印象陇州年

□谭新玲

陇县是关中西部的一座山城，古称陇州，这里民风淳朴，历史文化底蕴深厚。都说越偏僻的地方年味儿越浓厚，我深以为然。我在陇县生活了十年，这里的年味儿是我在关中其他地方未曾体验过的。

特色雀儿头

“过了腊八就是年”，腊八是年的宣言书。别以为陇县的腊八节只有传统美食腊八粥，陇县的雀儿头更是一道亮丽的风景。它那圆圆的脑袋、尖尖的嘴巴分外可爱，小巧玲珑，栩栩如生，让人看一眼就喜欢上了。关于雀儿头，还有一段动人的民间故事。

相传古时候陇州常年干旱，只有谷子和糜子耐旱，尚可勉强生长，山里的麻雀缺少食物，成群结队抢食谷物，鸟患成了萦绕在百姓心头的痛点。陇州知府张贴告示，不惜花重金寻求高人助百姓渡过难关。一位拄杖老太姗姗来迟，要求每户擀一案板面团，用菜做馅儿包成雀儿头的样子，在腊八节这天大清早烧一锅开水，把雀儿头煮熟吃掉，这样能确保第二年不受鸟害。百姓们纷纷照做，果然根治了鸟患。从此这种做法成了习俗，每年腊八节，大家都会在粥里放入包好的雀儿头，保佑来年五谷丰登，无灾无患。

淳朴的愿望赋予了腊八节别样的含义，在风调雨顺、国泰民安的今天，人们依然忘不了雀儿头，忘不了最原始的美好祝愿。

热闹赶大集

喝完腊八粥，恰逢双日子，妯娌们便收拾打扮，三五相邀，风风光光地去镇子上赶大集，所到之处欢声笑语，脂粉留香，成为腊八节的一处盛景。

家里有特产的、有独家手艺的、善于贩卖的，各色人等都在年集上汇合，摆摊设岗，绵延几百米，一眼望不到头。叫卖的、讲价的、呼朋唤友的，伴着商铺门口大音箱中的动感音乐，演绎着“最炫年味儿风”。

大集上最具陇州特色的莫过于老豆腐、刻染窗花、土猪肉、走地鸡、土鸡蛋、土蜂蜜和各色干菜，这些也是最吸引外地游客的亮点。每年都有许多人开着车前来采购，他们带走了特产，也带去了陇州丰富的年味儿。

太阳升到头顶，逛了一上午的人们早已饥肠辘辘，看大集那头——面皮、肉夹馍、羊肉泡馍、扯面、爆米花、糖葫芦、茶酥、蜂蜜粽子……各色美食，五味飘香，无论哪一种，都让人食指大动，只恨不能每样都尝一遍。

激情耍社火

年来得快，过得也快，走几天亲戚，吃几顿团圆饭，年也接近尾声了，可年味儿的热烈却有增无减。初十以后，各村锣鼓喧天，鞭炮齐鸣，社火排练热火朝天。

各家在外上学或工作的后辈们成了扮演角色的最佳人选，在老把式们的指导下，不出几天，这些从小耳濡目染社火表演的后生们就扮得有模有样了。高跷社火、连枷社火、马社火、血社火，都是陇州社火最富特色的种类。几个技高一筹的前辈，口耳相传，不吝赐教，将民俗文化的精髓代代传承。后生们过年吃喝之余的惰性，也在这既有意义又有趣味的活动中消除殆尽。

正月十五之前，陇县还会举办一场全国闻名的社火游演。各地电视台的摄像机早早就架在了沿途要塞；各家媒体的主播们也开足马力，准备借着这场热闹的盛会好好宣传这项文化艺术表演。

这一天，各镇代表队的演员们凌晨三点就开始化妆做造型，化妆棚里灯火通明，炉火烧得正旺，暖融融的房间里，老把式们娴熟地涂抹着油彩，戏中人物立刻便出现在眼前。最有意思的当数高空社火的小演员们了，为了减轻重量，村里多选择将三四岁的小孩子架在专门的器械上进行空中表演。几个孩子闭着眼睛还续着昨夜的美梦，冷不丁就被固定在了高空社火的架子上，哭也不是，睡也不是，迷糊的样子让人忍俊不禁。

