



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

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

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

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

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

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！