那些字句在时光里晾干，然后在又一个腊月，被新的橘黄覆盖

我在学宫卖春联

□ 李宗君

买春联迎新春。（图片由AI生成）

腊月一到，风便染了橘黄。

站在江城一小（阳江学宫）大门口，能感觉到风是从青云路那头刮来的。穿过青石板的老街，绕过飞檐斗拱的大门，钻进衣服领口，风里带着一股墨汁的味道。我蹲在学校门口，仰头看着电工、门卫和体育老师用长长的竹竿搭棚，看入了迷。

再过几天，这里就要开始售卖春联了。

那是20世纪80年代初的阳江，我们都是在一小教工宿舍长大的孩子。每年寒假前一周，陈校长就在教师大会上宣布：“老规矩，一放假就开始写春联，立春开档卖春联。”

巍峨古朴的大成殿，平日里是老师们集中办公的地方，一放假便成了挥春作坊。老师和家属自愿参加，把十几张办公桌拼成巨案，铺上毛毡，上面堆满橘黄色的“金纸”——这是阳江特有的春联纸，洒了金粉的橘黄底子上方留一截白，像给每个联戴了顶雪帽。

全校毛笔字最好的校领导和老师出马，当挥春写对的大师傅。其他老师负责裁纸、分类。家里搞印章的左老师和美术老师负责刻“广钱”。“广钱”是广东人特有的记忆，五张纸贴在横额下面，寓意五福临门。“广钱”一般不写字，为了更显美观，老师们会用刻刀刻些花纹图样在上面。

我们小朋友则负责牵纸。别小看牵纸，也算一门技术活。“写好了！”莫老师一声令下，我和另外一个小伙伴各执对联一端，小心翼翼后退。我们必须步调一致，力度刚刚好。力气大了会把纸撕裂，力气小了墨汁易流散。一副副对联平铺在地上，不一会儿，大成殿的青砖全被遮掩，满眼都是橘黄与墨黑，像一张巨大的拼图。

教音乐的谢老师裁纸手势极美，大木尺子一压，裁刀“嘶啦”一声，纸边齐整如线。对联按字数分堆：四字“花开富贵”“金莺报喜”，七字“天增岁月人增寿”“福照家门万事兴”……横批“出入平安”“五福临门”则另外叠成一堆。

灵活的小孩子是流动的工蚁。除了牵纸，还要倒墨汁、递糨糊、端水。童年的我们是不觉得累的，只觉得充满了参与的成就感和对过年的期盼。

腊月十五，学宫大门口的棚子搭好了。青竹为骨，红布为顶，三面围着红白蓝的塑料布，正对着人气极旺的阳江成衣一条街“青云路”。教体育的左老师和电工强叔在棚顶挂了一排红灯笼，风一吹，宫灯灯笼转起来，露出里面的喜庆“福”字。

录音机也搬出来了。卡带一放，《财神到》的音乐炸响整条南恩路。“财神到，财神到，好心得好报！”接着是《迎春花》：“好一朵迎春花，人人都爱它……”这些歌要循环播放半个月，直到年廿九收档。

开档当天，买对联的人潮从清晨便开始涌动。那会阳江人都喜欢来学宫买对联，“走出学宫，青云直上”，说这样一年都会顺。“要一副大门联，‘国强家富、人寿年丰’！”“我家横批要‘前程似锦’！”“有没有‘一帆风顺’？我儿子明年跑船。”

我们小孩子负责找对联。顾客报上要求，小伙伴们便钻到后面分类好的对联堆里翻找，找到后递给前面的大人。站在柜台前的老师们小心卷好，用红塑料绳系好，收钱、找零。人多时，得同时应付五六个人：“阿姨稍等！”“靓仔莫急！”“就来，马上找！”

一天下来，手指被对纸染红，鼻尖眉毛也总是沾着金粉，但我们都乐此不疲。我知道，这些辛苦会变成分红，变成新衣服，变成小钱包里的零花钱，还会变成妈妈说的“存够一千块就买的大冰箱”。

年廿八，年味浓到化不开。棚里的对联已经卖得七七八八。莫老师他们还在赶最后几副大对联，墨汁溅到眼镜上也顾不上擦。张老师的手指被纸割了好几道口子，贴着胶布继续干。我们小孩子个个精神亢奋——明天就分红了！

年廿九下午，一声“恭喜发财”送走最后一位顾客。大家开始收棚，红布拆下，竹竿归拢，录音机终于安静了。大成殿里，对联小山变成了地上零星几张残纸，空气里弥漫着墨香、金粉和汗水混合的气味。

