

时代风流

春天的气息

■张兴平

晨光初露时，伍姓湖畔的薄冰悄悄裂开第一道细纹。这细微的声响惊醒了沉睡的湿地，芦苇丛中传来水鸟的轻啼。永济这座小城还未完全睁开睡眼，春天的气息已从湖面氤氲的水汽中弥漫开来，顺着古老的街巷，爬上柳园的墙头。乍暖还寒之际，风也变得柔软了，吹在脸上不再似刀子般凛冽，而是带着中条山融雪的清甜。田野里，成片成片麦苗催绽的点点绿意，那是春天写给大地的第一行诗。我推开木窗，看见邻家滴水瓦上残留的“滴滴子”正在阳光里化作晶莹的水珠，一滴一滴，敲打着檐下的石阶——这是春天到来的足音，轻缓而坚定，从容不迫地唤醒了黄河岸边的这片土地。

家国之春：人间烟火里的温暖传承

春意最先在年节时分抵达永济的千家万户。腊月廿三过后，伍姓湖周边的村舍便飘起炊烟，空气里满是蒸年馍的麦香。待到除夕，伴随着“马到功成”“马年大吉”火红的一副副对联，千家万户的爆竹声从大街小巷一直响到黄河滩涂，红色的纸屑落在尚未完全解冻的土地上，像极了早开的梅花瓣。年夜饭桌上，永济特色的牛肉饺子端上来了，热气腾腾的饺子寓意着团团圆圆；油炸麻叶金黄酥脆，那是日子火红的象征。孩童们穿着崭新的棉袄，在青砖铺就的院落里

叩头拜年，接过压岁钱时眼睛笑成了月牙。这一刻，家是最完整的宇宙——餐桌旁围坐着四世同堂，老人家讲述着伍姓湖的传说，年轻人计划着开春后的活计。窗外，柳园里那些百年老柳虽未吐绿，枝条却在风中轻轻摇摆，仿佛也在分享这份团圆之喜。家是国之基，这千门万户的其乐融融，正是一个国家最稳固的根基；国是民之本，盛世安宁才让这寻常人家的年节如此从容丰足。春天，就在这人间烟火的温暖传承里，完成了它最朴素的启蒙。

奋斗之春：这片土地上的崭新蓝图

“过了十五，才算完。”永济人这样说时，柳园的梅花才开到八分。正月十六清晨，伍姓湖畔的观鸟台上已聚集了早起的人——不是赏景，而是召开一场特别的“春耕会”。城市、乡镇(街道)、村(社区)干部展开规划图，手指划过伍姓湖湿地保护区、现代农业示范区、旅游康养产业带，憧憬着这片土地将要焕发的新颜。不远处，农机合作社的库房里，师傅们正在检修播种机，钢铁的碰撞声清脆有力，那是春天最铿锵的节奏。在永济，春天从来不只是自然的季节，更是奋斗的起点。田野里，农民辛勤耕耘，为茁壮生长的油菜花作准备；工业园区，新能源项目的工地上旗帜招展；文化站的工作室里，年轻人通过直播将永济的麦草

画、剪纸销往全国。这份“撸起袖子加油干”的热忱，让古老的农耕智慧与现代发展理念在这片土地上交融共生。当春风掠过伍姓湖面，泛起层层涟漪时，它在每个人的心湖里激起了奋斗的波澜——从守护一湖清水，到“打造四个强市、建设幸福家园”，无数平凡的坚守正汇聚成奔向现代化强国的永济篇章。

山河之春：永济画卷里的无边光景

待到“七九河开，八九雁来”的时节，永济的春天才真正铺开它绚烂的画卷。清晨，伍姓湖笼罩在淡淡的烟岚中，成群的白鹭、灰鹤从南方归来，在水草丰美处嬉戏觅食。沿着湖岸漫步，可见柳园里的垂柳已抽出鹅黄的嫩芽，与园中的红梅相映成趣——梅花的热烈，柳丝的柔婉，一刚一柔，诉说着春天丰富的性格。而最震撼的景致，在永济城外的田野上。三月中旬，油菜花开了。起初只是零星几点金黄，不出三五日，便汇成一片浩瀚的金色海洋，从伍姓湖畔一直延伸到中条山脚下，伸展到黄河岸边。春风过处，海浪翻滚，芬芳扑鼻。老少爷们携家带口去踏青，孩子们在田埂上奔跑，笑声惊起飞舞的蝴蝶；老人坐在柳树下，眯着眼看这熟悉的春色，轻声哼唱着古老铿锵的蒲剧调子。站在高处望去，远山如黛，近水含烟，金黄的花海间点缀着青瓦白墙的村

