



大河湾
山月照红花，
横空冰雪纷。
杨颖琦 摄

诗笺

听雪

□南俊

听
雪花儿飘落的声音
那么轻盈，曼妙
是天使下凡
雪花儿
似寻梦的蝶
袅袅绕绕
与我眸中的笑
深情对视

仰起脸
片片雪花儿
袅娜到发上，睫上，唇上
似少女的吻
羞涩，冰凉，温润
心，在那一刻
生出几多怜爱
淡淡的暖
朵朵缠绵呢喃
继续着万般柔情

雪花儿
是世界上最圣洁的花
透亮，洁净，无瑕
仿佛是
满天飘落的小星星

飘落无声
听雪也是听心
让心灵感受到
一朵朵清幽的莲花

喜爱踏雪
更喜欢听雪
倾听
雪花飘落时的悠悠诉说
聆听
雪花洒落的梦想
冬
将一季静美交给温馨
只待
时光的一个转身
便相遇生命中那个
桃红柳绿的春天

雪落无声
似精灵
上下翻飞
给大地披上洁白的婚纱
就连空气都变得
那么清爽，怡人
落雪听禅
唯美
动听入心
在空中盛开



雪，舍不得踩

□刘建政

雪
舍不得踩
待化春水
把麦苗儿灌溉

雪
舍不得踩
须晴日

映照江山
妖娆多娇的风采

雪
舍不得踩
晶堆 玉砌
皑皑
让人世间
永远保留
一片洁白

散文

遥远的窗花

□安武林

一个书友在博客上，发了几幅剪纸的艺术作品。那是一个叫做王明毅的剪纸艺术家送给他的。我看见后很眼红，向书友表达了羡慕之情。没想到他告诉了王明毅先生，并称我是他最好的朋友。没过几天，王明毅先生寄来五幅作品，供我欣赏和收藏，令我很是感动。

我对民间的艺术，尤其是民俗的艺术，谈不上强烈的喜好。它就像故乡的泥土和花朵一样，一直陪伴着我长大，一直见证着我的成长。只是，我从来没有把它当作艺术来欣赏，来对待。如同乡间的野菜一样，过去从不登大雅之堂，而今在城里却成了一种时尚，剪纸艺术亦如此。我在陕西和山西两地购买过一些剪纸作品，隐隐地，有一些悲凉，觉得它变成商品以后，那种原始的、天然的美感荡然无存了。

我对剪纸感兴趣，是基于一种情感的需要。它似乎是童年和奶奶的编码，看见它们，童年摇摇晃晃就走来了，奶奶也一扭一扭地挪着小脚走来了。人的记忆里埋藏了多少东西，需要小小的火把点燃？而剪纸，就是那小小的火把，它点燃和照亮了我整个童年。

我的家乡在一个小镇上，村里人口不少，有三千多人。记得小时候上课时，老师经常会把他珍藏的，学校师兄师姐们写的那些赞美家乡的优秀作文拿出来给

我们读。在巍巍的中条山下，在滔滔的青龙河畔，往南看是高高的青纱帐，往北看是一望无际的原野，我的家乡就坐落在这如画风景的中心。那一抹青黛的中条山上有我的亲戚，所以我偶尔会跑到山上去玩。而那青龙河虽不像别的大河一样，有着朵朵浪花，但也滋养了这片土地和土地上的我。比较好玩的是镇上的集日，一到赶集日，方圆几十里的人都会来到镇上，那个人多的啊，蚂蚁一样，让人兴奋。

记忆中最美的、最兴奋的，还是过年。每逢年关将至，村子里到处弥漫着煮油的芳香。炸红薯、炸丸子、炸豆腐，还有红烧肉，那种香气在空气里飘荡，只要闻一下，就会让人口水直流。家里的某一个角落藏着好吃的，还有新衣服，等到大年初一，大人们再分发给这些孩子。这些气息，都洋溢着快乐和幸福。打扫卫生、贴对联、贴门神等一切活动都令人愉快，孩子们活跃在大人们的周围，因为他们也和大人一样盼望着过年。

这个时候，最忙碌的人是奶奶。她要把窗户上贴了一年的粉连纸(白纸)全部撕下来，用刀子把木窗格子上黏着的糨糊全部刮下来，然后再贴上新的粉连纸。我家的窑洞很黑，光线不好，只要天色一阴沉，窑洞里就格外黯淡。唯一的光线，就是这洁白的窗纸和窗纸中间一块方方正正的玻璃了。这些细致的活儿，奶奶交给谁都不放心，只

能她亲自弄。
奶奶年轻的时候，是个标准的美人。长大后，才知道奶奶的第一任丈夫是国民党部队的一个军官，在战场上牺牲了。后来奶奶又带着我母亲嫁给了我的爷爷。

奶奶很爱干净，自己的衣服从来都是干干净净的，头发也被梳得一丝不乱。那时，虽然家里很穷，没有什么家当，但是家里的所有器具都被奶奶擦拭得亮堂堂。她好像从来都没有空闲的时候，扫地、做饭、弄菜、纺线、做鞋子，我想我读书和写作的勤奋，是受了她的影响。

