

春联趣话

□王历瑞

我是对春联有特殊情感的人,我爱它那红艳艳,透着喜气洋洋的吉祥气氛;我爱它那对仗工整,音韵典雅的词句;我爱它那墨色浓黑,凸显出中国独特书法之美的方块字儿。

春联,也叫对联,它讲究对仗和音韵,是我国特有的民间传统文学形式,是我国文学百花苑之中的奇葩。

据史载,春联起源于“桃符”。桃符是古代过年时门上悬挂的两块桃木板,上面分别写“神荼”“郁垒”二神之名,也即门神。也有画上二神像的,用意是镇邪。相传,最早的一副对联联系五代十国时期后蜀皇帝孟昶所题。公元965年,孟昶归降宋太祖,过年时,为讨好宋太祖,自己动手在桃符题写一联,曰“新年纳余庆,佳节号长春”。“余庆”是指宋太祖的大将吕余庆,当时任成都知府;“长春”是称颂宋太祖的生日。此后,民间为求一年吉祥,也竞相写吉祥词句贴于门上,贴春联遂成民俗之一。

至于春联这一名称的正式诞生,则在明朝。明朝开国皇帝朱元璋建都金陵后,曾在除夕时下令:“公卿士庶之家,须写春联一副,以缀新年。”以后,春联得以推广,沿袭至今过年时,各家各户都要贴春联。

对联,除了词句要求对仗工整,含义深远外,更要饶有雅趣,才算上品。而春联,更多包含祝福吉祥话儿,充分表现出人情味和追求幸福的心态。譬如,寻常百姓家多喜贴:“门迎春夏秋冬福,户纳东南西北财”“天和日月明地和万物生,人和百事顺家和万事兴”,以求一年平安,日子富裕,心想事成,吉祥如意。而贴“生意兴隆通四海,财源茂盛达三江”“喜迎春夏秋冬宾,香薰东南西北客”的则多是生意人家,祈愿来年生意红火,多赚大钱。例如,我去年为好友撰写了一幅春联:“福满庭堂庭满福,春来宅院宅来春”,这副对联顺读、倒读都可以。今年我又为朋友拟写了一幅春联:“银蛇曼舞送冬去,金马奔腾迎春来”,希冀他2026年马年万事遂心如意。

春联由文、赋、诗、词、曲等文体综合、演化而成,因而兼有各种文体的优点和特色:新奇优美、规整雅观,声调多变、灵活自由,短小精悍、音韵和谐,艺术性强、适应广泛,具有普遍的实用意义和欣赏价值。

由于喜欢春联和对联,我购买收藏了几十本关于对联的书籍,如《对联作法》《古今对联大全》《精选对联》等。平日忙里偷闲,常翻阅一些诗词歌赋曲和所抄存的联语数十本,以怡心境、颐养精神。这些雅俗共赏的春联、消烦解闷的对联和耐人寻味的巧联,陪伴我已有半个多世纪。

因自己是对联爱好者,更是春联的欣赏人,加上毛笔字还算拿得出手,所以既拟写春联又书写春联。当然,大多是应机关单位、亲朋好友、邻居街坊的邀请,每年春节前都帮他们书写一些春联。有时也会应对方的需求,临时写些别出心裁的“镶嵌”有姓氏、姓名和行业的春联,往往常写常新、推陈出新。我呢,则把撰写、书写春联当作一种乐趣,乐在其时,乐在其中。



腊月,在故乡的烟火里

□李帆

糯香能在舌尖萦绕一整天。

这边打完糍粑,那边爆米花的黄师傅与他儿子挑着担子来了。我们一手端着大米,一手提着木炭,在祠堂门口排着队,眼睛一眨不眨地盯着炉火上旋转的“黑葫芦”。风箱呼啦,炉火明灭,映照着黄师傅专注的眼神。等待的兴奋在我们胸腔里鼓胀,只见他起身,将炉口对准麻袋,喊一声:“响喽——!”他儿子比我们大不了几岁,这时总会插上一句:“放了放了,小孩子快捂严实咯!”那语气里,有着和我们一样按捺不住的雀跃。我们慌忙背身捂耳,又忍不住侧身偷看。“砰!”一声巨响,白烟如云朵般炸开,那股混合着焦糖气息的浓郁米香,瞬间充溢了我们的鼻腔。

