

时光流里炒货香

□鱼享

一个煤炉子，一口铁锅，一把芭蕉扇，腊月里的某个晴朗天。午饭后，我家老屋低矮的围墙边，垒围墙的小石块折射出金属般的光芒，给这个角落添了点温度。煤炉子刚好填进折成直角的围墙角落。煤炉子是向在信用社上班的文球阿姨借来的，煤饼也是用松球换来的。我家只有一座有两个锅洞的土灶，两个锅可以一起烧，节省时间。

我妈点煤炉子总是那么费劲，虽然点火的松针、松球算得上是上等“引火柴”，却因为只一年点一次，实在缺少熟能生巧的机会。

那么煞有介事，借煤炉子、换煤饼，挑选晴好的天气，是为了炒年货，准备祭灶、送年、接春的果品。所谓的年货，是番薯干、番薯糕、瓜子、花生和豆类，它们都是自家种的。“为你我用了半年的积蓄，漂洋过海的来看你”，歌里这样唱。为了这些年货，我们也需要差不多半年的时间来准备。过了正月十五，就算年完全过完了，去外面挣生活的人

们也要出门去了，再要凑得人头齐整，就要在下一个过年时。时间就是这样，一个开头连接着另一个结束。如同我们去种地，种是开端，却连接着年货这个终端。

乡人们说，清明要明，清明过后，气温升高了，天气又晴朗，就是播种的好时候。藏过冬的番薯整埋进土里，向日葵的种子一粒粒大头朝下插进土里，浇透水，盖上薄膜，等待它们发芽。豆类是每一个乡村娃的营养担当，我们把大豆叫做黄豆，“五月黄”“六月黄”“十月黄”，一年可种好几茬。被我们叫做“倭豆”的，学名叫蚕豆；被我们叫做“蚕豆”的，学名却叫豌豆，没人去问为什么，这么叫着也习惯了。蚕豆和豌豆不怕冷，在农历十月里种下，娇嫩的枝条经受寒冬，第二年开春，它们就开出小蝴蝶样的花，招来粉蝶蜜蜂，是田地上早春图里少不了的热闹。黄豆荚沿着秆子长，我姐说它有一股泥土味。花生是从泥土里挖出来的，却没人说它有泥土味。花生的一生，和田鼠、

“地蚕”日夜相伴，产量减半也是很正常的事。向日葵也需要和麻雀、斑鸠斗智斗勇，待它们都有了收获，我们才松了口气，可算到过年时有炒货吃啦。

立冬前，番薯得全挖出来，免得烂在地里了。洗干净，削皮，刨成丝，晒干，这是番薯干。切成条，蒸熟后再晒，这是简易版的番薯糕。高级的番薯糕是番薯煮熟，捣成泥，再用模具印，方正的或者圆形的，要是再撒上芝麻或者晒干的橘子皮，那是更加美味了。番薯干和甘薯糕即使不炒，也已是难得的美食，为了能保存到过年前，我妈过一段时间就转移一下收藏的地方，但还是很容易就被我们找到的，好在我们姐妹仨偷吃“很有分寸”，炒年货时总算还有它们的身影。

时光流进腊月，寒冷，大地却显得格外干净。总会有一些晴天是给我们炒年货用的，围墙角落里避风，煤球烧得慢慢稳定、炽热，铁锅里冒出热气，氤氲不散，整个院子都暖了起来。我妈手里的大铲子成了魔力棒，

“刷”一下炒过来，又“刷”一下炒过去，炒一锅瓜子，炒一锅花生，炒一锅豆子，炒一锅番薯干。它们渐渐变色，变得焦黄、酥脆，变得温暖、亲切。香味渐渐浓厚，阳光的味道，泥土的味道，汗水的味道，油脂的味道，混在一起，飘散开去。一出锅，我就伸手去抓，又怕烫又舍不得放手，惹得我妈右手执铲，伸出左手来抓我。我机灵地闪躲，眼睛却粘在我妈脸上。那一刻，她脸颊泛红，眼里星星闪耀。365天，又一年，在她沉重喘息的日子里，她说，过一年，她的三个宝贝女儿各长大一岁，她就可以收获三岁，那是时光给她的最慷慨的馈赠。

