

平凡人生

早上,老王来访,专门送我两组他的剪纸作品“龙仔”,一组踏云而上,一组逐人而下,既凌厉威猛又淘气活泼,红彤彤的,可爱、喜庆。认识老王是七年前了,在省中医院陪母亲住院看病。有天中午在水房,老王洗衣服,我等水开,他先开口,就聊上了。第二天下午,老王手里拎着一个陈旧的塑料袋,掏出来他发表过的剪纸作品剪贴本让病房里的人看。剪贴内容有生肖、花卉,有故事,尤其是有一株兰花的剪纸,简洁孤傲,悄然独立,这些发表在报纸上的东西,被他剪贴在一张纸上,还塑封了。只是时间太久了,塑料皮已经揉皱了。一位男同志,怎么就喜欢上了剪纸?

百姓人家

春联趣事

春联,不仅是一种装饰性的文化符号,更是承载着丰富的寓意和美好的祝愿,是中国人庆祝春节的重要组成部分。祖孙齐乐写春联。“过了腊八就是年”,这句俗语让我不由回到了小时候的情景。每个小孩子都盼过年,“穿新衣戴新帽,核桃枣儿满院跑”,在那个年代,一靠近年根,梦里都能笑醒。一般从腊月二十三小年开始,我白天陪爷爷,晚上随同爸爸,要在年前这一星期里,把全村五百多户人家的春联全部写好。我是他俩的小书童,他们只管写,写几个字的,写啥内容,我会根据送来春联的长短、谁家送来的,把普通的、常用的直接告诉他们,有时也会从爸爸积累春联的小本子上念给他们,当然这时免不了会碰上生字,他们会停下手中的笔,从字到词到句地讲解,我不知不觉还没上学就认识了近千个汉字。有时我会分辨不出他们不同的字,有时爸爸心血来潮会用狂草,爷爷心情好时会“画”字。我好奇地指着问,他们会手把手地教我,小手被大手攥着,开心地笑声传遍屋内外。

满怀希冀送春联。公司工会每年都会组织书法爱好者写春联,送“福”到家,多种多样的“福”字,有隶书、楷书、行草,不同笔体不同韵味,有很多人围观,大家都赞不绝口。一副副春联送到千家万户,每户人家在接到春联时,脸上都洋溢着开心的笑容,言语中互道着新春祝福。年年给大伙儿送春联,几年前却非执着地“讨”回一副春联。在西安北站遇到了现场写、随时送旅客的书法家,人山人海的车站里,我愣是被一位老者的字和春联的深意所吸引,等了半个多小时,才捧得“吾心安处是吾家,只生欢喜不生愁”的春联,回家便贴起来,年味儿顿时十足,心中只盼着全家年年岁岁“平安喜乐”,这也是这副春联的横批。

走街串巷读春联。女儿两岁多时的春节,有一日,我无意间指着单元楼的春联读“瑞气盈庭一元复始,春风拂面万象更新”。女儿大概能认得一半字,问我:“‘新’字好像应该是两个字组成的,应该是 qin 和 jin。”我赶紧夸她:“记性真好!”可是她的问题又来了,为啥我刚刚教她读 xin,我告诉她,这个字是“亲”字加“斤”,古代大概是取木的意思,是左右结构的字。她眨眨眼说:“瑞、始、拂,应该都是左右结构喽。”认完一个单元的春联,她不知疲倦地跑去下一个单元接着读、接着问。春节去朋友家拜年,她也站在门口先看红底黑字的春联,回到家看电视、玩积木时,时不时地嘴里还有节奏地背着:“风和日丽春常驻,时来运转福永存,春风春雨春色灿烂,喜酒喜歌喜气洋洋。妈妈,你名字里的这个‘春’,在春联里用得可真多呀。”

春来,春老,莫道春风短。只需把春联带回,春天就到家了。



剪纸老王

□贾晓东

而不可收,只“喜”字就有二十多种剪法。直到眼力不济,身体不好,老伴和女儿不让他剪了,但他每年仍要剪去一刀宣纸。那次住院,他给医生护士送了二三十个生肖。又过了一天,老王来时,我主动和他拉起了剪纸,给他讲苏州同里水乡的一家剪纸艺术工作室,里面既有传统的生肖花卉、福禄寿喜,有梅兰竹菊、苏州三桥园林景观,还有人物脸谱、故事传说,更开眼的是,有各种颜色的,尤其是那种深蓝色的,装裱在颇为考究的细木框内,典雅别致,风清气静。老王马上接了话头,说那些纸是宣纸,最神奇的是阴剪,拿什么颜色做底衬,剪出来的就是什么颜色,剪纸的颜值完全可以多变。老王喜欢说话,乐于分享,喜欢四处逛,闲不住,逛就是一份享受。老王喜欢剪纸,饶有趣味,绝不功利地去爱所喜欢的东西,无条件地去追求,他说他不是那种有天分的,人家都不带打草稿的,他需要,但他仍然爱,爱着便是享受。我当时的意识就是,生活和生命不应该亏待这样的人,乐天守诚,知足不悔!