傍晚，全体人员在学宫操场集合，最激动的时刻来了。会计阿姨念名字发信封，厚薄不一。轮到我家时，妈妈接过信封，捏了捏，嘴角扬起。回到家，妈妈高兴地对爸爸说：“一百五十三块。”一百五十三块，那时候妈妈一个月工资才六十多！

晚饭后，爸妈把信封里的钱又数了一遍，抽出两张散票：“阿囡辛苦了，这是你赚到的分红。”我捏着两块钱，觉得自己是世界上最富有的孩子。

除夕早上，我穿上爸爸买的绿色带小狗图案的绒大衣，橙红色灯芯绒裤子，红皮鞋，口袋里装着小钱包，里面有两块钱和几张毛票。我威武地站在家门口，等待爸爸的战友马叔叔过来拍照。马叔叔是战地记者，有当时最好的相机和最好的摄影技术，每年回家探亲都会过来给我拍照。“咔”一声响，最美好的童年时光被定格下来。

很多年以后翻阅旧相册，照片上的我背后的对联在阳光下闪闪发光。那些字句在时光里晾干，陪着年幼的我走过春夏秋冬，然后在又一个腊月，被新的橘黄覆盖。

古城老街在喧嚣的人流中愈发古朴厚重，空气中弥漫着烟火气和历史韵味

老街寻年味

□ 罗强

挂历又翻过一页，2026这个年份还未叫习惯，转眼一个月就过去了。恰逢周日，与几个文友相约到旧城区环城路老街那间历史悠久的早餐店吃早餐。

时近岁末，环城路上年味渐浓，买菜卖菜的和买卖年货的挤得整条路水泄不通，像极了童年时老家的年晚圩。

好不容易挤到早餐店，一人一碗阳江特色牛腩汁汤粉，再叫几个小菜，葱段炒鹅肠、尖椒炒牛百叶、家椒炒蚶仔、白灼牛白腩、白切寸金、上汤杂菜等，这顿早餐，可以了。

隔壁桌两位仁兄一大早就满上了两大杯老白干，讲几句抿一口，再夹一筷子菜塞嘴里。羡慕之余，我脑海不由浮出一句诗词来：“一壶浊酒喜相逢，古今多少事，都付笑谈中。”这是老友相聚的最高境界了吧。

我对朋友开玩笑说，等我们退休了，也要在吃早餐时上一壶老酒，让醉意从早晨开始，这种生活挺爽的！朋友听了哈哈大笑。

我们几个就着早餐，天南海北地胡说海侃，硬是把一顿早餐吃成了午餐。大家摸着肚皮，心满意足地走出这间再熬七十年就是百年老店的老街早餐店。

在早餐店门口，看到环城路热闹依然，便想在老街里逛逛，感受这日渐浓郁的年味。还好，不是我一个人有这心思，还有两位志同道合的朋友。

挤进环城路熙熙攘攘的人群中，我们随着涌动的人流来到濂溪书院门口。来都来了，怎么也要见一面吧。

置身书院，我恍若穿越时空，回到北宋年间。北宋熙宁元年（1068），53岁的周敦颐任广东转判官，在阳江当过3年官，与阳江有一段缘。阳江人感怀其德，便建有濂溪书院。

在书院的静谧中，我仿佛听到书院学子的琅琅书声，声声入耳。这里定然有着某种灵性，要不我脑海中怎么突然会有一些无羁的思想突兀丛生漫无边际？

我不敢造次，遂走出书院。

濂溪书院门前的老街，是阳江人“新年行大运”的必经之路。为迎接新春的到来，市政工人正在路旁的树上悬挂一个个红灯笼，年味骤浓。当年的周敦颐先生在阳江是否也感受过这种年味？

冬日的阳光些微地震颤着，晃过沿街老屋瓦面上的落地生根叶子，投在土墙上，斑驳得十分养眼。摸着老街的青砖灰瓦，踩着被岁月磨得光滑的石板路，我们仨跟着新年行大运的指示标志缓缓而行，耳际浸淫着柔曼的贺年音乐，新春的感觉劈头盖脸扑过来。

穿过新华北路，踱过装扮一新的朗星坊，再拐向青云路，一间欧式建筑的教堂藏在中式的老街里，“青云堂”三字镶嵌在教堂正面。刚做完礼拜祷告的人们从教堂中鱼贯而出，脸上带着虔诚与安宁，与老街里洋溢的喜庆年味交织在一起。我们驻足观看了一会儿，感受不同文化的碰撞与融合。

