

# 春联往事

□ 任志芳

“爆竹声中一岁除，春风送暖入屠苏。千门万户曈曈日，早把新桃换旧符。”每年年三十，吃罢年夜饭，都要贴春联。红红的春联一贴起来，我就想起五老太爷。

五老太爷是我老太爷的叔伯弟弟，在家行五，我老太爷行二。他虽然是我爷爷的叔叔，却仅比我爷爷大三岁。我爷爷四十出头就得病去世了，只留下我奶奶带着四个孩子过日子。当时我大姑十岁，我爸八岁，最小的老叔只有八个月。不过当时家里不穷，是村里的富户，因为老太爷抠门儿是出了名的。这抠门儿是拼命攒钱，攒完钱就买地、买宅子，努力想过成富人的样子。在他心里，家里有大宅院，外头有大片地，心里才踏实。而五老太爷却和我老太爷的抠门儿完全不同，他吃、喝、赌、抽（抽大烟），身上几乎具有了纨绔子弟所有的恶习，是个典型的败家子。解放后，他突然像变了个人似的，改掉了以前的恶习，不再游手好闲。村里的老师卧病在床，村长念他识文断字找到他，他应了下来。从此他更加检束，没事就练毛笔字。原来他是上过私塾的，写字的功力还在。逢年过节，他都会给乡亲们写春联。村里有了红白事，也都请他去记账。

我有记忆开始，五老太爷就有了白胡子。印象里，屋里有一张八仙桌，上面铺一张毛毡，桌角放一沓红纸。他拿刀子把它们破

开，变成一条条的。完成这一步，他的手往红红的，他见我围在桌边，眨着小眼睛，会把手上的红色抹到我的脸蛋上，变成我的腮红。我美极了，还让他把我的脑门也抹上。这样就像哪吒了！我蹦蹦跳跳的，五老太爷急忙伸手护住桌子，嘴里笑着说：“芳儿，不要挨着桌子啊！”桌子上砚台里有研好的墨汁，他有时站着，有时坐着，手握竹管，蘸墨，舔笔，稍一凝神，落笔如飞，笔走龙蛇，唰唰唰，一副对联一挥而就。红纸黑字，龙飞凤舞，空气中弥漫着浓浓的墨香。我拿起写好的对联，想帮忙放在地上晾着，他怕我把对联弄坏，而我又非干不可，他便依着我，扶着我的小手，轻轻而隆重地把它们铺了一地。它们就像集市上卖的新娘子的红被面，我喜欢得不得了。摆放要离炉子远一点，那时炉火正旺。五老太爷一边等着对联晾干，一边指着其中一副对联上的字，对我说：“芳儿，这两个字认识吗？念‘新年’。”我高兴地跟着念“新年”，不知怎么的，我特别对“年”这个字有好感，大概是喜欢他写的那一竖吧，就觉得那么有劲儿，那么潇洒。我不懂为啥红纸长短不一，上面的字多寡也不同，最后写的还有更短的纸，只有四个字。上面写的字，有的我认识，我指着上面的一个横画，念到“一”，五老太爷可高兴了，停下笔，指着那一条念道：“一帆风顺。”我稚嫩的语气跟着学起来。他笑着说：“一帆

风顺’这副对联就送给你，回去让你妈贴门口，一年下来就什么事都顺心了！”我高兴得合不拢嘴，把属于我的收起，五老太爷帮我折好，放在炕头上。对联写完了，还要写“福”字，换成更大的笔，字体臃肿得像用水桶泼了一样。这回五老太爷不准我动了，他亲自动手，上面的墨太饱了，放不好就会流墨，污了福字的。我问他干嘛写那么粗，他笑着说：“这才‘福’厚嘛！”我听不懂，但觉得一定有道理，也装着懂的样子点点头。写完了春联，五老太爷坐在小板凳上，装上一袋烟，他端着长烟斗，眯起眼睛，看着这一地的红春联，慢悠悠地啜一口烟，腾起的烟雾里，他也许看见了它们贴在家家户户门口的情景吧。我没空跟他抽烟，赶紧给俺妈送对联去了。

