



# 荷花灯

■ 文/吴炳辉

每年元宵节晚上，我都要到街上去看花灯。街上的十字路口和三岔路口，多年来都是卖花灯人设摊的地方。最热闹时街两边都有花灯展示，机器生产的塑料花灯：变形金刚、机器人以及当年的生肖动物灯，人工制作的兔子灯、琉璃纸宫灯、莲藕灯、荷花灯……

有一次我看到一个卖花灯的年轻人眼熟，走到跟前一看，原来是电工小李，他笑嘻嘻地点头招呼。我说：“你在这里做生意？”他一边布置灯架一边说：“这个摊子是我爸的，今天我来帮帮忙。”我说：“品种这么多，是从哪里进的货？”小李手指一扫：“那些塑料灯是从网上采购的，纸的、绸子的都是我爸做的，灯上的电子蜡烛是我装的，原来我爷爷就是做花灯的。”他不说我还真没有注意，现在的花灯早就不用蜡烛而用电子光源了。看他拿起遥控器东点西点，将挂在高处的好几盏灯都点亮了，顿时满架子流光溢彩，满街电子乐曲。

在这些花灯中最让我心绪波动的是荷花灯。

小时候，离我家不远处的街角，有一个青瓦粉墙的

小杂货店，老板张大爷慈眉善目，有文化，手巧，每年都写春联、扎花灯卖。他能在走马灯上画画，点上蜡烛，走马灯里就有人挑担走路、有人推车、有人骑马、有人划船，川流不息。他扎的荷花灯远近闻名，我就喜欢看做荷花灯。他那时已六十多岁，一副架子缺腿的眼镜用细绳子系在老头帽上，他先用细竹丝、细铁丝做骨架，依一块马粪纸模板将绉纸或绢纱剪成出沓的花瓣，然后用一柄旧牙刷蘸上红颜色水，用一根竹签轻刮牙刷毛，红颜色水洒落，由深入浅地给乳白色绉纸或绢纱上色，然后，再用毛笔水墨描出花瓣上的脉纹。做花中心的小莲蓬更是讲究，小莲蓬旁周围还有许多颤颤的金黄的花蕊。他做灯时总是悄无声息，仿佛大气都不敢出。我在旁边看时，他会不时抬头朝我看一下，看我呆呆的不动，就朝我微微一笑，似乎是对知己的回报。有时他还会从小柜台上的大玻璃罐子里掏一块小糖给我吃。一进腊月，他的小店里就已挂满春联，屋中央挂一盏走马灯让人欣赏，屋檐下挂满了荷花灯。过年有了压岁钱，孩子们都

要到张大爷那里去买一盏荷花灯。小手指哪一盏，张大爷就从屋檐上摘下，然后放在抹去糨糊斑迹、彩纸碎屑的小桌子上，转身从条几上取一根两寸长的红蜡烛，稳稳地插到灯盏上，从围裙的口袋里掏出火柴，“嚓”的一声，蜡烛点燃了，荷花每一个花瓣顿时都发出亮光。然后，张大爷弯下腰将提灯的小竹棒递到孩子手中，孩子兴奋地刚要跑，张大爷会急忙地拉住说：“不要跑，当心风！”风大，火苗摇动，能将荷花灯烧了。如果有孩子玩得忘乎所以，将荷花灯烧了，旁边会有调皮小伙伴幸灾乐祸，拍手笑着喊：“呵，呵，吃肉了！吃肉了！”于是，那个倒霉的小孩子嚎啕大哭。

现在的荷花灯用电池电珠、电子蜡烛，虽然我自己觉得电珠的光有点硬有点冷，不如蜡烛光的温暖柔和，但亮度不仅比蜡烛大许多，更大的好处就是风再大都能稳稳地亮着，不会“吃肉”。



# 杀猪

■ 文/马健

家乡杀猪过年，已成风俗。那年月家庭贫寒，农村缺粮，平时更难得吃上一回肉，忙活一年的乡亲过年总得吃肉的，所以腊月里杀猪，年味就浓了，大人开始忙活，我们小孩子跟着乐呵起来。

养猪以普通猪食为主，掺到食里的玉米面只是作为一种点缀，虽然农村少粮，可猪就这样吃着“粗茶淡饭”照样把架子拖大。为了让猪能够多长些肉膘，有时候还要去野地里弄些杂草碎叶，剁碎撒进猪圈，任凭咀嚼，直到被宰杀前一个月隔槽喂养，加些特殊材料制成的猪食，期待短时间内迅速变得更为膘肥体壮。

腊八一过，村里就到处听到猪那嘹亮高亢的嚎叫声。杀猪选日子有讲究，朴实的乡亲一般都选在双头日子，图个吉利，一般选日子的同时也选好杀猪师傅和伙计。到了杀猪的日子，主人总是起得很早，在房前的空地上，挖一个大坑，再架起一口大铁锅烧水。等满满一锅水烧开后，杀猪师傅也到了，他和伙计从猪圈里抬出肥猪，捆好后放到一个案板上，猪头耷拉在外面，下面用一个盆子等着接猪血。猪一直

在奋力嚎叫，直到伸腿咽气。猪血淌净，把猪抬到地上，在后蹄处开一道小口子，用长铁棍伸进去疏通四肢，用嘴对着口子像吹气球样吹，这可是师傅们练就多年的本领，一呼一吸之间，猪就慢慢地胖了起来，转眼间猪儿圆滚得摊开四肢，再把猪浸入盛满热水的大锅，给猪褪毛。

