

# 难忘儿时拜年钱

□张儒学

每当正月去给长辈拜年，长辈总会给拜年钱。在我的记忆中，那些拜年钱不多，只是一角两角，甚至还是两分五分的硬币，但那些拜年钱却成了我对年的期待，仿佛那些拜年钱不是钱，而是心中的一份美好。

初一的早晨，穿上新衣服，首先去给爷爷奶奶拜年。那时，爷爷奶奶给的拜年钱没有红包装着，而是直接给的纸币或硬币。我说：“爷爷、奶奶，我给您拜年了！”爷爷奶奶便随手给我拿拜年钱。先前是两角，后涨到了五角，再后来就给我一元的拜年钱了。

在跟爷爷奶奶拜了年后，我又去给大伯拜年，大伯是一个石匠，因为是个手艺人，手头也比较宽裕。大伯像知道我要去拜年似的，他早早地坐在堂屋门口，一边抽着烟一边望着院坝里。我大老远就说：“大伯，我给你拜年了。”大伯笑了说：“好，既然你来给我拜年，那就拜吧。”我知道，大伯不是个认真的人，而是在逗我玩。我便给大伯拜了一下，大伯便给我一张五角的拜年钱，我接过钱大声说：“谢谢大伯！”大伯说：“那你怎么谢我呢？”我想了想，便说：“大伯，那我再给你拜个年！”大伯又高兴地给了我两角拜年钱。

拿着大伯给的两次拜年钱，我心里真有说不出的高兴。然后，揣着这些拜年钱，去到村里最热闹的那些大院子里玩。那时，那些大院子里住了很多人，也是村里人最集中的地方。特别是初一，那些卖米花糖的、卖糖麻的、卖糖葫芦的，还有卖花生瓜子的，都喜欢来到这些地方。当我看着那些身上揣着拜年钱的小孩，一会儿买这样吃，一会儿又买那样吃时，我也很想买点来吃，可不知怎么的，就是舍不得花这些拜年钱。

最让我难忘的是跟着父母走人户，因为走人户也会得拜年钱。平时似乎放不下手中的活儿，在这新年里也换上新衣服的父亲，也十分高兴地带着我走人户。先是走外婆家，外婆家是最想去的，外婆十分喜欢我们，总给我们这样或那样好吃的，外婆给的拜年钱也最多，她几乎每年都给我一元的拜年钱。

外婆是个十分勤劳的人，因为外公去世得早，她不但含辛茹苦地把舅舅和母亲养大成家，她还把家里地里都打理得很好。那

地里的菜家里吃不完，她就经常背些菜到镇上卖。所以，外婆家的日子还算过得不错。每到过年时，外婆总要存放一些零钱，用来做我们的拜年钱。外婆还知道，我最喜欢新票子，只有她手里有了新票子，她就把它存放起来，等着正月我们去给她拜年时给我们。

我至今记得，去姑妈家拜年，也是我心中最期盼的一件事。姑妈家住在另一个镇的乡下，虽然家境不是很好，但姑妈热情好客。当她知道我们要去的那天，总会早早地在院门口等候，见我们去到时，她高兴地说：“你们来了，快进屋，外面冷！”一双手早已攥住我的手腕，那手是粗糙的，带着做活的热乎气，一直暖到我心里去。我说：“姑妈过年好，我给你拜年了！”当我真要给她拜年时，姑妈赶忙把我拉起来说：“好了好了，意思到了就成。”然后，便从里屋的木箱底下，翻出一个旧手帕包，一层一层打开，再从中抽出一张给我当拜年钱。有时是一张两角的，有时还是一张五角的。那票子或许是卖鸡蛋攒下的，或许是卖了猪崽才换来的……

如今，我也成了孩子们的长辈，也要每年给晚辈发拜年钱了。可回想那时的拜年钱，哪里是什么钱呢？在那个年代，那可是人们能拿得出手的，也是最体面的一份情意。它也许是一个鸡蛋换来的，或者是一筐小菜换来的……正月里，从一家到另一家，在你来我往中，那是一份走动的，滚烫的人气、人情。

(作者系中国作协会员)



## 能懂的诗

### 放假过年的日子

□龚炜

把所有好吃好喝的摆满一桌，很久没见到的亲朋，聚到一起  
知心话和废话七嘴八舌，都很热烈  
人们成群结队上山，祭拜先人  
不愿在家过年的扶老携幼，赶到天南海北，长租暖冬和北国冰雪  
外出和回乡的车流同时堵在高速上  
人们忙着以一年中  
最为奔波忙碌的方式  
度过一年中最为清闲的日子

到了初六初八，最迟初九  
不用上班不用打工的日子终于结束  
汹涌的人流从乡村退潮，涌回城市  
大街小巷又穿梭着的士外卖和快递  
放飞得忘我的人们，把故乡打包塞进后备箱  
费劲地找回熟悉的一切  
然后把新的一年分成365份红包  
准备明年派发给亲朋、派发给自己  
(作者系重庆市作协会员)