炒货出锅，晾凉后，分别装进“锡瓶”“万圆”里，这样有年代感的容器，现在很多人都没见过吧。但我想说，它们确实和我们那时的炒货很般配，一副呆头呆脑的样子，密封性倒很好。祭灶、送年、接春，客人来了，一次一次去开盖拿取，里面的炒货还是不会受潮。直到炒货被吃光了，一个年过完了，一个年又开启了，它们沉稳地排列在衣柜顶上，等待下一次的充盈。

执念

□姚崎锋

前些日子，住在甬城的老同学说，他摆在树荫下的自然状态的草兰开花了。我一时有些惊讶，是的，就是那些山野普通的草兰。我特意跑回家查看了自己的那几盆，虽然毫无迹象，但我还是很乐观地想，也许就快了，因为一瞬间其实是很短的，花苞突然破土，就是我们不经意的一瞬间。

我想说的是时间过得真快。2024和2025只是一个数字的跨度，但这一拨动的过程，却有着不少的记忆铺垫。当你在总结时，你不是写下了大串的文字和数据，以及一些感受，其实感受是写不完的，所谓溢于言表。每个人这一年所遇见的人，所经历的事，发出的朋友圈，拍下的图片……都成了个人的纪年史。

普通的人，只是普通的心境。每个小小的跨越也有感动。不经意间，你在工作学习上有了点点的进步，那也是值得记录的。这一年，我参加了几个赛事，作品也有幸获奖入选。本地行业协会内的这次得奖，主办方安排了一次江西之行，我们抵达了“中国革命的摇篮”——井冈山，回望了史无前例的长征路，感受了深刻的红色洗礼，同时，登上了滕王阁，正好在秋日，领略了“落霞与孤鹜齐飞，秋水共长天一色”的意境。这样的机会难得，让我体味到付出是值得的，收获是快乐的。

这一年，入住了离老家一岭之隔的城镇，当初也是心血来潮，咬咬牙又成了房奴，许多人说，在当下的房价市场下，这是不明智的选择。而我想要的是在自家里的那一种自由和松弛感，有时，我也能坐在落地窗台上，沐浴暖阳看一本书。我想，我的执念还是有用的。

有时，趁着夜色，骑着我的电动车，翻过这条岭，哼着突然跳出来的歌词，一路山风，一路星月，便是自由和满足，我想，我的状态很好。

我自认为单纯，但有时也会偏于执念，因为没有参加单位的团建，错过了富士山的雪，但我不觉得可惜。转念一想，再怎样形而上的雪，再有多姿的变幻，也不过如此，雪始终是下在心里，当你想起来时，也许可以哼唱几句：“又见雪飘过……独过追忆岁月……原来是那么深爱你……”你可能会看到更多的画面感。当你的人生有了一定的经历，许是见过和未见过的诸般风景，都不如你心中的感受细腻深刻。

我执念于老家的一草一木，那早已杂木丛生的山地，还长着一些果树，如果不去侍弄，终有一天会受困于自然的野蛮生长。纵然不能给我一年四季的瓜果飘香，我还是想给予它们生存的权利，在它们该开花结果的时候，不至于成为荒凉之景。山林之中的简单劳作是幸福的。而走向山地，走向老屋也成了我固守故乡的一种方式。

我也执念于去注视一群鸽子，在我每天奔忙的海边天空下，它们经历过迁居、闭关，也经历过逃亡，甚至有人捕走了它们下的蛋或幼鸽，还有暗处潜伏的猫、鼠也会去偷袭；而当它们振翼、飞旋，在灰尘暗暗或晴空白云之下，那种安然自若也同时扫去了我心头的压抑。

