

看戏

张元涛

大年初四，亲戚打来电话，说他们村里正在做戏，反复叮嘱我们一定要过去凑个热闹。正月里，我们本打算去她家一趟，看望敬重的长辈，这下正好，于是便带上家人，驾车前往。

说起做戏，最早是在农村农闲时节，尤其是正月里，村民们会自发组织，邀请当地的戏班子，演上三天或五天。一来是村民酬神、庆丰收，祈求来年风调雨顺、国泰民安；二来也是邀请亲戚朋友前来观看，让整个村庄的年味更浓。演戏的所有开支，都由村里的集体经济承担，演员的吃饭、住宿，则由村里专门的负责人安排。东家出三个菜，西家添五样点心，接到任务的人家，早早就开始准备丰盛的饭菜。戏演三天，大家就忙三天；演五天，就忙五天，根本顾不上看戏。

我们这些小孩子也忙个不停。年纪大些的

负责去邀请亲戚——那时交通不便，但哪怕是方圆十里之外的亲戚，也一定要请到。年纪小的体力跟不上，自然就跟着大孩子忙活，这似乎是约定俗成的规矩。而最小的孩子，分到的任务就是扛凳子，去抢占一个好位置。

初四那天，天公作美。虽是寒风凛冽，明媚的暖阳却给古朴的小山村镀上了一层梦幻般的光辉，绘成一幅生动的田园画卷。好客的亲戚早已替我们占好了位置。等我们吃好中饭，匆匆赶到文化礼堂，只见台下已经人满为患，空气里弥漫着浓浓的年味。老人们一边聊天，一边吃着自家带来的年货，个个目不转睛地望着戏台，翘首盼望着戏文开演。

不多时，“打闹台”（我们这边叫“闹头场”）响了起来，主要是演出前用锣鼓和唢呐演奏，用来招徕观众。片刻之后，戏台上走出一位风度翩

翩的江南才子，身着锦衣，手持折扇，水袖一扬，那份“公子世无双”的潇洒、儒雅与自信，便淋漓尽致地展现了出来。渐渐地，剧情进入高潮。我沉醉其中，为小生清脆刚健的唱腔和英俊潇洒的扮相啧啧称赞，也为俏丽温婉的花旦的遭遇扼腕叹息。台上演员演得如诉如泣，台下观众看得热泪盈眶。坐在我旁边的陌生大妈，看上去并不识多少字，却让我真切感受到她心底的善良，时不时冒出几句，谩骂佞臣当道的可恶行径。

不知不觉，大约三小时的戏文，最终在公子与公主团圆的那一刻完美收场。我看得如醉如痴，若不是家人轻轻碰了我一下，我还回不过神来。起身往亲戚家走去时，嘴里仍在喃喃自语：“历史的长卷里，佞臣的墨迹终会被正义的洪流洗得一干二净，无论是当今，还是将来。”

轮椅上的新岁

梁新阳

上度过了36个春秋。

变故发生时，他们都还很年轻：丈夫31岁，23岁的妻子正怀有8个月身孕。这位善良坚韧的女子，对丈夫始终不离不弃。她自己开店、给人打工，想尽办法谋生，用柔弱的肩膀扛起了整个家。36年来日复一日的悉心照料，给了历经磨难的丈夫乐观活下去的勇气与底气。如今，女儿也成家立业了，一家人和和美美生活着。

可去年年底，这对饱经风霜的夫妻，再一次遭遇命运的考验。一向身体硬朗的妻子突发大面积脑梗死，经省城医院全力抢救才挽回生命，却留下了右侧肢体偏瘫、语言障碍的后遗症。

家中独生子女毅然扛起照顾母亲的重担，将母

亲送到医院接受早期干预和专业康复治疗。她身上有着和母亲一样坚强能干的品性：白天上班，晚上和双休日便尽可能赶到病房照料母亲。这一刻，她更真切地体会到母亲这一生的不易——当年既要打工挣钱，又要照顾失能的丈夫，抚养年幼的女儿。

快过年时，在家休养的丈夫执意要到医院看望妻子，希望除夕夜能和往年一样，一家人团圆相聚。院方被这家人坚韧乐观的精神打动，愿意成全他们的新年团圆。于是，父母和女儿三人，在病房里度过了一个特别又温暖的除夕夜。

