



□王承钧

# 岁月沉香,小年记忆

腊月二十三日,在我的家乡称之为“小年”。每当这个时候,那浓浓的年味便如同一坛陈酿,在岁月中散发着醇厚的香气。“二十三,糖果粘,灶王菩萨要上天。”小时候,这首童谣总是在耳边回荡,提醒着我们小年的到来。那是一个充满仪式感 and 期待的日子,祭灶王爷与扫扬尘的活动,如同古老而神秘的乐章,在农舍间奏响。

妈妈白天因为要参加生产队的集体劳动,不到腊月二十九根本无法放假,所以一般没有时间打扫扬尘。于是,这一重任便落在了奶奶和刚放假的哥哥及我的身上。奶奶手持加长的竹扫帚,头上包着一张陈旧的布帕子,仿佛一位巾帼英雄,清扫着楼上楼下,包括火炕上长年烟熏火燎积累的灰尘蜘蛛网。那竹扫帚就像一把神奇的魔法棒,所到之处,灰尘纷纷逃窜,蜘蛛网也如同被施了魔法般断裂飘落。奶奶用力挥舞着这魔法棒,连同猪圈舍也不放过,仿佛要把那些岁月留下的痕迹统统清扫干净。

□甘典扬

## 年味,从第一口刨汤开始

前几天,侄子的店子开业,晚宴现场有抽奖环节,最后的大奖是一头300斤的大年猪。这头大年猪是寻了好久才买到的,农户已经喂了一年多。现场嘉宾不乏各种成功人士,还有大大小小的老板,大家嘴上说抽中大奖自己还要倒贴酒水请大家搞刨汤,中不中无所谓,其实大家的心里又很期待这个大奖,我也一样。那是一种过年的喜庆,年味。

年的序幕,从搞刨汤拉开

进入腊月,“杀年猪”“搞刨汤”是乡村最盛大的事情,热闹而祥和。杀猪过大年,是来年一年家庭生活红火的好兆头。过去如是那家没年猪杀,尽管可以买肉过年,可是总觉得自家的年味要淡点,很没面子;反过来,谁家杀的年猪最重,则是一件十分自豪的事。

“吃刨汤”,我们这最亲切的叫法是“搞刨汤”。将刚杀的年猪肉、血等煮出来酬谢杀猪师傅和款待客人,就是“搞刨汤”。搞刨汤是和过年紧紧联系在一起,它的渴望程度,关注度、亲密度,远远胜过平时的打平伙和其他聚会。乡村的刨汤,不仅吃的是味,更吃的是情,讲究个礼尚往来。要是张家搞刨汤时没有请李家,那李家搞刨汤时不管怎么热情地请张家,张家总是找借口不去。不仅如此,就连去搞刨汤的人数也有讲究,王家请搞刨汤时李家只来一个人,主要是因为那个时候大家物质都很贫乏,搞刨汤后,猪肉就减少了一些。搞刨汤的这叫人情和骨气。当然,现在物质富裕了,不管城里、乡下,杀猪搞刨汤,不管认不认识,只要是朋友带来的都是客,尽管吃就是,其乐融融。

随着社会的进步、生活水平的提高,现在街上的店子一年四季都在推出“刨汤宴”,但店子里的“刨汤宴”搞得再好,大家规规矩矩的上桌后,总会觉得这不是记忆中的“刨汤”,少点人间烟火味,少点年味。

最热闹的“搞刨汤”还得是乡村,尽管餐桌简陋,有的人家甚至直接把盘碟放地上,大伙围着一个热腾腾的土炉子火锅坐着,年味就随着火锅热气飘散了。搞刨汤的席上很热闹,农村人喝酒讲究个亲热,大家边吃边谈,喝到兴致,猜拳行令,扯破喉咙像吵架,痛快淋漓。

记忆中的杀年猪

记忆中,我家年味都是从杀年猪那天开始释放的。平时家里人打猪菜,砍猪菜,煮猪漏,漏桶把都磨得玉溜溜的……忙碌一整年的母亲安排好大大小小的家务,其中最重要的一项就是喂年猪。父母掐准时间,每年腊月都要出栏两三头大

