



# 年夜饭桌上的糖粑粑

□陈燕

我家年夜饭的压轴，从来不是大鱼大肉，而是母亲最后端上桌的那盘糖粑粑。它们圆润地堆在白色的盘子里，像一个个琥珀色的小月亮，泛着诱人的光泽。那股混合着红糖焦香与糯米清甜的气味，瞬间弥漫了整个老屋。糖粑粑最后一个上桌，却是最先吃光的。

除夕的前几天，母亲就开始忙着做糯米粉。她从米缸里舀出半盆糯米，将糯米淘洗干净，往盆里加入井水，井水高出糯米一指左右，盖上蒸盖。浸泡一夜的糯米颗粒吸饱了水，用手指轻轻一捏，瞬间就成了粉状颗粒。接下来的工序，就是磨糯米。母亲先把房檐下的石磨刷洗干净，在石磨出口处套上布袋，用一根带子系紧。然后母亲抬起磨杆，顺着石磨一圈又一圈地推磨，一边推一边教我唱民谣：“推磨摇磨，推粑粑，烧茶茶。公一碗，婆一碗，么儿没得舔锅铲。锅铲烫，落到么儿脚背上。”

我一边唱，一边把半勺糯米、半勺水喂进磨眼中。石磨发出“吱嘎”的欢快声，乳白色的糯米汁顺着磨缝流出，流进布袋。母亲和我一起把胀鼓鼓的布袋抬到石磨上。水从布袋中渗出，到了第二天，布袋里的水流干了，只剩下雪白的糯米粉。

母亲往锅里放上一勺菜籽油，并将油均匀地抹在锅的四周。母亲把糯米粉搓成一个个乒乓球大小的糯米团，然后轻轻用手一按，圆球变扁，再把扁扁的糯米饼放入锅底。我把手揩干净，也学着母亲的样子搓揉起来。锅底的菜油滋滋作响，糯米饼煎至一面金黄起脆壳后，翻面煎另一面，两面都煎成漂亮的金黄色，用筷子夹出放在

盆里备用。熬制糖浆是制作糖粑粑的最关键一步。只见母亲将锅里的余油盛出，只留一点点底油。放入红糖和白糖，加入一小碗清水。母亲拿起锅铲在锅里不停搅拌，慢慢熬。

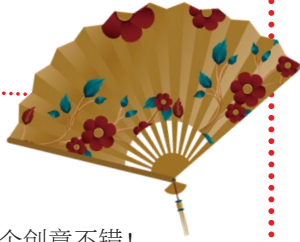
这时，我已经听见自己咽口水的声音。母亲夹起一个糯米饼递给我，我迫不及待地接过糯米饼，咬上一口，脆脆的、糯糯的。

母亲疼爱地看着我，说一会儿裹上糖浆更好吃。熬到糖完全融化，糖浆开始冒大泡泡，变得浓稠，母亲将煎好的糯米粑粑放回糖浆锅中。然后，母亲用勺子将糖浆反复淋在粑粑上，并轻轻推动锅子，让每个粑粑都均匀地裹上糖浆。待糖浆牢牢地挂在粑粑表面，并呈现亮晶晶的焦糖色泽时，糖粑粑就大功告成了。整个灶房里弥漫着甜香，馋得我垂涎欲滴。母亲夹起一个糖粑粑，在嘴边吹了又吹，伸到我嘴边。我一口咬下去，糖粑粑表皮的焦脆香甜，里面软糯温热，红糖的醇甜与糯米的回甘在嘴里蔓延。

母亲把糖粑粑盛在盘子里，撒上白芝麻，让我端上桌。么叔指着我说，燕子偷吃糖粑粑了。我说没有。一大桌人哈哈大笑。母亲也笑，她指了指我的嘴，我用手一抹，才看见手上沾着油亮亮的红糖，我也跟着笑。

时光匆匆，一晃几十年过去了，虽然母亲已有严重的胃病，医生禁止她吃不易消化的食物，但每年的除夕夜，她仍坚持做糖粑粑。我劝她别做了，一是吃不了多少，二是外面也可以买到。她说，过年吃糖粑粑，就是要红红火火、团团圆圆，只有自己做的吃着才香。