教堂对面有一间“温贤将军第”，朱红色的木门，黑底金字的牌匾，吸引我们推门走了进去。将军第里面有个长方形的天井，堆满杂物，墙上杂草生长，但并不妨碍天井看尽这“将军第”的繁华与落寞。

准备离开时，没想到竟然有惊喜。一只白色小奶狗从老屋二楼的窗户突然探出头来，并怯怯地叫了一声，紧接着，又一只小灰狗也探出头来，友好地向我们打招呼。温馨的一幕把我的心柔软了。这古城老街，真的是逛一百次都会有一百次的惊喜！我承认，两只小可爱已经成功把我的心俘虏了，也顺便预约下了2026年春节的“新年行大运”行程。

沿着青云路往南恩路走，越走年味越浓。更多的工人在街口忙碌着，挂灯笼、挂红包、拉灯饰，把整个街口布置得红彤彤的。因为青云路口对面的阳江学宫，就是“新年行大运”的起点，所以青云路的地位也非同一般，有“青云直上”之寓意，当然要布置得光鲜亮丽一些。

作为“新年行大运”起点的阳江学宫，现仍为江城第一小学校址。远远望去，红墙灰瓦的阳江学宫在冬日阳光下散发着古朴的气息。门口摆放着两个醒狮头，既庄重又喜庆，年味十足。

学宫后面的鳖山坡上，“文昌宫”静静地俯瞰山脚下的众生。附近街坊说，这里是当年的阳江县党支部所在地。

每年春节期间，很多家长都会带着孩子前来瞻仰学宫及文昌宫的风采，既是为了让孩子沾沾学宫、文昌宫这传统文化的气息，希望孩子在新的一年里学业有成；也是怀着对新年的美好期许，从学宫这里开始“行大运”，祈求全家人身体健康、事事顺遂。

暖暖的阳光簇拥着我们随着逛街的人流缓缓东去，走过南门街、北门街、卜巷街……渐渐把老街抛在身后。

站在南恩路口，蓦然回首，古城老街在喧嚣的人流中愈发古朴厚重，空气中弥漫着的烟火气和历史韵味，让我对这地方欲罢不能。

时光一年年过去，白了少年头，老了青春梦，唯独忘不了老街的年味。

我盼着春节回到小山村，和亲人们共享贴春联、放鞭炮、吃虼仔鱼过大年的幸福时光

难忘家乡虼仔鱼

□ 植兰裕

新春佳节即将来临，又到了乡亲们干塘捕捞虼仔鱼、准备过年美食的难忘时刻。每当想起家乡肥美的传统特产虼仔鱼，我就盼着尽快回到小山村，和亲人们一起共享太平盛世，国泰民安，家家户户贴春联、放鞭炮、吃虼仔鱼过大年的幸福时光。

我的老家在阳春市圭岗镇，镇内林海茫茫，溪流纵横，山清水秀，环境优美。近年来，随着乡村振兴发展战略的实施，村村铺通了水泥路，家家户户住进了新楼房，喝上了清洁干净的自来水或山泉水，乡村面貌焕然一新，特色产业蓬勃发展，农业农村经济建设卓有成效，山里人的生活越来越好。尤其是最近几年镇里充分发挥品牌效应，千方百计将虼仔鱼养殖等传统产业做大、做强、做优，使人民群众真真正正得到了实惠。

圭岗镇养殖虼仔鱼可谓“历史悠久”。据老家年过九旬的老人说，他爷爷年轻的时候就牵头组织兄弟叔侄们在村边开挖了一口面积200多平方米的池塘，引来一年四季不断的山泉水，储水深度超过1米，在池塘里放养鲩鱼、鲤鱼、鲫鱼、鲮鱼等品种鱼苗，平时村里人出工劳作时，都习惯顺手从田间地头采摘青草、木薯叶等丢进塘中喂鱼。每到春节前几日干塘捉鱼，家家户户可以分到十几二十斤甚至更多的鱼作为过年食品，大家高兴万分，幸福感满满。

圭岗是个“八山一水一分田”的地方，为了节约和保护宝贵的耕地资源，当地人在开挖虼仔养鱼过程中，会选择沙质土壤、靠近山边或小溪旁的空地，因地制宜，开挖形状不规则的小池塘（当地人称之为虼仔）。虼仔面积从几平方米到10多平方米不等，储水深度1米左右，引来常年不息的清澈山泉水，然后放养鱼苗。一般每平方米水面放养鲩鱼苗两三尾，同时放养少量其他四大家鱼鱼苗。这种方法被称为“流水高密度养鱼”。

