

文化中国年

青铜华章

◎杨三倍

烟火明灭，仿若幽梦一场。月隐星沉，心海微澜彷徨，蘸满心绪情长，绘就山水绵长，秦山越尽，峰峦奔涌如浪。

花谢弦断，难掩佳人模样。昔年谁与谁，许诺地老天荒，寻青铜旧缘，平仄间情思悠扬。

为伊谁曾，肝肠寸断守望。旌旗猎猎，红颜饱经沧桑，千秋辗转，思念凝为印章，于青铜之上，字词铿锵。

命运脊梁，刻得坚毅硬朗，洪荒篆文，闪耀古朴灵

光。祭告先祖，痴情汹涌满腔。

瓦檐枝梢，隐蕴往昔故事，云雷纹底，神秘幽韵昭彰。浮雕精琢，古韵四溢流芳。兽面纹深，韵味醇厚悠长。

古老旋律，悠悠万世回荡。天玺积蕴，岁月厚重有常。册页盈厚，尽载历史沧桑。

光热熠熠，滋养华夏之邦。青铜留痕，凝作爱的锈光。层层思绪，翻涌如浪逐浪。青铜大器，深蕴千秋文章。



腊月遐思

◎毛伟涛

寒冬腊月，万物凋零，天地寂然。深冬的冷峻，造就了腊月的苍凉。腊月里没有缤纷的色彩，缺乏鲜活的生活的生气，但也让浮华的躁动和世俗的喧嚣远离了心灵，让人更能体会到宁静和沉思带来的意韵。腊月是一位睿智的导师，它用磨难和困苦历练我们的品格，让人们在万籁俱寂中感受生命的厚重和丰实。傲雪中的蜡梅，北风中的青松，都顽强地传递着希望的气息。

到了腊月，也就到了真正的年终岁末，人生之树上又多了一个年轮，岁月匆匆，光阴似箭，一年的时光又从指间溜走。在过去的一年，为了生活的富足，为了亲人的幸福，我们竭尽全力。一路走来，有收获，有成长，也有失意和遗憾。然而生活本就是汗水与泪水交织、喜悦与苦痛并存。走过的路，遇到的人，经历的风雨，路途中的点滴，共同铸造了生活的纷繁多姿。只要经历过，就不后悔，只要用心度过，一切都会成为珍贵的回忆。腊月预示着结束，也代表着新的开始。

进入腊月，“年”的脚步就近了，空气中弥漫着喜庆祥和的气氛。春联、窗花、中国结和人们的笑容，共同染红了腊月。年味儿越来越浓，不由得让人想起儿时的歌谣：“小孩小孩你别馋，过了腊八就是年。腊八粥，喝几天，哩哩啦啦二十三。二十三，糖瓜粘；二十四，扫房日；二十五，糊窗户；二十六，炖大肉；二十七，宰公鸡；二十八，把面发；二十九，蒸馒头；三十晚上熬一宿，大年初一把年拜。”随着社会的发展，人们的物质生活日渐富足，许多年俗如今已渐渐淡化，但人们对新年的期待、对团聚的渴望、对幸福的追求，却亘古不变。

腊月是春节的前奏。过年了，远方的亲人即将归来，久别的朋友即将见面，团聚是离别时的温馨承诺，也是在外打拼时的美好期盼。也许有许多漂泊在外的人不能回家，但通过电话或微信，我们依然可以团聚，依然可以感受到家的温情，感受浓浓的年味。只要心在一起，情归一处，即使天各一方，依然相忆相知。

走进腊月，人们盘点岁月的给予与回报，谋划来年的希冀与收获。我们一起回忆着、期待着、思索着，坚定地朝着幸福和快乐的方向奋勇前进。

走进腊月，走进“年”，走进希望。

故乡年集

◎何小琼

味很吸引人。购买的人拿着塑料袋，一大把一大把地抓，老板娘忙着称重，忙着收钱，笑得合不拢嘴。母亲停下买了一些，我们继续向前走，吃着甜甜的糖果，啃着酥脆的饼干，心满意足。

