



二〇一九:回望与畅想

□刘笑伟

倾听新年的钟声
触摸二〇一九的心跳
我的心中依次绽放
芳香、甜美和花朵

这一年
蔚蓝色的星球
旋转到东方时
显得格外雄浑有力
这一年
将有一个神圣的纪念日
紧紧联系我和我的祖国

七十年前
一条伤痕累累的巨龙
从大山的压迫中挣脱而出
发出了震撼世界的吟啸

那一年
是黑暗与光明的分界线
是屈辱与自豪的分水岭
那一年
一位浪漫的革命家
用自己独特的声音告诉世界:

中国人 从此站起来了

那一年的鲜花
开满了广袤的大地
那一年的喜泪
迸溅在万水千山
那一年 我们把弯曲的身子
挺立得像山脉一样笔直
那一年 全中国受苦的民众
昂起了被压低千年的头颅

那一年 我们有了鲜红的旗
镶嵌着五颗闪亮的星
那一年 我们齐唱自己的歌曲
“冒着敌人的炮火前进”
响亮歌声震撼了世界

回望那一年
二〇一九年的畅想显得多么与众不同
二〇一九年
我放飞自己心中的诗句
任它们在历史的长河中漂流

这些诗句定能像巨石
被岁月的洪流
冲击出宏大而深沉的回响

我真的羡慕二〇一九
新的一年
青春的中国
多少人脸上有奇迹的闪光
我们都是逐梦的人
都要在自己的生命里
刻下这样一道金色的年轮

二〇一九,我们拥抱浩瀚宇宙
广袤大地和蓝色海洋
我们在共和国的怀抱里
挥汗如雨,筑起自己的梦
生命变得多么精彩而年轻

二〇一九,一个个闪光的日子
在我们的眼前铺展
多么富于诗意
多么充满梦想

新年献辞

□大解

新年伊始,万物在轮回,
希望引领着全新的岁月,已经来临。
我把一年的计划书展开,
勾掉一些,再添上一些,
好了,就这么定了。

我将与生活达成妥协,却又不断地
修改自己的命运。
但秘密终有它玄妙的机关,
我们只有在经历之后才有资格,
说出那已知的一切,
并重新预设未知的部分。

上苍保佑,帮助我完成幻想,
扎实而愉快地度过每一天。
如果我在什么地方错了,
知情的人啊,请你告诉我,
我该怎样才会更好,更美满?

新年伊始,我的祈愿和我的实际,
将融合在一起,正如过往的岁月,
那些让我满意的日子,一再重临。

节日

□胡弦

欢乐、喧腾、匆匆的日子。
在老家,我辗转于乡邻和亲戚间。
人忙,心却是定的。
走很远的路去看一个长辈,集市和雪
在窗外摇晃,其实,车子很稳。
或者坐在桌边,和笑闹的孩子们在一起,
享受萦绕在心头的一小片宁静。
多少年月、颜色,凝结成眼前光华,
烟花和酒,仍然是个奇迹。
有人离去,有人出生,似乎没有比这更好的幸福了:
损耗复满溢,我活在
孤单而又永恒的亲人之爱中。
昨天,过废黄河铁桥,我下车,
看芦苇、灰蒙蒙的天空,和河上的青色薄冰。
从前,我也是河水,冲撞,寻找;现在
更像河道,不断被冲刷,却懂得了
是什么在经过,并值得捧在手中。

年到八十新出发

□郑荣来

又到新年,岁末年初总是慨叹时光匆匆。
年到80,头发斑白已不为意,腿脚乏力也不意外,
听觉也是越来越不灵,尤其左耳中耳炎,已失聪多年,现在右耳听力也差了。最让我感到有点儿悲凉的,是记忆力的衰退,不仅许多往事记不起,就连刚发生不久的事都记不起来,尤其是同事朋友的名字,话到嘴边就是叫不出来。与朋友聊天,常常因此而停顿、卡壳。

还常常闹笑话,到邮局取稿费,把医疗社保卡当作身份证,白跑一趟路。到银行取钱,又曾把身份证当作银行卡。本来腿脚就怕累,愣是多走很多冤枉路!这类啼笑皆非的事情,常让自己感到很无奈。