街坊四邻来取对联时，多半会拿把花生、瓜子、糖瓜，偶尔也有江米条、爆米花、栗子什么的，种烟人家还会送上等烟叶，大过年的极少有人空手请“福”，哪能让老爷子自掏红纸钱？但那个年代都穷，不在东西却在情意。邻居们屁颠屁颠地给老爷子装烟袋，上火，对他谢了又谢，才心满意足而去。大家只觉得门口贴上一副对联，年味就来了。对联上承载着他们对五谷丰登、六畜兴旺、风调雨顺的期望。五老太爷家里的对联贴得最全乎，不光正门贴，偏门贴，仓谷上也贴，甚至鸡窝上也贴上一副。也是，谁还嫌幸福多呢？

年三十如期而至，吃罢午饭，就着锅里的米汤，俺妈把大铁勺坐在炉子上，再抓一把面，用筷子顺着方向搅动，打成浆糊。妈妈打的浆糊稀稠均匀，不起疙瘩，粘度又好。晾着的时候，我还偷偷尝过，稀稀溜溜的，趁热最好吃，有点凉粉的口感，凉了就没那么好吃了。我拿着对联，跟在爸爸屁股后头，爸爸拿着一把刷浆糊的小笤帚，在连天的爆竹声里，把大红对联贴上，把美好的祝愿贴上。深吸一口气空气中鞭炮的味道，贴起春联才算过年了！整个村子，都沉浸在一片红彤彤、喜洋洋的年味中。

再后来，集市上出现了印刷体的春联，带花边的，还有金黄色字体那种，充满富贵喜庆之气，还有那财神爷也是印的，笑容可掬的样子，比画得更加生动逼真。找五老太爷写对联的人越来越少了，还有一个原因是他写字的手也哆嗦了，终至不能写了。几十年过去，现在市面上卖的春联已经有了3D效果的了，好多商家也免费发放对联、福字，但不知怎么的，我还是怀念五老太爷那手写的、饱含墨香的春联。后来，女儿也学习书法，我家门上、亲友家门上也都贴上了女儿亲笔书写的祝福，对联的内容都是我和女儿用心选的，总觉得每一个字都充满温度。那一串串祝福就是满满的心意，日子也如春联上的那些吉祥话儿说的那样，一天天好起来了。



## 赶年集

□ 刘翠艳

年的脚步越来越远，年的味道越来越浓，返乡的农民工越来越多。孩子放了寒假，就像脱缰的野马一样，在巷子里上蹿下跳，一会儿藏猫猫，一会儿过家家，一会儿又跑到广场放鞭炮。他们把买来的成挂小鞭一个个拆开，装在外衣口袋里，然后再把小鞭放在石板上点燃，清脆的鞭炮声带着孩子们的笑声飞到半空，惊飞了站在枝头唱歌的小鸟，它们拍打着翅膀飞到楼的那边去了。

那天又是金厂峪大集。前一天晚上，我计划好了要买的猪肉、排骨、肘子还有鸡饲料，吃过早饭，就带着小儿子去赶集。集市离我家不算太远，只有不到一公里，就在过两个村庄的一个山根下。那是一大快平整的土地，为了方便十里八乡的村民买卖，有关部门就在这里设了集市，有二十多年了。附近村民可以把自家产的时令蔬菜、水果或是其他一些农产品带到集市上卖，还可以买回自家生产生活的必需品。集市还吸引了大批客商，他们把从远方带来的衣服、鞋子、布匹等所有商品摆到集市上，等待人们选购。可以说集市是乡下人家的大商场，它丰富着人们的生活，也满足着农业生产，给疲乏的农人带来了无穷的樂趣。

太阳从山坳里钻出来，金色的光照满大地。远处的山绵延起伏，被满目的绿松树包裹着，阵阵寒冷从山顶往下蔓延。儿子骑着电动车在我前面，我骑着摩托车在他后面。那个只知道玩耍的婴儿眨眼变成了美少年，已经是上初三的学生了，再过几个月就要参加中考。他有了自己的个性，出门不再喜欢坐在我的摩托车上，他说只有学会独立，才能长大。所以在今年夏天，在他的软磨硬泡之下，我给他买了辆电动车。但是，每次出门，我们都会骑着摩托车在他后面看护，恐怕他会骑得太快。

