

# 今年春节的饴饴盒

□刘心武

儿媳说,要给我网购饴饴盒,被我制止了。儿子儿媳都知道,近十来年,每逢春节,我都喜欢在喝小酒的时候,拿饴饴盒下酒。那饴饴盒都是我的村友三儿送来的。今年三儿所在的顺义区,号召村民轻易不要外出,有特殊事,进村出村都要出示手机上核酸检测阴性字样……今年,三儿不可能给我往城里送饴饴盒了。

我跟儿子儿媳说,这些年来,每逢春节,我对三儿自制的饴饴盒的依恋,饴饴盒本身的美味固然是一个因素,更重要的,是享受一份浓酽的友情。自从世纪初我在乡村辟有温榆斋的书房,得以跟三儿相识相交,他唤我刘叔,权音拖长,我唤他三儿时两字融一音,京韵十足。我近十几年的散文随笔,取自与三儿闲聊得来的素材真不少,跟春节有关的就有:《散灯花》《大头娃娃舞》《舞龙尾》《大吉鱼》《踩岁》《刺猬进村》……

三儿曾是村里农机队的驾驶员,那时候他二十啷当岁,高高的驾驶台上坐,手握方向盘,大田上驰骋,是他美好的回忆。他说他那时特别喜欢干青储的活儿,而我也特别喜欢青储的气息,叔侄的爱好重叠。青储,也就是青储饲料,把玉米等农作物在未完全成熟时,带青地收割粉碎,然后运送到专门的青储坑,坑底是坡形的,送料车一开始能够直接开到最深处,一车车的青储料运进去以后,要一再地压挤密集,直到彻底储满。这些青储料是供应奶牛食用的,尤其在漫长的冬季,奶牛全靠这些青储料,才能给我们酿出优质的乳汁。在青储坑库边,有股气息非常浓冽,那是因为青储发酵得非常充分,接近美酒的醇厚,但美酒却没有青储的那种令人如置身田野青纱帐里的嗅觉感受。哎,多么美好的青储香啊!

总觉得,三儿本人,也总氤氲出一股青储的气息。我老伴患病时,他送来他媳妇精心制作的十字绣,是翠竹玉鸟的构图,左下角绣有“竹报平安”字样,三儿跟我说:“要念:个个报平安。”我老伴不幸病故,他赶进城,进我家来一把握住我双手,重复一句感叹:“这是怎么说的!”后来,央视科教频道约我去《百家讲坛》录制关于《红楼梦》的节目,开头我犹豫,三儿跟我说:“刘叔你去讲吧,讲你喜欢讲的,你就不打蔫啦!”三儿就开着他那辆低档轿车,陪我入住五棵松影视之家,每天下午开车送我去几公里外的一处棚里录节目,因为他那辆车低档,长安街禁行,本来沿长安街去录制处最便当,他却必须开那车绕行,有一天快到的地,路口变换红灯,三儿及时刹车,却忽然一辆奥迪车追了我们车的尾,震得我哇呀一声,三儿忙问我有没有事,那奥迪车主自知有责任,下车来塞给三儿一百块钱,三儿下车看看,他那车倒也皮实,跟那车主说:“你急啥儿啊,你要把我刘叔震晕了,录不成节目,你赔个底儿透吧!”五棵松的影视之家设施也就一

招待所水平,但是,他最高兴的,还是能跟《百家讲坛》的其他讲师同桌进餐,他特别喜欢其中一位的幽默谈吐,几年过去,他还曾跟我学舌那位妙语。而名气越来越大的讲师,有的偶然遇到我,还会回忆起在影视之家的时日,问:“你那司机三儿呢?他还好吗?”当我谦称“三儿的车实在太低档”时,一位慨叹:“我宁愿也坐他的车去棚,好淳朴的汉子啊!”

三儿年年春节自制饴饴盒。饴饴盒是饴饴的一种。饴饴盒的原料主要是豆面。三儿虽然也会偶尔炸些荤的甜的,也孝敬过我,但他擅长的,我最喜欢的,还是加蔬菜素淡微咸的那种。三儿在绿豆面中,均匀掺入胡萝卜丝和香菜叶,他炸出来的饴饴盒,金黄透明,脆薄香酥,能看出有胡萝卜丝,那胡萝卜丝跟红丝线似的,镶嵌在豆面皮里,可见他切胡萝卜丝时刀工多么精妙,而显露于豆皮上的香菜叶,却又绝不损坏其形,保持着小绿巴掌的美丽形态。