可是,年到80怎么啦?思维不敏,智力骤降,难道是必然?古人说“六十曰耆,不从力役(不干体力活);七十曰耄,头发耄耄然(头发花白);八十曰耋,皮肤变黑,颜色如铁。”都只说外表体征,没有说到思维和智力。这类年龄的外表体征,古今大体相似。但在今天,体征比那时好的也是大有人在,60仍干体力活,70而头发乌黑,80精神矍铄。时下流行的顺口溜是:80不算老,70不算稀,我怎么80就算老了?我真有点不甘心。

看来,记忆力减退已是老人的普遍现象。报上曾有调查数据显示,老年痴呆症的患病年龄,已由原来的65岁提前到55岁,整整提早了10年!如此说来,我还算是幸运的了。

有科学研究成果认为,每个老年人的记忆潜力很大,至少还有90%没有被发掘出来,它能保持到70至80岁以上,世界上最聪明的人,也只发掘到2%。因此,如果我等老人,能够多发掘出一点点记忆潜力,也许就能够延缓或阻遏记忆力减退的趋势。

我其实也还有一些人生经历,让我刻骨铭心,怎么也忘不掉。我出生在一个灾难深重之年——1938年。我的第一声号哭自1938年,我吸到的第一口空气是日军轰炸引起的硝烟,我的人生开始在战乱的1938年。母亲在乱世把我带到人间,却未能把我养育到安宁的年代,这也是让母亲难以心安的憾事!我思念她的艰辛,她遗憾自己未遂心愿。天地两茫茫,何以慰心灵?想起那个年月,我心情总难平静。

我于是想到写作散文,想以此抚平此种心情。写作散文,并没设定要写哪些题材,只是想到什么写什么。写着写着,总离不开人生、乡愁、师友、行旅和闲情,都是自己熟悉的题材。它如身边的一口井,水源不尽,久挖不竭。

我的人生经历,虽无大灾大难的坎坷,却曾为生活、事业和健康而奔波。挨过饥饿,患过疾病,休过学业,去过大干校,受过改造,管过菜园,种过水稻。有许多年头,还过过物质匮乏、票证成沓的日子。改革开放,国家崛起,科学发展,技术进步,我有幸得以沾光。80年代电脑兴,我60而志于学;65始用电脑写作;75手机随身带,以微信交流,弃纸笔于废纸篓;80尚存写作志,仍有心于文章事。

家乡有许多物事让我常牵挂,那里的山,那里的水,那里的乡亲,那里的往事,构成美丽的乡愁,乡愁里曾有忧伤,乡愁里有亲情,乡愁里有恩情,乡愁里有冬天,乡愁里有春天。忧伤已过去,亲情尚存心中,恩情未报,耿耿于怀。让我感到安慰的是,父母都安卧在村里的高坡上了。

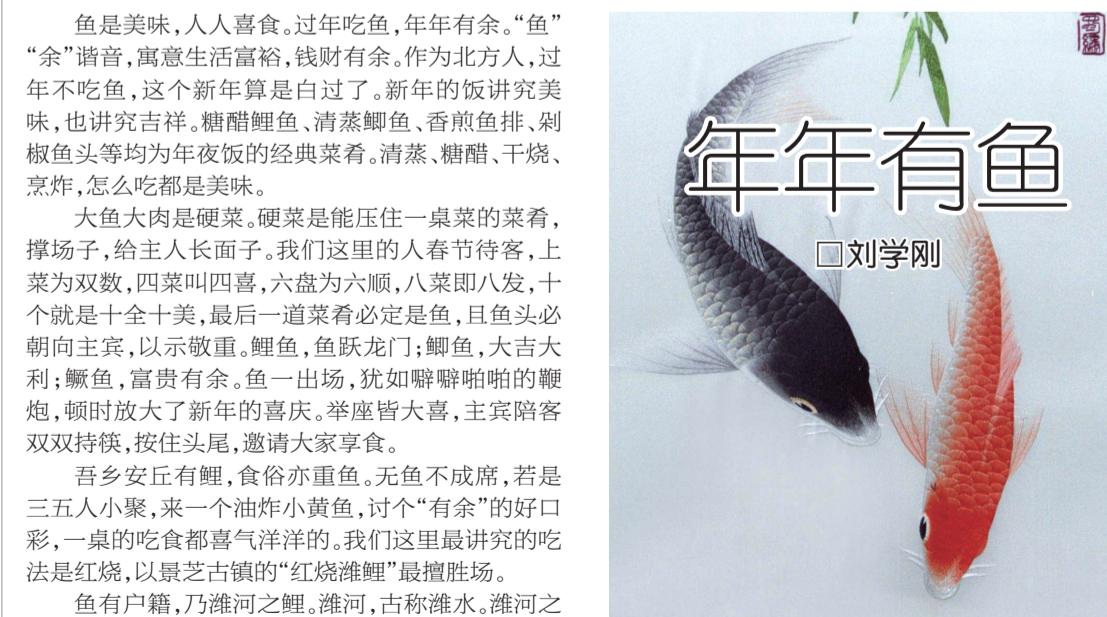
我不善于驾驭大题材,对身边物事倒是经常关注。国内外美景名胜,我游览过的不多。但凡去过的地方,印象较深的,多少留下一点笔墨,记下所见所闻所想。风雨雪月,叶落花开,树绿鸟鸣,是常见景象。闲情所致,常把它作为写作题材。所作文字,间或也有被人错爱之作。我由此相信,题材无大小,立意最重要。小鸟、布谷鸟、白杨树、玉兰花、金银木,都有可以升华的角度,找到它,文章就有程度不同的意味。闲情逸笔,也可记人生点滴。