上午九点开幕式结束后，各队要在县城主干道上进行游演。只听锣鼓声连绵不断、震耳欲聋，只见彩车颜色、装扮独特，只瞅表演者穿戴一新、精神抖擞，只瞧夹道观众人山人海、摩肩接踵，仿佛全国的观众都来观看这场黄土地上的狂欢了。

多彩陇州年，印象恒久远。陇州用自己的执着坚守，为我们留下了珍贵、温暖的心灵栖息地，让游子心有归属，让乡情有所依附。

走马朱阳

□冯敏生

我的家乡朱阳镇，是一方风景秀丽的宝地。有山有河有湖泊，有川有塬有草甸。山里还蕴藏着金、银、铅、铜等百余种矿产。

如果你是一位行者，就沿着弘农涧河岸顺水而上，穿五亩村，过窄口水库，在贾村大桥上驻足，眺望波光粼粼的龙湖水面，碧波荡漾，水鸟翔舞，水天一色；如果你驱车或者骑摩托车，就沿着南弘农涧河河谷，去探访这淙淙溪流的源头；如果你在源头的犁牛河村里，便可以欣赏“一石三棵松”的伟岸雄姿，或到鱼仙河体验“屋在林中现，河从村中流，人在村中显”的宁静与惬意。

如果你是一位探险家，就穿越佛山原始森林，从寺上村的寺沟峪出发，沿途可领略明清时期文人墨客们在悬崖上留下的摩崖石刻。往更深处去，古树参天，青藤缠绕，山花烂漫，泉水叮咚。五味子、接骨丹、七叶一枝花等中草药遍及林间。画眉鸟、小松鼠在树枝上跳跃，小鹿、野兔在林间悠闲散步。高大挺拔的珍稀树种白皮松，以及松树下生长的野生大花蕙兰，随风散发着淡淡的幽香。你也可以到白鹿洞前，仔细聆听传说中的“呦呦鹿鸣”；走出佛山原始森林，一路向西南而行，去五峰山拜访五峰道观，感悟道教的博大精深；在五彩斑斓的锦屏山，寻觅“女娲炼石补天”的美好传说。

一年一度的朱阳农历二月五古会，是卢、灵、洛三县（市）最大的文化物资交流盛会，古会人流多、时间长，颇受欢迎。站在芙蓉坡观景台上鸟瞰古镇，锦屏路、五峰路、冠运路、河滨路车水马龙，熙熙攘攘。那些唱大戏的、耍杂技的、卖布匹的、交易农具的、挑着担子叫卖梨膏糖和芝麻糖的，星罗棋布，热闹非凡，宛如北宋画家张泽端绘制的《清明上河图》。

沿着西弘农涧河一路向西北行走，到河南岸的紫石沟，这里曾是唐宋时期“虢州石砚”的原材料采集地，注视着岩石上镌刻的文字，眼前仿佛浮现出古代工匠们“叮叮当当”的采石场面。紫石沟旁边就是鱼窟前，又名“鱼哭寺”“鱼窟亭”“鱼窟堂”，据当地人介绍：每年冬至，鱼儿就会逆流而上，入洞避寒；而到谷雨，天气转暖，鱼儿便从洞中涌出。后来人们专门为鱼儿修建了这座亭子，经历几次修缮，鱼窟寺依然修旧如旧，古香古色。

朱阳镇的优美风光，曾吸引许多名人大家来此赋诗作文。唐代诗人韦庄曾留下《渔塘十六韵》；北宋欧阳修曾驻足弘农涧河边，感慨地吟诵《紫石屏歌》；明代诗人许进也曾挥笔写下“闲愁都付潺湲去，清澈灵台兴欲翩”。

作为土生土长的朱阳人，我既是一个行者，又是一个作者。多年来，我行走于家乡的青山绿水间，用手中的笔写遍了家乡的田野村庄，遇见了许多淳朴勤劳的乡亲们。朱阳的山水不辜负朱阳人，勤劳的朱阳人也不负眼前的青山绿水。在我眼中，朱阳镇既是沈从文笔下的湘西边城，也是李娟笔下的阿勒泰，每个地方，都充斥着纯粹的乐趣和动人的情怀。

