

生活流水

# 炒年货

徐扬送

那年腊月，四处白雪皑皑，山村一片银装，屋里也亮堂许多。母亲和往常一样，早已起床，系上围裙，头上包了一条毛巾，一边招呼奶奶，一边把储备多日的生山芋角、蚕豆、玉米、南瓜子，一一拿到厨房。

炒年货老家怀宁又称炒腊货，寓意纳新接福，新年平安。炒完年货，还要打豆腐、熬糖、杀年猪，扫扬尘、炸圆子。进入腊月就是忙吃的日子，尤其小孩子格外喜欢，难怪有人说：“大人望插田，小孩盼过年。”

铁锅里热气腾腾，母亲用抹布擦了一遍又一遍，把头年用过的河沙倒进锅里，稍热，撒下山芋角，锅铲不停翻炒，生冷的山芋角遇见热火，渐渐变细变弯，灰暗色变成金黄色，一股脆甜，满屋飘逸，母亲捡起一根山芋角递向灶门口塞火的奶奶：“妈，你先尝尝。”奶奶塞进嘴里，嚼了两下，连说：“好，今年比去年好。”母亲笑着“嗯”了一声。立马将炒熟的山芋角带沙铲到筛筛里，筛几下，沙子漏进锅里，干净的山芋角倒进簸箕，横七竖八摊开，透风晾着，头锅山芋角炒完了。

我从外面玩着回来，一头扎进灶门口，冰冷双手伸进灶口，问：“奶奶，炒山芋角为什么要掺沙子？”奶奶不紧不慢地说：“河沙炒年货传火快，散得开，火色好，不糊不焦，炒起来轻快。”原来如此，我“嗯”一声，抓起一把山芋角离开厨房。

接着炒玉米，老家又称炒六谷炮，炒法与炒山芋角相同，塞火的奶奶坐在灶门口时间长了，稀里糊涂塞进一些松枝和松针，顿时，火头大了，锅里噼里啪啦，玉米疯狂地跳来跳去，有的跳到锅外，蹦到地上，难怪有人把人多嘴杂的场合形容是炒六谷炮。母亲见势不妙，一边用筛子挡住乱蹦乱跳的玉米炮，一边嚷着：“赶快把火压一下。”奶奶犹如梦中初醒，拿

火钳抽出燃烧的柴禾，玉米花方才才有气无力地停下来。此时，全身沾满雪花的两个小弟，气喘吁吁跑回来，把散落在地上玉米花捡到嘴里，一边嚷：“好吃，好吃！”白白的玉米花，像雪花，像棉花，吃在嘴里清淡无味，没嚼劲，但小孩子偏偏喜欢吃。

老家称南瓜为北瓜，瓜子叫北瓜子。瓜子是瓜的副产品，平日里切南瓜时，连子同瓢扒出，去瓢洗净晒干。那时挣钱十分困难，鸡蛋兑点零钱，要买煤油、火柴和肥皂，不会花钱买瓜子。平日里积存的瓜子显得珍贵，只有到了腊月才炒熟作为点心过年食用。南瓜子皮薄肉嫩，火大会焦糊，吃在嘴里发苦，起锅早了半生不熟，吃了会拉肚子，只能温火慢炒。

天黑，年货炒完了，柴房里的柴草捋了大半截，母亲和奶奶身上柴灰一层，累了一天，心里还是很高兴。那时有个习惯，炒好年货，先送给左邻右舍，讨个喜头，母亲用葫芦瓢装上炒货，一一送给同屋邻居，剩余装进铁箱团罐，招待正月来客和拜年回箩。这天，兄弟几个也开了“洋荤”，吃了不少炒货，喝了不少水，肚子胀鼓鼓的。

炒货储存不好，容易回潮变软，失去香脆味道。那时，家里有一只长方形铁箱，是奶奶帮工时捡回来的，锈迹斑斑，里外发黑，箱底锈洞，用棉絮塞住，盖子破裂，漏风漏气，焊补过两次。没有盖子的团罐，就用棉絮塞着。母亲把装好炒货的铁箱搬到半截阁楼上，抽走梯子，大小团罐塞进床底。

转眼日子好了，不愁吃，不愁穿，天天是过年，超市，商店，炒货一年四季不断，花生糖、芝麻糖、冻米糖、炒南瓜子、炒葵花子、炒山芋角、炒玉米、炒蚕豆，甜的、咸的、五香的、原味的……看不完，吃不尽，而腊月炒年货，只剩记忆。



冬日欢喜 子楚 摄

边走边看

# 包公园

孙蕾

立于清风阁最高处，俯瞰包公园，灰瓦、红墙、黄叶，点缀在湛蓝无垠的天境之下，仿佛巨幅油画在视野的移动中缓缓展开，这是大自然的生态艺术，远胜于滤镜。

日光倾城，清风阁的银杏枝干中直而遒劲，黄澄澄的银杏叶，蓬勃如金色云雾，不娇不羞，又灼灼其华。

园内有湖，湖中有岛，岛上有亭，晨晖浸染，湖风习习，草叶花木幽香沁脾。临水而立的树木，有橙

黄橘绿的乌桕和万条垂下的绿柳，风格迥异却也相得益彰，生态之美在于和谐，既可高度统一也可平分秋色。水鸟在湖面之上疾翔，在暖树之间跳跃，清脆婉转衬托出园林的静谧，这些生态使者为古朴肃穆的包公园注入了灵动生气。