三儿1961年生人,属牛。有意思的是,他媳妇跟他同龄,他们二十四岁生下儿子,他儿子儿媳同龄,又在二十四岁时给他们生下孙子,算起来,一家子五口全属牛。说起来,三儿的儿子儿媳结婚,就在村里他家搭的喜棚,从屋里、院里再到院外,摆了一天流水宴,请我当的证婚人,他们请的婚庆公司,那位司仪女士能说会道,特善于营造喜庆诙谐气氛,我努力配合,效果挺不错。后来三儿把红封套的纪念光盘给了我,光盘里从迎亲车队启动一直录制到流水宴全程,我回城在家里放映,那时候我老伴还没病危,她跟我从头看到尾,现出灿烂笑容,看完说,里面三儿向新婚夫妇引见,让他们叫我爷爷,那个片断看得她心里甜,却想哭。后来三儿说,他们全家都爱看那张光盘,胜过喜欢看我在《百家讲坛》的视频。三儿孙子的名字是我取的,如今一晃,竟已快小学毕业。

由于一些原因,主要是我进入老年,村居多有不便,城居诸事,尤其是就医便当,城里的一处书房,也就叫成温榆斋。三儿去年春节前,还曾进城来,给我送来几斤饴饴盒,还有也是我最爱吃的,并且也是他跟媳妇亲自制作的炸豆腐,我照例留他一起喝酒,留他住一宿,待酒醒再让他开车回村。那晚,事后儿媳评价说,三哥喝高了,我喝得微醺正好。三哥在我那温榆斋喝茶,脸上酒晕如花,望望摇头:“这儿哪能也叫温榆斋呢?温榆河的影儿在哪儿呀?刘叔,真想你还村里的书房敲电脑,原先咱们晚巴响常去的小中河,柳堤,藕田,如今都改造成湿地公园了,你走不动,我给你推轮椅!”

三儿提前打电话给我拜年,说专门洗净晾干了一个陶罐,把今年春节炸的饴饴盒,给我装满一罐,等疫情过去,就开车给我送来。我殷殷期待着。

## 城市笔记

朋友小娅,很喜欢买书。每隔半个月,她都会去书店,淘来一大袋她想看的书。那些书籍,不仅开阔了她的视野,更提升了她的个人素养。她也因为知识面宽,再加上不错的文笔,成为一名职业写手,过着自由自在的生活。

她说买书这习惯,是在大学期间就开始养成的。那时候,学习气氛浓厚,大家都争先恐后地阅读书籍,小娅不甘人后,从生活费里挤出钱来买书,扩大了阅读量,就此也养成了买书的习惯。毕业后小娅经历了一段穷苦的日子,她就在旧书摊上淘书解解馋,后来日子好转了,她就喜欢去新华书店买书,她说那些带着油墨香的新书,比香水还好看。

朋友小翠,很喜欢养花。每隔一段时间,她都要去花店里淘两盆花来,把阳台装扮得耳目一新,每次去她家,都看到有花开。那些鲜花,不仅让她的家更加舒适美观,而且让她的心沉静下来。她常说,养花,其实是养一份平静的心境,在侍弄花草的时候,可以感受到生命的蓬勃和朝气,也知道,从一颗毫不起眼的种子,长成一

## 保持幸福的好习惯

□谁风

盆怒放的鲜花,这期间需要时间的打磨。

小翠说,养花的人,其实更看重的是养花的过程,看重花儿每天的成长,看花开花谢的生活,由此生发对生命更多的感悟,珍惜现世的安稳生活。在专注浇水、施肥、剪枝、扦插中,缓解生活的不良情绪,排解心头的苦闷。

朋友小瑞,很喜欢跑步。每个周末,她都会邀请两三好友,跑个几十公里。跑步,不仅让她的身体越来越好,更让她越来越自信起来。这几年,无论严寒酷暑,小瑞都风雨无阻。跑步,成了她的必修课。这样跑下来,原本胖乎乎的身材变得苗条,原来病弱的身体变得健美,她浑身都充满了蓬勃的生命力。爱运动的女人不仅健康,更显年轻,不熟悉的人,绝对不会想到她已经40岁了。

买书、养花、跑步,还有骑行、旅游、烹饪……这些都是幸福的好习惯,只要保持这些幸福的好习惯,沉浸在自己喜欢的事情里,生活会充满阳光,幸福定会围绕在身边,久久不散。

## 大家V微语

## 找伞不找人

□吴垠

●黄蘗禅师是唐代著名的高僧。有一天,他和徒弟外出办事,见天色阴沉,便带了两把雨伞。走着走着,两人肚子饿了,走进一家馆子喝汤,只听店家对一个年轻人说:“看这天色快要下雨了,你出门怎么不带伞呢?”

