

春讯（组诗）

◎石上清泉

春讯
 高山的雪 还在等雪
 每一棵落叶的树 都很安静
 草根梦里 正蠕动绿意

年猪
 终于可以体面上桌了
 最后几声对新生的欢呼
 ——叫“春”

冻土
 隆起 如渐渐成熟的少女
 春雨喜欢
 那挺身向锄的柔姿

驿站
 车站码头 熙熙攘攘人流
 年味是一道浓厚的乡愁
 终端 在家

腊味
 腌透 再覆几层冬日阳光
 这份陈香
 足以保存整年

种子
 呼吸声越来越重
 心跳加快
 发芽的梦 已经对接春风

乡村岁末
 狗狗都被拴起来了
 它们不认识返乡客
 只让说 简单的欢迎词

鱼塘见闻
 网上 跳跃一尾尾喜悦
 闪闪银光 烘托串串笑声
 就盼 年年有余

暖风
 吻过山坡 吻过草木
 就等一场细雨润开三月
 柳暗 花明

萝卜青菜
 不等抽蕊开花
 先用原汁原味的泥土香
 欢迎游子归来

灯笼
 闭目养神一年 开眼
 要与第一枝梅花
 争红 竞俏

立春
 当一缕春风解开一粒芽苞
 一滴绿意
 已悄悄 登上枝头

年节大餐三和菜

□潘江涛

过年吃的菜肴，俗称年菜——名字类似水果，可涵盖不同菜品。

年菜可以很洋，诸如龙虾、鲍鱼、鱼翅、大黄花鱼……年菜可以很土，比如土猪、土鸡、土鸭、土鳖、土香肠……

洋的、土的，都是荤的，通常被人称作硬（大）菜，只要条件许可，挑选几样中意的，再温一壶家酿米酒，便是一桌既现代又古典的团圆饭。

红花尚需绿叶配，明月亦要众星捧。在满满一桌硬菜中，还有一碟小菜是不可或缺的，那就是“三和菜”。

三和菜是预制的，通常被盛在一只大大的菜盆里。何时想吃，就以小碟撮取，与花生米、卤牛肉、白切羊肉等冷盘一起登场。

起初，三和菜有相对固定的位置，但等热炒的荤菜陆续上桌，便会被主人从东挪到西，又从西插到中间更狭小的“缝隙”里。是时，菜肴已然叠床架屋一般济济一堂。

三和菜好吃价贱，一碟吃完，还可续添。年节大餐，在琳琅满目的年菜中，三和菜被人冷落也是见怪不怪。因为中国年是用来“过”的，一个“过”字涵盖了吃吃喝喝的所有内容。中国年又是一个漫长的过程——自腊月廿三之后，年味渐浓，到除夕团圆饭达到高潮。

“想当年，金华年菜少不了大鱼大肉、全鸡全鸭，现在日子好过，对吃的要求和菜式的选择，更多是讲究低脂、低糖和低热量。”套用金华市烹饪协会执行会长黄炎智的话说，“金华年菜最大的变化，是比过去吃得‘差’了，但饭店里的三和菜点击率依然很高。”

“差”是相对的。作为年菜的三和菜有喜庆吉祥之意，再怎么“差”，亦是不会被下岗的。因为变是常态，不变的才是传统。

二

初识三和菜，是在“金职院”专家楼。

2008年春节上班后，我离乡别土，来金华机关履新。“金职院”专门配了一个胖胖的男厨，给我们这些从县（市）上调的“新人”烧菜做饭。厨师姓潘，为人谦和，我们都叫他胖（潘）子师傅。因为就餐人员忽多忽少，专家楼的饭桌中好时差，不尽如人意。有天中午，我吃不惯新炒的配菜，又一次向胖子师傅讨要三和菜。他好奇地问我，早上刚吃过，怎么又想吃了？