我的人生还会有多长,未敢预料,虽然我曾以素描的笔法,写过平凡的生活,以稀释的水墨,画过淡淡的人生,但如磬的风雨、世事的沧桑,总是不断造成各色故事。不是所有故事都精彩,但故事反映人生,每个故事都不可或缺。人生的经历,没有一段是白费的。我的人生故事,自感尚未写完。年到80,不是智力丧失的时候。我深信,只要笔勤,还会有可写的。希望今日所画,仍然只是一个逗号。



原上草
孙泳新作品

第325期



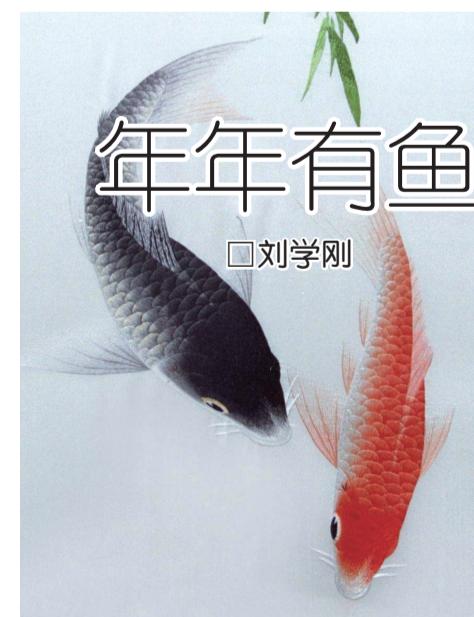
鱼是美味,人人喜食。过年吃鱼,年年有余。“鱼”“余”谐音,寓意生活富裕,钱财有余。作为北方人,过年不吃鱼,这个新年算是白过了。新年的饭讲究美味,也讲究吉祥。糖醋鲤鱼、清蒸鲫鱼、香煎鱼排、剁椒鱼头等均为年夜饭的经典菜肴。清蒸、糖醋、干烧、烹炸,怎么吃都是美味。

大鱼大肉是硬菜。硬菜是能压住一桌菜的菜肴,撑场子,给主人长面子。我们这里的人春节待客,上菜为双数,四菜叫四喜,六盘为六顺,八菜即八发,十个就是十全十美,最后一道菜肴必定是鱼,且鱼头必朝向主宾,以示敬重。鲤鱼,鱼跃龙门;鲫鱼,大吉大利;鳜鱼,富贵有余。鱼一出场,犹如噼啪啪的鞭炮,顿时放大了新年的喜庆。举座皆大喜,主宾陪客双双持筷,按住头尾,邀请大家享食。

吾乡安丘有鲤,食俗亦重鱼。无鱼不成席,若是三五人小聚,来一个油炸小黄鱼,讨个“有余”的好口彩,一桌的吃食都喜气洋洋的。我们这里最讲究的吃法是红烧,以景芝古镇的“红烧潍鲤”最擅胜场。