落，炊烟袅袅升起，与云岚相接。这哪里只是一方水土的春色？它分明是浓缩了的中国春天——既有北方的辽阔，也有南方的温润；还有农耕文明的厚重，也有生态保护的灵动。在这片诞生过《西厢记》爱情故事的土地上，春天正以它最本真的方式，诠释着“江山如此多娇”的深邃内涵。

春天来了，它走过伍姓湖的苇荡，拂过柳园的梅枝，染黄了无边的油菜花田，最终抵达每个人心头。这不仅是时令的春天、天道的春天，更是心灵的春天、时代的春天。在永济，我看见春天如何在古老的土地上生长出崭新的希望——它在家家户户的团圆饭里，在田间地头的规划图里，在踏青者惊喜的眼眸里。伍姓湖的碧水映照天空的蔚蓝，中条山的巍峨承载着千年的守望，鸛雀楼的雄伟激励着“更上一层楼”的美好。而生活在这片土地上的人们，正以最质朴的方式，谱写着属于新时代的春天交响曲。当夕阳西下，金色的余晖洒满花海，我知道这个春天将永远定格在每个人的记忆深处——因为它不仅带来了复苏的万物，更带来了一个民族在厚重土地上生生不息、向上生长的磅礴力量。

春天来了，它就在永济的湖光山色里，在每个人的奋斗足迹里，在向着美好生活不断迈进的时代脉搏里。

百姓记事

鸡叫过头遍，父亲就披上那件穿了多年的棉袄坐在炕沿上，掏出一支“黄鹤楼”，在指甲盖上磕了磕，却不点燃。烟雾还没升起，杀猪的事就在他心里盘算开了。“今年请小吉哥来掌刀吧。”父亲开口，声音像山梁上的石头落地，不容商量。母亲擦着手点点头：“小吉手艺是稳当。”

山里人请杀猪匠，看重的是手法利落，不让猪多受罪。小吉哥是父亲的发小，一手刀工闻名乡里。别人杀猪，猪要挨两三刀才断气；小吉哥只要一刀，猪哼几声便了事。

母亲开始忙活了。她先搬出那合老式台秤，反复校正秤砣。这猪是她用干瓢水、万瓢麸皮喂养了一年半的，五百来斤的体格，是她作为农家主妇的骄傲。猪圈里，那畜生似乎也感知到年关将近，在圈里不安地拱着土。

杀年猪的日子有讲究，要选在腊月廿三以后，最迟不能过廿五。老人们说，“腊月二十五停止，二十六为封刀日”。按我现在的理解，是不能太早，早了春节的时候肉就没有鲜味了；太晚了，各家各户都忙着准备过春节，没时间杀猪。父亲翻着黄历，选了腊月十九，这是个“丑”日，避开了“子”日，为的是避开来年养猪小如鼠，而希望其大如牛。

在晋南一带，流传着这样一个传说：很久以前，有一种叫“年”的凶猛怪兽，每年腊月出来伤害人畜。后来人们合力杀了怪兽，分食其肉以示庆祝。为纪念这一事件，后来便以杀猪代之，故称杀年猪。

养猪是庄户人家的希望，俗话说得好，“养鸡为兑盐，养猪为过年”。那个年代，白面一年都难吃上几回，猪肉更是奢侈品。因此杀年猪时，人们的兴奋之情溢于言表。

杀猪前一天，母亲就不再给猪喂食了，为的是便于清理内脏。可听见自己一手喂大的年猪饿得直惨，母亲还是偷偷喂了一瓢食。“养了一年半，有感情了。”母亲喃喃道。

父亲则忙着准备家什。先是借来杀猪桶和杀猪凳。因杀猪桶不常用，借来时往往漏水，所以要先给大木桶塞紧竹篾箍，再用热水“养桶”，等杉木板膨胀到一定程度，才不会漏水。

大铁锅里的水烧得翻水花，木勺舀在水桶里，再用毛巾盖上。一次杀猪要烧四大锅沸水。母亲在干净木盆里放上小半盆清水，搅拌进二两左右的盐，准备接猪血，盐水可以加快血的凝固。