割猪头、猪蹄，开膛取出下水、剔排骨，割肉……割下的猪头和猪蹄子捆在一起后，控控血水。猪苦胆用绳吊在树上，据说苦胆可以用来做偏方入药，猪泡那时是不吃的，给小孩吹着玩。而猪大肠、小肠、肚子、肺等下水要反复清洗，最后才装入盆中。杀猪，每到这个时候是最热闹的，大锅旁围上一大群闲人，能帮忙的人站在圈里，看热闹的人站在圈外，小孩欢天喜地争着抢着比赛吹猪泡。而有的馋嘴孩子见猪开了膛，趁大人不注意，用刀很快割些小块的瘦肉，拿到火塘边去烤着。不一会儿，清新的肉香弥漫过来，淘气的孩子早已逃离，慢慢地品尝着鲜美无比的烤肉。

杀猪当天中午要请人吃饭，有杀猪师傅和伙计、街坊

邻居，还有自家亲戚。毕竟一年才杀一次年猪，一年到头难得才能解解馋。那时的吃法多是炖，猪肉炖白菜粉条，猪肉炖豆腐……把切好的肉块放到锅里，加适量的水，然后把葱段、姜片、大料、花椒、盐、酱油，一起放在锅里，炖到肉烂为止。撇开锅盖，浓香扑鼻，甚是诱人。装肉也不用盘，直接上大碗或盆，每每端出大盆肉，其香味会飘出几里之外，主人也不吝啬，拿出陈年好酒，在欢声笑语中招呼大家共同品尝味道鲜美的猪肉。

酒足饭饱，杀猪师傅整理一下，收拾好工具，准备离去。主人家总是要割点猪肉给他们带回去，师傅也不客气，塞进包里，接着挥手再见。主人还得忙着腌肉、烧猪头、炼油，一家人一年的油荤都系在这头猪身上，任何环节都不能有一点马虎。虽然一般都要忙到深夜，可想想一年的收获，期盼来年的奋斗，一头年猪就滋润着一家人的日子，就再也不觉得累了。

第二天清晨，看着满院子的腊肉，闻着清香的肉味，年的脚步越来越近了。

# 走天涯

■ 文/程兆春

十几年前，有机会，走天涯，去了一趟海南岛，如今仍记忆犹新，那是一次愉快的出行，天上地上，山川大海，南方的风韵，南方的风姿。

夜晚，从镇江驱车到南京禄口机场，乘坐能容100多人的大型飞机。因为是夜间，透窗视外，漆黑一片，不见星月，也不见浮云，只有飞机上的显示灯，在闪闪烁烁。

说实话，不要见怪，长这么大，头次坐飞机，万米天空，翱翔于天穹，有点兴奋，也有点心悸。一个多小时，飞机抵达海南岛机场，安全着陆，乘车，入住四星级大酒店。

海南岛的行程为一周，安排紧凑而有序，全新的环境，全新的视野，扑面而来的海风，轻风徐徐，好一派南国风光。

休整一夜，第二天便开始观海南岛了。城市不大，各个景点相继而去，都彰显南国风韵。

三天跑下来，看熟的是路边的椰子树，各条大道旁都是椰子树，一株又一株，就像镇江的法国梧桐。椰子树一杆杆立于路边，高耸入云，一杆升顶，棵棵叶下挂满大大的椰子，一抹海南岛的热带风光，椰子树不愧为海南岛的城市之树。

而后去爬山，山名忘了，只记得是坐索道上去的，我恐高，生怕掉下山去，闭眼不敢往下看。而同事坐我旁边，小腿跷二郎，叼一支烟在观山景，从空中领略大山，挺潇洒，很舒坦，很自在。而我是实实在在的受洋罪。

到山顶后，我睁开眼睛，山高啊。而后压压惊，和同事小胖，五元钱或四元，各捧了一个大椰子，微微的一丝甘甜，味道很是特别，第一次逛海南岛，第一次闻椰香。

游海南的终极点，也是高潮所在，黄金亮点，导游特安排在最后，这就是天涯海角。在南海边，海岸上有个巨大的石头，立于沙滩，这就是走天涯，到了大地的尽头。天涯海角沙滩面积很大，游人如织，人头涌动，或泡在海水中，任海浪轻拂或坐着躺着晒太阳。天涯海角，有关部门还备有潜水艇，可载游客潜海四十米，游客穿潜水衣，出艇和深海亲密接触，小海鱼，小海虾，小海龟，梭子蟹，海草，海螺，大海可谓博大精深。天涯海角，我来了，看了大海，拍照留影，惬意而轻松，走天涯，看太阳西下，风平浪静的大海，湛蓝的海水，海南岛的风韵，有点神奇。

印象最深的，是海南岛之行最后的晚餐，全海鲜宴，十人一桌，不多不少刚刚好。许多菜为海南岛的特色，海味十足，海边城市特有，平生第一次品尝，胃口大开，大龙虾，海鳗，大黄鱼，锅盖底鱼，海螺，鲍鱼，梭子蟹，海鲜满满，不要太丰盛了。吃海鲜饮老酒，共同举杯，放开肚子，碗碟朝天。

时间真快，带着海南岛的遐思，带着天涯海角的眷恋，带着海南岛的土特产，鲜椰子，小芒果，椰子软糖，满载而归，登机回镇。

还是在夜晚，还是不见星月，因为夜乘飞机价格低好多。走天涯的人饱览了陆地的尽头海南岛，一览海南岛的南国风光，天和地的天涯海角。