

## 冬雨之中品年味

栗桂进

雨又落下来了。窗玻璃上蒙了一层水汽,外面是灰蒙蒙的天。这安徽的冬天,雨真多——不像我们老家山东,这时候该刮着硬邦邦的北风,雪要是下起来,也是痛痛快快的,一夜间把整个村子捂得严实。这里的冷,是另一番滋味:湿漉漉的,像件总也晾不干的棉袄披在身上,寒气丝丝缕缕地往里钻。雨不大,细细密密的,落在瓦上沙沙响,听着倒像老家春蚕吃桑叶的声音。只是蚕吃桑叶让人心里踏实,这雨下起来,却好像没个尽头。

雨就这样下着,下了一星期。上星期去村里搞秋播面积调查,路过几个村子,景象跟记忆里的老家年底,是两样的。我们那儿,一进腊月,大家就缩进自家高高的院墙里忙活了。扫房子、蒸馒头、炸丸子,炊烟从烟囱直直地冒出来,很快被风吹散,但那股麦香和油香,能飘出老远。空气是干冷的,香味也是干冽冽的,闻着实在。

这里呢,热闹好像是露在外头的。村口、老巷边,早早支起了小摊。一口大

铁锅,油花翻滚,炸着些金黄油亮的小圆子,说是“山芋圆子”。甜腻腻的焦香混在湿冷的空气里,有点黏腻。几个妇人坐在小板凳上,围着个大木盆,手指飞快地择一种深绿色的菜,叫“冬芥菜”。那绿,在这灰扑扑的天底下,绿得扎眼,像是把攒了一冬的力气都迸出来了。屋檐底下,黑红油亮的腊肠、酱鸭、咸鱼,挂得满满当当,往下慢悠悠地滴着油。这味道复杂了——炒米糖的焦甜,新磨米粉的清气,还有谁家灶台上炖着肉的咸鲜,全都搅和在这蒙蒙的水汽里。这大概就是南方的“年味儿”吧,不冲,但是缠人。

我的工作,便是跟这些村村落落、家长里短打交道。一张张表格,填的是数字,背后却是这一方水土上人们过日子的温度。在老家时,那些数字我熟悉,像听自家人的呼吸;在这里,它们起初是陌生的,冷冰冰的。可看得多了,跑得勤了,那些数字也慢慢有了样子。当我写下某个产量数据时,眼前晃过的,可能是那家门口晒着一竹匾雪里蕻;核查收入时,耳边好像又听见那家阿婆絮絮地说着她儿子在城里打工、过年要带什么回来。我是个外乡人,可年

复一年,在这些数字里进进出出,竟也摸到了这片土地的一点脉搏。

只是到了傍晚,回到县城边这间租的房子,那点白天的热闹就退下去了。窗外的雨还在下,沙沙,沙沙……衬得屋里更静。这时候,心就飘回去了。

这会儿,家里该是什么光景呢?我爸肯定又要做羊肉汤了,把那个紫铜的老火锅搬出来,用旧纱布蘸着牙粉,擦得锃亮,能照见人影子。我妈呢,多半在调饺子馅,一定是三肥七瘦的前腿肉,剁得细细的,拌上剁碎的白菜,淋上香油。她包饺子快,手指头一捏就是一个,圆鼓鼓的,一排排站在盖帘上,像等着下河的胖鸭子。屋里热气足,玻璃窗上定是结满了厚厚的冰花,奇形怪状的,连雨声都是轻轻的。

我想那刮脸的北风,想那爆竹炸开后空气里那股干脆的硝烟味,甚至怀念那脱毛衣时“噼啪”作响的静电。

北方的年,像一出梆子戏,锣鼓家伙一响,就是高腔大调,红火热闹。从祭灶、扫房、蒸饽饽,到年夜饭的饺子、震天响的鞭炮、磕头拜年,一样是一样,

筋骨分明,痛快淋漓。那热闹是向外泼洒的,要驱散一冬的严寒。

南方的年呢,像是一壶慢慢暖着的黄酒,温吞,后劲却长。一切都化在琐碎里头了——浸糯米、磨水粉、打年糕、腌腊味、写春联、挂灯笼。不张扬,只是把日子过得格外仔细,把念想和盼头,都细细地揉进每一道吃食、每一个动作里。它的热闹是往里收的,聚在堂屋里,化在舌尖上。