鱼有户籍,乃潍河之鲤。潍河,古称潍水。潍河之流程如锦绣诗章,起与合前呼后应,承和转上勾下连,无一处不妙笔生花。在它的源头箕屋山(今莒县箕山西北麓),潍河如细细的掌纹蜿蜒在丘陵山地之间,沿途承接雨水、冰雪融水、地下水,行至下游,河面宽阔,水草丰茂,底沙洁净,就有多种鱼类在此繁衍,以四孔潍鲤最为知名。

鲤鳞有十字纹理,故得鲤鱼之名,跳龙门的即是此鱼。潍河之鲤形如金梭,头尖尾细,身体侧扁而肥厚,色金黄,马蹄状的鱼嘴上方有四短须,乍一看,很像四个鼻孔,尾鳍浅叉形,看上去犹如双浆戏水,极为敏捷。刚出水的鲤鱼,尾鳍背鳍皆赤色,体侧灿灿的黄,鱼肚则是闪闪的白,犹如一轮红日跳出广阔的水面,让人觉得世界是如此的阔大而敞亮。



生活在潍河流域,每一分钟都是幸福的。密州人苏轼在潍河之畔筑“快哉亭”,其胞弟苏辙以诗歌的方式表达着对潍河风光的赞美之情:“槛前潍水去沄沄,洲渚苍茫烟柳匀。”唐人罗隐也有一首好诗,言及阳春之鲤:“垂杨轻弄翠带,鲤鱼日暖跳黄金。”走在潍河岸畔明媚的春光里,我们和诗人看到的是一样的景致,此情此景,怎一个爽字了得。

住在潍河边,若是把鲤鱼的跳跃演变为舌尖上的舞蹈,更是人生一大快事。单是糖醋鲤鱼,就让当年避难开封的光绪大帝赞不绝口,御赐“古都一佳肴”的美誉。

最妙的是红烧潍鲤。选大小适中的鲤鱼一条,一

斤半左右,在鱼的两面剖上横的竖的纹路,越细越好,这叫花刀,便于腌制油炸时迅速入味。红烧,是先炸后烧,一看配料,二看火候。炸鲤鱼要用熟猪油,旺火热锅,猪油烧至八成热时,把腌制好的鲤鱼请进锅里,炸至金黄色,捞出。若是花生油或大豆油烹炸,会损伤鲤鱼的美色,且易焦糊。烧鱼之作料,猪肉必不可少,肉香渗透到鱼肉里,这叫一家亲。把猪腰肉横切数刀,再切为火柴棍厚的鸡冠肉片,倒入留有猪油的热锅内,快速煸炒,接着投入葱丝、姜片、蒜瓣微炒,加汤、酱油、细盐、绍酒、白糖、味精,一应作料悉数到锅之后,鲤鱼再度入锅,此时,转微火慢烧半小时,烧至汤汁浓稠,鱼肉自是咸鲜甜香,不可让舌尖错过这人间的奇遇。烧好以后,以水淀粉勾芡,浇在鱼身上,即可食用。

玉盘初鲙鲤,看着金黄之鱼卧于深红汤水之中,直叫人幸福得有些发晕。

鲤鱼之肉鲜嫩无比,带皮吃,很有口感层次。记得有一年春节去看我大姑,大姑做了一盘红烧鲤鱼。吃了鱼肉,想吃另一面的时候,大姑用筷子夹住鱼身,眼睛看着我们:来个说法吧。有人说,把鱼翻过来。“翻”“反”谐音,不吉利。大姑说,就让鱼游过来吧。我们表兄弟好几双筷子齐齐夹住鱼身,扑棱一下,鱼真的游过来了,带着水草的腥味和阳光的甜香。

小时候,过年走亲戚,一路寒风吹彻。可是,一坐上热乎乎的炕头,新年的味道就扑面而来。窗户上贴了红窗花,鲜活的双鱼游动在阳光的河流里。圆桌上摆满四凉四炒四汤,最为丰盛端庄,最有气场的是红烧潍鲤。那种场景暖意融融,其汤热情似火,食其肉嫩滑如脂,一伸筷一张口,就把味蕾和心灵给格式化了,那种红烧是本味的、地道的,他处鱼肴皆为舌尖上的匆匆过客。