

副刊



“忽如一夜春风来，千树万树梨花开”，那忽然而至的第一场雪，便是冬天归来的美丽宣言了。轻翻古书，在寒冬里挑灯夜读，古人的诗情画意透过古老的方块字，一卷卷地，如清雅的梅香般穿越时光的帘幕，隐约在冬夜里飘散开来。突然发觉，在历朝的文人骚客中，盛唐的诗人对雪是最情有独钟的了。——摘自姚剑《雪藏唐诗》

感悟年味

王能玉

我的家乡地处偏远山村，经济基础薄弱。上个世纪80年代末，我上小学时，家里每到年底能结余几百元钱，就算得上好年成，也意味着能过一个宽裕的年。但更多的是紧紧巴巴地过年。

在我的记忆中，即使再穷，父母也会想方设法，叫我们姐妹仨能过一个快乐年，开心年，不叫邻居家孩子瞧不起。

每到腊月，母亲就早早地为我们做起了新布鞋。从选鞋样、糊鞋壳子、纳鞋底，母亲往往是在忙碌完一天的农活后，在夜晚昏暗的灯光下，坐在被窝里，佝偻着身体，一针一线纳着鞋底，一直到深夜。母亲的手很巧，她做的布鞋不但合脚，且好看耐穿。七里八村的乡邻都慕名来找她做鞋。母亲大多不会推辞，欣然接下。

大年初一，我们姐妹三个每人都能穿上一双新鞋。当从母亲手中拿到崭新的新鞋时，都会看见她那布满了纳鞋底棉线勒出裂口的粗糙双手，叫我们感到高兴，也感到深深的自责。

过年，除了穿新鞋，农村孩子能吃到的零食也就是家里炒的花生、瓜子，条件稍微好点的家里，会煮糯米、打米糖。

父亲为了我们过年时，也能吃上米糖，解解口馋，往往会从条件宽裕的邻居家借来糯米，煮起糯米，为打米糖忙碌着。我们姐妹仨早就盼望着。

米糖的制作工艺十分复杂，且是个纯细活。先是煮米饭，再晒干，剔除碎石等杂物，熬糖稀，再请师傅到家里打糖前后持续一个多月的时间。晒米的过程也要十分精心，晒得不均匀，会影响米糖的制作。为了增加米糖的口感，父亲还请打糖师傅放些黑芝麻在糖稀里，十分香脆可口，堪称美食了。

虽然，那个年代家里过年准备的年货很少，物质生活也很简单，但一家人其乐融融，这样的年，过得幸福，过得快乐。

后来，我们姐妹三个陆续外出求学、工作、成家。小时候的年味也越来越淡了。一年到头，难得能回家和父母团聚几次。过年成了我们做子女唯一表达孝顺的机会，拼命地购置年货，带回老家孝敬他们。而对于父母来说，盼望过年，不再是叫孩子们有好吃的，好穿的机会，却是盼到了有时间和子女团聚，和子女唠嗑。看着子女个个长大成人，有出息，儿孙绕膝，这成了他们过年最大的快乐。

有人说，子女能和父母过上一个团圆年，才是对父母最大的孝顺，也是父母最值得期待的新年心愿。过去，我并不能完全理解这句话的内涵。而我，也是在成家后，父母逐渐老去，才忽然明白了这句话的真实内涵。随着独生子女家庭数量的增加，天下父母希望能和自己孩子一起过年的简单愿望，却已经变成了一种奢望。



上帝没有给它翅膀

牟丕志

在很久以前，有一群老鼠常受到其他动物的欺负，特别是受到猫的欺负。猫好吃懒做，但擅长捉鼠，它把老鼠当成了草芥，饿了就随意捕杀老鼠，不管你是否该死。反正当我饿了的时候，你就得死。老鼠们想对付猫，但是由于身材力量方面相差悬殊而毫无办法。于是有一个年轻的老鼠经过一番思考，提议大家学飞翔。它说，只要会飞了，猫再有本事，对飞翔的老鼠是没有办法的。

但是，有一个问题不可回避，那就是在此之前，没有兽类学习飞翔成功的先例，倒是有不少的野兽学飞翔被活活地摔死了。但这群老鼠不怕失败，他们认为，与其坐以待毙，不如大胆地尝试一下飞翔，兴许有所收获。

于是，它们开始学飞翔。第一个学飞翔的老鼠从高高的峭壁上跃起，奔向远方拼命地挥动着四肢。但是，它并没有向前飞去，而是向山谷坠了下去。它死了。它是第一个学飞翔的老鼠。活着的老鼠并不以它没有成功而忘记它，而是把它当成了英雄，为它立下了石碑。这只老鼠明知学飞翔是一件非常危险的事情，但是，为了老鼠家族能够学会飞翔，甘愿用生命冒险。它认为这是值得的。

第二个第三个老鼠开始学习飞翔。它

每一个女人，从小女孩时代就开始期望能够遇见一个王子，没办法，王子与公主的故事，总是不离孩子成长的左右。但未来，大多数女孩子的婚姻，都和王子公主的故事背道而驰，平淡无奇，嫁于他人妇，安身立命于柴米油盐的世界里，童年时代的王子梦想，随着炊烟一并散尽。

想王子，为寻红颜，带着一只鞋子上路，全国的女子一一试遍，谁才是适履之人？似乎与相貌出身无关，只要能穿上那只水晶鞋，便是他心爱的姑娘，放在现在想，这样的择偶观有点不靠谱。