虽已寒凉，护城河沿岸仍有不少流连忘返的市民，或驻足摄像，或赏景闲谈。老者即兴高歌，孩童嬉笑追逐，少年静坐阅书，恋人泛舟畅游……

满湖残荷独具韵味，泛黄卷曲的荷叶虽不复盛夏壮观，却以苍劲骨骼挺拔而出。有人说这里的藕断无丝，无人深究“无私”藕的真伪，这独属于包公园的“爱莲说”，方是合肥人以物言志的智慧。

生活手记

# 我的2025

陈明芳

2025年，我的人生方向有了一次重要转折，从合肥客运段调到合肥房建公寓段，工作环境从高速运行的列车转入静谧的公寓，工作内容从服务旅客变为服务乘务人员。

六月的厦门，海风带着凤凰花的香味飘进了厦大礼堂，我坐在家长席上，望着女儿身穿学位服走上台，当穗子从右边拨到左边的时候，我的眼眶也不由变得湿润，小时候胆小的躲在我怀里的她，俨然成为一名亭亭玉立、饱学诗书而又充满自信的青年才俊。

七月里，她正式入职，领取到自己的第一笔工资。晚上，我和先生的手机相继收到了信息：“爸妈辛苦了！”后面还附上了两个喜气洋洋的红包封面，我们点开查看，彼此会心一笑，笑的不是钱包多大，是她终于独立展翅飞翔。

父母身体健康，虽没什么文化，无法辅导功课，但却会教小侄女放学回家先完成作业才能看动画片，教她珍视课本并把字写端正，教她面对难题不可逃避而是要静心思考。

先生一直是家中最沉稳而实在的支柱，作为中学教师，他不仅辛勤耕耘于三尺讲台，也在故乡土地上挥洒汗水。每周五傍晚回家，他总会先放下背包，然后分享两份收获：

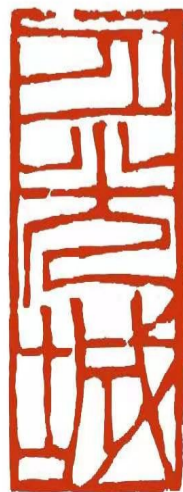
“老家菜园里的黄瓜又脆又嫩，周末可以摘一些回来。”“这一茬韭菜长得很好，正适合用来包饺子。”话锋一转，他的眼睛就亮了起来：“班上那个总是做不完作业的孩子，这次自己交上了英语作文。”

他谈起学生时的表情，关切中充满希望。他的世界小到仅有一支粉笔，一片菜地，却容纳了无垠的翠绿与悦耳的读书声。

正月初十那天，婆婆平静离去。送别时，天空格外阴冷，先生握着她那已明显变细的手，轻语道：“妈，不疼了。”我们把她的照片挂在老家堂屋，和八年前去世的公公的照片并排悬挂，屋后的庭院是先生的小花园，那里种着她最爱的君子兰，今年开了七朵花。

这就是我的2025年，没有惊天动地，却满是生活的真实。女儿展翅，父母康乐，伴侣相伴，离别有时；我的轨道也从台前转向幕后，在另一种坚守中体会服务的意义。

在平凡日子里看见光，在变化之中守住常，在得失之间学会感恩。2025教会我的，正是这份从容向前的力量。



乡风民俗

# 腊八粥

方平

追溯源头，腊八节始于古时庄严而虔诚的祭祀。在敬畏天地、感念祖先的年岁里，先民以五谷杂粮熬制“七宝五味粥”，敬奉神灵，祈求来年风调雨顺、五谷丰登。自汉代起，腊月初八这一日便渐成定俗，流传至今。岁月更迭，这碗粥早已超越了果腹之需，寄寓了物质与精神的双重作用，亦承载着人们对美好生活的希望与向往。

腊月寒天，家家户户都为这一碗粥而忙碌着。超市里人群熙攘，收银台前排起长队，人人面带笑意，空气中浮动节日的暖意。厨房中，大米、小米、红豆、绿豆、花生、红枣、栗子……各色食料济济一锅，静候着一场暖意的演变。

炉火正旺，热气渐升，谷物与水在锅中缓缓融合、渗透，最终酝酿出

独属腊八的甜香。每一味食材都悄然奉献自身，舍去本来样貌，共铸这一碗朴素而丰盈的粥。

我们几个孩子总爱围在灶边，眼巴巴望着咕嘟作响的锅里。白汽袅袅，带出丝丝甜香。母亲不时执勺轻搅，留心火候，观察粥色与稠度。直到所有食材熬出精华，满屋香甜，她才揭起锅盖——热气扑面，暖意融融。

一碗盛出，软糯甘甜，入口即化。其口感，其滋味，是任何美食也难以替代的。

自家享用之余，母亲总会多留一些，端去让邻舍分享。邻居亦会回赠自家做的点心小吃。“今朝佛粥更相馈，反觉江村节物新。”一碗腊八粥，盛满的不仅是五谷丰登，更是人情醇厚、岁月安好。