

怀念老屋

韩冬

在城市里住高楼久了，越来越怀念家乡的老屋。

老家共有三间平房，中间做厨房，东屋盛粮食杂物，我们住在西屋。记得西屋有一个大火炕，晚上我们一家人就睡在火炕上。屋子里的家具都是祖父母留下来的。枣红色的大衣柜旁边有一张桌子，桌前有一张老式的靠椅。这几件家具是老屋的主要陈设，枣红色是主色调，有些暗淡。但是在我的记忆里，它与遥远的往事混合成了和谐的氛围，安静、温暖、亲和、包容。

老屋的墙上挂着一个大相镜，一家人的黑白照片都摆在相镜里。有父母的结婚照、我和姐姐的百日照等，多少流年岁月，多少前坐往事，从相镜里

可一目了然。

老屋的炕是我出生的地方，从呱呱坠地到蹒跚学步，从眺望窗外到酣然入睡，土炕给了我最多的温暖。冬天，每晚入睡前，父亲都会在灶坑里添把柴火，整个夜晚土炕都是暖暖的。我怕冷，冬天容易冻手冻脚，父母总是让我睡在最暖和的一侧。每晚睡在热炕头，听着父母的聊天声，无忧无虑地安然入梦，一觉醒来时，太阳已透过窗户照在脸上。

吃过饭，有时邻居小伙伴们来我家玩，我们在院子里一起玩游戏、唱儿歌、爬墙上树、过家家，一起上学，一起长大。

老屋的院里有一棵老枣树，树枝

遮掩住屋顶一角。枣子成熟时，站在屋顶，伸手便可摘到一颗颗红红的大枣。每年收获的枣子，母亲都收藏起来，于是，端午节的粽子里、春节的年糕里，就都有了大枣的甜蜜。老枣树庇护着老屋，定格在我对老屋的回忆里。

住在老屋的日子虽平平淡淡，一日三餐却无比幸福。父亲担水、烧柴、拉风箱，母亲在灶台添水做饭，或蒸窝头或烙饼，屋顶上空炊烟袅袅，饭香弥漫老屋。

老屋接地气，住在老屋里，无论雨水滴落屋檐，还是微风拍打树梢，都清晰入耳；日升月落，寒来暑往，都能感知。大自然的变化，成了老屋的时间背

景，没有起点也没有终点，只有周而复始的四季。

父亲每天把院子打扫得干干净净。冬天一场大雪把老屋覆盖，父亲早早起来，把院里扫出一条路，然后把屋顶上的雪扫除干净。老屋简陋沧桑，却不透风雨，始终给我一个安全的归宿。

住在老屋的那些岁月，父母都还年轻。父亲喜欢拉二胡，下地回来后，他经常坐在老式的靠椅上，调弦校音，有时在琴筒上滴几滴松香，然后拉一段传统名曲。每当父亲的二胡声响起时，就会有种日子稳妥踏实、岁月绵长永恒的幸福感。

那时母亲头上的白发还很少，每天晚上，吃过晚饭后，母亲便坐在老屋

的炕头，就着煤油灯纺棉花、纳鞋底或做衣服，漫长的冬夜，母亲会把全家人过年的新衣都赶制出来。

为了求学，我离开了家乡，住在老屋的日子越来越少了，直到后来在城里安了家，住进了高楼。

老屋很老了，父亲也老了，后来父亲永远地离开了我们。我把母亲接进城里住，老屋连同院子就闲置起来。

偶尔回老家一趟，打开残门锈锁，荒草满院，老屋破旧。忽忆当年，父亲担水烧柴，母亲灶台蒸窝头，二胡声缓缓流淌。眼前情景早已物是人非，儿童玩伴早已天各一方，无人诉说当年事，岁月悠悠，只留下对老屋永久的怀念。