我觉得灰姑娘的两个姐姐分外可怜，为了嫁给王子，一个削去后脚跟，一个切去了大脚趾，血滴出来，暴露了她俩的野心，切了削了，都是白搭。

平常女子新婚那天，新鞋子是由夫君

客家肉圆香

赖晨

我的老家是闽赣边区的石城县，这里的人都是客家人，勤劳的客家人有许多充满客家风情的小吃，其中，就有让我忘不了的肉圆。

首先将精猪肉切成小片，放入用花岗岩特制的“料钵（石臼）”内，用木质坚硬细密的黄檀木料锤舂烂，叫打料。打料的过程颇具喜庆的韵味。男人有节奏地锤打着料钵内的精猪肉，金黄色的料锤和鲜红的精猪肉在玉白色的料钵内相互摩擦、撞击，料锤和料钵相击，发出“丁当、丁当”的声音，一声声悠扬的声音在村庄上空飘荡，在过年、过节的时候，整个村庄打料的声音，此起彼伏，互相应和，汇集成一首节奏美妙动听的交响曲。孩子们在厅堂里、晒谷坪上，嬉戏玩闹，等着吃鲜甜可口的



们试图总结飞翔失败老鼠的教训，但一个个都摔死了。它们被活着的老鼠给厚葬了。在它们后面，无数老鼠跟着学习飞翔。

终于，有一天，有一只老鼠摸索到了飞翔的技巧。它能借助于自己舞动四肢时形成的圆形平安地降落到地面上。

于是，一个又一个的老鼠学会了平安降落的办法。后来它们又学会了滑翔。为此，它们付出了数不尽的生命。

为了这一小小的进步，它们用了一百万年。

不知又过了多少年，一些老鼠不仅能

安全降落、滑翔，而且能飞出一段路程。又过了很多年，有一天，它们惊喜地发现，造物主已为它们安上了翅膀，这种翅膀不同于鸟类的翅膀，但足以与鸟类的翅膀相媲美。它们发现，自己已经能够在天空中自由地飞翔了。它们不敢相信这是真的。

这一群老鼠永远摆脱了被猫随意宰杀的历史，成为天空中的强者。

它们就是飞翔在夜空的蝙蝠。

要想实现人生的理想和目标，必须付出不懈的努力，甚至要付出很大的代价。不要幻想天上掉馅饼的好事。

现在王子不提鞋

伊尹

亲手穿上，崭新的红鞋子，意味着红红火火的爱情前程，是夫君一手所给。但总有一些人是不幸的，很快的，忘记了穿鞋之时的喜悦，不期望爱情漫长到地老天荒，谁承想是如此短暂。

嫁给王子的也有，千万里挑一，几乎在全世界的瞩目下，风光无限地出嫁了。像戴安娜嫁给查尔斯时，她还是个不谙世事的小女孩，结婚的前夜，不睡觉，兴奋地在自家花园里一圈一圈地骑车，一边骑一边叫道：“我要嫁给王子了！”那个总是无比忧郁的王子，后来，她总算看懂了他忧郁的原因，为一个既老又丑的女人，如果按形象来形容，那女人该是莠莠姑娘里的巫婆。

《名利场》杂志前主编蒂娜·布朗推出一本《戴安娜记事》，披露了戴安娜鲜为人知的另一面——戴安娜与查尔斯为琐事

争吵时，戴安娜常常脱下脚上的鞋子砸向查尔斯，而后者接住鞋，马上出手还击——不知道谁扔得更准。

丹麦储妃玛丽·唐纳森也好不到哪里去，跟随丈夫弗雷德里克王储出访美国，在阿灵顿国家公墓献花时，鞋跟卡在水泥地的缝隙里，而弗雷德里克王储却没能像童话里的王子，捡起鞋子，亲手为她穿上，而是风度优雅地回头看着，看着他的灰姑娘，如何将脚踩在地上，弯下腰，左摇右晃地将鞋子拔出来，穿在脚下。

平民人家也是如此，婚前，高跟鞋崴了脚，男人会心痛地又吹又揉，很多年过去，再崴脚时，他会眉头一皱：“早就给你说过不要穿这么高的鞋子，你不听。”

王子虽不提鞋子，但他没有忘记他是王子，所以，还会优雅地在一旁看着。

肉圆。

精猪肉被打烂了，成为粉红色的肉末了，加入适量的水、盐、碱、味精等作料，接下来按照“一碗精肉两碗粉”的配制比例，放进薯粉，用料锤反复冲、撞、击、夯、擂，薯粉和肉浆水乳交融、搅拌均匀，当擂动肉圆料时出现了葱叶孔了，“肉丸料”就成了。脑袋上冒着热气的男人从“石臼”挖出肉料，交给厨房里的女人。女人用左手“抓”，右手用调羹（汤匙）浸冷水后沿左手拇指及食指平面从外往里一插左手抓出的肉浆圆，轻轻地放在料榻上，不久直径约1寸的、圆润的肉圆整整齐齐地排满在四方的竹料榻上。干松柴火焰在灶堂里欢快地跳舞，亲吻着黑黝黝的锅底。锅里的水烧开了，水蒸气热气腾腾，灶台上氤

氲着白蒙蒙的雾气。肉圆放入锅内蒸熟，这叫蒸料。

客家肉丸蒸熟后即可食用，香喷喷、热腾腾的客家肉丸香气扑鼻，味道鲜美可口。孩子们用箸只（竹筷）擎几粒肉圆，在晒谷坪里显摆，夸耀自家爸妈做的肉圆韧爽香甜，津津有味地吭哧吭哧地吞吃。山村客家人也常常将客家肉丸晾干存放，食用时可蒸、可煮、可炸、可炒，蒸的脆爽，煮的韧滑，无论哪种方式均可制作成道好菜。过去，客家肉丸都是家制自用，作为当地客家人庆祝传统佳节和婚嫁寿诞喜庆时，宴请亲朋好友的一道传统大菜。如今，肉丸作为客家石城有名的风味小食，已经大量进入饮食市场，招徕着来自天南海北的食客。