三张火车票

□汪志

我在大西北工作，因距离家乡路途遥远，再加上工作单位的特殊性，一般四五年才回一趟安徽老家。

记得一年春运，那时还没有高铁和动车，车次少，火车票也很紧张，在单位同事的帮助下，我终于买到了三张回南方老家过年的火车票。坐三轮车去火车站途中，刚上小学的女儿忽然朝前面喊道：“爸爸，你看那个老爷爷，太可怜了。”我一看，不远处的一棵大树下，有个衣衫褴褛的老人，只见他跪坐在冰凉的地面上，身前摆着一个破茶碗，不停地作揖，向来往的行人乞讨。我一看便心软了，那老人的年龄跟我父亲差不多，于是我便让三轮车停下，从背包里拿出一份卤肉饭菜，那是准备带到火车上吃的。

我将卤肉饭菜递给老人，他感激地接过，拱手感谢了我，随后便迫不及待地大口吃起来。我不忍心看他，转头却瞧见眼前那个茶碗里只有几张一毛的纸币。我急忙伸手朝外套内袋掏去，里面有一个小电话簿、几张用过的汽车票、一沓零钱和几张收据，我毫不犹豫抽出一张50元钞票递到老人手里。骑三轮车的师傅已经开始催促，我把剩下的东西胡乱塞进口袋急匆匆上了车。

到了火车站，时间还早，我想先把票准备好。可当我伸手进口袋时，却发现那本小电话簿不见了，我大惊失色，三张回家的火车票就夹在电话簿里。车票哪去了？要是丢了怎么回家？我翻遍了全身的衣服及随身携带的几个包，哪有火车票的影子。我顿时汗流浃背。一定是刚才给那个老人掏钱时丢在附近了，我立即打车回到老人那儿，可哪里还有人呀。我心中掠过一个念头，是不是老人私藏了我那三张火车票，准备到火车站倒卖？春运一票难求，有些票即使出高价也很难买到，三张上千元的卧铺车票对一个乞丐来说可是一笔横财。

我快速返回火车站，妻子见我没找到车票，默默擦起眼泪，女儿见状大哭起来，说：“都怪我，要是刚才我不跟爸爸说那个老爷爷可怜就好了。”哭和后悔已经没用了，当下最重要的是找到那个老人，问问他是不是捡到了电话簿和火车票。

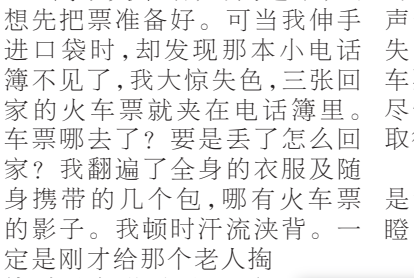
我领着妻儿在火车站广场乱窜，先到售票窗口，后到检票口，此时，广播正在一遍遍播报着发车时间，马上就要进站检票了，可我们没有车票呀。我们三个茫然地站在熙熙攘攘的大厅里，手足无措，看着周围或喜悦或疲惫的面孔，只剩深深的无力感。就在我快要绝望时，忽然，广播里传来了响亮的声音：“紧急通知，哪位旅客丢失了从本站去往上海方向的火车票，马上就要检票上车了，请尽快携带身份证与车站值班室取得联系。”

我心中一阵狂喜，这会不会是我们的火车票？妻子两眼一瞪：“是什么呀！我们的火车票又不是在火车站丢的。”但我仍抱有一丝希望。

当我赶到车站值班室时，一眼就看见了坐在里面的老人，他连忙拉起我的手说：“他大哥，我拾起你掉的那个小本子后，你已经走远了，我就赶紧拿那50块钱打车过来找你们，可人太多了哪儿也找不着，我就把票给了执勤民警……”老人边说边往门外走。

对我们来说，这三张票的重要程度早已无法用金钱衡量。我拿着失而复得的火车票，激动得几乎落泪。感激之情无以言表，我掏出口袋里的钱想一股脑塞给老人，但他坚决不要，嘴里不断说着“应该的应该的”，快步走出了值班室。这时，广播里传来了响亮的声音：“去往上海、南京方向的旅客开始检票进站……”

冰山来客 黄燕凤 摄影



鱼冻之美

□钱续坤

在琳琅满目的美食当中，鱼冻作为小吃、凉菜，难登大雅之堂。然而我路过浙江宁波，却在朋友的招待晚宴上见到了这道“土得掉渣”的至味珍馐。之所以这样描述，实在是因为眼前这盘鱼冻，形似琥珀，色如温玉，质地细腻，触感绵软，加之青花瓷盘的衬托和青葱香菜的点缀，仿佛是一件雅致剔透的艺术精品，让人久久不愿甚至不敢拿箸，生怕破坏了厨师那份独运的匠心。