（作者系重庆市永川区作协会员）



## 修口鱼塘迎新年

□陈斌

进城多年，一直忙工作上的事，很少回老家。老家有一栋农家旧院，一半是我家，一半是堂兄家。后来，我们一家搬走了，小院就都归了堂兄。

老家的风景很美。小院后面是座不大的山，山上一片竹林，常年郁郁葱葱。周围的丘陵比较平缓，尤其是小院后面的山地，坡度略有起伏。那片土地上，近年建了生产合作社，种了桃、李及柑橘等经济林木，一到林木开花时节，遍山弥漫着沁人心脾的芳香。

小院右前方是片开阔地带，老一辈的人称为“正冲”，种植了大片水稻，有的人家还在水田里养了小龙虾。入夏时，水稻生长旺盛，风吹稻花香四溢，不时还能听到田里小龙虾觅食时发出的“窸窸窣窣”的声音。这片水田，自然条件得天独厚。一条小溪从山上蜿蜒而下，从“正冲”悠然穿过。有了灌溉的便利条件，老家总是风调雨顺，五谷丰登。

堂兄一家的日子，自然也过得比较滋润。堂兄肯动脑筋，在小院后山与“正冲”的过渡地段辟出大片空地，建起苗圃种植基地。一年四季，苗木都茂盛地生长着，春夏时节更是花团锦簇。

中秋节时，我回了趟老家。堂兄陪着我在苗圃里走了走，他指着苗圃下方一口鱼塘说：“我准备把这口鱼塘翻修一下，改造成一口鱼塘，吸引城里的垂钓爱好者来钓鱼。”我

当然赞同他这个主意：“这个创意不错！坐在树荫下，闻着阵阵花香垂钓，是十分美好的。”堂兄说，一定要在新年之前，把鱼塘建起来。

大约一个月后，我打电话询问鱼塘修得咋样了，才得知堂兄骑摩托送苗木时出了车祸，右脚骨折，正在养伤，翻修鱼塘的事只好搁置下来。

我暗想，这么好的创意，要尽快落实才对。无论如何也要赶在新年前修好鱼塘，过年时邀约几个好友，坐在苗圃花丛中，甩上几竿，美美地钓一个新年鱼。于是，我主动请缨，替堂兄张罗翻修鱼塘的事。

翻修鱼塘是一件复杂的事。首先要把陈年水塘的水放干，然后清理淤泥，喷洒消毒药水消毒，预防鱼苗感染瘟病；其次要解决好水塘渗漏的问题，通俗地说就是要关得住水。因此，我决定水塘四周全用礁石砌筑，礁石之间用水泥勾缝，做到严丝合缝。人工富余，工程进展得很快，基建部分两天就完成了。鱼塘、田坎和道路硬化，需要一个养护期，加上有事又耽搁了一段时间，时间已直逼岁末。

关水那天，我的心情既欣喜又忐忑，万一关不住水怎么办？还好，关水后测试了几次，都无渗漏，鱼塘终于大功告成。

后续的事情进展就顺利了，彩钢棚、添置的围炉煮茶设施都及时到位，一个休闲垂钓场地完美呈现出来。堂兄又购进了一批成鱼，投放到鱼塘中。万事俱备，只等客人和好友上门了。

鱼塘建好了，春节也临近了，堂兄一家的日子会越来越红火。（作者系重庆市散文学会会员）

## 我为年饭出个菜

□陈维宣



我们大家族的年饭定在大年初三，这是婆婆在世时的规矩，已延续多年了。

从我记事起，我们大家族便是三世同堂。婆婆生了一个女儿和四个儿子，年饭那天儿孙们要坐两大桌，围着婆婆如众星捧月。婆婆去世后，团年稍做改变——五房轮流主办，这个传统一直延续到至今。

2026年春节年会，团年到我们二房主办。今年的大家族年饭，我决定亲自操刀，献上一道招牌菜——卤鹅，这是母亲的拿手绝技。

母亲姓杨，她的卤鹅在圆门巷被誉为“杨氏卤鹅”，20世纪70年代远近闻名。朋友聚会时，一谈到卤鹅，都情不自禁地说：“吃来吃去，还是你母亲的卤鹅好吃，天天都想吃。”

