

除夕的灯火

■王贵新

儿时盼过年，饺子诱人馋；昼夜鞭炮声，锣鼓震天喧。作为生活在上世纪六七十年代的乡村少年，一进腊月就掰着手指头数着过年。盼吃盼喝本是孩子的天性，但最让人难忘的还是故乡街头大年三十晚上那团团迷人的灯火。

老家在冀东南漳卫新河老庆云一带，当地有春节挂灯、放灯、“烤没阳儿”的习俗。腊月三十上午，当家家户忙着请财神、包饺子时，村干部便组织一千人马，兵分多路进行“除夕灯火”准备工作。

一路负责街面“挂灯”。早在入冬后，村里的工匠艺人们就提前打造了几十盏内置蜡烛、外绘字画的大型木框、纸面彩灯。大年三十当天，村民们用绳索、木桩成双成对地将其悬挂在村庄主要街道两旁。

另一路则筹备村头晚间“放灯”：准备一口大铁锅，锅内盛满棒子瓢（玉米芯），上面泼洒、搅拌助燃柴油，锅外壳拴好供人抬护的绳架、扁担。还有一路直奔生产队柴草垛，扎制若干个高三四米、状似烟囱的秫秸捆，沿村头巷尾一一排开，分别竖立固定，夜晚点燃后谓之“烤没阳儿”。

除夕傍晚，但见街上对对“宫

灯”相拥，村头秸棒林立，铁锅储柴待燃。一切准备停当，静等吉时到来。

俄顷，红日西沉，锣鼓震天，鞭炮骤起。霎时，街道腊盏点燃，彩灯齐放。在尚未通电的偏僻乡村，数十盏华灯犹如点点繁星，照亮了村民世代居住的古老家园，映衬着乡亲们喜悦的笑容。

“看！这盏是山水画瑞雪兆丰年”“嚯！那盏是吕布戏貂蝉”……狭窄的街道上人头攒动，挤满了熙熙攘攘驻足观灯的人。大家在灯前指指点点，流连忘返，久久不肯离去。

“咚锵咚锵咚锵咚锵……”伴随着震耳的鼓乐，街头巷外的“放灯”环游开始了。

犹如戏曲智取威虎山“山外点明子”的放灯仪式，由村锣鼓队和“管子会”（民间管弦乐队，用传统“工尺谱”演奏）开道，呼呼蹚着火苗的铁锅在众多壮汉轮流抬护下，几位长者手持铁钳，将蘸满油料、滚滚燃烧的棒子瓢一撮撮、一堆堆随意撒落在街头、村口、路旁。村周围顿时光华四射，地面点点星火宛若条条彩带，将村庄内外装点得灯火通明、溢彩流光。众村民欢呼雀跃，孩子们追逐嬉戏，好不热闹。

“一夜连双岁，五更分二年。”除夕灯火晚会的高潮是“烤没阳儿”。

游人如织的“线”状放灯联欢人流过后，“点”状篝火“烤没阳儿”姗姗登场。倾巢而出的村民们，各自就近围坐在街头一簇簇竖起的秸秆周围，几乎是同时点燃的十几处柴棒火焰，瞬间把乡亲们的脸庞映得通红。

巨型“火把”时而烈焰升腾，火光冲天——“收高粱”；时而微风徐来，火势低垂——“收谷子”。乡亲们以庄户人特有的淳朴，一遍遍呼喊诠释着他们熟悉的稼穡农桑，殷殷期盼、憧憬着来年五谷丰登的美好年景。欢乐的“篝火晚会”一直持续到夜近三更，星光惨淡，灯火阑珊。

多少次除夕期待，多少个东方既白。转眼半个多世纪过去了，昔日的快乐少年变成了白首老翁。五六十年前村民们单调、贫乏的物质文化生活，如今也早已被内容丰富、色彩斑斓的现代综艺活动所替代。