在我的故乡，鱼冻可以说是乡亲们最爱的菜品之一。二十世纪七八十年代，除了逢年过节和婚丧嫁娶，一般人家很少买肉开荤；而生活在水乡的人们，一年四季从不缺少鱼虾鳖鳝的滋养，尤其是仲秋之后，因气温下降而天然形成的鱼冻，更是入口即化，鲜美无比。那时的早餐多为山芋稀饭或南瓜稀饭，佐餐的除了腌豇豆和豆腐乳，基本上没有别的菜肴，鱼冻的“闪亮登场”，无疑给平淡无奇的早餐增添了别样的风味：夹上一筷子鱼冻，往口中轻轻一抿，然后猛吸一大口稀饭，感觉真似炎炎夏日喝了口冰水；也可以拨拉几勺至碗中，按照顺时针方向使劲搅拌，直至鱼冻的酱褐色与稀饭的乳白色完全相融，再端起饭碗海喝一通，只觉得酣畅淋漓。

其实，并不是所有的鱼汤都适合做鱼冻。像无鳞的鲇鱼、鳝鱼等，红烧绝对是极品美味，可是其汤汁黏度高、腥味重，凝固成鱼冻尽管也可以下饭，但是饭后总要多漱几口凉水，尽量将那股腥气降至最低；黑鱼和鳜鱼具有相同的特点，鳞细刺少，营养丰富，可是鱼冻稀得像糨糊，一晃就碎，味道也寡淡；窜条鱼的鱼冻与此类似，很难用筷子夹住，最常见的吃法就是用勺子舀，然后噘起嘴唇吸溜一口，五脏六腑顿觉舒爽；鲤鱼一般生活在水的底层，泥土味较浓，其鱼冻算不上佳品；草鱼、鲢鱼、胖头鱼的鱼冻如出一辙，如果不加酱油，皆是半透明的牛奶状，在盘中颤颤巍巍的，如玉山将倾，水晶倒悬，味道比上述几种都要胜出几分。

在我看来，最为鲜美的当数野生鲫鱼的鱼冻！鲫鱼不分大小，七八两的自然大快朵颐，五六钱的熬汤味道更佳。去掉鳞片，掏尽内脏，洗净沥干，用旺火烧锅，倒入菜籽油，等油七八成热时，将鲫鱼有序地放入锅中，改为中火慢煎；至鲫鱼两面都被煎得酥黄，再从四周浇上料酒、香醋和酱油，略焖几分钟后，放入生姜、蒜、辣椒、精盐等作料，加水猛烧。常言道：“千滚豆腐万滚鱼。”鱼越煮越出味，汤越熬越浓稠。煮好的鲫鱼端上餐桌，很快就被饥肠辘辘的一家老小吃干净；剩下的鱼汤绝对不会被倒掉，隔夜之后便凝固成晶莹剔透、通体明亮的鱼冻。鲫鱼的鱼冻富含胶质，黏度适中，色泽晶润，味道纯正。祖母还特意为它取了个好听的名字——水晶芙蓉膏。听来别有诗意。

除了熬汤，也可以用蒸的方法来制作鱼冻。将洗好的鱼儿剁成小块，放入容器中，加入少量香醋、料酒、酱油、精盐、葱姜等调料，上屉用旺火蒸半个小时，晾凉后放入冰箱冷藏使之凝固，即可食用。这种方法制作的鱼冻，最大的优点是丰富的钙质不会流失，同时鱼骨和鱼刺基本被蒸烂，入口自然少了卡喉的风险。只是对于挑剔的味蕾来说，这种速成的鱼冻，还是少了一点爽滑开胃的感觉，也少了一点温馨难忘的乡情。

天渐渐暖了，每逢双休日，我一定会骑上单车，带上鱼竿，在附近的堰塥里钓点野鲫，再亲手做成鱼冻，给自己解解馋——这馋，不仅仅是唇齿留芳的鲜美，更是对乡居岁月的回味，对幸福生活的感恩……