再往里走，真是令人眼花缭乱。挂着新衣的铺面已经大红灯笼高高挂，衣服以喜庆的红色为主，连围中也大多是大红色的，试新衣的人满脸喜悦，卖衣服的巧舌如簧。路过美发店，里面的人排队等着做头发，那个年代流行烫发，店主忙得不亦乐乎。我们走到卖小吃的摊位，又走不动了，那香气扑面而来，父亲带着弟弟要去购买年糕和汤圆，我拉着母亲去小吃摊。

小吃摊上有炸年糕，还有放在锅里热着的小粽子，一盒刚炸好的麻球放在一边。有两个小孩正吃着麻球，吃得津津有味，麻球是花生芝麻馅的。其中一个男孩高兴地说，要是天天腊月就好了，平时赶集不容易吃上这些。这话惹得大家都笑了，母亲买了麻球和炸年糕，分别装好，便拉着我，与父亲和弟弟会合。

来往的人络绎不绝，吆喝声此起彼伏，有的商户甚至拿着大喇叭招揽顾客。父亲拉着弟弟，手上提着一袋购买的物品站在约定好的药店门前等候。接着就要去买鞭炮和烟花，这些摊位也围着一堆选购的人，吸引我们小孩目光的当然是各式各样的烟花，什么跳猫、孔雀开屏、一飞冲天、公鸡下蛋、花开富贵等，种类繁多，让人拿了这个还想买那个，爱不释手。我们终于挑选了喜欢的几样，父亲买了两挂一万响的鞭炮，准备在大年三十和初四的时候燃放。

要过年了，少不了年画和对联。栩栩如生的年画，色彩艳丽，寓意美好，大多是胖娃娃抱着大鲤鱼，寓意“年年

有余”。最令我印象深刻的是，一位被乡邻唤作“三叔”的老人被众人围观写对联的热闹情景。“三叔”写得一手漂亮的字，每当临近过年，集市上都会围一群请他写对联的人。我们路过时，“三叔”旁边已经悬挂了不少写好的对联，有的写着“财源滚滚随春到，喜气洋洋伴福来”，横批“财源广进”；有的写着“福星高照全家福，春光耀辉满堂春”，横批“春意盎然”；还有的写着“一帆风顺年年好，万事如意步步高”，横批“五福临门”……这些寓意美好的手写春联，字迹饱满大气、方正舒展，吸引了许多人围观，为热闹的街市增添了浓浓的年味。

时光荏苒，岁月如梭，那活跃在记忆里的年集，依然清晰如昨，滋味绵长。



我们村的挂面

◎杨青峰

首家乡流传的歌谣描绘了客人食用挂面的高兴情景，也表明在当时用挂面招待亲友才足以表达主人的诚心诚意。

我从小就常看父亲加工挂面，还当过父亲的帮手呢。说起来，做挂面是一项非常辛苦的活儿，需要起早摸黑，昼夜不停地地连轴转。从当天下午到第二天午后，要完成“和面”“揉面”“盘条”“醒面”“上面”“开面”“晾面”“切面”“包面”等多道工序，这其中包含着精细周到的技术和独特的手艺。拿和面来说，一次要把三十斤左右的面粉放在一个大瓷盆里搅拌、搅匀、揉透，不仅需要力气，还要有窍道，然后再放到瓷盆醒发，分三次做成条形。先揉至小孩胳膊般粗细，放到盆里“醒”一会儿，再进行第二次做条，这次要如擀面杖般粗细，再“窝醒”一会儿，进行第三次做条，做成手指头一样粗细的圆柱状条子。让我印象最深的还有“上面”这一环节。前一天晚上“盘

在瓷盆里的面条，要在第二天黎明以前，用手把面条搓细搓匀，以“8”字形缠绕在两根平行的竹棍上，然后别在两个间距20厘米的孔中。如果没有娴熟的手上功夫和技艺，面条很难搓得匀溜细致，还可能会在下一道工序上卡壳，造成断面或者成品面粗细不够齐整的情况，使挂面成色打了折扣。