这爆米花,蓬松、酥脆,除了是零嘴,更是制作麻糍的主料。母亲把红糖放入锅中熬,熬成能拉出长丝时,再将爆米花倒入锅中翻炒。糖稀起锅后趁热倒入木框里,压实、擀平,在将硬未硬之际,用刀切成方正的小块。冷却后的麻糍,硬脆香甜,咬一口,“咔嚓”一声,米花的蓬松与红糖的甜蜜,在唇齿间奏响一曲丰饶的乐章。

麻糖的甜意还在舌尖徘徊,母亲心里的那本账,已然翻到了“豆腐”这一页。

腊月廿八,母亲在晨光微露时起身泡豆。黄豆在清水中渐渐饱胀,于石磨的隆隆声里化作乳白的浆汁。浆汁沥去豆渣,在大锅里慢火熬煮,满屋浮动温暖融融的豆香。卤水徐徐注入,浆汁悄然凝结成云朵般的豆花。将豆花舀进垫着纱布的木框里,盖上木板,压上青石。水声滴答中,豆腐渐渐成形,方正,素白,温润

如玉。

我们赣南客家人过日子,豆腐最是贴心。逢年过节,一块豆腐能变出不少花样——煎豆腐、炒豆腐、豆腐煲、白菜炖豆腐……我最爱吃的是酿豆腐,肉馅塞进豆腐块里,用砂锅慢火煨,外皮煎得黄澄澄的。待到起锅,肉的油气已被豆腐化解,变得肥而不腻,而那豆腐,吸足了荤腥的精华,比肉本身还要诱人。放进嘴里,那滋味,分不清哪是肉,哪是豆腐,只有满口的香糯。

等母亲把这些年货置办妥帖,父亲又从街上买回来鸡鸭鱼肉和糖果鞭炮,一家人忙而不乱,又说又笑,把过年的气氛烘托得更加浓烈。

腊月的时光,被这一件件年事填得饱满而厚实。年味,一步一步,落成了触手可及的温热与香甜,落成了心口的充实,更落成了心的期盼。它最终化作一缕不散的魂,萦绕在记忆深处。

中学毕业以后,我外出谋生,后来在城里落了脚,安了家,那个小桥流水、炊烟袅袅的山村,渐渐退到了山水相隔的远景里。

这些年在城里过年,市面上的年货琳琅满目。买回来的米酒、糍粑、麻糖和豆腐,外表看上去很规整,但吃上去总感觉缺少点什么。少的,大约是从糯米变为酒酿的等待,是木杵起落间的号子与汗水,是大铁锅下柴火哔剥作响的烟火气,是众人围坐在一起大口吃饭的扎实劲……

而今又到年末,记忆中的那些滋味,都成了乡愁的索引。唯愿故乡那缕氤氲的烟火气,能穿越山海,温暖每一个心向团圆的游子。

年夜饭上头道菜

□朝颜

我提香烛盘,跟在父亲身后,前往祖祠。作揖,点香烛,放鞭炮……所有的仪式,我们都一丝不苟地履行。意念里,我们的祖上与各路神灵,会在这个特殊的日子赶赴人间,享受后人奉上的崇敬与美食。待到将大竹篮提回家,便觉那只被祖宗享用过的头牲,已具有了某种别样的意味。

祖母总是说,敬过祖宗的食品,必受祖宗护佑,吃下它们,便是接纳了健康平安。事实是,除非大年大节或大喜之日,我们平时很难享用到一只头牲。美食的诱惑使我们产生了诸多幻想,并坚定不移地盼望着年夜饭的到来。

母亲将一只头牲一分为二。其中的一半,得留着正月待客。年夜饭,我们能享用到的,便是半只头牲。不过,这只头牲,先要斩出两只鸡臂,一只叫飞臂,一只叫行臂,作为我和哥哥的过年专属。方言中,臂音同“比”,吃鸡臂意味着样样比得过别人,争当人中龙凤的意思。接下来,还要细致地切出一些鸡胸肉,不带一丝骨头的净肉,是用来孝敬祖母的。