记不得当时回了一句什么话，反正老家磐安是没有的，来金华前亦不曾尝过。但真正让我印象深刻，是在细读了《吴氏中馈录》之后。

吴氏是南宋时期的浦江厨娘，据说受聘于杭州某宦人家。她所记载的《中馈录》分脯酢、制蔬、甜食三部分，记载了70多种菜式的制法，涵盖炙、腌、炒、焙、蒸、酱、糟、醉、晒等十几种烹饪方法。令人惊叹的是，书中所载的许多菜品，至今仍“活”着，金华三和菜只是其中之一。

“淡醋一分，酒一分，水一分，盐、甘草调和其味得所，煎滚，下菜苗丝、橘皮丝各少许，白芷一小片掺菜上，重汤顿，勿令开，至熟食之。”

我对古典食谱感兴趣，始于《金华晚报》“醉食阁”个人专栏。在此之前，仅有的烹饪常识

都是从妈妈那里学来的。比如，吴氏所说的甘草、橘皮和白芷均为香料，只是普通人家常用而已。“重汤顿，勿令开”又是何意呢？查了典籍，我才弄清其内涵——“重汤顿”，就是当下颇为流行的隔水蒸，目的是让食材在汤汁中低温慢浸至熟；“勿令开”，难点在“开”，但一想到用来泡茶的水，则豁然开朗——不能让汤汁剧烈沸腾，以保持食材的清爽口感。

由此，我们不难推断，南宋时期的三和菜，是指菜料、料汁（甘草、橘皮和白芷）混合之后的“和菜”，味道层次丰富，咸酸中带有甘草固有的丝丝回甜，并有橘皮和白芷的复合香气，是江南菜肴追求本味、注重调和的经典小菜。

中华和菜，是一种以“和”为核心的混合菜式。金华三和菜，是3种寻常食材的复合，就其文化内涵而言，历史记载与现代传承虽一脉相承，但随着时代发展，菜式或多或少会有一些细微的变化。比如，《吴氏中馈录》所记的“菜苗丝”笼而统之，是指哪种丝，是一种丝还是多种丝，吴氏并无具指。

时至今日，金华餐桌常见的三和菜至少有3个版本：一是腌萝卜、胡萝卜和黄豆芽；二是香芹、胡萝卜和豆干；三是腌萝卜、海带丝和干张丝。或者，干脆来个大杂烩，再添加黄花菜、冬笋丝、木耳丝，等等，凑成10样，“和”而烩之，俗称“什锦菜”。

什锦菜是改良版的三和菜，蕴含的饮食文化也比三和菜丰富，比如年俗中的“讨口彩”，比如中国人特有的对故乡的眷恋，比如中国女性任劳任怨、勤俭节约的持家美德，等等。

三

家和万事兴。父母在，家就在。父母没了，家便失去老树根须下的簇拥，树与树之间，是彼此的仰望致意。

2017年3月15日上午，妈妈因心肺功能衰竭，走得非常突然。我们将其骨灰与爸爸的坟茔合葬，曾经温暖的老家就彻底荒凉了，原本亲如一家的兄弟姐妹从此各自飘零，成为不常联系的血亲。我擦干眼泪，默默回归金华，尚未从悲思中缓过神来，便迎来2018年春节。

老家回不去，就只能蜗在金华。首次在外地过年，又是来金华工作10周年，团团圆圆的意愿也就更加强烈。

除夕一早，我去了菜场，但见浓浓的年味扑面而来。我从东走到西，从这个摊转到那个店，篮子里塞满了荸荠、莲藕、发皮等蔬菜。回到家里，我把烹制三和菜的食材并列置放在灶台上，画画的女子直夸颜色唯美——腌萝卜是岁月沉淀的琥珀，胡萝卜是当下饱满的橘红，黄豆芽是初生的脆嫩。它们不说话，却把一年四季都说尽了。