雪村

李昊天 摄

一枝腊梅暖寒冬

司德珍

时入腊月，万树寒无色。唯有，腊梅的花事悄悄赶来了。

刺骨的寒风里，一树一树的腊梅都撑起了密密匝匝的花苞，粒粒饱满，若隐若现地透出娇嫩的淡黄色，朦胧的像春夜里的一个梦。一场大雪后，这些花苞如得到指令般，竞相绽放，成千上万的花瓣一朵压着一朵，绵延开来，浩浩荡荡。一色的明黄在莽莽苍苍的天空下，形成一道亮丽的风景线，令人惊艳。

小城的人们，都在迫不及待地传着腊梅的讯息，这个说，腊梅的花骨

朵冒出来了，那个说昨夜的一场风雪催开了腊梅的花苞。语调里满是欢喜。很快，我就接到好友的邀约，一起去赏腊梅吧。去，怎能不去。

小城的公园里种了数百棵腊梅。每到隆冬腊月，公园便成了腊梅的天下，前来赏梅的人络绎不绝。远远地便闻到了腊梅的香，浓浓淡淡地在空气里缠绕。腊梅的香比梅花甘甜，比桂花淡雅，像祖母做的汤圆，香甜香甜的，沁人心脾。

腊梅的香是不同寻常的。说：“一花香十里，更值满枝开。承恩不在貌，

谁敢斗香来。”诗人陈与义曾这样赞美腊梅的花香。

小时候，一到腊月，母亲就会去山野里割采腊梅枝。一是用来装扮屋子。我们挑选出几支含苞待放的腊梅枝，插进罐头瓶里，置于案桌上，朴素的屋子刹那间就绚丽起来了。二是用来驱寒去火。母亲把开得最浓烈的花朵摘下来，洗净，用纸包上，再放到煤炉上耐心地烘烤，直至把水分完全烘干，才装到密封罐里保存。等到家里有人感冒，就取出几朵腊梅花，调了蜂蜜加水煮汤，满满一碗喝下去，周

身便暖和起来，病痛也渐渐减轻了。

今年冬天，小城的街头巷尾，常常能见到卖腊梅的，他们背着一竹篓的腊梅枝，晃悠悠地走在大街上。一束束的腊梅枝缀满了星星点点的花骨朵，有几朵小花已按耐不住，悄悄地探出头来了，金黄的小脸，笑嘻嘻的，吐露着馥郁的甜香。

卖腊梅的人说，山野里刚采下来的，插到清水里就能开花。路过的人，大都会停下脚步，买上一束，置于花瓶里。一枝金黄，满室幽香。肃杀冰冷的冬季，因了一枝腊梅，变得温暖明亮起来。

故乡的年粿

胡光贤

每到岁末年终，在我老家的赶集乡场上，就会看到很多父老乡亲背起背箩穿梭于人山人海，中选春联，买礼花鞭炮，买新衣，购置各种各样的年货，年味浓浓。唯一缺憾是感觉以前很多可以自己动手做的过年食品，如今会做的、想做的人越来越少了。比如年粿，随着时代的变迁，大家总觉得做起来太麻烦，就直接去乡场或小作坊购买了。

记得小时候，过年前没有那么多钱去乡场上购买各种年货，但依然感觉到年味十足，尤其是做年粿，在我的记忆中非常深刻。我们那里的年粿分为好几种，有用纯玉米做的包谷粿，有用大白米做的白米粿，有用玉米和大米混合做的杂米粿，还有用糯米做的糯米粿（也叫糍粑）。

每到寒冬腊月时，田地里的庄稼

全部收完后存于粮仓，接下来就开始准备做年粿了，那时条件不好，大白米平时都舍不得吃，但为了做年粿，人们还是挺舍得下血本的。一般需要提前一天把黄包谷或者大米用石磨碾细，然后用水淘几次，再把水过滤掉。因包谷或大米原本是干的，需要放置一夜让它们“发活”，等第二天用木甑子盛装起来放在铁锅里，向铁锅里加15公分深的水，再放到土灶上开始蒸煮，一般需要蒸煮2个小时左右。