彩灯远去，篝火不再；但乡愁日盛，年夜长存。伴随着年轮的增长，儿时故乡那簇簇璀璨迷人的灯火不仅从未泯灭，而且历久弥新，愈发明亮，永远闪耀在“村外赤子”的心里。

年夜饭里载乡愁

■管艳艳

作为土生土长的白洋淀人，最爱的就是鱼。尤其是年夜饭，一定要吃白洋淀炖大鱼。

白洋淀素有“华北明珠”之称，鱼肥水美，物产丰富。渔民们靠水吃水，以水谋生。平日织网捕鱼，打苇织席，采莲卖藕，以鱼代粮，生活中处处离不开鱼。平时各类鱼通吃，大鱼大吃，小鱼小吃。逢节遇令必吃鱼；招待客人必有鱼；走亲访友必带鱼。过年一定要吃白洋淀炖大鱼。

白洋淀人吃鱼有讲究，小鱼快烹，大鱼慢炖。渔民们平时忙于生计，吃小鱼小虾的时候多，油盐酱醋一烹就好，简单、快捷、方便、实用。到了冬天，冰天雪地，河水封冻，当地谚语：“一九二九不出手，三九四九冰上走”。这时渔民们有了空闲，走亲访友，邻里小聚，就要炖大鱼。大家推杯换盏，家长里短，其乐融融。

在白洋淀，除夕年夜饭和初一早饭都要吃白洋淀炖大鱼，鱼要选择鲤鱼，一般五斤往上。白洋淀水草丰茂，经过春、夏、秋三季的孕育成长，到了冬季鱼肥肉厚，炖出来格外香醇。岁

尾年初，家家户户都吃鱼，意味着年年有余（鱼），寄托着人们对美好生活的向往。

记忆中每年除夕，母亲都挑十斤左右的大鲤鱼，活鱼现宰现割，这样做出的鱼味道才鲜美芳醇。母亲最拿手的就是白洋淀炖大鱼。大鱼一定要铁锅炖，柴火烧。

先小火起锅，锅热放油，待油热后放花椒、大料，炒出香味，再放葱、姜、蒜炅锅。这时，母亲还要放入自己亲手做的豆瓣酱，反复翻搅均匀，放入五花肉，煸炒至金黄。待酱香味飘出，再倒入醋和酱油。

白洋淀炖大鱼一定要掌握好醋与酱油的比例，一般醋的比例要大些，醋能去除鱼的腥味，所以炖鱼一定要多放醋。母亲常年炖鱼，眼就是秤，拿着醋瓶子咕嘟咕嘟倒，然后倒入酱油，保证不多不少正合适。

待葱香、酱香弥漫开来，这时母亲才会将鱼下锅，锅里水要没过大鱼五至十厘米左右。母亲说“干滚的豆腐万滚的鱼”，大鱼一定得用柴火炖，慢火煨。柴火壮而不猛，大而不燥，除

夕夜的鱼，个大肉厚还得整个炖，所以必须大火慢炖。

一个时辰左右，蒸汽氤氲中鱼香慢慢散发开来，芳香四溢，令人垂涎。吃在嘴里，满口生香。肥而不腻，鲜而不柴，鲜嫩清醇。都说除夕吃了母亲炖的鲤鱼，孩子们将来能鱼跃龙门，前程似锦。这虽是传说，却道出了白洋淀人对未来幸福生活的期盼！

除夕之夜，一家人欢声笑语，围桌而坐，母亲炖的大鲤鱼摆在正中，周围配以炸藕夹、荷叶炒鸡蛋、炖野鸭，再加上黑鱼馅饺子，鱼香、肉香、菜香交织在一起，香味缭绕，醉人心房。

时至今日，每逢过年，就会想起母亲的年夜饭，想起母亲做的白洋淀炖大鱼。这里有母亲的味道，有家乡的情意，更有天下游子浓浓的乡愁！

朋友，你知道打春吗
在中国，桃花做的染料
涂在动物的眉心，像
行走的梅树枝头开了一朵梅花
给新蒸的馒头上点一个红点
给孩子的额头点一个红点
满世界都是冒着热气，蹦跳的红点儿
人间就是繁星点点的夜空了

将红点儿放在一起
就是灯笼里的那盏烛火
（提着，它可认路呢）
红色再聚拢，就成了那副春联
就成了那张大大的福字
就成了喝了点酒，爷爷的红脸蛋儿

点了红点儿的事物
是打卡的事物，你不觉得
春节的黎明，太阳出来
有一扇大门打开了吗

阳光照进来，暖暖的
不是因为风的缘故，是你
正从远处微笑着，向我走来