我这身上,如今也沾了两种年味儿了。骨子里,还惦着那寒风大雪里的痛快;可鼻子底下,也习惯了这湿冷空气里缠绵的甜香。像是被一根看不见的线牵着,一头系着故土,一头拴着他乡。

这南方的年,终究是以它自己的方式,一点一点,渗进我的年里来了。就像这雨,你看它不起眼,下得久了,地上也会积起水洼。而这些填满数字的表格,也因为这雨,因为这泥土,因为这空气里混杂的年气与生计,变得沉甸甸的,有了贴地的、温热的重量。那重量,是一个异乡人,用脚步和目光,慢慢称量出的,一片土地的岁末心事。

(作者单位:国家统计局贵阳调查队)

廉清  
似秋菊  
何妨瘦  
如梅花  
不畏寒

歲在己巳霜華  
均漪書

耿均漪 书

## 灯火耀京华 元宵庆安康

马荣

东风夜放花千树,元宵佳节万象新。农历正月十五前后,古都北京处处流光溢彩,暖意融融。我和家人在热闹喜庆的氛围中赏民俗、享团圆,不禁赞叹:今年的元宵节,真亮堂!花灯璀璨绽放,民俗活动精彩纷呈。

回想大女儿小时候过年,几乎是“有节无灯”——上午在陶然亭滑雪、猜灯谜;下午去北海赏腊梅,自然也是无灯;晚上回家只看晚会,陪她做个手工小灯笼,“上元赏灯”总觉得缺了几分意味。如今小女儿吵着要看灯,才惊觉如今的京城花灯,早已能用“华灯璀璨”来形容了。

历史文化景区里的灯最有特色,传统灯会与古建园林交相辉映,勾勒出独有的京韵美景。圆明园今年首次举办灯景夜游,声光投影和互动传感的科技彩灯,让古园也“潮”了起来。孩子兴奋地追着主题灯组、灯谜长廊,红灯笼连绵成片;鳌山灯、盒子灯等失传已久的传统灯组悉数复原,更有“千莲幻境”和巨型孔雀让游客体验“人在画中游”的浪漫。我和孩子漫步其中,仿佛穿越古今,在光影流转间感受中华优秀传统文化的深厚魅力。书本和电视里的灯火,终于照进了现实。

商圈夜市、特色街区的灯,也在元宵佳节释放着独特活力。如今灯光秀已是商圈吸引客流的“必选动作”,“看灯、拍照、买好物”,这样的“新风尚”,我们娘儿仨乐此不疲。各具匠心的灯光设计、丰俭由人的主题市集和优惠促销,带动餐饮、零售、休闲娱乐全线升温。热腾腾的元宵汤圆、特色小吃备受青睐,大快朵颐之中,咱们家也为开年的GDP大盘子添了块小砖。

线下,处处洋溢着红火的节日气息;线上,“云赏灯”“云猜谜”等活动也花样翻新。北京文旅联合媒体,直接把鸟巢灯会搬进了直播间。在大女儿的手把手指导下,我边把直播页面分享给还在值班的孩子爸共享盛景,边随手在“小黄车”里买了罐茶叶,权当犒劳他过去一整年的忙碌。

灯火映万家,团圆共此时。一盏盏花灯点亮的不仅是城市夜空,更是一家人温暖如春的笑靥。回家的路上,灯影晃悠悠,一路洒在身后。新的一年,就这么亮堂堂地开始了。

(作者单位:北京市统计局)

## 踏莎行·调查丹心迎新春

王乃钰

数脉牵心,阡陌踏遍。岁闲犹把民情探。详询就业话家常,细核算支灯前算。

腊味盈庭,春光在望。笃行细访走一线。笈笈数据书山河,实事求是记心间。

(作者单位:国家统计局银川调查队)