糖画艺人的梦想

□陈国凡

周末，在少年宫门口，女儿的双脚像被施了魔法，再也挪不动半步。

给女儿“施魔法”的是一位糖画女艺人，40岁左右。一辆简易小推车，一锅、一勺、一铲、一铁板、一小板凳，便是她谋生的全部家当。她脸上洋溢着真诚的微笑，为吸引顾客，她兀自开始了表演。只见她不紧不慢地用小汤勺舀起一勺糖浆，轻使腕力，或提，或顿，或放，或收，让糖浆凝聚成丝线，在铁板上飞快地来回移动，眨眼间，一条舞龙的图案便活灵活现地展现在眼前，造型生动，色泽透亮。“是一条龙呀，真好看！”女儿忍不住拍手称赞。行云流水的动作结束，才到了最惊心动魄的时刻。只见她用小铲刀小心地将糖画铲起，又取过一根竹签，细心地将竹签尖锐的前端抹平，在竹签上沾一点新鲜糖浆，使之与铁板上的糖画黏合。一件精美的糖画艺术品就此诞生，晶莹剔透，美不胜收。此时，周围的人自发围成了一个圈，多是10岁左右的孩子，还有和我一样，带孩子来少年宫培训的家长。“小美女，要吗？不光好看，还能吃哦。”她举着糖画龙，轻轻晃动，诱惑着女儿。“我要我要。”女儿蹦跳着，兴奋且急切。我立即买了下来。女儿拿在手上，左看右看，一时竟舍不得吃。

送女儿进教室后，我出了少年宫，人潮已散去，见她难得空闲，我来了兴致，上前和她聊起天来。

她是郊区农村的，绘制糖画已近20年。糖画是一种历史悠久的中华传统民间艺术，顾名思义，就是用糖做成的画，可观可食。“说起来，刚才你和女儿在我摊子前的场景，跟当年我和儿子一模一样哩。”她笑道。那年，她带着年幼的儿子去杭州游玩，路过一处集市时，儿子被一个糖画摊子吸引，久久不肯挪动脚步。那一刻，她忽地萌发了自己摆糖画摊子的念头，并对儿子做了承诺。

想想容易做起来难。学画是第一步，可她毫无绘画基础，就拜周边会画画的民间艺人为师，从握笔开始，一点一滴学起。好在她那时年轻，不怕苦累，悟性也好，很快就掌握了糖画技艺。但做糖画没有底稿，画稿全在头脑里，这需要投入大量时间练习手绘，她反复将糖画的各种纹样画在纸上，十数年如一日，不曾间断。如今，一拿起笔，图案就自然地从笔下跃出，学习糖画的第一步才算完成。后来，她开始参加远近各种集会，在显眼处支一个小摊，反反复复绘糖画，不在乎收益，一心沉浸在艺术的海洋中，终于真正做到了成竹在胸。

这话说得我心痒痒，我犹豫着开口：“可以给我玩一下吗？”她满口答应，立刻起身让出小板凳。我想画一棵树，有她在旁指导，我信心满满。可刚舀起一勺糖浆，还没开始动作，铁板上就已滴上了好几滴，画树时更是手忙脚乱，毫无章法，这里几滴，那里一块，一棵树硬是被我捣鼓成了几丛杂草。“不行不行，太难了。”我只好草草收场。

“正常的，哪有那么容易啊。”她笑道，而后一脸坚毅，“画糖画，手上功夫是关键，必须得趁糖浆温度很高的时候拉出丝线来，绘画讲究一气呵成，不能有任何犹豫和停顿，还得把握好速度，手的移动速度要等于糖浆流淌下来的速度。”

艺术无止境，如今网络发达，她常观看网上的教学视频，借鉴，改进，水平不断提高。如今，她已经学会制作3D糖画了。

“糖画不仅是小朋友喜爱的零食，更是中华优秀传统手工艺的一种。我希望有一天，我也能开一间工作室，把小摊变成小店，小店再变成展览馆，把糖画艺术传承和发扬下去，就跟咱们身边的木雕、剪纸、木版年画一样。”

此刻，我眼里的她，不再是一个在街头摆摊、为生计奔波的糖画艺人，而是一位有梦想、有抱负的艺术家。

“最高兴的是，来我这儿学糖画的年轻人越来越多，我已经收了十几个徒弟了。”她将目光移向远方，“真想和大家一起，一步步开辟出糖画艺术的新天地。”