现在的孩子有多幸福啊，要什么，就有什么。记得我在他这样大的时候，想和父亲去赶集，要步行十多里路。有时候还要推上木推车，车上装着棒子骨头或是松木劈柴，卖到工人宿舍楼里。如果柴卖不出去，我们就不可能去集市上买东西。还记得有一年夏季，我和父亲一人推了一车干松枝，卖了七元钱。那时候校园内流行一种红色半高跟拖鞋，我羡慕好长时间了。“爸，给我三元钱可以吗？”我忐忑着问。父亲皱着眉头，数着那不多的票子，嘴上几乎像失去控制的机关枪一样，问我：“你要钱干啥？你要钱干啥？你说你要钱干啥？你知道这些钱有多少用处吗？”走在父亲的身后，我委屈的泪水不由自主地往下滚落。眼看着父亲把那七元钱一元一元地买了各种蔬菜种子。那个集赶得我至今难忘。

虽然是腊月大集了，比起往年，街上来往的车辆还不是太多，人也不算太拥挤。比起平日的集市，各种货物琳琅满目，更丰富一些。红色的灯笼高高悬挂，随风舞动。地上的年画和对联五彩缤纷，在阳光的折射下，反射着迷人的光。我和儿子挑选了对联，买了七色彩灯。卖肉的多了一些摊位，买肉的人特别拥挤。卖肉的师傅技术娴熟，面带笑容地分割着猪肉。腊月大集卖肉，是最忙的时候，一个集下来，要卖掉三五头猪呢，如果没有好的身手，会手忙脚乱的。

卖新衣服的摊位上货很多。但是买新衣服的人没有多少。我和儿子拉着手，在摊位之间穿梭。“妈，难道现在的人过年不买衣服了？”儿子用吃惊的眼神望着我。“不是不买，可能大家不再依靠集市买衣服了。有的去了城里大商场购物，有的在网上海购，有的人没钱就很少购物！市场在变，人的思维在变，人的经济条件也在变！我们活在变的世界里！”儿子用似懂非懂的目光望着我。

买完猪肉、排骨、肘子，我们又去了粮食摊位，想给鸡买食。路上我遇到了二嫂子。二嫂子正在买爬豆、黏米和黏面。我们互相打了招呼。她说：“小林子（他儿子的小名）一家回乡下过年，正月初五才回去。我要做黏豆包，包粽子。孩子们都喜欢回家过年，他们说在乡下有年味，可以铁锅炖肉、滑冰、打扑克、玩麻将、放鞭炮。在城里，住在钢筋水泥的楼里，吃了睡，睡了吃，没有半点趣味。”

买了鸡食刚要走，忽然后背被人轻轻拍了一下。一回头，我见到了表叔。我笑着和表叔打了招呼，表叔勉强地挤出了一点笑容。看着表叔的手上拎着不多的猪肉，我问：“表叔，赶集来啊？咋买了那点猪肉啊？”“不少，五斤多呢！你表弟他们去了广州打工，来电话说好几个月没发工资了，过年就不回家了。你表婶他们俩，吃不吃肉无所谓，就是俺孙子孙女，不吃肉不行啊！哎，钱不好赚了，所有人都压力大啊！你看，这像腊月集吗？卖货的人多，买货的人少！价钱贵的东西销不动啊！”表叔无奈地摇摇头走了。

我和儿子带着战利品回家。阳光洒在身上，青春年少的儿子，一脸兴奋，无忧无虑地骑车行驶在我的前面，我不紧不慢地跟随。突然间，在我的头顶，湛蓝的天空，飘来几片乌云，好像一下就遮住了我头顶的光。我和儿子，好像两个世界的人，我要为一家子的生计操心，而他只管上好学。一家老少，过新年，该买的都要买；七大姑，八大姨，过年要看望。丈夫辛苦打工挣的钱一张张往外飞，过了年，他依然要远行打工，而我留守，照顾老人和孩子。祝愿新的一年，生活会更好。