说到“出面”，那可是最让人开心的时刻，也是一道令人瞩目的风景。到了午时，冬日的太阳洒下柔和的光，村子里做挂面的人，都在自家门前的木架上展示劳动成果，这是辛苦了几天的他们最开心的时刻。一条街道上，“呼啦啦”掀起一道道人工墙，在阳光的照耀下，随着轻轻吹拂的微风，白里带着淡黄的挂面“哗啦啦”地抖动，仿佛一支舞动的乐队在为主人献礼；好似大海上行驶的轮船，扬起一道道风帆迎风破浪；又好像刹那间出现在眼前的瀑布，在艳阳的映衬下垂直

流泻……

一柱挂面挂好后，主人总要欣赏片刻，再继续操作，直到槽子内的挂面被依次“挑”出来，进行完“出面”程序，被挂在木架上。大约一小时过后，晾干到八九成的挂面被“挑”到屋内的木架上继续风干，最后再切面、扎捆、包面。

改革开放以来，小营村的挂面产业如雨后春笋般蓬勃发展。2006年，岐山空心挂面制作技艺被列入陕西省第一批非物质文化遗产名录。此后，村上成立了挂面加工厂，组建了专业合作社，负责挂面生产经营。随着科技的发展，又引进了空心挂面加工技术，既保留了传统手工挂面的生产工艺，又提升了产品质量，大大加快了挂面生产速度，增加了村民收入。现如今，我们村的挂面行銷甘肃、四川、山东、内蒙古、西藏、新疆等20多个省区，挂面产业成为省、市、县“一村一品”龙头产业的典型。

苜蓿的味道

◎李小娟

手擀的，通常会在前一天晚上和好面，第二天早晨起床后，把面再揉几遍。母亲虽然瘦弱，但揉面时的力道却能让案板发出“吱吱呀呀”的声响，只要听见声音，我们就会马上起床。母亲揉面擀面时，我和妹妹会认真地挑拣苜蓿里混的些许杂草，姐姐会去准备煮面用的柴火，父亲则抡着斧子劈柴。一家人为了一碗初一早晨的苜蓿面，开开心心地忙活。冬日的早晨很冷，但我们脸上的笑容却很灿烂。

等我和妹妹洗好苜蓿，母亲的面也擀好了。母亲擀的面条很有韧劲，切得宽细整齐，像是用尺

子量过似的。而且，别人家大多会把苜蓿用油炒熟再下面，母亲做面时，苜蓿不用油翻炒，是直接下锅煮的。母亲说，这样既可以省油，又可以保持苜蓿本来的味道。

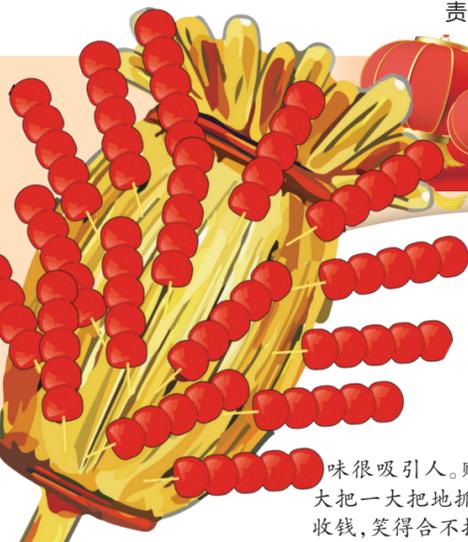
将擀好的面条下到锅里，面七八分熟时，把苜蓿撒到锅里。再等两三分钟，面和苜蓿就可以一起出锅。然后，母亲会用提前做好好的汤进行兑兑。