虽是白斩鸡的做法,但我们食头牲断不是直接切好摆盘那么简单。母亲会备好蒜头、姜丝和辣椒等佐料,将白斩鸡回锅再煮。柴火灶上,大铁锅冒着热气,金黄的鸡块在锅里反复翻炒,淋上米酒,加以佐料,焖得烂一些,方才

起锅。

头牲是年夜饭中的头道菜,要摆在餐桌正中。母亲喊一声“食头牲了”,大家便兴高采烈地团团围坐到餐桌边。这一天,父亲自动从上席的位置退下来,让给祖母坐。不管家中几人吃饭,餐桌上,都要摆满一桌的碗筷,在每只碗里倒上些米酒,以示人丁兴旺,祖宗共享。

食头牲,第一件事是将两只鸡臂分别夹到我和哥哥碗中。这件事从前是由祖母做的,她会口中念念有词,将各种美好的祝福全塞到我们耳中:“吃下这只鸡臂,样样比过别人;读书中状元,出人头地……”如果我与哥哥因鸡臂的大小发生争执,祖母还要调停并安慰:“我满妮吃飞臂,飞得更高;我满崽吃行臂,脚踏四方……”这边厢,我们早已迫不及待地大快朵颐。母亲则将焖烂的鸡胸肉夹到祖母碗中,因为她那没牙的嘴,早已对付不了鸡骨头。最好的头牲肉分给了老幼,最忙最累的父亲和母亲,则有滋有味地嚼着鸡骨头,满脸的幸福慈祥状。

赣南人的尊老爱幼,便在这年夜饭食头牲的点滴细节之中。

许多年以后,我们一家从乡村搬到城市,头牲依然是年夜饭上的头道菜。不过呢,头牲肉早已成为餐桌上的家常菜,再也没有谁为了吃上头牲而牵肠挂肚了。

过年的牵挂

□谢文海

忙碌,洗菜、切菜,还包饺子。小外孙女凑在旁边,小手捏着饺子皮,包得歪歪扭扭,鼻尖沾了面粉,笑得眉眼弯弯,屋子里满是烟火气与欢声笑语。

天色渐暗,窗外灯火次第亮起,年夜饭准时端上桌。女婿脱下警服,换上家常外套,坐在桌边,伸手揉了揉小外孙女的头顶,眉眼间少了平日的严肃,多了几分温柔。小外孙女乖乖坐在儿童椅上,小手扒着桌边,盯着满桌佳肴,时不时抬头问:“爸爸,我们什么时候开饭呀,我要吃饺子。要等妈妈回来吃吗?”

女婿轻声回道:“妈妈在单位值班,在单位吃年夜饭,我们自己吃。”一家人围坐下来,碗筷轻碰,话语温和。我刚拿起筷子,想给孩子夹一块她最爱吃的排骨,女婿的手机突然在桌角响起,他拿起手机看了一眼,脸色微微一沉,只简短应了几声“好”“马上到”,便匆匆挂了电话。我们心里都明白,是任务来了,是警令,是责任,容不得半分耽搁。

女婿站起身,伸手去拿搭在椅背上的外套,动作快而利落,没有一丝犹豫。小外孙女先是愣了一下,随即反应过来,她放下手里的勺子,从椅子上滑下来,光着小脚丫跑过去,一把抱住爸爸的腿,死死拽着他的裤

脚不肯松开。

我和老伴站在一旁,心里五味杂陈。女婿轻轻掰开小外孙女的手,在她额头亲了一下,起身拿起钥匙和证件,匆匆跟我们说了句:“爸、妈,你们照顾好孩子,我走了。”

小外孙女站在原地,望着关上的门,哇的一声哭了出来,一边哭一边喊:“爸爸走了,妈妈也不在家,没人陪我过年了……”老伴连忙上前把孩子抱进怀里,轻轻拍着她的背,一遍遍地哄她。