听人说，烹制三和菜并不繁重。想想也是，于我而言，厨事又非偶尔为之，又岂会被它难住。

腌萝卜切丝，胡萝卜切条，黄豆芽过水沥干。记得李渔说过，素菜宜荤烧，所以我用了熟猪油。热锅冷油，先炒腌萝卜，后炒胡萝卜，待黄豆芽将熟未熟时，“和”入热气尚未散尽的腌萝卜和胡萝卜，撒一点盐和味精，拌一拌，装盘上桌。

夜色温和，小酌怡情。三口之家的年夜饭，因为比平常日子多添了2个荤菜，三和菜便孤单地躲在一角。撇一筷尝尝，齁咸。

“吃货”烧饭，失手于一碟小菜，脸面是挂不住的。好在朋友圈里的黄炎智是国家名厨，偶尔说起三和菜，一下便解开了我心中的疑问——先分炒，再合而为一，是不要领的。

炒菜，是“人类进化史上的一个小小里程碑……能化腐朽为神奇”（张爱玲语），但如何“炒”，是大有学问的。就拿三和菜来说，腌萝卜的去咸、胡萝卜的抱腌是必不可省的步骤。

三和菜，只放素的，荤的一概不要。倘用猪油炒制，冷却之后不仅外观难看，还会失却爽口之感。

妈妈在的日子，年夜饭都是她一手操持。她对家人知根知底，每一道年菜都是大家爱吃的——红烧鲤鱼，只摆不吃，年年有“鱼”；香芹炒肉丝，是一道吉祥菜，“芹”与“勤”谐音，寓意“日子勤勉过”；还有一道菜叫冬笋炒咸菜，添加了香菇，在饭店里，它叫“炒三冬”——冬笋、冬菇、腌冬菜，名字好听，味道亦不差。

家常菜有妈妈的味道，但今天我掌勺，只烧素寒的三和菜。黄豆芽用来提鲜，是当家食材。那些嫩黄的、弯着脖子的芽儿，像是初春土地里最早的一批信使。我系上围裙，戴着袖套，学着妈妈的择菜手势，将每根豆芽的根须细细掐去，但手指显然没有她那般灵巧，一不小心就把脆嫩的豆芽捏碎了。刀工也差强人意，好在菜刀是新磨的，旁边的花碗里很快躺着切好的腌萝卜条，注入温水，慢慢退却盐分；另一只碗里是新创的胡萝卜丝，撒上细盐，略略一渍。黄炎智说，这叫“杀青”，去了生涩，留下本真。

锅烧热了，菜籽油沿着锅壁滑下，画出一个金色的圆。黄豆芽最先入锅，“滋啦”一声，那股清气猛地腾起，带着豆类特有的、泥土深处的香。胡萝卜丝下锅，快速翻炒几下，腰身就软了，甜香开始弥漫。腌萝卜条是最后下的，太早则咸味夺鲜，太晚则孤芳自赏。

此时此刻，3种食材在锅里汇集，像是久别重逢的老友相见恨晚——黄豆芽的清气托着胡萝卜的甜，腌萝卜的咸鲜在其中调和、流转。炒一炒，焖一焖，无需太多佐料，只撒一小撮白砂糖，这是金华土著的不传之秘。黄炎智说，糖不是为了甜，是为“圆”——圆一个场，让3种脾气不同的食材在同一锅里握手言和。

起锅前还得淋几滴麻油，那香气“轰”地炸开，却又是温和的爆炸，不伤人，只暖人。

食物是平等的，无所谓高低贵贱；食物的形式也不重要，重要的是年菜里隐含的文化密码。就像三和菜，黄豆芽掐根，是去旧；腌萝卜去咸，是存真；胡萝卜现切，是谓迎新。

人对食物有依赖的惯性，源自故乡，也来自味觉记忆。金华三和菜是一种积淀了千年之久的日常小菜，虽无火腿的名望与故事，却在讲究次序与节奏的大厨加持下，3种食材彼此吸收、相互成全，就有了年菜的鲜、香、醇——这种混合味道，是一个非要口尝舌吻才能感知的东西，靠文字简直说不透也道不明。