老王是西安高压开关厂的退休职工,退休前一直跑售后技术服务,是专业装配钳工,钳工种类不少,模具钳工、机修钳工,跟他聊,你不用问也会知道很多,脑洞大开。他引以为豪的是,三十多年爱剪纸,二十多年跑业务,去过一百六十多个地方,几乎走遍了全国。我想刨根问底:“是哪些地方?”他答:“一百六十多个市县。”那年春节前,老王第一次到单位来访,说是路过,跟我说:“贾经理,你这人不错,送你几对狗。”然后从一本陈旧的杂志里,小心翼翼地翻出两对神气活现、憨态可掬的小狗。当时,正好有人来我办公室,便抢着拿了。老王一高兴,又留了两对给我。那天时间短,老王没坐多久便告辞了,他还要看一个住院的亲戚,顺便给他认识的医生、护士送剪纸狗。快过年了,图个吉利。



人可以平凡,但不可以没有热情和分享。几年过去了,这个萍水相逢的老师傅仍没忘记我这个“小”友,又一次送来他剪的善意和祝福,让我收获了一份年关时节特别的喜气 and 牵挂,也暗暗感到一种开阔和力量。我知道,并不是所有人都能有这样的执念和能力,用自己特有的爱好给别人开心和被关爱的感觉,包括我自己。我唯一能做的是,把他介绍给大家。老王叫王林杰,过年应该是七十二岁。

“三线”里的年味

□梅小娟



年味,是从家家户户日渐丰腴的囤货开始的。为了过好年,家家都在节前大采购。把平时省下来的票以及春节特供的肉蛋和副食品采购回来,开始腌制。要筹备好一年到头最隆重的这顿年夜饭,仅靠集中供应的物资是不够的,父母会一起骑着自行车,去几十公里外的河口镇赶集,买回物美价廉的鸡鸭鱼肉。此时父母单位还会自行组织采购一些物资供职工购买,这种排队分年货的活儿基本由家里的孩子承担,伙伴之间推推搡搡,年的气氛就这样一点点被点燃。寒风中,屋外的水龙头前热闹非凡。人人手上端着菜盆,面露喜色,操着南腔北调分享各自家乡的特色美食。“啧啧!依这蹄膀,用冰糖红烧,文火慢炖,人口即化呢。”“个老子的!这鸡肥的,腌透,剖开,风干,最后蒸一丁儿,腊味十足。”

北方人包饺子,南方人要年年有“鱼”,每一种风味独特的菜品,都是对家乡饮食习惯的一种致敬。初一清晨,被零星的爆竹声吵醒,拉开窗帘,山色清幽,太阳还没有出来,我一骨碌爬起来,穿上心心念念的新衣服,参加一年一度的春节游园活动。这是我特别喜欢的项目,猜谜语、套圈、钓鱼、投篮,每一个项目参与完都能得到小礼品:几

支铅笔、一盒鞋油、几根牙刷,廉价的礼物,让我们能高兴一阵。这里转转,那里挤挤,直到把手里攒的游乐票全部用完才满意。回家路上,还要与伙伴们炫耀结果。

留在“三线”过年,虽然少了在老家时的走亲戚等,但那时流行同事、老乡之间大串门,或在家里等着客人,或跟着一起去别人家。串门时,人人脸上洋溢着喜庆笑容,家家户户都是欢声笑语,大人们高兴,我们小孩子更是自由放纵。串门的重头戏当数好朋友之间轮流请客吃饭。每家每户拿出看家本领,做一桌丰富多彩的菜。父亲和几个叔叔伯伯喝酒,母亲和婶子们忙着备菜肴,包饺子,小孩跟着摆桌子端菜,一屋子欢声笑语,其乐融融。在远离故土乡亲的秦岭深处,大家聚在一起,兄弟姊妹共享团圆的喜悦,用美食犒劳一年的辛苦,共同期盼来年红红火火的好日子。人与人之间在封闭环境下亲密无间、相亲相爱,这样的场景,让年变得有滋有味。

三线建设时期的年,因条件简陋而缺乏绚烂花炮的烟火味,但却不缺少快乐,不缺少友谊,不缺少祝福。如今,物质极大丰富,随时随地可享受美食,年夜饭没有了当年的诱惑,同样消失的是没有了走亲访友的欲望。当沟通联络变得越来越便捷的时候,生活却越来越少了仪式感。快近年关,我不由自主地怀念那时的年味,被岁月发酵后愈发浓烈,成为永远的情结。