小吉哥是台柱子，必须有他在场。硬实一点的劳力得五六个，父亲掰着手指数，石头、大喜、小喜、安娃哥、宝生叔、根旺，加上小吉哥，差不多了。

腊月十九一大早，院子里的土灶已经控好，大锅里的水开始冒热气。小吉哥腋下夹着刀，准时出现在院门口。他自带的工具有：一尺左右长的尖刀和砍刀各一把，一根一米左右、俗称“通子”的铁条，还有一个刮毛的铁板。

杀猪开始了，五个壮劳力走进猪圈。猪似乎预感到什么，在圈里乱窜。先是由一个力气大的人迅速抓住猪后腿，将其提起；其他人则分别抓住猪的前蹄、耳朵和尾巴等部位，将猪抬到杀猪凳上。

猪发出凄厉的嚎叫声，挣扎着想要逃脱。小吉哥很有经验地把钩子伸进猪嘴，然后一个人便能控制住猪头。有经验的壮劳力们各就各位，有的按住猪头，有的扣住前蹄，有的掰住后腿，再来一个压住猪身。

小吉哥再次检查大家是否到位，因为要是一刀下去猪杀不死，或帮忙的人没帮到位，让猪挨刀后还爬起来跑了，这事情就铺啦啦。确认无误后，小吉哥挪近接猪血的木盆，拿起杀猪刀。他没有捅猪的腹部，而是从猪的脖子与头部明显呈阶梯状连接的咽喉处下刀，直捅猪的心脏。小吉哥使劲转动着手那把带血的尖刀，殷红的猪血喷涌而出。

杀年猪

■张门环

刮毛时，小吉哥拿着刮刀快速地刮起来，烫过的猪毛随着“嚯嚯”的刮刀声一片片脱落下来。有趣的是，猪头上要留手掌大的一块猪毛，尾巴尖上也要留三寸左右的猪毛，意为“有头有尾”。

去过后，猪体洁白细腻。人们把猪抬到事先立好的横棍上，用冷水冲洗，细细地刮净腋下和颈部遗留的猪毛。接下来是开膛剖腹，小吉哥先沿着关节卸下猪头和四肢，然后沿着猪腹中线慢慢划开，小心地将内脏取出。

开膛之后，便开始处理内脏。小吉哥撕下网状的包肚油，接着取出肠肚、猪腰子和肝脏。父亲则从摘下的肝子里剖下苦胆，用细绳系住，挂在小房的屋梁上。他苦言胆有清热解毒、治疗咳嗽的效用。

猪肉的分配很有讲究。坐墩子(猪后腿)要留着过年时煮着吃，寓意着有头有尾。如果父母分房另住，儿子杀年猪时，还要给父母送一只猪后臀，以示孝敬。

那时，一年到头难得吃上几回肉。可辛辛苦苦熬了一年，好不容易杀了头猪，绝大多数猪肉却要拿去卖钱，过年给小孩子扯衣服的钱主要靠卖猪肉兑现。留下自家吃的通常只有猪头、内脏、猪血和少许边角碎肉。

猪的膀胱也被孩子们争抢。父亲跟小吉哥开口，要下猪尿泡，洗净里面的尿水，放几粒豆粒，吹大后扎住口，就成了我们的玩具。

小吉哥的酬劳多是猪鬃、小肠，俗语云：“一把鬃、一副肠、一餐饭。”但临走时，父亲还会送他一块三五斤重的猪肉。

中午，院子里摆开了长条桌，大碗的杀猪菜热气腾腾。第一道菜是“血汪汤”，对厨师手艺要求很高。主菜有粉蒸肉、回锅肉等，还有新鲜时蔬。刨锅汤的精髓在于原料新鲜，保留肉的原味。

