

年味深处是乡愁

□蒲斌军

记忆里的年，是从捣年糕的热气里一丝丝蒸腾出来的。

小时候，农村大队那间作坊，平日静悄悄的，门一推，阴凉扑面，小孩子不敢独自进去。可一到年关，它就活了过来。机器声、人语声、脚步声，热热闹闹挤满作坊。父亲是做年糕的好手，但凡要出劳力的时候，总有他忙碌的身影。通常白天出去，第二天凌晨才红着眼睛回家。晚稻米和糯米按老比例拌匀，浸透，上甑蒸熟，倒进那台炮筒似的老机器里。机器一开动，莹润如玉、冒着白气的年糕，便绵绵不断涌出来。手脚麻利的人接住、传递、铺在竹匾上。刚出锅的年糕烫手也馋人，总有人等不及，掐一段蘸黄糖，边呵气边往嘴里送。手巧的阿公抓一团热糕，捏几下，小兔子、小元宝就活灵活现，我们孩子围在旁边，眼睛都看直了。

腊月廿三一过，掸尘是顶要紧的事。老屋的房梁门楣上，蛛网牵绊，偶有虫壳。床底柜顶，积尘厚得能捏成形。孩子们踮脚擦桌椅，大人对付高处。父亲个子高，有时也得搬桌架凳。母亲在下面抵住凳脚，不住叮咛。遇上老污垢，用井水浸湿刷子，使劲搓。母亲性子急，看我们磨蹭，有时拎起半桶水“哗啦”泼上门板，拿扫帚草草刮几下。

比掸尘更喧嚣的，是杀年猪。平日寂静的村口屠宰场，年根下满是粗粝的热闹。猪嘶人喝，水声哗啦，混成一片嗡嗡声。我和哥哥赶着家里养肥的猪，穿过半个村子。几个时辰后，父亲提着油亮的条肉和猪头，母亲拎着沉甸甸的内脏和一桶微温的猪血回来。猪肉一部分供祖先神明，谢一年护佑；另一部分，就成了除夕夜最扎实的硬菜。卖猪得来的钱，常能圆一家人盼了很久的愿——比如那台西湖牌黑白电视机。童年的春晚，几家人挤在屋里，看着黑白屏幕上晃动的人影，听着带“滋滋”电流的声响，谁也不舍得眨眼。

正月初一不出远门，心思全在“拜岁”。天蒙蒙亮，孩子们穿戴整齐，揣着新衣上的大口袋，结伴出门。挨家挨户敲门，脆生生喊：“拜岁啦！”门一开，主人总是笑脸相迎，把准备好的炒花生、金枣、橘子等塞进兜里，运气好还有水果糖。嘴甜点，多喊几声“阿公好”“阿婆好”，收获就更满。也有调皮的大人，非要小娃娃喊“阿公”才给糖，我那时倔，脖子一梗扭头就走，心里满是幼稚的“气节”。这些“战利品”回家要“交公”，由母亲重新分配。后来，拜早岁的习俗渐渐淡了，不知何时，正月初一换成了拜“坟头岁”。父母在时，父亲曾带我上山去给阿太、阿爷烧纸

钱；父亲走后，我带着母亲去父亲坟前拜拜；母亲走后，便是我、嫂子、哥哥，在清冷的山风里，对着那方沉默的碑石，摆上几样简单的祭品。

正月初二，开始走亲戚。“娘舅大石头”，第一家必是舅舅家。从前交通不便，隧道未通，要翻一座叫“摩鼻岭”的小山。你拉我，我扶你，走一个时辰，一路说笑也不觉累。我是“外甥皇帝”，到了舅舅家总被拉在身边，吃上最早出锅的糖余蛋。那时亲戚多，血脉如网，小辈拜年，长辈还礼。光走亲戚，就能从初二走到初十，每天都被亲情塞得满满的。

最近这些年，常在异乡或旅途过年。窗外的风景或许新奇，桌上的菜肴或许精致，心里却总空一块。时代飞奔，许多老习俗隐入时光的角落，年味似乎真的淡了、远了，成了纸上的温情字句和心底一抹淡却挥不去的念想。可它并未消失。总在某个毫无预兆的瞬间，忽然苏醒——或许是一缕淡淡的米香，或许是一盏似曾相识的红灯笼，又或许，只是深夜一阵莫名的心绪。那记忆深处的年味，早已与故乡的山水、旧屋的炊烟、坟前的纸钱、远去的亲人一道融在一起，化作每次回望来时路时，心头那份沉甸甸、暖融融、再也化不开的乡愁。

