



# 跟着姥姥过大年

□刘明礼

小时候，家里孩子多，而姥姥又是一个人生活，因此每年春节，我差不多都是跟着姥姥过。给我印象最深的是，尽管那时生活拮据，可姥姥对过年，却一丝不苟，一切都充满着神圣的仪式感。

过了腊月二十，村子里陆续响起零星的鞭炮声，姥姥过年的大幕也徐徐开启。姥姥先是颤着那双小脚，背起半布袋麦子，到村里的磨房磨成白面；把仅有的那些黍子、小米，在碾子上分别推轧成面；再将小布袋中的红豆倒出来，在铁锅里煮软，腻成豆沙。

尽管白面不多，姥姥还是要做出很多花样。除了一锅又白又暄的大馒头，一定会蒸一屉花饽饽，那是她的拿手绝活。姥姥头一天便把面发好，放在热炕头上用被子捂起来。第二天早上，面鼓满了面盆，姥姥把它搬到案板上，沏上碱水，揉熟饧透，取下一小块放火里烧烧，试试碱量大小。看看合适，姥姥便把面揪成小团，分别捏成小鸟、小鸡、小鱼等形状，还会在眼睛的部位按上两个花椒粒，做成各种不同的花。蒸到火候一出锅，满屉的花饽饽冒着热气，散着香味，形态各异，栩栩如

生。最后，姥姥还会给它们镀上一些红点。连同黍子面的黏窝窝、小米面的炉糕、加了枣泥的豆沙包，统统放在一个大圆筐箩里，足足够吃整个年节。

接下来，姥姥会带着我去赶集。称几斤肉、几块豆腐，买上两张红纸、二斤糖块、几绺檀香……当然，一定还有几挂小鞭，那是专门为我准备的。

姥姥的堂屋墙上有一个龛，里面供奉着灶王爷。腊月二十三这天，姥姥在案头摆上供品和香炉，燃起檀香，嘴里念念有词。我问姥姥为什么要给灶王爷烧香上供，而且供品一定要放糖瓜儿？姥姥说，这天灶王爷要回天宫去见玉皇大帝，灶王爷吃了糖瓜嘴甜，这样他便能“上天言好事，回宫降吉祥”。等灶王爷一“走”，那些供品便被我用来解馋了。

第二天就是腊月二十四，姥姥吃过早饭又开始忙活。她包上头巾，先把屋子里的东西拾掇到院子里，然后把笤帚绑在长木杆上，把屋顶墙面、犄角旮旯，由里至外打扫得干干净净。往后的几天里，姥姥满脸喜悦地忙活着煮肉、炸豆腐、剪窗花，一件接一件事，仿佛计划好了似的，有

条不紊。

年味越来越浓。到腊月二十八，村里的鞭炮声变得此起彼伏，姥姥家的窗户上也贴上了红红的窗花。龙凤呈祥、五谷丰登、连年有鱼……那些漂亮的窗花，都是她在昏黄的煤油灯下亲手剪出来的。

一晃就到了大年三十，这是繁忙而热闹的一天。姥姥忙着包饺子、扫院子、挂灯笼、贴对联，还在堂屋里摆好牌位，“接”故去的姥爷和姥姥、老姥爷回家过年。除夕要守夜，而初一更是要起五更。煮好饺子，姥姥叫我到院子里拉一挂鞭，她在屋子里给众神和先人“上供”，然后盘腿坐在炕头上让我给她磕完头，给我五角压岁钱，才能吃饭。天还没有完全亮，村里晚辈们来给姥姥拜年。姥姥必定要坐回到炕上，等孩子们磕完头后，再从炕头上下来，一个一个地给分压岁钱。姥姥的大年，处处充满着仪式感。

姥姥大字不识，说不出什么大道理。然而她却用行动告诉了我：生活是个严肃的课题，是一种庄严的仪式，必须心怀敬畏；再简单的生活也不能苟且，再普通的大年，也可以充满诗意。