母亲做的汤，材料简单，味道却很香。原料有葱花和蒜瓣，再加一些臊子和一点切成菱形的金黄色鸡蛋皮。熬好的汤浇到白面苜蓿上后，苜蓿的清香和着葱蒜的辛香，

飘散在房间内。我们迫不及待地想端碗，母亲加以阻止。因为，还有一道工序没完成——还要把提前切好的胡萝卜丝放在碗里做个点缀。

这样，一碗色香味俱佳的苜蓿面才算大功告成。想吃清汤的，可以直接入口；想吃味道再重些的，可以再加勺油泼辣子。一家人，围着火盆，吃着清香无比又颜色鲜亮的苜蓿面，开开心心地过年。

慢慢地，我们越长越大，生活也越来越好，再也没有在寒冬腊月之时，漫山遍野去寻那点点翠绿的苜蓿了。也不知从什么时候开始，大年初一早晨的饭，就变成了各种口味的饺子。但如今，每当我们姊妹几个过年聚在一起时，还常常念叨这样一碗简单的苜蓿面，它成了我们心中那份永恒的年味，温暖着每一个团圆的时刻。



进入腊月，过年的氛围一天比一天浓烈。走过漫长的四季，我们迎来崭新的开始。《隋书·礼仪志》中写道：“古称腊者，接也，取新旧交替之意。”顾名思义，腊月有着新旧更替和辞旧迎新之意。在岁末交接之际，忙碌劳累了一年的人们欢天喜地赶集过大年。

少年时，家住一个小镇附近的山坡上。当地是三天一场集市，总能看到小路或者公路上三三两两赶集的人。每年到了腊月，就更加热闹，成群结队的人笑容满面、交头接耳，谈论着要置办的年货。我和弟弟也跃跃欲试，缠着父母要去赶集。

还没走进集市，就已人潮涌动，熙熙攘攘。父母不得不紧紧拉着我们的手，再三叮嘱不要走散。而我们早已被路边摆的花花绿绿的糖果吸引，还有那装在漂亮盒子里的蜜饯、饼干和瓜子。虽然食品种类不多，但那诱人的香

我的家乡小营村是岐山县著名的挂面村。据老一辈人说，我们村的挂面少说也有三百多年的历史了，曾经易家、张家、杨家这几户的挂面都很有名气。清光绪年间，岐山挂面还被地方官员作为贡品进献给朝廷。平时，村上老人一起聊天时，无不自豪地说：“咱岐山挂面不简单哩，1931年出过国留过洋，还参加了旧金山博览会，荣获银奖呢！”

小营村地处岐山县城西南方向的塬上，这里土壤肥沃、地势平坦，主产小麦。于是，加工挂面就成了人们冬闲时的一项主要营生。一来挂面可以拿出去卖钱，或者换回其他生活所需；二来挂面容易消化，可以作为那时产妇和病人的营养品；三来挂面是走亲访友必不可少的礼品，特别是春节期间，外甥去舅家纳礼或者女婿去岳家拜年，必备的礼品就是二斤挂面、二斤牛肋条肉。即便在平时，挂面也是人们招待亲戚朋友的上等佳肴，下把挂面，打个鸡蛋，再加个油饼，是当时丈母娘招待女婿的首选。“房檐水，打线线，他舅来了吃啥饭？羊肉包子下挂面，‘扑哧扑哧两大碗’。”这

小时候，一放寒假，最让我们姊妹几个高兴的事就是找苜蓿。因为母亲会在每年正月初一的早晨，给我们做苜蓿面。

那时候，村里没有成片的苜蓿地，我们找苜蓿的地方，一般都是在山坡的角角落落，那里有顽强挣扎的零零星星的苜蓿。因为找的人多，而且苜蓿的数量实在有限，所以每天的收获其实很少。有时候在外面跑一下午，冻得脸蛋通红、小手僵硬，也只能找到一小撮。好在我们家有三个女孩子，一人找一点，积攒起来也不少了。那时的我们，简简单单地寻找苜蓿，快快乐乐地期待新年。

就这样，等竹筐里的苜蓿积攒到差不多够一家人吃两顿时，也就到年关了。苜蓿面，是我们家大年初一必备的佳肴。面，是母亲