新岁欢歌

□纳捷

新年的钟声已经敲响，空气里弥漫着一种不同于往日的甜暖气息。这个新年，表哥企业的年会让我印象深刻。那天，宴会厅里，灯火通明，人影幢幢，每个人的脸上都漾着一层柔和的、暖融融的光。今年这年会，比往年更多了一重意义——是他们商超二十周年的“周岁礼”。

我环视着这被欢声笑语填满的大厅。主桌上，坐得满满当当的，是各路经销商。他们是这条商业河流的上游，滋养着这片生意的土壤。单是酒，又细分出啤的、白的、红的；而啤酒的阵营里，青岛的醇厚、雪花的清冽、喜力的爽劲，仿佛也在这推杯换盏间，进行着一场无声而友好的较量。他们绝非空手而来，带来的不仅是琳琅满目的商品赞助，更是背后生产企业沉甸甸的诚意。你看那即将被幸运之手抽取的油品、牛奶，何尝不是一种最生动、最直接的广告？

而此刻，更动人的是那些普通员工

的笑。平日里，这些姐妹、婶婶们穿着统一的工装，在各自的岗位上默默忙碌，像精密仪器里一颗颗不可或缺的螺丝钉。但此刻，她们换上自己的衣裳，或艳丽，或朴素，脸上的笑容却是一样的纯粹、放松，甚至带着点孩子气的兴奋。那笑容里，有对自己辛苦一整年的犒劳与释放，更有身处这个大家庭、被尊重与被需要的归属感，是彻底的、毫无防备的松弛。

尤其是那位六十五岁的老店长，她踏着轻快得近乎雀跃的步子，和一群被她称为“妹妹”的姐妹们，在火红的舞台上，表演着一段充满活力的舞蹈。她的笑容，没有一丝暮气，反而有种历经岁月淘洗后的通透与赤诚。她跳的不是舞，是她依然蓬勃、依然热爱着这份事业与生活的生命姿态。

我不禁有些恍惚，继而深深地感动。这满堂璀璨的笑脸，何尝不是中国民营

经济最生动、最温暖的表情？它告诉我们，有一种获得感，可以如此具体，如此饱满，如此灵动。

反观自己，久坐办公室的人，有多久没有这样放声地、毫无挂碍地笑过了？表哥用二十年，不仅仅打造了一个成功的企业，更孕育了一种独特的、温暖的文化。这种文化，让员工甘愿在节假日的夜晚加班到很晚，只为保障次日清晨货架的丰盈；让她们能自发地在晚上下班后准时聚在一起，为了年会上一段或许并不专业的节目，排练到晚上十一点。

旧岁与新年，将在那洪亮的回音里完成交接。而当钟声散去，这满堂的笑脸，这生动的、饱含着奋斗故事与人间烟火气的笑脸，将会像种子一样，带着温情与力量，撒向即将到来的又一个春天。她们本身就是最美的年礼，预示着生生不息，预示着在平凡日子里，总能开出不平凡的花。

奔马

(外一首)
□陈桂珍

当时针拨动尘封的轮轴
听见蹄声正从远古的旷野逼近
那不是归来的叹息，
而是即将破土而出的春天的惊雷

鬃毛被风梳理成燃烧的旗帜
每一根线条都写满对地面的狂想
它不回头，因为身后已是昨夜的灰烬
它不低头，因为眼中只有远方的苍茫

铁蹄敲击着沉睡的大地
那是一场与寂静的博弈
火星在四蹄间剧烈迸溅
那是被压抑的渴望化作燎原的光芒

它不需要辔头也不需要缰绳
自由是它与生俱来的图腾
在平原与丘陵的起伏之间
它将孤独拉成了一道修长的剪影

谁说长路漫漫只能独行？
看那扬起的尘埃是它盛大的仪仗
它要把旧岁的停滞甩在身后
用冲刺的姿态去撞开新年的大门

那匹马正从历史的画卷中跃出
带着一往无前的孤勇与豪迈
在日与月的交替线上
它是一道划破长夜永不回头的闪电

当第一缕晨曦刺破云层
我们终将在风起的地方相见
那马蹄声声踏碎了犹豫
正奔向你
也奔向无限可能的明天

春天正策马而来

最后一片枯叶在风中悄然坠落
那是冬雪写给大地的诀别书
冰封的河流传来沉闷的低吼
那是沉睡的山川在用力伸着懒腰
远方的蹄声如鼓点般聚急
震碎了漫天沉睡的寒云
是的，春天正策马而来