投放虼仔鱼苗的时间大都在春季。每尾鱼苗在几两到1斤重左右，有的会投放更大一点的鱼苗。喂养的鱼苗如果平时草料充足均衡，每年能增重三到四斤。春节捕捞虼仔鱼时，都是捞大留小，一般家庭会将不到8斤的鲩鱼留在虼仔里继续喂养，直到下一年春节，甚至更长时间后才捕捞。那些在虼仔里连续养了3年以上的鲩鱼，每条体重超过10斤，养了5年的就会有20斤重或更大，真真正正是“虼仔养出大鲩鱼”。

当地人喂养虼仔鱼不使用人工饲料，只喂玉米，木薯、番薯及其叶子，还有青菜、蔗叶、蕉叶、嫩草等在田间地头随手可得的植物。由于池塘里引来的山泉水温度比较低，为避免夏天气温高、太阳猛烈照射，影响虼仔鱼的生长，许多养殖户会利用竹木在池塘水面近1米高左右的空间搭起凉棚，再在塘基边种植南瓜、冬瓜、丝瓜或狗仔豆之类植物，这些植物郁郁葱葱的藤蔓铺满整个凉棚，一条条、一串串瓜豆类果实吊在凉棚下方水面之上，一条条灰黑色虼仔鱼成群结队在清澈的水里游荡觅食，好一幅自然生态美景。

近几年来，圭岗镇把握实施“百千万工程”的机遇，发挥优势，将稳步推进虼仔鱼养殖作为重点项目，努力创造并打响虼仔鱼特色品牌，以品牌带动产业发展。2022年底，圭岗虼仔鱼养殖技术被列入“阳江市非物质文化遗产”名录；2023年8月，圭岗虼仔鱼被国家农业农村部农产品质量安全中心纳入“全国名特优新农产品”名录并获得证书；2025年1月，圭岗镇获评阳江市首个“特色美食镇”。去年10月，圭岗镇举行首届虼仔鱼千人宴，一条近20斤重的虼仔“鱼王”以8888元的价格被现场拍卖。圭岗镇还成立了虼仔鱼养殖协会，协会在春城开设了专门经营虼仔鱼的门店，鲜活的产品源源销往市内外。

虼仔鱼春夏到初秋这段时间食草量最多，长得也最快，这时的鱼肉松软，蒸煮时容易烂散，味道口感不尽人意。因而，养鱼户在这段时间是不捕捞虼仔鱼的，只有到了中秋节才会小量捕捞。距春节前5到10日，当地人家开始干塘捕捞肥大的虼仔鱼送给亲朋好友作为过年厚礼。养鱼比较多的养殖户，有的通过熟人介绍需要者前来鱼塘边现捞现卖，每市斤价格在20元至25元左右。除夕到来前的圭岗圩日，很多人家不约而同将刚刚捕捞的虼仔鱼运到圩中售卖，形成颇具特色的虼仔鱼交易集市。

圭岗虼仔鱼的烹调制作也有讲究。将鲜鱼去鳞后，取出内脏，去除鱼胆，鱼肉切成每块1到2两大小的肉件，用花生油、食盐腌制10多分钟，然后将鱼肉和清洗干净的内脏一同放进铁锅，再加入适量生姜、陈皮和清水，慢火焖熟至收汁。这样制作出来的虼仔鱼肉质鲜嫩，味道清香可口，令人回味无穷。

虼仔鱼是圭岗乡亲家家户户都喜欢的贺岁迎春佳肴，充满了浓浓的乡情，展现出山区百姓美好的生活图景。这个春节，我期待着和乡亲们一起品尝鲜美虼仔鱼，共话山乡新“蝶变”。

佳作欣赏

盛世莺歌舞岭南（国画） 柯丽清

诗苑

春天的园子

□ 林祥悠

立春，在村子里寻一块祖先留下来的土地
从家里寻出一把老旧的锄头
把泥土一一翻松
泥土多年未动，长满了杂草，攀满了藤蔓
积满了无穷的枯枝与败叶
曾经充满泥色的土地
在风刀与霜剑中，也失去了最初的颜色

立春，我从家里寻出一把锈迹斑斑的柴刀
来到一个荒置多年的竹林
砍下一棵棵竹子
当刀尖与竹节相互“砥砺”的瞬间
我似乎听到了一阵阵来自远古的伐檀之音
“彼君子兮，不素餐兮！”
我用竹子在翻松的土地上围出一个园子

立春，我自家中骑出一辆年久失修的单车
来到菜市场
买来各样菜与各色豆的种子
学着先辈的模样
躬在园地里一行行撒播在翻松的土地上
我多么希望，在不久的将来
春风春雨会把它们万紫千红成一个大花园