大年初一清晨，两位坐在轮椅上的老人迎着阳光，彼此相伴，一同迎来了马年的第一天。

正月初一清晨，春寒料峭。我在新昌县人民医院七星分院，探望正在这里接受康复治疗的父亲。同病房的是一位右侧肢体偏瘫的女士，不久前刚从省城医院转来。

病房里暖意融融。两把轮椅并排摆放，背对着房门，一位坐在轮椅上的男子，正帮身旁轮椅上的妻子做手臂拉伸。望着这两个轮椅上相依的背影，我心中满是动容，不忍上前打扰这份默契相守的温情。

这位男子，是女患者的丈夫。家属协助患者做康复训练，在医院里本是寻常事。可很少有人知道，他自己，也是一位需要他人照料的残障人士。1990年的一场交通事故，让他腰椎神经严重受损，臀部与双腿从此失去知觉，至今已在轮椅

天姥山

春信满枝
(黄婉晶摄)



漫步在钱塘江边

(散文)

石旭东

我女儿家住在杭州市的“风雅钱塘”，这个小区的名称倒真是名副其实：不仅地处钱塘江畔，而且颇有文雅之意。凭窗眺望，茫茫钱塘江，天水相接，雾霭时隐时现，文脉悠悠流淌；俯身园内，竹木掩映，花草相间，鸟鸣清脆，诗意盎然。

每隔一段时间我就要去“风雅钱塘”住上一段时间，看望亲人、享受天伦之乐自然是一个原因，但还另有一个原因，那就是我非常喜欢去钱塘江边漫步。从风雅钱塘向北走，徒步30分钟便可到达高高矗立在钱塘江边的“钱江龙”。“钱江龙”，是杭州市滨江区的标志性青铜雕塑，花岗岩基座托举青铜巨龙，总高为48米，龙高为27.1米，腾空飞舞，龙首东望钱塘江，气势非凡，十分威武，其基座盘踞四条小龙，也跃跃欲飞，为全国最大青铜龙雕塑，代表杭州高新区（滨江）的创新精神，融入中国火炬计划的寓意。一看到钱江龙，就让人想起越剧《柳毅传书》里洞庭龙王之弟“钱塘君”——也就是钱江龙。他得知洞庭龙女三娘在泾河遭受虐待，立刻腾空而起，怒杀泾河小龙，救回三娘，何等勇猛威风！

从钱江龙往东走是“钱江三桥”，往西走是“钱江四桥”，这两座桥距离“钱江龙”差不多远，来回各一个小时路程，因而我每次去钱塘江边漫步只能去一座桥的方向，今天去三桥方向，

明日去四桥方向，两地往返均约两个小时，对我来说是最佳外出锻炼的时间。无论去三桥方向还是去四桥方向，都一样的好景致：一样宽阔平坦的绿色健身步道，至少有十来米宽，时而相隔一些开阔地带，有的在唱歌，有的在跳舞。人在道上行，一边是茫茫大江，滔滔滚滚，“鹰击长空”“百舸争流”，气势雄壮；一边是绿树成林，鸟雀穿行，碧草如茵，繁花似锦，秀色可人，倘是阳春三月，还可一路欣赏十里樱花，红白相间，一望无际，煞是漂亮。在三桥桥头可清晰看到对岸“钱江新城”的英姿秀貌：高楼鳞次栉比，“日月同辉”（一座房子为太阳型，一座房子为月亮型）；在四桥桥头则可清晰看到对岸始建于宋开宝三年的千年古塔“六和塔”：“镇守江潮，护佑平安”。除此之外，两边还各有一个著名的旅游景点：东边有“大莲花”（杭州奥体中心体育场），外形似莲花，造型动感飘逸，由28片大花瓣和27片小花瓣组成，代表世界遗产“西湖”，寓意大气开放、热情好客。场内座位有八万个，为全国第三大体育场，第九届亚运会主会场就设在大莲花；西边则有威武壮观的“钱王射潮”青铜雕塑，巍峨高大，气势磅礴，剑拔弩张，栩栩如生，取材于五代十国吴越国王钱鏐射潮治水的民间传说，为滨江公园核心景观，