河润民欢

包敏摄



## 跟着奶奶“忙年”的时光

王惠

奶奶身上的年味儿,是我童年里五彩斑斓的底色,糅合着美食的醇香、烟火的温热、天伦的欢愉。最难忘的,是跟着奶奶一起“忙年”的那些时光。如今回想起来,依旧心生暖意、回味无穷。

小年未至,筹备年味的序幕便已悄然拉开。奶奶会早早去海边,打回新鲜的牡蛎囤着;爷爷也搭把手,备好石花菜、生猪蹄等一应食材。从腊月二十四起,大人们整日围着灶台忙里忙外,变着花样准备年食。而我和妹妹,每天都被热炕烙醒,睁眼便是满屋的烟火气。

忙年先从面食做起。老家方言唤作“碓”的老物件,靠着杠杆原理,脚踏圆木,钝石便一下下将五谷杂粮捣成细粉。单是这一道磨面工序,一种粮食就能忙上半天,现在想来,那份慢里,是庄稼人最朴实的用心。晌午,奶奶煮好地瓜,发好的面团蓬松暄软,只等着上案板制作。去皮的热地瓜倒进盛满糕面的大盆,趁着热乎劲儿和黏糊劲儿,揉出一个个浑圆的糕球,再用白面皮紧紧包裹,露出个“鱼肚白”,或黄或红,最后放入烧得火旺的柴火锅里蒸熟——带着家乡味道的年糕便出炉了。黄豆包儿、红豆包儿、豌豆包儿接连几天登场,灶膛里热烘烘了多久,小儿的屁股蛋儿就被热炕烙了多久。

越临近年关,年味便随着美食的香气愈发浓郁。老家方言里的“蒿子”实为石花菜,较为难得,用它熬制出的石花菜冻是我们小孩儿最爱的美味。在那个物质匮乏的年代,这晶莹剔透的冻品便是最珍贵的“果冻”。奶奶向来惜物,总要在柴火锅里反复熬煮三四遍。滚烫的

汁液盛入细密的网兜,捆紧后用薄木板用力挤压滤汁,细腻的浆水缓缓流入大盆,静置一夜,便凝成了晶莹剔透、弹劲十足的石花菜冻。猪蹄冻、热豆腐等年夜必备的菜肴也接连备好,每一样都透着地道的农家风味,如今回味依旧口齿生津。这般味道,怕也只有老家的乡村才有了。

特色菜悉数备妥,“年”的脚步也越来越近,循着香味儿走进家家户户。老家搬迁前,奶奶手脚轻便时还会准备一道海鲜特色——她亲手打捞的牡蛎。这牡蛎个头不大,却鲜味十足。用它做的海蛎子白菜炖豆腐,在年夜饭桌上格外抢手。尤其是在接连吃了几日大鱼大肉和剩饺子后,这道鲜爽的菜总能被家人们分碗抢光。暖呼呼的一大碗白菜,满是幸福。

如今,这些年夜饭的滋味似乎在慢慢走远。近来网上有句话令人深有感慨:“原来我们已经成为制作年味的那批人。”奶奶已年近鲐背,搬入楼房后依然尽力为我们做年糕、熬石花菜冻。如今她住在楼房里,厨房干净敞亮,用的是燃气灶、不锈钢锅,可她做起年糕来,还是当年的老法子——揉面要揉到盆光手光,蒸糕一定要用旺火。只是灶台变了,灶膛里那暖烘烘的火光,再也映不到脸上了。

奶奶带给我的年味儿,从来都不只是味蕾上的满足。让我回味无穷的,更是奶奶那辈农村妇女身上那股子韧劲——日子再紧巴,也要把年过得热热闹闹;身子再乏,也要让儿孙碗里满满当当。恰逢国际劳动妇女节来临之际,愿所有如奶奶一般的女性,岁岁安康、年年喜乐。

(作者单位:国家统计局威海调查队)



天鹅

孙萍 摄