每年的小窗上，都有奶奶用红纸剪的窗花。窗纸是白色的，剪纸是红色的，这红白二色的映衬，很有喜庆的感觉。我不知道奶奶到底能剪多少个花样，但每一年，窗纸上至少有十几个不同花样的剪纸。我记得有石榴树花样的，有老鼠偷油的，还有一些记不清了。最灿烂的，是石榴，最有趣的，是老鼠偷油，一只一只小老鼠从两边往上爬，栩栩如生。奶奶的剪纸，很细腻，很逼真，我在旅游景点买的剪纸，几乎没有办法和奶奶的剪纸水平相比。

每当我看见窗纸上的窗花，就像听见了鞭炮的脆响一样。那种吉祥和快乐的感觉，源源不断地向我涌来。而童年和奶奶，都顺着记忆的小路，附着在王明毅先生的作品里，它们变成了我人生小屋里的窗花。

腊八饭小记



□尚月旺

农历十二月初八是腊月一个重要的节日，古称“腊日”，又称“腊八”。腊八节时，人们会祭祀先祖和神灵，祈求丰收和吉祥。

“小娃小娃你别闹，过完腊八是小年。腊八饭吃几碗，馄饨吃出五分钱，揣进口袋过年……”一进入腊月，腊八饭的美味，馋得人喉咙里直痒痒。七八个小伙伴围拢在一起，把左腿朝后搭在一起，一边用右腿弹跳着转着圈儿，一边拍手唱着唱不完“腊八饭歌”，就这样拉开了年的序幕。

腊八节的前一天，我们在外面嬉闹时，父母就开始忙碌着腊八饭的事。

父亲先把收藏了很久的甜杏核取出来，用一截细绳在院前石桌上围一个小圈儿，然后往绳圈里放几枚甜杏核，用锤子往绳圈里砸，“啪”的一声，杏核壳就被砸碎，皱着细纹的木黄色杏仁就跟着蹦了出来。父亲将杏仁捡进一个粗瓷碗里，绳圈一扫，杏核碎壳就被扫下石桌。

父亲会把粗瓷碗里加满清水，因为父亲说干杏仁有毒，这样浸泡能把毒“拔”出来。

父亲打杏核时，母亲往往去

把装着花生米和黄豆的瓦罐捧进厨房，把它们分别放进两个粗瓷碗里，再放些清水进去，让花生米和黄豆得到充分的浸泡。弄完这些，母亲就去忙馄饨馅的事。

父亲也不敢闲着，他翻箱倒柜寻下几枚五分钱硬币，把它们放进白酒里浸泡一会儿。过一会儿，父亲把硬币捞出晾干后交给母亲，又随手拿起厨房门口的一小把韭菜择了起来。

择完韭菜，父亲用清水淘洗干净，晾干后再把绿茵茵的韭菜切成葵花籽长的小段，放进搪瓷盆里备用。

母亲在厨房里把事先买的豆腐切成小块，然后把炒瓢放在火炉上，滴入适量菜籽油，豆腐块凉油入炒瓢，油温渐渐升高，炒瓢里的豆腐粒随着母亲手中铁铲的来回翻搅，周身变得黄亮。这时，母亲把刚才父亲切的韭菜段放入炒瓢翻炒几下，然后起锅倒入搪瓷盆里。做完这些母亲会把炒瓢用软馍馍擦干净。

之后，母亲取八个鸡蛋，将蛋液打到一瓷碗里，充分搅拌到蛋液能挂到筷子上为止。然后又往炒瓢内注入适量菜籽油，待油在炒瓢内翻滚，把鸡蛋液放入炒

瓢，快速搅拌，直到蛋液渐渐凝固成絮状，将其倒入刚才盛着韭菜豆腐的搪瓷盆里。

随后，母亲把盐，还有由花椒、八角、香叶、桂皮粉碎的调料面放进搪瓷盆里，再往里面倒入少许香油，充分搅拌均匀，这样馄饨馅就做好了。

包饺子不在话下，父亲是擀面皮的把式，一次能擀两个皮。母亲是包馄饨的能手，不大一会儿，竹算子就摆满馄饨。看着算子上挺着大肚子的馄饨，腊八夜的梦也是香甜的。

腊八节一早，母亲就张罗开腊八饭了。她先往铁锅里添些清水，待水开后，把昨天浸泡的杏仁去掉木黄色的皮，再把白生生的杏仁与昨天浸泡的花生米、黄豆倒在一起，用清水淘洗几遍，捞出放入锅内煮一会儿，再放入洗净的核桃仁、玉米粒、红枣。然后再把半算子馄饨倒入铁锅，待馄饨煮熟后，再把事先用面粉加清水搅拌而成的面糊倒入锅内，用勺子充用搅匀。

待面糊熟后，母亲往锅内加盐和花椒粉，还有熟芝麻，再把绿油油的菠菜段放入锅内煮一会儿，香喷喷的腊八饭就做好了。

看着面前的腊八饭，杏仁白的似银，红枣红的似火，黄豆似金，菠菜绿的似玉，挺着大肚子的馄饨馋得人直流口水。

腊八饭里的核桃仁、黄豆、鸡蛋、玉米粒泛着金黄，形成“四金”，寓示着来年五谷丰登，财源滚滚！