### 初七所见

□阿普

听母亲说  
初七要吃面  
走出小区  
先是看见环卫工的扫帚上  
站着几只小鸟  
叽叽喳喳像是欢迎我出门  
马年的马路上车水马龙  
想起明天该上班了  
转角处锣鼓狮子震天响  
是一家门店开张大吉  
往东百余米  
老太婆摊摊面热气腾腾  
还没有坐稳  
先来了一个茶叶蛋  
“过年过节，送的。”我醒悟  
又有人递来一支烟  
“新年好，抽起。”过年人见人熟啊  
吃完面站起来  
整条街人流如潮  
突然想起母亲说过  
初七人过年  
(作者系重庆市作协会员)

### 回家(外一首)

□韩函

街道两边每个门窗都透着年味  
红灯笼，红对联  
人影憧憧，笑语盈盈  
一个人脚步匆匆

光秃秃的树枝  
提着一盏月亮做的灯笼  
不知是在找自己的家  
还是在为落叶照亮回家的路

当汽车启动  
一切似乎都走在了回家的路上

### 黄昏路上

黄昏的路  
曾经很远很远  
来不及欣赏沿途风景  
就稀里糊涂

黄昏的路  
如今轮廓清楚  
不叹草木荣枯  
不问前程归途

黄昏路上  
把背影留给黄昏  
只感恩  
真好，这一路有你  
(作者系重庆市大足区散文学会会员)

# 年味里的豌豆尖

□徐昌斌

在冬季人们的餐桌上，除了丰盛的鸡鸭鱼肉之外，还应有一道不可或缺的蔬菜，那就是青翠鲜嫩的“豌豆颠”，豌豆尖一烫，年就来了。

川渝人民喜欢把豌豆尖称为“豌豆颠”，是豌豆苗茎叶最顶端的嫩芽部分，长约10厘米，掐断后还能继续生长，掐了一茬又生长一茬，一般从11月份到次年2月份，豌豆尖开始大量上市，走上市民餐桌。豌豆尖的做法多，有清炒、烫涮、做汤等，用豌豆尖烹制的经典菜品有豌豆尖滑肉汤、豌豆尖酥肉汤、豌豆尖鸡蛋汤、上汤豌豆尖、豌豆尖炒猪肝、清炒豌豆尖等等，还有做重庆小面时，人们也喜欢用豌豆尖打底，豌豆尖口感脆嫩、美味清爽，没有人能拒绝这道鲜味。

在冬季各类绿叶蔬菜中，豌豆尖是“顶流”之选，即使用最简单的烹饪方式，也会将这道清香美味展现得淋漓尽致。

在爱吃麻辣美味的重庆人眼里，在炒制蔬菜时，离不开干红辣椒，一般用炆炒方式，即在热油后要加干海椒节炆炒，再下绿叶蔬菜炆炒，唯独炒豌豆尖是一个例外，以清炒方式呈现出来，在清炒豌豆尖时，少油少盐，急火快炒，只需十来秒钟就可以出锅装盘成菜。

而在烫涮豌豆尖时，抓一把豌豆尖，仅需在烧涨的汤料中翻滚一圈，烫熟即食，最大限度保留豌豆尖的鲜嫩美味和营养价值。资深吃货甚至在烹饪油脂多的汤类时，比如炖猪蹄汤、酥肉汤、滑肉汤，抓一把洗净的豌豆尖，放在盛汤的碗里，炖煮好的肉连同汤水，直接浇在豌豆尖上面，豌豆尖瞬间被烫熟，味道更加鲜美。冬至时节吃羊肉，这是川渝人

民的习俗，特别是在吃荣昌羊肉汤锅时，豌豆尖是一道压轴菜肴，吃到最后需要豌豆尖来解腻。“老板，再来一份豌豆尖！”恐怕是羊肉馆呼声最多的一句话。

在两江新区的人和菜市场，每逢1日、4日、7日是赶场天，在赶场天，周边乡镇的大爷大妈会背着背篓售卖自家农产品和新鲜蔬菜。我喜欢逛菜市场，若周末与赶场天相逢，我一定会去人和菜市场。老张是石船镇的菜农，种植有十来亩应季蔬菜，每逢赶场天，他乘坐“背篓专线”来到人和菜市场卖菜，我经常在他摊位上购买蔬菜，还时不时地聊上几句。他的豌豆尖在背篓里沿着篓壁一圈一圈顺时针轻轻码放，背篓中间留着拳头大小的缝隙直通篓底，层层摆放的豌豆尖十分透气，沾染着露水的豌豆尖蓬蓬松松，翠绿欲滴，从乡村田间到城市餐桌，仅仅需要三四个小时。老张一边售卖豌豆尖一边吆喝，绿油油的豌豆尖鲜艳夺目，路过的人们总会停下脚步，多盯上几眼，时不时有人买上一两把。

如今，市场上各种食材琳琅满目，各类美味应有尽有，但朴素无华的豌豆尖无疑是当下最好的绿叶蔬菜，只需采用最简单的烹饪方式，就能满足人们对于荤与素的平衡需求。

豌豆尖在人们生活中占据重要位置，是舌尖上的美味，挥之不去的乡愁，宁可少吃几口肉，也要多吃几口豌豆尖。伴随年味而来，豌豆尖一烫，大家知道年已经来了。

(作者系重庆市作协会员)



策马扬鞭

2026年2月24日  
星期二  
主编 胡敏  
责编 李德强  
视觉 朱兴羽  
校审 王志洪 黄颖

黄葛楼  
市井