

跨年之约

□鲁迪

为了这场跨年之约，我们从各自栖身的城市出发，奔赴大连。当我的双脚踏上这座北方海滨城市，一种迥异于故乡海岛的清冽和寒意扑面而来，而彼此相聚的暖意和快乐，瞬间将这一切消融殆尽。

星海广场被称为亚洲最大的城市广场，占地面积约为176万平方米。夜幕下，偌大的广场几乎已被人潮填满，四周皆是充满活力的年轻身影。我看着眼前摩肩接踵的人群，忽然生出一种感慨：对于我来说，这样的时刻，或许一生只有一次。这是一场温暖的奔赴——奔赴旧岁的终点，也奔赴彼此陪伴的时光。

我们穿上了最厚的羽绒服，戴上帽子、口罩、手套，将自己包裹得严严实实。此时气温零下九度，这是2025年我感知到的最冷温度。故乡的岛城这几天气温仍有十三四度，海风带着湿润的暖意，与这里的干燥、凛冽判若两个世界。

广场两侧斜坡式的观景台宛如一本翻开的巨大书页，早已被人群占满，警察拉起了警戒线。还有一个多小时，新年便要抵达。人们各寻地方安身，凡是能落下脚步的位置，都挤满了等待的人。

广场内，不少自媒体人举着自拍杆，镜头对准人群与夜色，解说着眼前的景象。我挤在人群中，身前是攒动的人头，只好用力仰望、踮脚，望向远处如水晶柱般的群楼。两座蓝色的大厦楼体大屏幕上，循环着“冬日

童话，浪漫大连”的字体和各种灯光秀，在夜色里忽明忽暗。理查德·克莱德曼的钢琴旋律如温柔的潮水，漫过拥挤的人潮和酸胀的脖颈，将我包裹在一种梦幻般的美好里。

“我们在等什么？”我问旁边的人。

他笑着指了指前面，说：“等旧年的钟落，新年的风来，我们一同奔赴2026年的山海！”

我发现，今晚相聚星海广场的人们，他们的神情几乎如出一辙，眼底含着同样的期待。尽管大家素不相识，却不约而同汇聚在此，热衷奔赴这场跨年仪式，一起见证零点聚合的集体狂欢。突然想起一个段子：一群小牛马聚在一起，冻了几个小时后，一起喊个123，排队几个小时坐地铁回到出租房，发个朋友圈，2026对我好一点。我想，这就是火焰般燃烧的青春，即便现实与梦想隔着距离，对生活却依然充满热爱与激情。人生在世，值得让自己去体验和感受不一样的经历。

“时间快到了。”有人低语。周围的喧哗渐渐沉寂下来，所有目光都汇聚向前面的那两座大厦。大屏幕上，数字开始倒数，声音不约而同从四面八方响起，像是将一整年的忙碌、期盼与释然都融进这一声声的倒数里，带着穿透无边夜色的力量。“……五、四、三、二、一！”

“新年快乐！”我们雀跃着齐声叫喊。那一刻，印着“新年快乐”的各色心形气球从

手中应声而起，我仿佛看见，旧岁的最后一缕晚风掠过星海广场，带着烟火与气球的余温，映照无数张仰望的脸庞。零点的钟声似在心底回荡，耳旁传来最后一张日历翻过的“哗啦”声响。无数只放飞的红色气球缓缓飞升，仿佛骤然绽放的繁花，开遍了墨色的夜空。理查德·克莱德曼的钢琴曲依旧在耳畔流淌，与气球升空的轻响、此起彼伏的烟花声缠绕在一起，构筑一场温柔的梦境。仰望着那些红色的光点袅袅远去，我想，从此刻起，我们将用一个跨越山海的夜晚，开启全新的365天。

烟花还在绽放，映亮了我们彼此含笑的眼眸。还未等我从刚才的兴奋中回过神来，人群已如潮水般四散。仿佛几个小时寒夜中的伫立等待，只为了这一刻的呐喊与璀璨。我们随着人流慢慢向前挪动脚步，全无倦怠和睡意。或许是我这个年纪的心境，不再执着于各种仪式感，在2025年的岁末，寒夜里彼此的牵手，倒数时并肩的身影，抬头时共赏的烟火，这份陪伴与热爱，将照亮我们往后的每一段旅程。

2026年的风，已悄然吹过耳畔。其实，这份跨越山海的仪式感，并非只是为了看一场美丽的风景，而是身边人始终在场的安稳与欢喜，是无论岁月如何流转，我们依然愿意为彼此奔赴一场远方的约定。