我怀想即来的春寒，当海风再度带着温润，钢铁丛林里有了些许绿意，鸽哨和笛音相互指引，它们都在向我召唤。

新年聊字

□郑健

新年，在中国通常指农历正月初一，也称为春节，是中国最重要的传统节日之一，前不久中国的春节申请世界非物质文化遗产遗产成功，成为世界文明的共同标识之一。

元旦也被视为新年的开始，是全球多数国家的法定假日。自元旦至春节这段时间，世界充满了节日的氛围，新年期间，人们常互送祝福，表达对未来的美好期望。

元旦的早晨我突然奇想，从元旦的元想到无、想到空、想到零、想到有，又从无想到气(气氤氲)。咬文嚼字，“无”思乱想，“无”说“八道”，以此作为元旦的心得体会，拉开迎接新春的序幕。

元，古义指“头”，于是“元旦”便有“从头开始”的意思。冬至既至，正步入三九严寒，阴至极阳始升，春天即将来临。寒冷天气会过多地消耗人体内的能量，人们除了要做好保暖，还应补充营养提升阳气 and 能量。元旦前后，正是进补的好

时机。当然，运动在消耗体能的同时也可以增加热量，促进和补充身体能量，关键是能量平衡。中医学有“固本培元”的说法，这里的“本”是根本；元，即元神。

“元”字中的“丿”若向上超越第二条“一”线，就成了“无”字。无，是生发之前的原点，一旦进入生发之始，便是“元”的状态，达到“无中生有”。因而，“元”也可以解读为“无中生有”。创新，从某种意义上说，就需要一种“无中生有”的能力。无，不能简单地理解为没有，而是一种蛰伏或孕育的状态，或者是一种梦想幻想理想构想。但“无”字中的第二条“一”的左上再竖一段短线“丨”然后在下面加上“丶、丶”，就是“炁”字，是指从娘胎带来的能量，是生命之源，又是维持身体内部的自然能量，也是上面所说的“元神”。与空气不同的是，炁需要通过人体作为导体来激活脏腑器官经络穴位等生理功能，来帮助人体到达平衡状态。炁，是由精微谷物转化而来。这里，我们不知不觉地提到了由呼吸进入人体通过肺的

萧降的外界自然之气，由口输入人体作为“营养物”的精微谷物通过脾胃运化产生的后天之气，由娘胎里带来的先天元气——炁。气氤氲，分别取之于天、地、人，三者合于人体整体推动生命能量集聚和运化。元气启动了生命活动，为后天之气的摄入奠定了基础，而后天之气又不断培补先天之元气。

与无为伍的是“空”，只是“空”中隐含有边界的意思。“空无一物”，是指在某个特定的范围内的状况。有时，我们需要“放空心情”，就是通过转移或转换“场景”来实现的。

与“无”、与“空”合群的还有“零”。零，更多地表现为一种平衡态，同时也可表征不同的境界。人生在不同的阶段需要不断地归零，在不同的阶段需要转换不同的赛道，才会活出人生的精彩，才会永葆青春！

新年伊始，让我们鼓足勇气，培补元气，焕发精神，放飞自我，活在当下，奔向未来。

新年顺安！

儿时的年糕味道

□谷均

小时候，年关一近，村子便热闹起来，做年糕那可是过年的大事，人人翘首以盼。

父母老早就开始忙活，把晚稻梗米浸在大木盆里，那一颗颗米粒，就像刚睡醒的胖娃娃，在清水中肆意地伸着懒腰，愈发变得通透明亮，恰似大自然精心雕琢的玉珠子，圆润润的，还透着股淡淡的、若有若无的稻谷香。我总忍不住凑过去闻，那香味像是在悄声跟我诉说着泥土和阳光的那些事儿。等米粒吸饱了水，父母把水沥干，后半夜，一家人就裹得严严实实，趁着寒冷的夜色，怀揣着对年糕的期待，父亲挑着装满米的箩筐朝大队的年糕工坊赶去，我跟他走在后面。一路上，寒风吹得脸生疼，但心里头却是热乎的，想着马上就能吃到年糕，脚步也轻快了许多。