它踏碎了脚下薄薄的霜花
坚硬的冻土在马蹄下变得酥软
那是一团穿过寒林的炽热流火
将灰暗的云层狠狠撕裂
让久违的暖阳像金剑一样刺透天幕

你看，它踏过荒芜的山岗
枯枝瞬间爆出了嫩绿的新芽
它越过解冻的溪涧
沉寂的流水重新欢快地喧哗
每一声清脆的蹄响
都叩响了泥土渴望苏醒的大门

这是马年赋予万物的野性
拒绝蛰伏，拒绝在寒风中瑟缩
像野草要钻破岩石
像雄鹰要冲向云端
生命本该如此热烈而昂扬

没有什么高山能阻挡它的奔腾
没有什么深渊能令它迟疑彷徨
灼热的气息正唤醒蛰伏的种子
那是生命渴望爆发的呐喊
不沉溺于温室的安逸
只向往风暴中心的自由与辽远
让我们都跨上这时间的骏马
去跨越那“不可能”的沟壑
去追逐地平线上最壮丽的日出
哪怕前路荆棘遍布
也要仰天长啸
让热血沸腾
因为我们心中都有一匹奔跑的神驹

是的，春天正策马而来
带着雷霆万钧
它不等待犹豫不接纳停滞
这就出发吧趁着东风浩荡
向着那片繁花似锦的远方
我们的背影已拉长成
另一道奔向光明的缰绳
此刻，唯有奔腾才配得上辽阔
配得上那滚滚而来的春潮
奔腾吧奔腾
直到我们的心跳
都成为大地回响的蹄声

舟山年味，年年有鱼

□吴言

舟山的年味，是从码头的汽笛声开始的。

三四十十年前，冬汛的渔船冒着寒风归港，父亲总要踩着硬邦邦的石板路去码头。那时没有冷藏物流，船上的最后一网鱼货从不外销，带鱼银亮如剑，梭子蟹挥舞着大螯。

最珍贵的野生大黄鱼，是晒鲞的主角，用竹片撑开成扁平状，像一把硕大的蒲扇，腌制半天，等水分沥干，便挂到屋檐下的竹竿上。北风一吹，鱼肉渐渐收干，闪着晶莹的油光，那是独属于海岛的年味。

我和妹妹掂着脚尖去够鳗鲞尖，看能不能碰到。奶奶看见了总要拍着手赶开：“别碰，晒不干要坏的。”

祭祖的仪式更是离不开鱼。大年三十下午，爷爷换上崭新的蓝布衫，在八仙桌上摆上整条鲜鱼，各种菜肴和糕点摆放整齐。爷爷点上三炷香，领着全家人跪拜，嘴里念叨着“祖宗尝鲜，庇佑子孙”，袅袅青烟里，藏着渔家对祖先的敬

畏与感恩。

那时的年夜饭，土灶里的柴火噼啪作响，铁锅烧热后倒入菜籽油，黄鱼顺着锅边滑入，“滋滋”一声，鲜香便飘满了整个院子。奶奶煎鱼有讲究，鱼身要完整，煎好后红烧，端上桌时必须鱼头朝东、鱼尾朝西，契合渔家“迎东海之福”的说法。她还反复叮嘱：“渔家吃鱼忌说‘翻’，要叫‘顺过来’，来年出海才平安。”这道红烧大黄鱼是年夜饭的压轴菜，全家人谁也不会把鱼肉吃光，总要留着鱼头鱼尾，等年初一再吃，图的就是“新年有余粮，年年有余庆”的好彩头。鱼鲞烤肉是另一道硬菜，鳗鲞的咸鲜渗进五花肉的油脂里，炖到肉酥骨烂。妹妹总是趁着大人不注意，偷偷用两个手指夹一块鳗鲞塞进嘴里，鼓着腮帮子说比糖果还甜。

如今，归航的渔船都装了GPS和冷藏舱，冬汛鱼货通过冷链车运往全国各地。买鱼不必再等渔船靠岸，手机点开“舟山年货地图”，动动手指就能下单，次

日新鲜海货就送上门。

变化的是过年的打开方式，不变的是刻在骨子里的鱼俗与情怀。现在不少人家会选在酒店“包餐桌”，但母亲坚持在家做，说“团圆饭要自己动手才香”。祭祖的仪式简化了，不再放震天响的鞭炮，可桌上的整条鲜鱼依旧少不了。

三十多年前，无论冬汛的渔获多丰，渔民总会准时归港，“再忙也要回家过年”。如今，在外工作的年轻人会提前抢好机票、船票，哪怕跨越千里，也要赶在年三十前回到海岛。大年初五，渔村的祭海仪式依旧热闹，船老大带着渔民，摆上最大的鲜鱼，焚香叩拜，祈求“海不扬波，鱼虾满舱”，和我小时候看到的祈福一模一样。

几十年来，家人团聚的温暖，对未来的美好期盼，如同海岛的礁石一般，从未改变。餐桌上的鲜香，是岁月流转中始终不变的乡愁与团圆。这味道，刻在舟山人的骨血里，无论过去多少年，都依然鲜活。