走在凌晨的星海广场，我们笑着一起迈向新的时光。

从一个地方去另一个地方过新年

□刀鱼

出门前打量四周
冬日，有点春天的味道了
一阵风吹过熟悉的山岗
迎面刺来的阳光令我晕眩
鸟贴着额头飞过
带着移动的故乡
鸟飞过，难以想象
有多少岁月在我皱纹里筑巢啊

要走了，从一个地方
去另一个地方
既然要走
就要扔掉一堆旧波浪
上了码头还要扔掉旧船
扔掉稀疏彼岸
所有未曾再见的东西
皆为无用之物
除了向往

在文字中打捞岁月

□徐豪壮

五千年前，仓颉用兽骨揣摩
山水牛羊的象形符号
化解了结绳记事的烦恼
开启了文字记载的历史

日复一日，年复一年
我将万千思绪封存陶罐
文火慢炖，岁月叮咚
酿出了千字论文、万字报告
袅袅烟气化作了诗歌、小说

耕牧杏坛三十春秋
粉笔、毛笔、铅笔、水笔
机不离身，手不离键
现有AI助力
丙午红马，我仍在文字中打捞
岁月——赐予我的春华秋实

苔条花生

□陈斌

以宁波、舟山为甚，苔条花生也不例外，故其选料、火候、拌法、吃法，当以宁波通例为规范，可惜北方人并不这般制作。

《家常菜谱》(佚名)卷三“风味小吃·第四节·坚果炒货”记“简易苔条花生”，曰：“成品外形一般为翠绿细丝缠绕金黄果仁……”关于其制法，该书提到：将买来的干苔条用手搓碎成细丝备用；冷油没过花生仁入锅，中小火加热至油面起泡，谓之“冷锅”，炸至颜色微黄；沥油(捞出花生平铺冷却，以利用余温让其更脆)，然后留一勺底油，以锅铲快速翻炒苔条；将备好的白砂糖和盐搅匀后撒在花生上，再用铲子翻拌均匀；最后摊开放凉后食用。

记得从前吃这种苔条花生，必须放凉后吃，否则接触热气稍久，难免回软，口感变差。某美食书的《苔条花生》一文亦云：“过年，家家制苔条花生及油炸花生米，每日有定数，故平时非客来不能得。苔条宜趁凉时即食，若令孩童偷嘴，美味即减色。每见垂髫小儿立桌前大嚼，不以为失雅也。”可资佐证。显然，其他时候吃苔条花生，更须秉持与湿气赛跑的理念。苔条花生有即食、烤箱、少油、多糖、无糖、椒盐等品种，我

家的苔条花生反而相当质朴，唯有甜咸二味而已。

我与苔条花生相熟已几十年，听说最近不少店都有售卖，为一探究竟，近日特意去几家网红零食店探访，结果大失所望：原本熟悉的模样——苔条碧绿，裹得厚实，表面仿佛披着蓑衣那般蓬松杂乱，苔条缠绕处呈深绿色，故能看到里面的红皮花生，即便在碗底，也能吃到掉落的咸鲜碎末……现今都不见了。取而代之的是，苔条精简至只剩一点点碎屑，糖分却增加了不少；花生上面标志性的绿衣消失，转而“点缀”着几点不甚高明的绿粉，苔条难辨模样；手作已然变成机作，苔条稀少且分布不均；母亲当年从油锅里捞出花生，再拌入海苔时香气扑鼻的情景，再难重现。因苔条分量减少、甜度暴涨而导致的味型比例失调，特别让人难以接受。我不知道是什么原因，让自己心目中的那盘苔条花生，这般缺少其应有的美学价值；我也相信，眼前这盘菜，更不会给食客带来什么情绪价值。

花生米依旧轻盈，像没被岁月压沉似的，只是那层绿衣，再也裹不住一个早已离席的童年。

总有一种味道，在年里等你

□刘小红

年味越来越浓。一路彩灯高挂，商场超市的年货琳琅满目，路边摆摊的也多了起来。摊主热情招呼：“带年货不？带些年货回老家吧！”鲜活的螃蟹、肥厚的带鱼，还有晒得干干净净的虾干和鳊鱼干，整整齐齐摆着，鲜亮而诱人。

如今我们生活在东海之滨，带回老家的年货早已是舟山的海鲜。亲人未必懂得这海味的精妙吃法，可每每谈起“这是孩子从千里之外的海边带回来的”，眉眼间便漾起欢喜的笑意——那笑意里，藏的何止是海味的鲜美，更是儿女千里归乡的温暖。