他们说得没错！当年，瘦小精干的母亲，靠一张桌子、一个菜板、一把菜刀，每天能在小巷里卖掉10多只卤鹅，最多时曾卖掉过30多只。我

们兄弟四个，从初中到大学的花费，都是靠她的卤鹅生意挣来的。

20世纪90年代，母亲患了老年痴呆症，卤鹅生意自然就停了。我们兄弟几人，上班的上班、做生意的做生意，都没能把母亲的技艺传承下来，不得不说是个极大的遗憾！但幸好，表弟得到了母亲的真传，在当地提到“杨鹅儿”，几乎没人不知道。

我从市场上买来白鹅，开始进入实操。母亲当年的嘱咐仿佛在耳边响起：“冰糖要煎黄，老姜花椒要多点，再蒜也有几成……”

我把菜油倒入热锅，放入二两碎冰糖，然后搅拌起来。待冰糖融化渐渐变成黄亮色，锅中倒入酱油，加入足够的水，放入八角、沙姜、草果、山柰、桂皮、香叶等调料，加适当的盐，同时放入清洗干净的鹅，大火熬煮。大火卤约一个半小时，鹅肉全部熟透，肉质很软。我把卤鹅分给亲戚朋友品尝，他们吃后称赞：“真有你妈妈的味道！”

我听了，更有信心在年饭上献出这道特殊的佳肴——“杨氏卤鹅”，并把它献给天堂里的母亲，寄托我对她的思念！

（作者系重庆市诗词学会会员）



能懂的诗

### 中国春联

□孙江月

春联装裱着一个民族的盛典也承载着一个民族的辛酸

——题记

鞭炮响起来了  
新年又回来了  
春联开始张贴了  
从高楼到土窑  
从老屋到新家  
春联年年贴岁月年年红  
生活的篇章都由春联起头

是啊——  
春联是报春的通知书  
也是通向春天的路条  
春联是团圆的门铃声  
也是拥抱温暖的炉火  
春联是归乡的指路灯  
也是洞开心扉的神祇

大笔一挥，红纸一张  
春联就这样依偎在窗棂门框  
烟花绽放，糕点飘香  
春联就这样跑进孩子的心上  
锣鼓声响，龙狮腾跃  
春联就这样撞进青年的胸膛

春联总是像一位沧桑的老人  
每年都坐在店铺前细数日子  
春联总是像一位扎红的新娘  
每年都守在家门口伫望爹娘

看吧——  
这新年里  
春联真像二月的红梅  
又像三月的桃花  
年年都从千家万户出来  
年年都绚烂在大街小巷

听噢——  
这新年里  
春联正迈着平仄的步伐  
从千里的江南塞北走来  
从千年的唐风宋雨里走来  
一直押韵到共和国的心里……  
（作者系中国作协会员）

### 生肖：马

——组诗《十二生肖》之一  
□郑劲松

客观地讲，我属于英雄与战争  
我喜欢卷起尘土的那些刀光剑影  
喜欢在万马奔腾的历史上对着西风嘶鸣  
或者万马齐喑的时代暗自垂泪

大多时候，人们骑在我的背上  
打下江山，就会把我放逐南山  
南山很美，水草香甜  
我的故乡始终在山林和水草之间  
这不是遗忘，不是放逐，而是我的心愿

当然，与龙比，我更真实  
人们把我们合成一种精神  
与牛比，我更聪明  
虽然牛头一般不对马嘴  
但只要我们的眼睛对视  
都会看到一种湿润  
所谓牛马不如，那只是人的喟叹  
我的感慨只是，猴年马月  
四季才能不再往返，始终暖如春

更多的时候，我还是习惯抬头张望  
想在灿烂的云朵间寻找  
战争年代踏过的尘土和鲜血  
偶尔还能看到一些兄弟  
从汉唐时代走来  
背上驮驮着一个王朝显赫的铃声  
年代久远的梦想被狂风吹醒  
所有的马都会痛彻心扉

幸运的是，作为一匹老马，我总能  
识得归途  
跟着青草露珠，沿着咸阳古道  
回到风马牛不相及的远方  
诗意地隐居  
（作者系西南大学博物馆副馆长）

黄葛树

市井