□姚瑶

## 人间事事可入文

答应给登煌先生小小说《脱颖而出》写序已经两个多月了。一直杂事缠身,未能成文,心怀愧疚。

在生活的广袤画卷中,每一个细微之处都可能隐藏着动人心弦的故事。当我阅读他精选一百五十余篇,近20万字的这部作品时,我是震撼的,从他妙趣横生的故事设计,呈现,以及对世间千万物的洞察、思考,可以看出他对生活的热情态度和处世哲学。正如法国作家雨果所言:“世界上最宽阔的是海洋,比海洋更宽阔的是天空,比天空更宽阔的是人的心灵。”在这部小小说集,我看到了他对人的内心世界的一次探索。

小小说大概产生于20世纪20年代,至今走过百年历史。作为新兴的文体,短小精悍却能快捷地记录时代细枝末节,其丰富的信息量与“信息时代”不谋而合,截取一个社会热点,一个全新的观念,一个重大的改革事件的片段或场景进行横断面式的书写。在快节奏的现代社

会和哥哥则负责打扫房间、堂屋、房前屋后的地面,擦洗桌椅板凳和窗棂。而最让人头疼的,莫过于打扫房子四周的排水沟了。那又臭又脏的排水沟,需要用锄头掏出淤泥和堆积的杂物,让我们费了好大的劲。我们一边用铲子撮一边抬到篱笆下去堆成小土堆,好在开春时在上面种上南瓜秧苗,往往从早上一直干到中午,才基本打扫干净。房间里,灰尘在空中飞舞,就像一群调皮的小精灵。我们拿着抹布,追逐着这些小精灵,把它们一一收服在抹布里。桌椅板凳在我们的擦拭下,渐渐露出了原本的颜色,就像被施了魔法的宝物,重新焕发出光彩。

小时候我们兄弟俩贪玩,有时想着马虎应付一下,巴不得快点打扫完后去学校打球。可奶奶做事极为认真,对于我们汇报已经搞好的地方,她总要仔细检查一遍。要是发现有不如意的地方,便要我们重新打扫,嘴里还会絮絮叨叨地数落我们一通。现在想来,那些数落其

肥猪。无论怎样困难,父母都要留下一头做年猪。在农村杀年猪是很讲究的,一定要选一个好日子。天刚麻麻亮,父亲就和邀请来的杀猪师傅、帮忙众人在院坝里忙碌起来。父亲递烟倒茶,大家都将幸福写在脸上。准备工作就绪后,父亲打开猪圈门,拿着一根竹棒,吆猪出栏。那猪哪里见过如此阵仗?任凭父亲怎样吆喝,都不肯出圈。帮忙众人相继入圈,揪的揪耳朵,推的推屁股,硬生生把年猪拽出圈来。猪的嚎叫也衬托出年的热闹。

众人齐力把猪按倒在两根并行绑好的长条板凳上,杀猪师傅左手一把摁住嗷嗷大叫的猪嘴,右手干净利落的操刀,整个过程杀猪师傅一边咬着过滤嘴香烟,手不停,烟灰不落。事前准备好的大盆,用来接猪血。看得帮忙的人急了:烟灰要掉血里了。杀猪师傅才把头一歪,依旧嘴不离烟,从嘴角吹一口气,嘴巴一撇,把烟灰抖掉。这是我儿时记忆的杀猪师傅的独门技艺,也是名场面。

杀猪师傅嘴巴离开烟的时刻只有吹猪的时候,他先将猪后蹄划开一个口子,再用挺棍(一根两米左右的铁棍)穿入,一直捅到猪耳朵部位,猪上上下下的通气道疏通后,主人家找来一个萝卜或包谷球塞入杀口。此时,杀猪师傅深吸一口气,嘴对猪后蹄的口子,一口气吹进去,猪身就胀了一圈。几口气下来,猪就被吹得滚圆,更为方便褪毛。很快,年猪便被修理得光滑白净。开膛破肚后,主人家会高兴去看猪背脊的膘,猪越肥则显示这主人家一年勤劳,家就越富裕。

杀猪师傅又麻利地带人清理收拾猪内脏,特别是翻猪大肠时,臭气熏人,杀猪师傅都忍不住屏住气,把头偏在一边。杀猪师傅吹猪脚、翻大肠时,常被人笑称:吹猪脚抡睛鼓眼、翻大肠忍气吞声。为了感谢,主人家都会自觉砍下一块3、4斤重的肉送给杀猪师傅。

凉拌猪血,外地人眼中的“黑暗料理”