## 多锻炼

医生警告划红线  
久坐熬夜体似糠  
书到用时方恨少  
人来场上更慌张



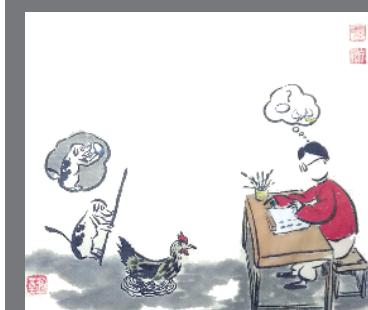
## 撸串儿

撸串可随意  
狗儿尤爱它  
一杯冰可乐  
肉少素斋多



## 审案

一周没有下蛋  
年休还是怠工  
阿狗你也别笑  
或许偷吃不忠



## 批评

改错知轻重  
批评规矩明  
理高言语怒  
慈念盼清平



## 红袄漫话

□张文泽/画 冷冰/文

# 劳动者周末

## 文苑

版式设计  
责任编辑  
刘芳 刘红颖

## 胡同与人

□赵国培

有名的三千六，  
没名的赛牛毛。  
北京的胡同啊，  
一部厚重的大书稿！

有人说，  
胡同是家园，  
陪伴着一代代  
从生到老。  
有人说，  
胡同是港湾，  
安顿着一家家  
敬老怜少。  
而我偏道，  
胡同是北京人代表！  
大多直来直去，  
绝少拐弯抹角。  
不正是咱  
直率的老少爷们儿，  
敞快的大妈二嫂！  
该温柔时，  
恰似道旁风摆柳；  
该火爆时，  
好比六月响雷炮！



## 把生活做成美味面包

□王国梁

美味的面包很好吃，大家都喜欢，可是如果让你吃成为面包之前的生面粉、生鸡蛋，你一定会觉得难以下咽。其实生活也一样，生活的味道如何，关键在于你如何去做。

我们每个人拥有的生活原材料都差不多。即使你与别人生活境况、所处环境有很大差别，但生活赐给我们的东西都是相似的。无论你身份显赫、位高权重，还是出身贫寒、平凡卑微，每个人每天都拥有24个小时，每天看到同样的日月星辰，并且生活赐给每个人酸甜苦辣咸等调味品。从这个角度来说，人与人是平等的。

即使有的人看似风光无限，也有不为人知的痛苦和酸楚；即使有的人看似处境艰难，也有属于自己的一份幸福和甜蜜。并且，我们的生活从来都是动态的，环境千变万化，世事复杂难料，生活波折起伏，任何人的生活都是一条起伏的曲线，有顶峰，也有低谷，没有谁能够逃脱生活的规律。

所以说，我们拥有的烹制生活面包的原材料相似，如何体验和感受生活的味道，关键在于自己的心态。

把生活做成美味的面包，需要把生活的原材料以及各种调料优化整合，巧妙搭配，再加上精心的烹制过程，就可以做出香软诱人的面包。

有的人拥有一双妙手和一颗慧心，能够把看似枯燥无味甚至有点苦涩的生活加工成美味的面包。

没有谁的生活永远丽日晴空，没有谁的日子永远拥有快乐甜蜜。风雨来的时候，给自己一份好心情。苦涩的日子里，多用甜美的味道来中和一下。我很欣赏一个朋友的做法，她在遭遇离婚之后，没有沉溺在痛苦中，而是用工作和学习来充实自己。她还学茶艺、学烹饪，把日子打点得温馨又快乐。她说，生活这么丰富多彩，有这么多幸福的事，何必在烦恼中作茧自缚呢？没错，生活赐给她苦涩的味道，但她能用更多的甜味来把苦味冲淡，做出美味的生活蛋糕。

还有个朋友，相信生活需要“做豆腐原则”。做豆腐，做硬了卖豆腐干；做稀了卖豆花；太稀了卖豆浆；豆腐卖不出去，放几天卖臭豆腐；还是卖不出去，就让它彻底坏了卖腐乳。生活没什么大不了的，我们有一个快乐的理由，总能做出属于自己的美味来。

生活是自己的，你只要拥有乐观的心态，就可以掌控生活的味道。幸福需要的是一个用心酝酿的过程，把平淡无奇或者无法下咽的原材料，烹制成美味可口的面包，人生就会成为一场属于自己的盛宴。

劳动者的  
节日

本版邮箱：  
zhoumolvyou@126.com