杭州市精神地标，象征杭州市民战天斗地的勇气，代表从“西湖时代”迈向“钱塘江时代”的进取精神……

漫步于钱塘江边本已是心胸开阔、惬意舒畅，殊不知还有意想不到的心灵共鸣，那就是我在钱塘江边漫步和在新昌江边漫步有着神似之处，可谓“曲径通幽”“异曲同工”：我去新昌江边漫步，从老家新昌大厦出发也是往北走到巍然耸立在鼓山山顶的新昌县标志性建筑“天姥阁”，（唐诗之路的象征），从天姥阁往东走有一座跨江大桥叫“新昌大桥”，往西走也有一座跨江大桥叫“七星大桥”，这两座桥距离天姥阁也差不多远，往返各一个小时路程，漫步在钱塘江边健身绿道和漫步在新昌江边景观大道一样：一边是江水滔滔，景致无限，一边是繁花似锦，美不胜收，令人心驰神往，遐思美虑，莫不是“寂寞嫦娥舒广袖”，把大美杭州和大美新昌连接在了一起，那一种意境，那一种妙处，那一种感觉，真是只能意会而不能言传，正如清代文学家刘鹗在《老残游记》中所说的“三万六千个毛孔，无一处不畅快”，每每漫步回来，意犹未尽，两处美景在脑子里跳跃：一处是“钱塘江边”，一处是“新昌江边”，我想以两个比喻来作结这篇文章：“钱塘江边”好比是“大家闺秀”，“新昌江边”好比是“小家碧玉”。

一碗汤圆，半世心香

徐洪涛

元宵节，总像春节余韵里飘来的一缕甜香，踩着年的尾巴，将团圆的温情再次烘得暖融融。这是个被烟火气裹得严实的日子，闹花灯的喧腾、猜灯谜的巧思，终究都要落回那碗冒着热气的汤圆上——它是节日的注脚，更是藏在岁月里的家的念想。

很多人说年味淡了，可我总是觉得，淡的何止是年味，更是人与人之间那份质朴的温情淡了。有人说，元宵节也是寻常上班日，这个节日，也不过是一碗汤圆而已，点心铺、食堂早餐里随处可见，没有什么稀奇。可我总认为，汤圆从来不是个简简单单的吃食，它是揉进米粉里的团圆期许，是刻在骨血里的家的符号，每一颗都裹着化不开的牵挂。

汤圆，是用糯米粉团揉成圆圆的小团子，白润润的模样，或藏着甜香的馅，或就浸在糖水里，一口咬开，软乎乎的米香混着甜意漫开，像把日子都揉得软和了。它不是什么山珍海味，却总能把平凡的时光，烘得甜滋滋、暖融融。

记得我小时候，最盼着祖母的汤圆。那甜香裹着祖母的温度，直到今天，犹在记忆里甜得真切如昨。八十年代的乡村，那时候没地方买现成汤圆，连糯米粉都大多是自家种了糯米，在村里碾米加工厂去碾磨出来的，供销社里的袋装粉是稀罕物，很少有去买。那时候，汤圆是孩子们眼里的顶级美味，更是带着一点奢侈的念想，因为平日常不能轻易吃到，只有过年过节，亲戚上门时，或者有空闲时，才有机会吃上的一份美食。而糯米粉则是家里的“储备之物”。

我的童年，可以说是在祖母做的小吃堆里长大的。

别家孩子难得吃上几回的汤圆，而在我家却是“家常小菜”，尤其是夏日的下午，蝉鸣聒噪的时刻，祖母总爱给我做上一碗当点心。那时候的农村，家家户户的厨房都是大灶，那灶台，是祖母的美食阵地，芝麻香、米香都从那两口大锅里飘出来。每次做汤圆时，她总先把糯米粉倒进一个洗干净的铁锅，舀一瓢缸里的清水，手腕翻动间，糯米粉就揉成了匀净的粉团，再搓成细细的长条。我搬着竹椅坐在旁边，眼睛一眨不眨地盯着，等着那长条变成一颗颗圆滚滚的汤圆。