现在,网络上曾经有西红柿炒月饼、葡萄玉米炒茄子这些风靡的黑暗料理,不过这样的料理对于我们家乡来说不算什么,咱们还有更黑暗的,那就是凉拌生猪血。这是“搞刨汤”中的“重头戏”,有人喜欢,有人不能接受。想要吃到新鲜的凉拌生猪血,得在接猪血的盆子里提前放一定量的盐和冷水,杀猪时边接鲜血边拌和。猪血收集好后放置15分钟左右就会凝固,先用刀分成大小整齐的条块,再根据个人的喜好放入香醋、辣椒面、花椒面、葱蒜、生姜、薄荷、芫荽等作料即可。白嫩嫩的清汤火锅加上红彤彤的凉拌生猪血,这才是一桌地地道道的刨汤宴。这样凉拌的猪血已经没有了想象中的血腥味,食之爽口,嫩滑,耐人寻味。不过想要吃它可得胆子够大,毕竟这血淋淋的一块生血放在嘴里不是每个人都能做到的,但只要你敢吃,这道菜必定不会辜负你的味蕾。

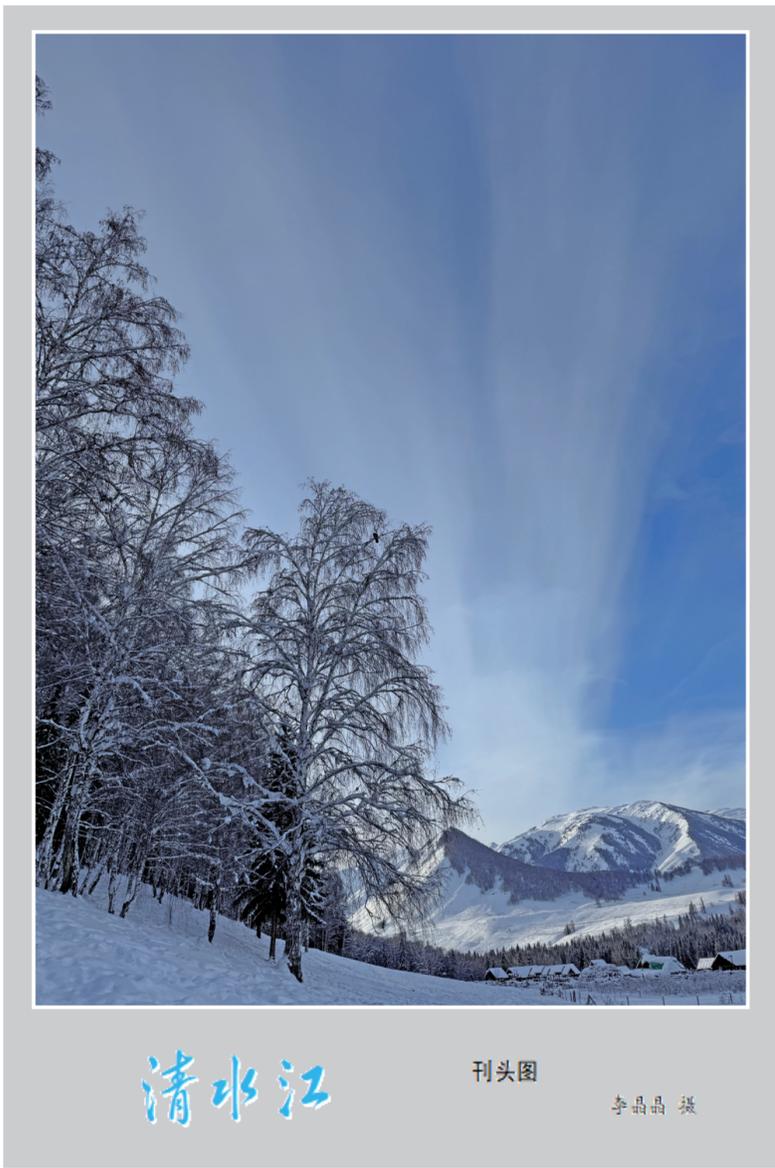
柴火糊辣子,搞刨汤的灵魂

刨汤的做法一般是火锅吃法,先在一口大锅里加入清水,把骨头和萝卜熬汤,做火锅底料。然后再五花肉、精肉、猪肝切片,粉肠切段,放入锅内煮熟即可,还有再加入适量的猪血,油而不腻,口感极好。如果仅仅只是这样,这还算不得最好的刨汤,一定得配有柴火糊辣子,那是搞刨汤的灵魂。