## 炖年肉

□ 唐氏当

民谣云：“二十五，扫尘土；二十六，炖大肉”；二十七，杀年鸡；二十八，把面发……”北方人严格按着老例儿走，尤其是上班族，平时没时间，只好在年头儿来个总突击。而在农家，大鱼大肉基本上在腊月二十左右就已经做熟了，甚至馒头、豆包也已出锅，都“坚壁”在院里的大缸里，上面扣着厚重的铁锅，年货一直可以吃到开化。年味儿，从各家各户的大灶里顺着烟筒早就蹿了出去，夹杂着从门窗蒸腾出来的鱼味儿、肉味儿、炸东西的油烟子味儿、蒸饽饽的味儿，加上鸡叫狗吠孩子闹，以及零零落落的鞭炮声，这醇厚的年味儿，能把人熏个跟头。

唐山炖大肉，基本有两吃。一种是花椒肉，民间俗称“片儿肉”；一种是红烧肉，就是我们常说的“块儿肉”。做“片儿肉”的时候，需先炖“方子肉”，切下一拃见方的五花肉，加料酒葱姜焯水，八成热后捞出，将肉皮炸至虎皮色，麻麻渣渣的，再用冰糖炒色，加调料炖熟。放凉后切片摆入二碗，薄厚由人，再加面酱、酱油、豆腐汁少许，顶上葱丝，抓一把花椒，上锅再蒸，一碗家常的五花肉就做好了。家常版的只有肉皮是红红的，肉身雪白，边上覆着半寸长红褐色的瘦肉边儿，碗边浮头飘着鲜亮的一层油。当然各家都有高招

儿，肉片厚薄不一，口味各异。我家的薄如蝉翼，可以和灯影牛肉的薄厚媲美。饭店的花椒肉每片厚厚实实、通体红润，但免不了口味重。家常的既合口味又经济且卫生，当然是吃货们的首选。“方子肉”只能算半成品，如果想吃酸菜白肉，直接切片就行了。唐山菜比较婉约，没有东北菜那么血淋淋，上面还铺着血肠。现在北方也有很多川菜的身影，“方子肉”切片改刀，俏上豆干、豆豉、豆瓣和青蒜，一道下饭的川菜回锅肉就出锅了。唐山吃肉比较简单，分出“块儿”“片儿”出屉之后，会用蓝边二碗“折碗子”，二碗上面扣上汤盘，双手迅速翻个儿，肉梢就扣在了下面，上面的肉皮一条条的排列着，像琴键一样。“折碗子”这活儿一般人干不了，至少是乡厨或做饭老手，须眼疾手快，否则就会汤水四溅。所谓二碗是相较于大碗而言，二碗的量更适合扣在汤盘里。

由于也有“扣”的环节，唐山“折碗子”的“花椒肉”归结起来也应该算是扣肉的一种，而且和全国多地一样，长短大小都差不多，只是“扣”得干净，“扣”得纯粹，没有什么配料。但各地的扣肉确实五花八门，令人目不暇接。广东有最著名的梅菜扣肉，湖南有虎皮扣肉，常州有香糟扣肉，两广、福建还有芋头扣肉。四川

除了烧白，仪陇客家九大碗还有糖扣夹沙肉。近邻天津和南省有渊源，除了也将馄饨叫做云吞，他们还有一种赤土扣肉，据说源自清代御膳房宫廷大菜，即如今我们在饭店常吃的那种“万字扣肉”。简直是配料竟自由，万物皆可扣。

虽然没有哈尔滨扒肉、济南把子肉那么厚实、红亮，也没有冀南和中原大地的条子肉那样直白；既没有川渝一带的甜烧白、咸

烧白那样口味鲜明，也没有江西一带的米粉肉那样软糯鲜香，更没有陕南秦巴山区吊罐肉软烂得甚至提不起来……但唐山的“花椒肉”不但本地人爱吃，外地人更喜欢。我曾亲眼看见在某知名饭店有很多外地食客打包带走唐山的“花椒肉”，一提就是好几盒。我家的外地亲戚也几乎都钟爱我做的家常“花椒肉”，无论在何地，我做的“花椒肉”一上桌，保准率先净盘。



## 《红楼梦》中的枣泥山药糕

□ 潘国英

枣泥山药糕是《红楼梦》中的一道美食。它出现在第十一回，王熙凤来到宁府，看见秦氏的光景，虽未甚添病，但是那脸上身上的肉都瘦干了。秦氏说道：“……昨日老太太赏的那枣泥馅的山药糕，我倒吃了两块，倒像克化得动的似的。”