那一晚,我们没有再动满桌的菜,只是守着一盏暖灯,陪着孩子看动画片,给她讲小故事。窗外烟花一朵朵升空,照亮夜空,也照亮我们三人相依的身影。没有喧闹,没有碰杯,只有轻轻的话语,和孩子渐渐平静的呼吸。

今年,车票再次握在手中,南下的列车即将启程。看着老伴默默整理给小外孙女带的零食和玩具,我忍不住轻声感叹:“今年过年,会不会又和去年一样?”老伴轻轻笑了笑,眼里没有埋怨,只有理解与温柔:“不管几个人,孩子在,家就在;我们在,他们就能安心上班。”

双警家庭的春节,就是这样:有坚守,有别离,有奔赴,更有藏在烟火里的深情。

时光雕琢的小城

□周运德

当桃江的晨雾如轻纱般漫过廬山的黛色轮廓,当脐橙花的清芬似甘露般浸润着古驿道的青石板,这座历经时光雕琢的赣南小城,宛如一幅徐徐展开的山水画卷——这里是信丰,一座让岁月也忍不住放慢了脚步的诗意之城。

在信丰的街巷间漫步,仿佛踏入了客家文化的活态博物馆,这里的每一块砖石都透着中原的记忆,却又洋溢着岭南的鲜活气息。清晨的市集上,烫皮的香气率先唤醒城池——原味米浆在竹簸箕上蒸出如云雾般的洁白,韭菜米浆则蒸出似翡翠般的青绿,包裹着萝卜丝与辣椒的馅料,一口咬下,Q弹与爽脆交织,舌尖上绽放出客家先民的悠悠乡愁。

信丰萝卜饺更是舌尖上的玲珑诗行。选用本地特产的“寸三白”萝卜,其肉质脆嫩如梨,切丝后拌入新鲜鱼肉片或瘦肉末,再以经石磨细细研磨的薯粉做皮,烫制时精准拿捏火候,方能让饺皮透出玉般光泽。包好的饺子捏成半月形,边缘捏出细密褶子,宛如盛开的菊花。入笼蒸熟后,饺皮晶莹剔透,隐约可见内里萝卜丝的青白之色,咬开时热气裹挟着鲜香扑鼻而来,萝卜的清甜与馅料的醇厚交融,恰似客家人外柔内刚的性情。逢年过节,家家户户的竹蒸笼里都摆满萝卜饺,腾腾热气中,藏着“团团圆圆”的美好祝愿。

古陂的油纸伞是会呼吸的艺术品,老匠人将竹篾削成月牙般的形状,棉纸在桐油里浸泡七遍,方能绘出“花开富贵”的精美图案。每逢正月,油纸伞便与龙灯共舞,在庙会的锣鼓声中,伞面的流苏与龙鳞的金粉相互映衬,将整条街变成了流动的画廊。而古陂米酒的醇香,则始终在巷尾萦绕,老井的活水与糯米相遇,在陶缸里沉睡百日,开坛时酒香四溢,能醉倒半条街的行人。

采茶戏是信丰人最喜爱的精神食粮,“三角班”的演员们身着蓝布衫,用“南北词”的腔调唱出田间地头的悲欢离合。《钓拐》里的诙谐幽默,《送郎》里的缠绵悱恻,让台下观众时而捧腹大笑,时而感动落泪。最热闹时,戏班在祠堂连唱三天三夜,台上的水袖与台下的鞭炮交织成锦,将客家人的喜怒哀乐都揉进了弦乐之中。

当赣深高铁的列车呼啸而过,信丰的故事翻开了新的篇章。这座曾在古驿道上等待马蹄声的小城,如今已成为湾区“北一环”的重要枢纽;这片孕育了赣南脐橙的土地,正向世界展示“中国脐橙之乡”的强大实力。

但信丰依然是那个信丰——清晨的烫皮摊前,老人们用客家话拉着家常;傍晚的桃江河畔,浣衣的女子将倒影揉碎在水里;油山的竹林间,风过时依然带着《赣南游词》的韵律。在这里,千年的时光从未走远,只是化作脐橙花的芬芳,玉带桥的倒影,红色故事里的赤诚,以及每个信丰人脸上“因信而丰”的笑容。

这便是信丰,一座让岁月不舍离去的小城。