实饱含着奶奶对生活的认真和对我们的关爱。

打扫好卫生之后,便是祭祀灶王爷的重要时刻。祭品通常是一小节腊肉作刀头,一把水果糖,几个酸柑子,以及三杯米酒,外加香纸蜡烛和两个鸡蛋,那可是专门奖励我和哥哥的搞劳品。奶奶会在打扫一新的灶台上,用一个茶盘把祭品归集在一起。她点燃香纸后,念念有词,那虔诚的模样至今仍深深地印在我的脑海里。她祈祷着灶王爷保佑来年风调雨顺,保佑我们家的锅里天天有白米饭煮,有鸡鸭鱼肉的美味烹饪,还叮嘱王爷爷一定要看护好火种,让大家远离火灾的威胁。在那一刻,我仿佛看到了新的一年,一家人围坐在一起,享受着丰盛的美食,脸上洋溢着幸福的笑容。灶王爷就像是一位神秘的守护神,守护着我们家的幸福和平安。

扫完扬尘,整个家仿佛焕然一新,散发着一股清新的气息,似乎在为即将到来的一年做好



家乡的柴火糊辣子,这个名字听起来就让人垂涎欲滴,能想象到那辣中带糊、醇厚而独特的香味。在家乡,一年四季,家家户户,晒干的红辣椒是居家必备。好的糊辣子,除了原材料的精挑细选,还讲究那一口“柴火味”。糊辣子的制作方法也很简单,将干红辣椒丢入木炭灰中几个刨翻,烤至微脆焦黄,然后用手搓细或者用钵钵搯细成面,很快就让你感受到柴火糊辣子独特魅力,那是种让人又想流口水、又想打喷嚏的滋味,无论是拌菜、做蘸水,都是极品。加入木姜子一起搯,那香味更是勾人。

好。这些可爱的人物形象,充分展现了书写对象的人物性格、情感和内心世界。

他在《蛋糕》一文里,老师陪阳过生日读来令我动容,让我想起王尔德的“生活在阴沟里,依然有仰望星空的权利。”他在给小说人物和小小说世界注入了包容和宽厚,还有一份暖暖的正能量,让我体味到人情世界的温暖。小小说容量小,却体现了一名小小说作家的智慧和超脱,平常的故事却给人以力量。故事的力量在于它能让我们感同身受,体验他人的生活,从而更好地理解自己,并与这个喧嚣的世界友好相处。在这部集子众多的篇什里,体现了登煌先生对这个世界和人间悲欢离合的叙事表达,从情感到内涵都能唤起我们对这个世界美的期待。

世事洞明皆学问,人情练达即文章。他用观察世界的眼睛和心灵观察世间万物,用手中的笔表达人间烟火,写出世态人心。这些也体现了他的写作态度,在技巧上融入了平民艺术,俯下身于说话,这些小小说读起来倍感亲切。人间事事可入文,生活中的一个细节,一个小契机,一个小幽默,一个小横切面,都被他处理得惟妙惟肖,张弛短小的文字魅力。我在读到《三个营》里的“天不怕,地不怕,就怕广西老表说普通话”,忍俊不禁了。

从文字可以看出,登煌先生是一位幽默的人,从他的为人处世可以看出,从他这部小

了充分的准备。从这一天过后,年味就像发酵的美酒,一天比一天浓烈。人们开始备办年货,集市上人头攒动,热闹非凡。杀年猪的场景更是充满了欢乐和喜庆,猪的嚎叫声打破了村庄的宁静,热气腾腾的猪血流入盆中,那浓郁的腥味混合着人们的欢笑声,充满了生活的气息。打糍粑的声音此起彼伏,那软糯香甜的糍粑,成为了孩子们最爱的美食。写春联的时候,村里的老先生挥毫泼墨,一幅幅寓意吉祥的春联在阳光下晾晒,红得耀眼。亲戚朋友之间,一家一家地吃着转转饭,邻里之间的情谊在饭菜的香气中愈发深厚。

然而,时光荏苒,如今的家乡发生了翻天覆地的变化。那曾经熟悉的烟火气渐渐消失,传统的“小年”内容也在岁月的流逝中逐渐淡化。我们不禁思考,在这快速发展的时代,我们该给下一辈留下些什么?