为了让蒸煮出来的粿粑保持原汁原味，我们一般使用干木柴替代煤炭作为燃火材料。还记得有好几次家粿，我去早已收割好的稻田里割稻茬，用来做蒸煮的燃火材料，稻茬燃烧时发出的稻秆味，犹如揭开锅盖闻刚刚出炉的白米饭一样，充满浓

浓的饭香味，非常纯正地道，这样做出来的年粿自然很好吃。

包谷或大米煮熟透后，接下来就是重头戏了。早些年因村里还没有通电，无法使用机器打年粿，只能用“石臼”来做年粿，石臼是用各种石材制造的，用以砸、捣、研磨食品的工具，一般呈圆形，类似一个杯子，上宽下尖，以木棍冲击击打的力量把米或包谷打烂成泥状。一般是男人在那舂打，女人则用手把打碎的米或包谷捏成圆形粿粑，我们这里叫做“舂年粿”。

已做好的年粿在想吃的时候，可以用火烤熟，也可以用水煮，还可以用油炸，可配上盐、酱油、辣椒面、白菜等多种吃法，特别是用糯米为原材料做出来的糍粑，口味特别柔软细腻，味道极佳。

故乡的年粿，是那个年代里关于年味特有的记忆，如今步入新时代，物资丰富了，生活条件好了，很多粿粑作坊兴起，人们不用自己做年粿了，通过线上订、线下购，随时随地都可以吃到糍粑、黄粿、米粿等各式各样的粿粑。

遗憾的是，如今再也吃不到当年记忆中的那种年粿味道了。因为那时的年粿，不仅仅是一种过年吃的食物，还是那个年代里人们为过年所营造出的年味氛围，是一种一年比一年好的期盼，承载了一种对生活越来越美好的向往。

故乡的年粿，是镌刻在我灵魂深处的一道忘不掉的乡愁，每次看到年粿，脑海里都会呈现那些年的影像。那些满满的回忆，通过一口口年粿，让我重拾舌尖上的乡愁。



年末返乡总是情（外一首）

杨亚爽

村头的老树
甘愿担任季节的信使
尽心催促乡亲们
该种豆啦该点瓜啦
该迎着寒风去置办年货啦
打工的人们就要回家啦

走再远都会记得家乡
回家了一定要进趟厨房
柴火里满是山野气息
火苗一直在灶膛里欢笑
映红了沧桑一年的脸庞
这热汤能品出家的味道

这就去田间地头走一走
弯下腰仔细打量庄稼的眉眼
完成这庄重的认亲仪式
向所有越冬的草木致敬
是它们坚守故土
提醒游子的归途

炊烟升腾时
冬阳也在升起
有光芒在村庄闪耀
麦苗敢于袒露在白云下
是因为它们一直在盼望
能有一场落在故乡的雪
让自己在鞭炮声里安睡

故乡的腊月

白雪扮靓了故乡的容颜
寒风中也觉得有点儿暖
打工的人们回家了
久停的土灶升起了炊烟

这一年
村庄发生了多少变化
这一年
村庄经过了多少改变

终于盼来一年一度的团圆
回到日思夜想的可爱家园
沉寂的乡村顿时有了生机
清冷的街道又现车水马龙

红红的灯笼
照亮了回家的日子
火红的对联
许下对生活的期盼

故乡的腊月
一改往日冷清的模样
故乡的腊月
锣鼓闹暖了四村八乡

永遇乐·迎元旦

黄力

昨夜依依，今朝珍重，元旦嬉雾。玉兔欢呼，黎今思古，敬畏山松树。勠力同心，风消云远，坚定不移服务。聚民心，东风浩荡，家国暖情坚固。

心头年岁，冬尽春至，万物生涯如故。不负韶华，初心永驻，明月清辉步。振兴自立，创新毅勇，灵动山河通悟。看今天，烟火复盛，平安守护。