不过，能传承的饮食，笃定是最暖心的传承。领袖说过，要知道梨子的滋味，尝一口。

和菜的历史渊源有多深？AI给的答案是“南宋”，恰好与浦江厨娘吴氏重合，可谓无巧不成书。

□徐云龙

在二十世纪六七十年代，通信、交通不发达，春节拜年流行拎“斤头”。大年初二开始，乡村道路上人来人往，全是拜年客，那场面比赶会场还要热闹，大家穿着新衣服，新年的喜悦挂在每个人的脸上。

抓“斤头”拜年，是老家春节最流行的一种礼仪，起源无法考证。老一辈人常说：“不抓斤头，拜年无劲头。”这“斤头”的名字来于礼物的本身重量，基本上是一斤重，“头”只是一个后缀词。它是春节东阳亲戚间走动的必备礼物，没什么硬性规矩，既可以是滋补品，也可以是当地的特产、美食糕点，核心是讲究个礼尚往来。

最常见的“斤头”是糖霜（白糖）、砂糖（红糖）、冰糖、红枣、柿饼这些“大路货”；圆眼（桂圆）干、荔枝干就算是“高配版”了；也可以用油枣、“寸金松”、核桃酥等糕点代替。

“斤头”的个数也有讲究，要逢双送，少则两个，多则四个。一般辈分相同的拿两个“斤头”，舅公舅婆、岳父岳母这样的长辈，就得多拎几个，表示对长辈的尊重和孝敬。

包装更是门手艺，一般用本地产的深黄色草纸，这纸有铜钱

厚，硬挺有韧性，既环保又不易破损，里面再衬一张卡其色油纸或白纸，防潮又干净。一个完美的“斤头”，是上下底为矩形，四面为梯形的锥体，有棱有角，看着就四平八稳。包好后，底部中线要贴一张红纸，再用淡绿色蒲草捆扎，深黄配红绿，年味一下子就溢出来了。这活可不是谁都能干的，一般只有供销社的老营业员，或是家里手巧的长辈才包得匀称。

我家的“斤头”都是爷爷包的。二十世纪八十年代初，弟弟在家开了一间副食代销店，年关腊月里，包“斤头”成了重头戏，有时一天要包几十个甚至上百个。我看弟弟忙不过来，总想搭把手，可第一次包出来的“斤头”，被弟弟笑说是“三角六头块”，歪歪扭扭的，顾客看了直摇头。

不服气的我练了好久，第三天终于包出了方方正正的“斤头”，得到顾客的肯定。

“斤头”不只是拜年的礼，更是东阳婚俗里的“主角”。老话说“无媒不成亲”，托媒人提亲时，得送4份“斤头包”当大礼；要是亲事没成，媒人得把“斤头”原封退回。男女双方初次见面后，男方要走“抓包”流程，拎的就是4个“斤头”，凑双讨个好彩头。订婚后，新女婿第一年拜年更讲究，除了外公外婆

婆、岳父岳母，还要向给过新娘“见面钿”的伯伯婆婆拎“斤头”上门谢礼。

偷偷“斤头”，大概是那个年代东阳孩子共同的小秘密。客人拎来的“斤头”，主人回礼时会调换同价值的拎回去，因此没等拜完年，“斤头”是绝对不能开封的。可嘴馋的孩子哪忍得住？偷偷在草纸包上抠个小缝，用手指蘸点白糖红糖解馋；或是挖个小洞，掏出里面的油枣。如今五六十岁的这辈人，应该都经历过。

到了二十世纪八十年代末，日子渐渐好起来了，“青春宝”“双宝素”等盒装保健品成为拜年礼物，“斤头”也悄悄藏进了时光里。现在拜年的礼品种类五花八门，西洋参、铁皮枫斗、进口水果、名烟名酒，想买什么都能买到，包装也越来越精致。可对50岁以上的东阳人来说，“斤头”从来不是一份简单的礼物。它是大年初二乡间路上的热闹人群，是爷爷手指间捏出的草纸棱角，是孩子偷偷蘸糖时的小心翼翼，更是东阳人“百善孝为先”的家风，是礼尚往来的乡情。