●年轻人“嘿嘿”一笑:“只要别人带伞就行了,总会有善良的人愿意分一半伞给我遮雨的。”说完,他轻轻松松地上路了。

●没多久果真下起了雨,师徒两人喝完汤,撑起雨伞接着赶路,却听一个站在屋檐下躲雨的年轻人喊道:“禅师,你能度我一程吗?”黄蘗禅师一看,正是馆子里那个年轻人,便说:“我们走在雨里,你躲在无雨的屋檐下,何须我们度你呢?”

●年轻人一听,哈哈笑着走到屋檐外:“现在我也在雨中,可以度我了吧?”

●黄蘗禅师摇摇头说:“我们没淋雨是因为伞在度我们,你淋雨是因为没带伞,想要有伞可度就不应找人,而要找伞。”说完,他就带着徒弟走开了。

●徒弟纳闷地问道:“师父,为什么我们不帮他呢?”

●黄蘗禅师笑着说:“我虽然拒绝了他,但其实是教会他,一切只能靠自己,不能指望和利用别人的善良。我们确实应该慈悲为怀,但更应该维护善良的尊严。”

## 我的父亲母亲

## 父亲是想喝一杯了

□周芳

窗外,雪花不紧不慢地落下来,父亲说,还有半只咸猪蹄,烩点冬骨吧。冬骨又名“黄豆冻子”,是合肥这边冬天里的家常菜。我们一做就是一大盘,吃时用勺子挖出几勺便可。

冬骨有咸鲜两种口味,冬天,我们更钟情于烩腊味冬骨。腌过的鸡鸭爪子、猪蹄,甚至肉皮,和着干黄豆一锅炖上。其间,满屋子飘着浓郁的咸香味,待汤浓豆香时,盛入盆中。冻起时,一筷子插下去根本拨不起来,必须用勺子挖。但见那汤冻呈琥珀色,晶莹剔透,撇起一筷子,颤巍巍地,入口即化。黄豆吸足了汤汁,很是傲娇地鼓胀着身子,嚼一粒,粉糯酥香。而经过煨煮的腊肉丁,饱含浓郁的豆香味,入口咸鲜。

父亲喜欢喝酒,对下酒菜非常讲究。夏季的各色凉拌,春秋季节常备花生,而冬天最适合冬骨就酒了。冻子娇贵,受不得热,父亲夹一筷子,直接入口。黄豆则一粒一粒数着吃,一粒豆子,咪一口小酒,再夸张地舒展下面部表情。白居易是“百事尽除去,唯余诗与酒”,父亲不懂诗,那一刻,他所有的惬意与舒畅都和着酒慢慢咽下去了。我们几个孩子围桌而坐,对冬骨里的黄豆并不感兴趣,而是一直假装漫不经心地盯着冻子,期待着肉的闪现。我们若一粒粒拨拉开黄豆,专挑肉丁,在家教严厉的母亲眼中,是万万不可的。我们只能静静地等,等着父亲一粒一粒地吃着黄豆……突然,发现一团有别于黄豆的肉色隐在冻子

里,我们数双筷子齐伸出,得胜者,在别人愤愤然的目光中,得意地摇头晃脑,“吧嗒吧嗒”地嚼着。现在想来,只嫌黄豆的父亲,可能就是想把为数不多的肉丁留与我们吧。

父亲说,现在烩的冬骨,肉味重,豆味淡,而且没有了念想,一年四季,随时都可以吃到。在他小的时候,冬骨只在冬天里烩上一回,而且只有到年跟前才能凑齐需要的材料。年冬腊月,再穷的人家也总会买上两刀肉,杀鸡鸭慰藉缺油的肠胃。而肉皮、鸡鸭爪子大抵用来烩冬骨。快到年三十的时候,量半升自家晒的干黄豆,取下晾晒着的肉皮、爪子,剁成指甲盖大。分别洗净,泡上,然后隔水炖,豆酥骨烂时关火。用一大号搪瓷盆,满满盛起。冬日寒冷,转身之际,盆里的冬骨已经完全静住,上面一层极薄的油脂,倒扣盆,冬骨与盆浑然一体。小孩子吃冬骨是一坨一坨地“啊呜”一口,冻子在嘴里化成一包鲜水,舌尖在几粒冰凉的豆子中探寻,若能如愿,寻得一块肉骨头丁,那一层薄薄的爪皮肉可以让小心脏愉悦半天。

落笔时,厨房里的冬骨已经烩好。我问父亲,到底是“冬骨”还是“冻骨”。父亲惊讶于我的疑问,“当然是‘冬骨’啦!我们一直发的是平音,再说了,不同的菜在各自的季节吃才有滋味,就像我今天看到雪花,自然就想到烩冬骨一样。”

我笑了,父亲是想喝一杯了。