吃杀猪饭，我们这里也叫“吃庖汤”或“吃刨汤”，是杀年猪当天客人们所吃到的最新鲜的猪血、猪肉、猪内脏等食物。这既是对一年劳作的犒赏，也是亲人邻里欢聚的时刻。

父亲给人敬酒，自己也喝得满脸通红。他一个劲地往客人碗里夹肉：“吃，吃，这可是纯粮食喂出来的土猪。”望着地上那堆成小山的猪肉，他的目光欣慰而满足。

散席后，按照老规矩，这猪要分食，我一份，二弟一份，三弟在外省讨生活，没有，父亲和四弟在一起留一份。父亲总是说：“少留点，剩下的你们都带走。”回城时，父亲总仁立在门口，直到车子拐过村口的老槐树，消失在那片他一生都未曾离开的中条山剪影中。

前一夜落了腊月的第一场雪，是在子夜时分悄悄到来的。先是听见风变了调门，从暮色里沉郁的鸣咽，转作一种细碎声、仿佛千万片蝉翼同时振动的簌簌声。城里的雪很快化了，但村子里的雪一定还在，零下十几℃的天气，又到了杀年猪的时节。

只是父亲走了，母亲也走了，他们去了很远很远的地方。这世间，钱没了可以再赚，路错了可以重来。唯有最爱你的人，一旦离去，便是永远。不是不见，而是山水迢迢，阴阳两隔，再也见不着了。

父亲的身影，如同紫金山上那棵老槐树，已经融入了这片土地的记忆里。杀年猪的烟火气，近接猪血的木盆，拿起杀猪刀。他没有捅猪的腹部，而是从猪的脖子与头部明显呈阶梯状连接的咽喉处下刀，直捅猪的心脏。小吉哥使劲转动着手那把带血的尖刀，殷红的猪血喷涌而出。

随笔偶寄

春节饺子的四代家传

■管喻

从我上小学一年级到现在，63个春节过去了。每个春节的第一顿新年饭，我家吃的都是饺子。什么饺子？羊肉胡萝卜饺子。这已成为我家的过年习俗，也是我家四代人上传下接的一个“家传”了。

在我出生之前，我奶奶就去世了。我姥姥去世时，我已是高二学生了。姥姥给我的印象很深。记得每到过年的时候，姥姥总是在除夕之前就到我家里来了。她胳膊上挎一个竹篮，迈着那双裹过的小脚，从城西的车白巷走到城东的南阜巷，给我家送来了她刚刚做好的羊肉胡萝卜饺子馅。姥姥对我母亲说：“俊英，你孩子多忙。这饺子馅儿我给你剁好了。大年初一早点起来给孩子们包饺子吧！”

时光流转，年复一年，但是我家大年初一早上吃羊肉胡萝卜饺子的场景却已定格。每当母亲把一盘盘热腾腾的饺子端上饭桌时，我觉得新年从这一刻才真正开始了。

有一年腊月，姥姥在羊圈里弯着腰给羊添草的时候，被一只公羊顶破了额头。腊月二十六，舅舅来了，他对我母亲说：“姐，咱娘要养一两个月哩，还不能多干活。今年怕不能给你家剁饺子馅了。”他拿出一大块羊肉说：“我宰了两只羊，这是专门挑出来吃饺子的肋排肉。”

腊月二十七，母亲扫房；腊月二十八，母亲拆洗被褥；腊月二十九，母亲吃过早饭就支起那块梨木板剁羊肉。她在锅灶上温了一大锅水，吩咐我洗胡萝卜、淘茼蒿，还让我剁葱、削生姜。母亲把洗净晾干的胡萝卜先擦成丝，然后再剁碎，把生姜、茼蒿和葱也切碎，跟剁好的羊肉和胡萝卜混合到一起，再用菜刀反复地剁，直到它们被剁得又碎又黏像年糕一样。母亲把它们盛到瓷盆里调上盐，又往一个铜瓢里倒半瓢油，搁一把干花椒，然后放在炉火上。当她把冒着油烟的花椒油泼到瓷盆里的

时候，“啦啦”一声响，屋子里立刻溢满了花椒油香。胡萝卜饺子馅这才做好了。

母亲装好一盆饺子馅用包袱包好，让我给姥姥送去。姥姥额头上缠着纱布躺在在床上，她让我把饺子馅端到她的床前仔细闻了闻，非常高兴地说：“中，就是这个味儿！你妈做的馅，跟我做的一个样儿！”我回家把姥姥的话说给母亲听，母亲也非常高兴。她说：“羊肉、胡萝卜、生姜、茼蒿，再熟些花椒油趁热一泼，这都是你姥姥教我的呀。它咋能不是一个味儿呢？”