时光荏苒，拎着“斤头”徒步拜年的场景一去不返，但那份裹在草纸里的浓浓年味，丰富了一代代人的记忆，让一代代人有了一次次情感的回归。

2003年的红包

□傅淑青

2003年的除夕夜，母亲给我包了个50元的大红包。她说：“囡囡，你10岁了，该自主支配零花钱了，这个红包归你保管，要怎么花、花到谁身上，都无需请示、汇报。”往年，母亲的红包只有20元，且过完大年初一，要原封不动交还，待到开学，再给我买文具。

我郑重地接过红包，数了数，里面有5张全新的10元纸币，泛着淡淡的油墨清香。这是母亲特意去银行兑的，还是5个连号呢！我第一次拥有这么大一笔钱，兴奋地一张张捻开，又一遍遍叠齐。因生怕母亲反悔，我不断确认：“真是给我的吗？真可以随便花？”那年除夕夜，我像只聒噪的小麻雀，得意扬扬，逢人就炫耀，我长大了，可以自主理财了，连春晚都没心思看了。

我把红包小心翼翼地揣进新衣服口袋，时不时掏出来看，睡觉都舍不得离身，要把红包紧紧压在枕头底下。半夜解手，也不忘在枕头下摸一摸。

我像个大小人似的精打细算着。买一盒鞭炮、买一张《还珠格格》贴纸、买一个红色发箍、

买一盒比巴卜，嘴里嚼几下，一吹就是一个大泡泡。等到开学，再买一个三层的铅笔盒和英雄牌的钢笔。可一走到小卖部门口，我就舍不得掏钱了。我执拗地认为，只要纸币不拆开，我的快乐就会一直延续。

正月初五，大姨、小姨、舅舅带着4个表姐妹来拜年。孩子多了，我家像炸开了锅。十来岁是猫狗都嫌的年纪，大人赶到院院里玩。跳皮筋、跳房子、丢手绢、弹玻璃珠、捉迷藏、翻花绳……除了吃饭被大人强行拽上餐桌，我们一整天都在跑跳嬉闹，玩得大汗淋漓，一个个都脱去外套和毛衣，只剩一件贴身的棉毛衫。

下午4点左右，吃完点心的亲戚陆续散去。傍晚的风吹来已有些凉意，我帮母亲收拾完院子，重新穿上粉色的棉袄，习惯性往口袋一摸，里边空空如也，红包不知去向！

我发疯似的在家里和院子里找，桌凳下、卫生间、厨房里、墙角边、桂花树下……哪里都没有。我甚至捏着鼻子，把垃圾桶里的垃圾都扒拉出来了。我想破了脑袋，就是想不起红包

包何时丢的，丢在了哪里。我跟自己较劲，又好像与全世界为敌，一个人坐在院子的水泥台阶上抹泪，把头深深埋在膝盖中间。不论爸妈怎么劝，我就是不肯开口说一句话。虽已过立春，但南方的天依然很冷。夜色浓稠起来，早春的夜风裹着寒意，不断加大马力。我像生了根似的，一直坐到晚上9点。第二天我发起高烧，迷迷糊糊中，还在念那只丢失的红包。

后来，我收到过无数红包，有考学的祝福、有人职的期许、有乔迁的贺礼，单位也发过数额不小的年终奖。我收的红包越来越大，红包壳也越来越厚实、精致，可再没哪一个像2003年的红包一样，能让我揣在怀里日夜珍视。那个红包是我迈向成长的第一步。许多年后才明白，我不是为50元钱遗憾，难过的是丢掉了第一次被赋予自主权时沉甸甸的信任。