“胖虎”麻辣烫

□张园园



有时缺少麻油,有时没有加糖,有时还被四川冒菜“冒充”。于是,我渐渐不再抱有幻想,只能盼望有一天回到母校再次品尝。而胖虎家的麻辣烫,汤的浓度、东北玉米面的特色以及麻油和糖的比例都恰到好处,浓汤中带着一股鲜美。“要是都像你这样想就好了,咱陕北人可不习惯这个口味。”胖虎无奈地说。我感到困惑,难道我这个陕北人的口味与其他人不同?“你不一

样。”胖虎留下这句话,便又走进了后厨。“看看这碗汤,有什么不一样?”胖虎端出了另一碗汤,请我品尝。这碗汤看起来似乎和我碗中的没什么不同,我舀起一勺汤尝了尝,脱口而出:“少了糖和麻油。”

这次,胖虎大笑起来说:“所以我说你不一样嘛。刚开始我卖的就是东北麻辣烫的原始口味,卖了1个月发现咱老乡根本不买账,大家不喜欢吃。后来问了一些顾客,说大家不喜欢甜不甜咸不咸的味道。经过多次改良,才改成你现在看到的这碗。”

我低头重新品尝了一下最初的那碗汤,似乎和记忆中的味道又不太一样。在东北求学时,那里的风俗习惯早已潜移默化地刻在了我的DNA里。我怀念的哪是加糖的麻辣烫,而是在那待了6年多的东北。

在胖虎的提醒下,才知道东北对我的影响之深,我愈发怀念东北的美食和发生在那里的故事。后来,“胖虎”麻辣烫更像是我心中的“精神东北”,每当我想回一趟东北,总会忍不住去一趟胖虎那,和他聊聊天,然后吃一碗加糖的麻辣烫。胖虎说:“你早该回去看看了。”是啊,我该回去看看了。

一封特殊的表扬信

□白来勤

“您怎么最近都没来换钱啊。”小金惊喜地问。“哎,你还说呢,前一阵捡矿泉水瓶的时候摔了一跤,现在拄一根棍子,一步只能挪一寸。”电话那端的叹息声随之传来。“那有什么我可以帮您的吗?”小金的心里“咯噔”了一下,关切地问。“你看,要是方便的话……能不能帮我把手里的零钱换成整的,大概有个300来块钱,一直想去换,实在是走不动啊,零钱没人要,也花不出去,家里没有面了,饭都做不成了。”小金听出老人在电话那边抽泣,一下子皱起了舒展的秀眉,说:“您把地址告诉我,我明天就过去。”第二天上班,小金立刻向领导汇报并申请上门服务,当天营业部的同事们和小金一起去看望老人,路上买了米、面、油等一些生活必需品。老人住在不到十平方米的小屋里,家里黑黑的没有开灯,看到一群银行员工看望他,老人挪动着一瘸一拐的腿给大家倒水,小金和同事们忙让老人坐下,为他请点了零钱,装入库包,上锁。小金还为大爷递上了大家集资的1000

元,说:“大爷,这是咱们营业部员工的一点心意,您收下,以后有什么需要及时与我们联系。”老人感动得热泪盈眶。

前不久,老人又来办业务了。办完业务准备走时,老人从怀里掏出一个很干净的小信封,说:“姑娘,每次都来麻烦你,大爷啥也没有,只能送你一封小信的表扬信,请您一定拿着,没人时再打开看看。”

午间休息时,小金打开老人送来的表扬信,登时惊呆了,老人的信封里装了一张留言条和一张银行卡,留言条上写道:“姑娘你好!我曾是个民营企业家,后因财产问题家庭生变,遂看淡世事,隐姓埋名,拾荒度日。你以银行人特有的爱心感动我,让我感到比金钱更重要的还有真情。这张银行卡里有100万,算是我给你的嫁妆吧!记住,将银行同志给我的捐款和买慰问品的钱从卡里扣除,大爷我不缺钱。密码是……”

读着老人的留言,捏着老人的重金银行卡,小金的心跳逐渐加速,各种意念在胸中碰撞、组合、对垒。最终,她拨通了行长的电话……

人生感悟

冲破「绝境」

□祝盼

你有过迷惘吗?再想想少年时的理想,那个满是赤诚、满怀热忱的自己还在吗?有哲学家说过:“人生是一个不断变化的过程。”当然,在这个变化中就有顺境、逆境或是绝境。那么,面对如此“绝境”,我们该如何选择?古人云:“哀莫大于心死。”“哀莫”便是我今天要谈的“绝境”,一种发自内心深处的麻木不仁、行尸走肉,不去思考,不去认识自己,不去理解自身与世界的关系……高中时,有人看电影《等风来》,被那句关于“新闻扫雪王”的话深深感动,满怀希望与理想,去从事那个职业,却发现它有很多不一样,屡屡碰壁后,坚持还是放弃,要沉睡吗?年轻的生命遇到了“绝境”。还有青春憧憬高楼大厦,都市白领,一身西装革履,将自己的无限创意才能化作策划方案,被领导同事赏识、夸赞。转头来,拥挤的格子间里,是最热映的电影《年会不能停》里的现实,内心翻腾,思绪纷飞,人生再遇“绝境”……

当那种彻底的“无力感”涌上心头时,“绝境”就在心里扎了厚厚一堵墙,是前行还是就此作别?是向上还是退却?是自强不息还是彻底摆烂?

