

# 红红火火贴门笺

文/丁维香

“爆竹声中一岁除，春风送暖入屠苏。千门万户曈曈日，总把新桃换旧符。”过年要贴新的年画、春联，还有门笺也是不可或缺的。

门笺也叫喜笺，用红纸裁剪、刻制而成，呈长方形，有镂空的吉祥文字或图案，内容丰富多样，文字如“吉祥如意”、“五谷丰登”、“恭喜发财”等；图案有“年年有鱼”、“麒麟送子”等，千姿百态，异彩纷呈。一套门笺一般是三张或五张，为单数。门笺和春联是相伴相生的，贴了春联，门笺也就一并张挂，春联贴在两侧门框上，门笺是像帘子一样挂在大门的上端门框，春联横批的下方。

我国民间春节挂门笺的习俗由来已久。从《后汉书》记载的青幡，到唐宋时的“以鸦青纸或青绢剪幡贴于门楣”，再到清代“处处挂门笺”为“门楣增气象”。门笺形成现在的样式，始终演绎着避祟驱邪、纳福求祥的内容，表达着人们对美好生活的向往之情。

记得小时候，一到腊月二十后，各家各户就张罗着春联和门笺的事了。那时的农村生活条件差，一般人家舍不得花钱到镇上的供销社买现成的对联，大多买张大红纸，裁好了，求有文化的人写一副，或者干脆是自家上学的孩子歪歪扭扭地写上两行蹩脚的毛笔字。更有的人家，干脆直接贴上无字的红纸，图的是个喜庆。父亲写得一手好字，那几天求父亲写春联的乡邻络绎不绝。为此家里甚至要倒贴红纸、笔墨，但父亲总是来者不拒，让每个人高兴而来满意而去。我的二哥绘

画书法和做玩具木头枪样样精通，刻门笺也是一把好手。一沓裁好的红纸，用夹子夹住，在最上面的一张画上样稿，然后就凭一把锋利的小刀刻、挖、挑。刻好的一沓门笺，我拿过去一张一张地仔细撕分开，留下自家用的，其余的分送给左邻右舍。

贴门笺是我乐意做的事。我打来一盆水，踩在高凳子上，去年的门笺早不知被风吹到哪里去了，残留的根部还在门楣上粘得牢牢的，要用水打潮了才能撕干净。我把湿抹布往门楣上使劲按，结果挤出的水从袖口直灌进胳膊窝，弄得袖子湿漉漉的。最后还是母亲过来三下五除二把旧的去掉，贴上新的门笺。除了门窗，我们也会把门笺装饰到灶头、水缸、箩筐等物

件上，不过这些地方一般只贴一张。过年了，爆竹声响彻云霄，千家万户的门上红彤彤一片，年味浓浓，喜气洋洋。

现在的春节城市里似乎贴门笺的人家少了，但我每年都贴，也不用专门去买，年前许多商家在顾客去办业务或是购物时，会赠送一些很精美的春联，有的还夹着一张门笺。我不想把它浪费，贴在门上既好看又增添些年味。

“贴春联，挂门笺，欢欢喜喜过大年……”门笺是令人难以忘怀的绚丽记忆，迎风飘动的门笺和春联、年画交相辉映，成为新春佳节里一道亮丽的风景。



## 乐做美篇

文/王晓明

退休后闲暇时间多了，健身、旅游、阅读、刷微信等占了我生活中很大一部分。一次在同学群里看到某位同学制作的一篇游记，图文并茂，其中还有几段清晰的视频，我的眼睛顿时一亮，这种图、文、视频相结合的游记形式正是我也想做。再仔细一瞧，它是用手机应用软件“美篇”制成。我随即虚心向那位老同学请教，然后又自己好好琢磨研究了一番，很快就掌握了基本制作要领。

之所以有制作美篇的想法，是因为常常旅游归来后意犹未尽，如果把旅行照片做成美篇，在有空时拿出来欣赏，就仿佛又身临其境地游览了一次。掌握美篇的制作方法后，我在参观各地名胜古迹及各类博物馆、艺术展、历史建筑时，就更留心观察、专注拍摄了。我的第一篇美篇是在北京参观中国革命历史博物馆后制作的。为能在美篇中清晰、完整地彰显革命历史博物馆的风貌和相关知识，我参观了两次，拍下许多实物照片、文字解释，还扫了二维码。制成《参观革命历史博物馆》美篇后发送到微信朋友圈，亲朋点赞留言“拍摄和制作得真赞”。

我和老伴经常游览瞻仰名人故居，或参观各类博物馆、艺术展，既丰富了退休生活，也为制作美篇提供了翔实的资料。我先后制作了《走进恭王府》《沈阳九·一八历史博物馆》《哈尔滨圣·索菲亚教堂》《海口骑楼老街》《客家土楼》《广州沙面老街》等美篇，都得到了亲朋好友的鼓励和夸赞。

做美篇，不仅要在旅游前和旅游时做好功课，回来后也有很多准备工作需要完成：整理、选择照片，搜索景点相关资料，确定主题，制作旅游专题……创作美篇的过程是回味旅行、重温景点、增加快乐的过程，我很享受。有老朋友对我说：“你去的的地方其实有许多我都去过，看了你做的，觉得你的旅游品位比我高，收获比我多。”