是那曾经充满尘土与汗水的劳动记忆?是奶奶祭祀灶王爷时的虔诚与期盼?还是一家人围坐在一起为新年忙碌的温馨场景?或许,我们应该留下的,是那份对传统的尊重与传承,是那份对家庭的爱与责任,是那份在忙碌中依然坚守的对美好生活的向往。

每当小年临近,那些曾经的画面便会不由自主地在脑海中浮现。那是家乡的味道,是童年的欢乐,是岁月无法磨灭的记忆。

□李田清

## 报人夜班

寒星数点伴孤灯,  
年复夜班听漏声。  
字里行间谢世相,  
版头栏尾刻精诚。  
墨香渐漫天将晓,  
倦意微浮目未眠。  
但使新闻传万户,  
辛劳付处赤心盈。

□莫章海

## 义务写春联

临近新年瑞气祥,  
红笺笔落墨飘香。  
老叟书写楹联送,  
点捺钩横韵味长。

□吴中峰

## 喜雪

瑞雪纷纷紫气高,  
琼花皎皎昼连宵。  
苗山尽染银纱满,  
侗水清激纤埃消。  
锦绣山乡众欢庆,  
多彩贵州美而骄。  
复兴大业撸袖干,  
神州处处尽舜尧。

## 《贵州“村超”影像志——我的村 我的队(2024)》出版

本报讯(记者王道东)1月1日,榕江县王炳真先生著的《贵州村超影像志——我的村 我的队(2024)》由线装书局出版发行,是一本介绍2024年贵州“村超”球队和球队所在的村情况的纪实类书籍。图文并茂的形式展现62个村和它的足球队,是一本“看得见的贵州‘村超’”书籍,具有重大的历史价值、纪念价值、文学价值和收藏价值(两本)。

十分荣幸得到作者的赠书,细细品阅书籍,感到惊喜和震撼。书籍中收集2023年贵州“村超”火爆出圈以来的精彩图片和榕江足球历史图片,以及榕江民族风情、榕江美景图片。以图片的形式展现贵州“村超”的精彩瞬间,是一本“可以带得走的贵州村超”书籍。翻阅书中的图片,每一幅图让人看起来十分舒服,精彩万分,每一个村也都没有落下,足球赛精彩,照片同样精彩,不禁让人对这个多年从事宣传的媒体人喝一声彩。作者依托接近“村超”的地利,自带干粮、自带相机、牺牲娱乐时间,常常深夜还在修改稿件。第二天又蹲点到“村超”球场采访,捕捉每一个精彩瞬间。正如作者所说的总有一些瞬间,恰似璀璨星辰划过夜空,熠熠生辉,照亮了我们前行的漫漫道路,成为引领我们追逐梦想与希望的熠熠灯塔。

哲人说,人不可以同时踏入一条河流。这些瞬间精彩美好,这些瞬间如流星一般转瞬即逝,不可复制。值得庆幸的是,《影像志》能够将“村超”记录下来,分享给热爱足球的观众,这是巨大的贡献,对于62个村来说这是一笔宝贵的文化财富。有些热爱不需言说,我猜测作者可能也是一位足球运动员,他对足球十分的爱,贵州“村超”球队成长历程的如实记录,更是一次心灵深处的震撼触动,一次丰富多彩的文化巡礼,一次对美好生活的深情款款颂歌。如今他把这样的震撼传递给了读者。

“村超”是草根足球,但这样的草根寄托着中国人对中国足球的希望,看到了拼搏、努力、热爱,看到了真诚与美好。作者如实记录下热爱足球的热血球员、激情飞扬的活力啦啦队员,以及在幕后默默耕耘、无私付出的人们。他们的村寨,他们的球队,他们的灿烂笑容,辛勤汗水、感动泪水。全方位展现了贵州村超的激情活力与迷人魅力,更真切地传递了乡村人民对美好生活的执着追求与热切向往。

2025年“村超”新赛季已经打响。贵州“村超”始终保持这份难能可贵的活力与创造力,持续不断地探索创新发展模式,“村超”由村民间自己玩的足球变成了全国足球的盛宴,变成了国内国际交流的纽带,“村超”国际化正在加速推进,“村超”依旧在上演无数种可能。

刊头图

李晶晶 摄