我的选择是走进“绝境”,认识“绝境”,突破“绝境”。

生活给了每个人“两条路”,而很多时候“一步错,步步错”,再回头看,是人丢掉了“自强不息”的精神,即便人生是一场空,那是不是也应该将今天先过好。

有时候,麻木不仁可能会减轻“绝境”带来的痛苦,但过后,留下的只能是更加麻木不仁,对“绝境”投降了。所以,我想说的是,保持“敏感”,保持“迷惘”,保持“思考”。

永葆思考,人是会思考的动物,“我思故我在”。“绝境”的强大力量有时会让人停止思考,过上得过且过的生活,忘记回头看,倘若从人生只追求“一餐一粟”的角度看,我们已经满足了,可生命就更是不断探索和体验的过程。

人生如此,逆境常在。“绝境”总在我们背后挖了一个大大的陷阱,等着跳进去的人,一步步成为马戏团的猴子。那么,做一个“大写的人”,让我们不再昏睡,保有一颗理想的种子,发光的种子,少年的种子,时刻提醒它沐浴阳光雨露,感受春风拂面,也必须相信,这颗孕育着强大生命的种子,终会在内心深处肆意生长,花开满园……

最后,用一句看似鸡汤却永远激励我的话结尾:“愿我们历尽千帆,归来总是少年。”



做客农家院

□徐云杰

早上起来,天气阴沉得像泼墨。受朋友之邀,我们一行5人奔赴神木友人家做客。

到朋友家,主人热情招待。屋外飘着雪,羊儿咩咩叫,牛儿瞪大眼睛嘴巴不停地反刍,刚杀过猪的灶台冒着烟和雾,炊烟袅袅,男女老人在灶房忙碌。浓郁的肉香味渐渐从厨房飘来。不久,女主人端来两大盘香喷喷的杀猪菜,乐呵呵地说:“杀猪菜好了,请大家品尝。”随即又端来两大盘炖酸菜,宾客依次用勺子舀到自己碗里,开吃开喝。吃杀猪菜就酸菜,色泽红绿,酱香四溢,酸味弥漫,肥而不腻,唇齿留香,真爽。有人问:“这两道硬菜是怎么做的?”女主人用纯正陕北腔讲起自己的厨艺。

“我们家的杀猪菜是专门用来招待贵宾的,你到神木县城买不到我们家做的杀猪菜。原料也十分讲究,猪肉是现杀的新鲜五花肉和排骨,都是自家粮食养的,不加饲料,膘肥体壮。酸菜要挑选口感脆、味道酸的自家种植的优质大白菜,切成粗细均匀的条状。土豆挑选沙土地长的,要个大圆滑。粉条要选无任何添加剂的土豆粉。做杀猪菜,关键在于掌勺师傅对火候的把握及味道的烹调。火烧旺后,先控一勺猪油在锅里化开,大铲一挥,浸润整个锅内,叫润锅。然后调中火,把切好的五花肉倒入,反复翻炒,逼出肉中肥油,叫揽肉。加入葱、蒜、姜片、花椒等调料翻炒,炒出调料香味,倒入排骨继续炒至变色。再加入适量开水煮,调大火,待沸腾调中火。在炒肉环节中,各种调料的多少直接关系到杀猪菜最后的美味程度,因此必须把握好。煮到肉中水分快完时,开大火,加入适量食盐和自家酿造的酱,边加边用大铲翻动,这个过程叫收汁。炖酸菜时先把锅烧热倒油。待油烧热,先炒红葱段和土豆,炒三五分钟后加入适量开水(水没过土豆为刚好),再将切好的自家酿制的酸菜放入锅中,盖上锅盖焖煮。土豆快熟的时候,再把准备好的粉条撒入锅内焖煮。”

讲到这儿,宾客们不约而同地鼓起掌来,恋恋不舍地依次和主人告别。屋外大雪仍然下个不停,我们冻得有点发抖。“欢迎下次再来!”热情的主人边说边把事先准备好的南瓜、土豆、杀猪菜、炖酸菜送上车,让我们感到很温暖,心里热乎乎的。