姥姥去世后，每个春节，我们吃的都是母亲做的羊肉胡萝卜饺子。大学毕业后我结了婚，妻子曾是我小时候的玩伴，她家跟我家是一条巷里的邻居。第一次在我家过春节，她吃了我母亲包的饺子后说：“妈，您包的饺子跟我娘家妈包的一样好吃。我娘家也和您家一样，每年正月初一都吃羊肉胡萝卜饺子呢。”母亲对妻子说：“不是一家人，不进一家门。还真是这样啊。”

此后30多年间，每逢春节，我和妻子、孩子都要回母亲家过年，我们农历新年的第一顿饭，吃的都是羊肉胡萝卜饺子。这饺子，有我母亲包的，也有我妻子包的。2014年，母亲离我们而去了。她老人家走后至今，我们一家人又过了11个春节，又吃过11回春节的羊肉胡萝卜饺子了。

冬至那天，妻子做好了一盆羊肉胡萝卜馅，我女儿擀皮，她包饺子，我搭锅煮饺子。全家人吃得津津有味。我问女儿说：“你能独自包出这样的饺子吗？”女儿说：“羊肉胡萝卜饺子？我早就跟我妈学会啦。要不，怎么做你们的女儿呀！”她还说：“这个春节的饺子馅就让我来做吧。羊肉、胡萝卜、生姜、茼蒿、葱，还要淡淡的花椒油……”

我和妻子开心地笑了，不约而同地说：“好啊！”



鸛雀楼

文旅精粹运城主题美术精品展作品选登
稷王山麓后稷庙

支英才 作
市文学艺术界联合会、市美术家协会提供

非常记忆

四十年前那个除夕

■冯红寅

空中炸响，中华民族传统节日春节的大幕正徐徐拉开，在外游子、在外打工的农民，都已赶回家，无数个家庭，正聚拢在一起，准备收看央视的春节联欢晚会，享受那一年一度的精神盛宴，享受团圆的幸福，享用一桌丰盛的年夜饭。

伫立街头，往日车水马龙、人声鼎沸的景象已无踪，而此时，街道显得空旷。由于背阴处的积雪还未消融，随着暮色降临，寒风肆意四处弥漫。寒冷刺骨的西北风也似乎不甘寂寞，横扫天地间，掠过高空的树梢带着“呜儿、呜儿”的哨音，扑向地面，卷起地上的沙粒向我袭来，我不禁打了个寒颤。

这样的时刻，孤独一人的我，举步迈向何方？

此时，我年轻的胃在“咕咕”叫唤，发出了抗议之声。于是决定，先填饱肚子再说。

县城唐牛市场东门口，有几家饭店，此时仅剩一家有人。走进这家临时搭建的帐篷，一位中年妇女正在忙碌，炉火已封，显然主人准备打烊了。

攀谈过后，她了解我的处境，便爽快地说：“您请坐，我给你炒一盘面条。”说完便捅开火炉，搭锅，添水，几分钟后蓝色的火苗便舔上了锅底。她麻利地挽起袖子，和面，擀面，下面条……

大约30分钟后，一盘氤氲着诱人香气的炒面端到我的面前。这一盘炒面，虽然只是极为简单的几量葱花、几根豆芽，但我却吃得狼吞虎咽，吃得风卷残云，吃得有滋有味，吃得通体舒畅。这盘再也平常不过的炒面，却胜似后来我吃过的无数鸡鸭鱼肉、山珍海味，永远铭刻在我脑海深处。

作为女人，尤其是中年家庭主妇，应是家里的主角，这个时间点愈重要和珍贵。她或许要收拾房间，或许要准备年夜饭，或许要为孩子们准备新衣服……无数的事儿需要她去打理。从女老板为难的神色中，我读出了许许多多的无奈。可为了一个陷于困境陌生人的晚餐，她选择了牺牲半个多小时宝贵的时间。

这盘炒面，主人只收了5角钱。而当晚的住店，让我在离家几十里