一进工坊，嘿！那场面，热闹得很。机器的轰鸣声和人们的说笑声搅和在一起，就像奏响了一曲专属于年关的交响乐。我好奇地张望着，眼睛都快不够用了。旁边那机器的皮带慢悠悠地转着，父亲把浸好的梗米送进磨坊，眨眼间，洁白的米粉就像冬天的雪花，纷纷扬扬地从机器的出口落下，似冬日里轻盈的瑞雪，带着米粉特有的清香扑面而来。这清香，是乡间泥土与阳光的凝练，质朴而醇厚，瞬间弥漫在整个空间，叫人心生欢喜。

米粉弄好了，便是我们这些孩子们最

期待的蒸米粉环节。大灶房里热气腾腾，仿若仙境一般。老师傅把米粉倒入一个大木桶，添上适量的水，那双手在米粉间熟练地翻搅，一招一式皆有岁月沉淀的韵律和巧劲儿，活像一位造诣深厚的指挥家，引领着食材迈向一场华丽的蜕变。直至米粉均匀湿润、浑然一体，似被注入了生命的活力。接着，灶火熊熊燃起，跳跃的火苗仿若欢快的舞者，映红了伙夫的面庞，也照亮了我们满是好奇与渴望的双眼。随着木桶被架上蒸锅，热气不住地升腾，工坊里米香愈发浓郁，那香气仿若一双温柔的手，轻轻扯动着你的嗅觉神经，引得人不知不觉沉醉其间，勾得我肚子里的馋虫咕咕直叫。口水在嘴里直打转，心里就盼着能快点吃到年糕。

米粉蒸熟。老师傅小心翼翼地将蒸熟的米粉倒在案板上，开始不停地揉、搓、压。他的双手仿佛带着魔力，将松散的米粉逐渐聚拢、驯服，变成柔韧而富有弹性的米团，米团在他手中不断变换形状，演绎着无声的艺术表演。随后，将揉好的米团一点一点放入年糕机的入口，机器转动，白胖软糯的年糕慢慢从出口钻了出来，宛如一个可爱的胖娃娃迫不及待地来到这个人间。旁边的另一位老师傅用刀片将年糕切成一段段，整齐地排列着。此时，父母赶忙将年糕一根根放到竹扁上晾

晒，而我则在一旁眼巴巴地看着，趁父母不注意，偷偷揪下一小团，迅速塞进嘴里。那滚烫的年糕在舌尖上跳跃，软糯中带着丝丝缕缕的韧性，米香瞬间在口腔中绽放，来不及细细品味，便已滑入喉咙，只留下满嘴的香甜和满心的欢喜。

年糕的吃法多种多样。在物资并不丰富的儿时，青菜炒年糕便是餐桌上的常客。自家菜园里新鲜采摘的青菜，叶片上还挂着晶莹的露珠，洗净切段，放入热油锅中爆炒至断生，那“啦啦”一声，仿佛是青菜欢快的呼喊。随后加入切好的年糕片，再撒上一小勺盐，快速翻炒。年糕吸收了青菜的汁水，变得更加油润可口，一口下去，青菜的清甜与年糕的软糯完美融合，那滋味是家的味道，是儿时最温暖的满足。

还有那红糖蘸年糕，更是冬日里的甜蜜享受。将年糕切成小块，放入锅中蒸热，待热气腾腾地出锅后，蘸上浓稠如同琥珀般的红糖汁，放入口中，年糕的软糯与红糖的甜蜜交织在一起，瞬间驱散全身的寒意，只留幸福与甜蜜在心头萦绕。

如今，岁月流转，儿时的工坊变了模样，那些曾一起做年糕、吃年糕的伙伴们也都散落天涯。但那记忆中的年糕之味，却始终萦绕在心头，成为我对老家、对儿时最深情的眷恋。每至寂静的夜晚，那熟悉的味道总会悄然浮现，带我回到那段纯真无忧的时光，重温那份简单而纯粹的快乐。