正当我满心期待汤圆下锅时，祖母却不急着搓汤圆，转身在另一口锅里炒起了黑芝麻。灶火舔着锅底，芝麻在锅里“噼啪”作响，香气溢满了整个厨房。她把炒香的芝麻盛在小木桶里，拿擀面杖细细捣成碎末，拌上白糖，那甜香直钻鼻子，引得我直咽口水。等芝麻馅做好，她才开始揪下一块块的粉团，压扁，舀一勺芝麻馅包进去，再轻巧的搓圆，一颗颗圆滚滚的汤圆就滚在了米筛上。这时，我也学着她的样子，但总是搓不圆，要么把馅挤得漏出来，要么搓得歪歪扭扭，祖母就把我揉坏的面团拿回去，重新捏成小团子，指尖的温度，顺着面团传到我心里。

等所有汤圆都搓好，祖母就将另一口大锅放上水烧开，再轻轻将米筛里的汤圆倒进锅里。我站着灶台边，看着汤圆在水里沸腾、变大，再慢慢浮起，热气裹着香，再次把整个厨房都熏得暖融融的，让年幼的我眼巴巴地望着锅里。

终于等到汤圆端上桌，白胖胖的碗里，我急着用勺子去舀，祖母总笑着拦我：“慢些慢些，外面凉了，里面的馅还烫着呢。”我总是数碗里有几颗，生怕吃不够，祖母就念叨：“糯米性黏，可不能吃太饱，留着点肚子。”

除了做黑芝麻汤圆，有时也做不包馅的，直接把白糖溶在水里，和着糯米粉揉成团，煮出来清甜软糯，咬一口，米香混着糖香，像把所有的甜蜜都化在了舌尖。

汤圆于我，在那时可真是百吃不厌，可唯独有一次的一碗“假汤圆”，成了我心里最特别的印记。那天我照旧坐在竹椅上等汤圆，看着祖母做好端上桌，可咬上第一口就觉出不对——甜味是有，可好像少了平时的软糯，口感有一点硬邦邦的。祖母笑着揭了底：“糯米粉刚好用完了，就用晚米粉凑了凑，等去碾米厂磨了新的再给你做糯米粉汤圆。”我那时候不懂晚米和糯米的区别，只知道味道不对，感觉“上当”了，但还是乖乖吃完了。后来才知道，晚米粉就是晚粳米磨的，比大米糯些，但不及糯米的软乎，也就是做年糕的晚米粉。

后来，我学会了做汤圆，可无论怎么揉粉、调馅，但都做不出祖母那个味儿。有次过年前，我特意用晚米粉复刻了那碗“假汤圆”，味道倒是像了，可总觉得少了点什么。

有时候在想，是味觉被岁月磨钝了？还是吃惯了现成买的汤圆，早已忘了手工的温度？又或是——记忆里的甜，本就掺着祖母的疼爱，再也无法复制？

又是一年元宵节，超市里的汤圆品牌很多，各种口味应有尽有，可我却依然想念儿时厨房里的那一缕烟火气，想念祖母在灶台做汤圆的时光，更想起那碗硬晚米粉做的汤圆。

时光像潮水，卷走了旧灶台的烟火，也卷走了祖母的身影，却把那碗“不正宗”的汤圆，酿成了我心头最珍贵的甜。原来那不是“上当”，是祖母在物资匮乏的日子里，倾尽所能给我的宠爱——她怕我失望，便用仅有的东西，为我拼凑出一碗“汤圆”。如今再想尝一口那样的汤圆，却只能在梦里了。那碗晚米粉汤圆，是童年的奢侈，是祖母的偏爱，更是再也找不回的时光。在我心里，它比金子还珍贵，因为它藏着一个孩子被捧在手心的幸福，藏着一个时代的温情，更藏着我对祖母，再也说不出的想念。

风从窗外吹过，带着元宵节的气氛，我仿佛又闻到了祖母厨房里的芝麻香和白砂糖香，看到祖母在灶台边给我揉汤圆。唉，原来有些味道，早已刻进了生命里，只要想起，心头便涌起一股暖流，甜得让人眼眶发酸！