

乡村的年

△韩星星

没有炫丽的灯火,没有迷离的霓虹,乡村的新年...

城里的春联是批发的,属于市场经济,整齐划一;乡村的春联是自创的...

沉寂一年,村庄开始有了人气。那些在外的游子,嗅着年味,跋山涉水赶回来...

走进家,就看到新年的形神,尝到年味。乡人信神,但不迷信...

走进去,就看到新年的形神,尝到年味。乡人信神,但不迷信...

女人是天生的衣架。奔忙和劳作,使她们体格健硕,身材匀称...

甚至那些老人,此时也桃红柳绿,趁着新年,来个老年俏,喜洋洋地把年来报...

养眼的不仅是女人,还有春联。门或许旧了些,还好,年和春联是新的...

新的,艳而不俗,媚而不妖!女人是黛眉,风情万种;春联是朱唇,吐纳新生...

忍不住偷吃一口,却辣得我泪流满面。我不知,那是辣椒的味道还是想念父亲的味道...

我拭去眼泪,静静地坐在餐桌旁,等待着青椒木瓜丝瓜儿腌制完毕,也等待着,回家的日子日渐降临...

这道菜只由秋天在饭馆可以吃到地道的,但是在我家一年四季都可以吃到...

父亲会把黄黄的木瓜摘下来,储存在干燥的地方,以备日后做菜的时候使用...

吃了口菜,忍不住想做一次青椒木瓜丝瓜儿,跑到菜市场买了青椒、红椒和木瓜...

离我家不远,尝遍了各地美食,也在不同的餐桌上品味了各家大厨做出来的辣椒...

父亲把院后的白木瓜摘下来放在案板上,从菜园里摘回了红绿各半的辣椒...

把红红绿绿的辣椒开个小口,便放到木炭上炙烤,待到辣椒也散发出一阵清香...

就可以去切切丝瓜儿了,父亲说,“辣椒的丝瓜儿不易切得太长,要与木瓜丝瓜儿一样...

随后,他把调料放入,搅拌均匀,腌制半个小时就可以品尝了。在等待的时间里,父亲总会给我讲述一些食材的搭配...

他说,“菜与菜之间的搭配就像人过日子,我们要让菜品和谐,才会有美味诞生...

在现实生活中,就是人过日子的相互尊重,才会和谐。我边听父亲讲着,一边就忍不住去偷尝一下父亲做的青椒木瓜丝瓜儿...

大嬷的幸福时光

★洪耀辉

随便抹几把冷水脸,用围腰揩揩就行了。

此时,儿媳妇已经从山上扒了一背松毛回来,刚歇过气,喝一碗大嬷煨好的醇茶...

说到乡街,可是件不容易的事。从解放初期到二十世纪九十年代中期,从金江到上江...

多亏了大嬷,大嬷们值得怀念和挂牵的事物,也许比我们想象的还要多。记得1996年我在乡里当秘书...

说起来,大嬷她们值得怀念和挂牵的事物,也许比我们想象的还要多。记得1996年我在乡里当秘书...

说起来,大嬷她们值得怀念和挂牵的事物,也许比我们想象的还要多。记得1996年我在乡里当秘书...

鼓励当地农户摆摊设点,与此同时,各种骡马物资交流会和群众性的文娱活动接踵而来...

大嬷好像大梦初醒,一夜之间在乡街做起了小生意。每个街天前坐出租车到渡口,然后渡机动船到江对岸的集镇囤来草烟等货物...

每逢街前一忙,大嬷起得比平时还早,喝上一罐酥油茶,就忙乎着在酒房里架好铁锅和木蒸子...

乡村的街子就像家麻雀窝,太阳才冒山间,隔江渡河的各类担客早早搭好了货架...

作为一辈子与土地打交道的农人,一天之中不到田里转转或做点家务活,好像丢了魂魄的全身酸疼...

几年时间,家里全变了模样,新建了楼房和灶房,黄泥巴院落打成了水泥地皮,随着养鸡养猪规模...

几年时间,家里全变了模样,新建了楼房和灶房,黄泥巴院落打成了水泥地皮...



庚寅年,大嬷整整74岁,大部分头发已经白了,但身体硬朗,目光有神,精神十足...

大嬷的耳聋是年轻时得了一场疾病,在缺医少药的年代错过了最佳的治疗期...

悠悠的金沙江水承载着两岸古往今来的梦,滋润着岁岁经年的日出与黄昏...

闲时或逢年过节,除了拜见母亲,总免不了去跟大嬷闲聊,总想一个七十多岁的人了...