这里的重点是，秦可卿当时已经病得很重，吃不下任何东西，那位从冯紫英家请来的张先生也印证了这一点。张先生诊了秦可卿的脉以后，贾蓉问道：“先生看这脉息，还治得治不得？”先生道：“看得尊夫人这脉息，左寸沉数，左关沉伏，右寸细而无力，右关虚而无神。其左寸沉数

者，乃心气虚而生火；左关沉伏者，乃肝家气滞血亏；右寸细而无力者，乃肺经气分太虚；右关虚而无神者，乃脾土被肝木克制。心气虚而生火者，应现经期不调，夜间不寐；肝家血亏气滞者，必然肋下疼痛，月信过期，心中发热；肺经气分太虚者，头目不时眩暈，寅卯间必然自汗，如坐舟中。脾土被肝木克制者，必然不思饮食，精神倦怠，四肢酸软。细看这脉息，应当有这些症候才对。”旁边一个婆子道：“何尝不是这样呢，真正先生说得如神，倒不用我们告诉了。”张先生和婆子都证实秦可卿病得不轻，而且不思饮食。

为什么贾母给病重的秦可卿送这道点心而不是别的呢？我们知道，山药和红枣不仅是粮食，蔬菜，干果，更是两味温补的良药。据李时珍的《本草纲目》记载：“山药原名薯蓣，也称儿草、修脆、山芋、玉延等，后因唐代宗名预，避讳改为薯药；又因宋英宗讳薯，变为山药。恐岁久以山药为别物，故详著之。”怪不得我在书里查了四五遍也查不到山药，后因想起古时山药是否有其他名讳？果不其然，还真是如此，故抄下来给大家科普一下。

山药在《本草纲目》里属菜部，在上中下三品里属上品，可见它的地位之高。

《本草纲目》还记载：“（山药）主治伤中，补虚羸，除寒热邪气，补中，益气力，长肌肉，强阴。久服，耳目聪明，轻身，不饥，延年。本经主头面游风，头风眼眩，下气，止腰痛，治虚劳羸瘦，充五脏，除烦热。补五劳七伤，去冷风，镇心神，安魂魄，补心气不足，开达心孔，多记事。”

而红枣，在《本草纲目》里也有详细记载，李时珍列举了全国各地出产的红枣，谓“南北皆有，唯青（山东青州）、晋（山西）所出者肥大甘美，入药为良”，其他地区出产的红枣“其类甚繁，味亦甘美，皆可充果食，不堪入药”。也就是说，能入药的最好的枣为青州枣，晋州枣次之。《本草纲目》还记载了红枣的药用价值就在于“补中益气，坚志强力，除烦闷，疗心下悬。止嗽，补五脏，治虚损，除

肠胃脾气”。

根据这些记载，山药和红枣的药用价值就像为秦可卿量身定做，太适合她的病症了，它们既是良药也是美食，可以治病又可以解饥。从这里也可以看出，出身豪门贵胄的贾母不愧见多识广，对医理也是略通的。

枣泥山药糕的做法其实并不复杂。我们要做的《红楼梦》里秦可卿吃的枣泥山药糕，主要食材就是炉土山药和山西红枣，因为炉土山药就是著名的河南焦作温县出产的淮山药，山西红枣是可以入药的晋枣，不需要添加任何辅料，这才是最原始、最健康、最符合病人“克化得动”的食材。

首先，我们要把红枣洗净进行煮制或蒸制，然后去皮去核，用料理机打成糊状，再用不粘锅进行炒制，炒制过程中要添加少量的动物油脂，这是最传统的制作枣泥的方法。

其次，把新鲜的炉土山药洗净去皮，放入蒸锅内蒸制二十分钟左右取出，捻成泥后放入容器搅拌至细腻无渣，再用手将山药泥和成面团状。

第三，将枣泥攥成大小相等的球状，把山药泥也分成大小相等的剂子，然后将枣泥包在山药剂子中间，团成椭圆形，再放进模具抹平压出，纯白无瑕的枣泥山药糕就出炉了。这就是秦可卿吃的那款正宗的枣泥山药糕。这款枣泥山药糕，一没有污染，二没有任何添加剂，三是采用了可以温补的药用食材，真正是一道原生态的绿色美食，完全符合书中的情境和状态。