除了游记，我还将毕业了五十多年的老同学聚会时拍的照片、视频整理后配上文字、音乐，制作成图文并茂的《同学情深》美篇，发到群里，大家纷纷点赞、收藏、转发。

创制美篇需要花较多的时间和精力，它促使我不断地学习新知识，了解最新资讯，掌握新技能。我学习制作美篇得到了儿子的技术指导 and 点赞，他常说：“老爸的退休生活蛮有劲的。”这几年我将过去的许多照片进行了翻拍、整理和归类，编辑成多个专辑。我还在七十岁生日时自编、自导、自拍了《七十述怀》，用口述的方式全面回忆了自己的一生，并完整记录了生日宴的欢乐场景。制作美篇，使我保持身心健康，其乐无穷，成了我退休生活中不可或缺的一部分。

# 石磨豆腐香味浓

文/悍然

冬日的午后，在公园中散步，沐浴在暖阳下，眼前点点寒梅的情影，清瘦飘逸的风韵，若有若无的幽香，让人流连。但也多了份岁月的感怀，因为时间飞逝，不知不觉到了腊月，过了腊八就是年啊，梅绽放了一次，人添了一岁。这时，在老家农村，家家户户都忙着准备年货了，杀猪的、宰羊的，那一串串挂在墙上腌制的鸡鹅、腊肉、香肠，就像追逐新春的一个个印记，春节的脚步真的越来越近了。村上还有一件事是必不可少的，那就是磨豆腐。

小时候，家境较为贫寒，也没什么鱼肉可吃，每到春节前，就要磨豆腐。自家收获的黄豆，早几天就用河水浸泡了，涨得周身圆鼓鼓的，用手指一捏，豆皮就会脱落。我们村是不到40户的小村，几乎家家都要磨豆腐，可村上只有一间小磨坊，所以要排队。轮到时，全家人齐出动，即便三更半夜也得去。那时只能靠人工拉磨。俗话说，世上有三苦，撑船、打铁、磨豆腐，这话真不假。

记得我也跟着父母去帮忙，一般两人拉磨，力气大的一人也能拉动，还有一人左手握住拉磨杆跟着转动，右手填豆、加水，村上人会相互帮忙。圆

圆的石磨盘不停地旋转，吱吱呀呀的磨声中，鲜嫩的豆浆如玉乳般汩汩流淌，淡淡的豆香弥漫开来。

拉磨需匀速，我有时也帮忙去拉，但没多长时间就没劲了，只得败下阵来。下一道工序是滤浆，把豆浆和豆渣分离出来。豆渣那时可以用大蒜叶炒一下当菜吃，剩余的喂猪。豆浆则倒入大铁锅中，柴火早已准备好，一般都是树枝一类的。烟熏火燎的灶头散发出烟火气息，印刻着乡亲们忙碌的身影。灶膛的火正旺，直至烧开，浓郁的香气满屋，师傅便舀点豆浆叫大家尝尝。

点浆是最重要的环节，技术要求高。滚开的浆倒在大缸里，师傅动作娴熟，一边倒入石膏水，一边上下大力搅动，顿时气温浮动，泛起了豆花，整个屋内热气腾腾。只见师傅两眼紧盯，当泛起阵阵大花时，用勺子挡住花头，闷浆十多分钟即凝固成豆腐脑。那时也不加什么作料，纯美的豆腐脑香味深深地烙在我记忆中。最后，就是压石去水，划成一块块豆腐。正如古诗所云：“漉珠磨雪湿霏霏，炼作琼浆起素衣。出匣宁愁方璧碎，忧羹常见白云飞。”其实，豆腐在我国已有两

千多年的历史了，就这么一代代传承下来。当时，我真佩服那位师傅，把如此传统的手艺学会。

豆腐担回家后，便用水“养”在桶中，每隔几天就换一次新鲜的河水，有时还会加点盐，这样保存的时间会更长一些。豆腐有多种吃法，捞上几块用竹篮把水沥干，用来做豆腐卤；有的放在外面过夜，让其上冻，吃冻豆腐；也有的做成豆腐圆子；更多的是青菜烧豆腐。这道菜在我们江南最为平常，做法也极为简单，连像我这样平时不下厨的人也会做。青菜烧豆腐，味道鲜美，清爽宜人，是我的最爱，甚至吃完饭后，还要吃上一碗。民间素有“青菜豆腐保平安”一说，其中之意在我看来，不但指这道菜营养丰富，而且借一青一白清清爽爽的色泽，寓意做人也要清清白白，这样才能一生平安。

如今，老家的村庄已拆迁，那熟悉的豆腐香味再也闻不到了，成为永远的回忆。市场上的豆腐虽然花色品种众多，什么家常豆腐、老豆腐、臭豆腐等，但没了老家的味道。因为那石磨流淌出的是浓浓年味，那豆腐是用亲情熬浓的醇香，那小村是我无法割舍的根。