与“展望”,说起来是两个大词,真正具体起来落实起来,竟是铺展到方方面面,竟是令我们想了又要想的。要是可开清单,也怕是几张纸根本打不住的。

所以,岁末节奏如此快乱、密集,真是正常。如一直乘坐公交车或步行的人,间歇换乘高铁或飞机时,会有兴奋与新奇。在节奏突如其来改变里,他紧张、愉悦,酣睡变成失眠,注意事项一二三在心里再三默念。他有了新的“升级版”体验。

但我不免又觉得神奇的一点是,只有在节奏被打乱的那些时候,比如目前这样俗称“跨年”的时间段,我们才能意识到自己平时几乎一切都是“有节奏”的。事实上我们总是按节奏工作、看顾家人,吃饭,甚至连与友人聊天也是有时废话不尽,有时则只想简练到以单音节回复。其内在的那种节奏,虽然我

新年第一碗藕汤

□刘峰

每一年元旦,母亲会煨一次藕汤,好让一家人暖暖和和、精神抖擞奔向新的一年。

煨汤,选择在元旦前夜。这也是一年之中,母亲为一家人做的最后一次烹调,带有一种庄严而温情的仪式感。

母亲使用的,是一具老瓦罐,老家叫它“铫子”。因岁久年深,它变得通体黑亮,仿佛老古董。由于吸油透气、受热均匀,用之煨汤,越煨越香,回味无穷。

母亲选材考究。她买的是小莲藕,此藕短小,长有斑点,虽然不中看,但煨出的风味,堪称一绝。母亲同时还买了猪排骨,在煨的过程中,油脂会渗透出来,被藕吸收。结果,肉质酥烂紧致,藕块粉糯鲜香,汤色清亮,油而不膩,对全家人极具诱惑力。

煨汤,重在一个“煨”字。在燃料上,母亲选用的是棉梗,它除了火猛,而且耐燃,在煨汤时,余烬经久不熄,能提供恒久的热量。

黄昏,当鲜红的日头缓缓坠入紫色的天际,一年之中的最后一个夜晚姗姗而来。一家人热热闹闹吃完团圆饭,拟召开家庭圆桌会,总结过去,憧憬未来。

趁着土灶余烬犹红,母亲塞进一束棉梗,只见一缕青烟冒出,“扑——”腾起一朵粉红色的柴火,“噼噼啪啪——”火愈燃愈旺,光热弥散开来,营造出一种节日的氛围。

母亲在灶上忙,全家人围在一旁打下手,其乐融融。

母亲煨汤的诀窍,是先炒后煨。首先,将排骨焯水,以除腥味;然后,在锅里放入猪油、姜块,倒入排骨爆炒,中途加盐,直到翻炒出香;接下来,加清水烧沸,连骨带汤舀入铫子;紧接着,母亲移开铁锅,用火钳在灶膛红烬里掏一个坑,放入铫子,捂紧灰箅,最后将锅还原,开始慢慢煨。

圆桌会议开始了。在墙上时钟欢快的嘀嗒声里,大家畅所欲言、各抒己见,气氛十分

母亲的新年三件套

□赵琼

适逢元旦,我带着女儿在商场买新衣,穿上新衣寓意着新年新气象,与旧的一切告别了。

买好我们一家三口的新衣,我拨通了母亲的视频电话:“妈,你喜欢羽绒棉袄还是大衣?我给你买一件做新衣。”母亲却在手机那头神秘地摇了摇头:“别买,妈自己有。”我心中了然一笑,母亲这么讲究仪式感的人,元旦怎少得了她的新年三件套?

母亲“三件套”的第一件便是新衣。小时家里虽不富裕,可每到元旦或春节,母亲都会提前准备布料给全家做新衣。不是成衣店的衣服买不起,而是母亲觉得,自己亲手做的衣服更干净舒适,也更有意义。恰好家中也有缝纫机,母亲便在布料上写写画画熬通宵,又是裁剪,又是缝纫,总算是做出了几件摩登的衣服。父亲的是挂衫,母亲的是呢大衣,我的则是绣了小熊的棉袄。我可喜欢了,每当我穿着小熊棉袄去上学,总有同学问我是哪买的。我自豪极了:“那是我妈妈亲手做的,外面买不到。”然后在同学羡慕的眼神中走远。那时的岁月是多么无忧无虑。

炸响铃也是新年必不可少的。炸响铃是我家乡的一道名菜,在豆腐皮里卷入里脊肉末和葱、蒜,切成段再油炸而成。虽然挨家挨户都做,可我总是觉得母亲炸的响铃是味道最好的。母亲会备好豆腐皮在一旁泡着,又在砧板上把猪里脊肉剁成泥,混着料酒、生抽,再把肉馅均匀地涂在豆腐皮上,松紧适宜地