最早出现在美术作品上的门神形象和木工的祖师鲁班有关。古籍中记载说,春秋末期...

鲁班制作门神,就模拟螺螄的形象,制作出了门轴和门环,鲁班制作螺螄形状的门轴和门环...

鲁班制作门神,就模拟螺螄的形象,制作出了门轴和门环,鲁班制作螺螄形状的门轴和门环...

东汉时期,门神的形象也常常出现在豪门大户家的门上,当时,门神被做成的浮雕装饰...

然而,古代流传最广、最被人们信赖的门神,既不是螺螄,也不是神鸟和怪兽...

不过,第一个以武将为形象的门神不是印在纸上的,而是直接印在门上的。这件事情发生在西汉时期...

门神是民间贴在门上的神像,影响深远,源远流长,有一个家喻户晓的民谣说:“门神门神骑红马,贴在门上守住家...”

门神

☆王吴军

叫郁垒。当年,黄帝命此弟兄俩统辖天下之。这弟兄俩守在鬼门边,一发现那些伤害好人...

唐朝初年,皇帝唐太宗李世民的手下有两位将军,一位是勇猛无比的尉迟敬德,另一位是战无不胜的秦琼...

古人设立门神的目的是为了辟邪保平安,然而,在另一个故事里,古人却尊鬼为门神...

宋朝的时候,木刻制版及印刷术更加昌盛,《宋史》上说,当时“民间画工,车载斗量”...

门神是民间贴在门上的神像,影响深远,源远流长,有一个家喻户晓的民谣说:“门神门神骑红马,贴在门上守住家...”

门神是民间贴在门上的神像,影响深远,源远流长,有一个家喻户晓的民谣说:“门神门神骑红马,贴在门上守住家...”

父亲的青椒木瓜丝瓜儿

○马昌丽

闲来无事给自己做一顿饭,把炒好的菜都端到餐桌上,还没下筷子就突然觉得少了点什么...

每一次吃青椒木瓜丝,我总会多加一碗饭,因为美味的青椒木瓜丝不仅开胃,它还潜藏着父亲温暖的爱和他精心的劳动成果...

在乡下,青椒和木瓜丝瓜儿几乎家家户都有,但是青椒木瓜丝瓜儿这道菜却唯独我家才有,而且这道菜的独到之处是只由父亲亲手做的,才“正宗”...

青椒木瓜丝儿,听起来简单,做起来,却没有想象中的那么得心应手。父亲把院后的白木瓜摘下来放在案板上...

把红红绿绿的辣椒开个小口,便放到木炭上炙烤,待到辣椒也散发出一阵清香,就可以去切切丝瓜儿了...

随后,他把调料放入,搅拌均匀,腌制半个小时就可以品尝了。在等待的时间里,父亲总会给我讲述一些食材的搭配...

他说,“菜与菜之间的搭配就像人过日子,我们要让菜品和谐,才会有美味诞生,在现实生活中,就是人过日子的相互尊重...

我拭去眼泪,静静地坐在餐桌旁,等待着青椒木瓜丝瓜儿腌制完毕,也等待着,回家的日子日渐降临...

忍不住偷吃一口,却辣得我泪流满面。我不知,那是辣椒的味道还是想念父亲的味道,咸咸的眼泪,深深的思念...

我拭去眼泪,静静地坐在餐桌旁,等待着青椒木瓜丝瓜儿腌制完毕,也等待着,回家的日子日渐降临...

这道菜只由秋天在饭馆可以吃到地道的,但是在我家一年四季都可以吃到。因为每年木瓜成熟,父亲就会把黄黄的木瓜摘下来...

储存在干燥的地方,以备日后做菜的时候使用,所以不论是什么季节,父亲做的青椒木瓜丝瓜儿的水分总是充足的...

吃了口菜,忍不住想做一次青椒木瓜丝瓜儿,跑到菜市场买了青椒、红椒和木瓜,按照父亲的步骤一一操作,没过多久,一道粗糙的青椒木瓜丝瓜儿诞生了...

我将它腌制好,“菜与菜之间的搭配就像人过日子,我们要让菜品和谐,才会有美味诞生,在现实生活中,就是人过日子的相互尊重...

我拭去眼泪,静静地坐在餐桌旁,等待着青椒木瓜丝瓜儿腌制完毕,也等待着,回家的日子日渐降临...

这道菜只由秋天在饭馆可以吃到地道的,但是在我家一年四季都可以吃到。因为每年木瓜成熟,父亲就会把黄黄的木瓜摘下来...