可吃来吃去，最怀念的还是小时候那些难忘的味道。前两天兄弟姐妹视频，老家的母亲问：“你们回来想吃什么？”话题不约而同落到爷爷的烧饼身上。一说起烧饼，一向沉默寡言的哥哥便来了兴致，记忆里的香味仿佛顺着网线飘了起来。

他常说，跟着爷爷在灶边打转的日子最难忘。他是长子长孙，小时候爷爷做什么都把他带在身边。暖烘烘的午后，阳光穿过灶房窗格，面粉在光里扬起细蒙蒙的雾，爷爷那双布满老茧的手在面团间游走——那是他童年最安稳的时光。

爷爷做烧饼的关键就两样，是旁人学不来的真功夫。头一样，是出神入化的刀工。爷爷做的烧饼，老家又叫火烧，先用老面慢慢

发，醒得暄软蓬松后一遍遍揉，揉得光滑如缎，带着麦粉本身的清甜。擀成薄饼，抹一层清亮亮的熟油，撒上粗细刚好的椒盐；喜欢甜口添一勺豆沙，偏爱咸鲜加一把碎葱花，卷起来均匀小剂子，手指头轻轻一扭出麻花似的纹，按扁后便到了最见功力的环节。爷爷握着菜刀沿饼边斜斜地旋，手腕轻转，刀刃贴着饼瓢游走，切出的纹路均匀干净、刀刀见芯，软嫩多层的饼芯清晰可见，间隙间却层层相连，不曾断开分毫。这手艺，如今在市面上寻遍了，也再难见到第二份。

第二样，是画龙点睛的最后一道工序。老家没有烤箱，全靠火力和厚重的铁板鏊子烤制。刚做好的饼先搁烧热的鏊子上烙，待饼底微黄焦硬，再竖放进整天下铁箍内。上头的鏊子烤着饼底，下头的旺火燎着饼身，火苗舔着饼边，饼面渐渐挺括，香气一缕缕钻出来，混成一团、扑鼻而来，让人未及品尝，先已垂涎。爷爷烤烧饼还有听声辨熟的绝技，不用频繁掀开看，只用铲子轻敲饼面，发出“膨膨膨”的空声，便知火候已到。

取出后，在热气腾腾的饼面刷一层自制糖稀，待饼皮泛起油亮的琥珀色，撒上芝麻快速回炉一到三分钟，香脆的烧饼便出炉了。一口下去，外层酥脆，内里绵软，咸香中

透着一丝清甜，满口生香。

哥哥总说，他这辈子吃过的好东西不少，唯独这烧饼，是刻在骨子里的念想。他亲眼看着爷爷做完每一道工序，步骤记得分毫不差。可那时候还小，从没想过这份疼爱与美好会随岁月流逝而消失，再也吃不出曾经的味道。如今每每聊起，他总会一口干尽杯中酒，遗憾间不再言语。

后来，兄弟姐妹在长辈的呵护下渐渐长大，因学习、工作奔赴全国各地。当舟山的海风吹来新年的记忆，那骨子里深藏的烧饼香味依旧清晰。我们也曾买回面粉、芝麻与馅料，按哥哥记忆的步骤模仿爷爷的手法制作，用酵母代替老面，用电饼铛代替煤火鏊子，烤出的烧饼模样相似，金黄焦脆，却终究差了七分滋味——差的是老面历经时光的醇厚，是煤火跳跃的温度，更是爷爷那双手赋予食物的魂魄。

如今，团圆的餐桌愈发丰盛，舟山的海鲜年年都会摆上老家的饭桌，可那一口烧饼的醇香，始终是心头最惦念的年味。在爷爷奶奶留下的烟火气息里，既能品出生活的鲜香，也能咂摸出日子的滚烫与美好。

未尽的期盼、深藏的感恩，都随新年的风轻轻漾开。而那一缕独有的鲜香，终将在时光里沉淀为绵长的念想——温暖如初，滋味长存。

新年

□阿能

时间节点，打开了2026一扇新门

把昨天的录音和故事，全都留在门后

孩子们掰着手指计算，又长了一岁

老人们为了守护每一个梦境，晶亮瞳孔里

依然充满着绿色底气

虽然天空中飘着雪花，春天还在梦里

但宇宙的每一颗星辰，都带着浪漫基因

这一刻，我们在生命进行曲中勇敢前行，与飞驰的时光交接

像一个猎人走进领地

用沙漏瓶中的细砂，去编织出生活的崭新经纬