

今年春节的饽饽盒

□刘心武

儿媳说，要给我网购饽饽盒，被我制止了。儿子儿媳都知道，近十年来，每逢春节，我都喜欢在喝小酒的时候，拿饽饽盒下酒。那饽饽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饽饽盒了。

我跟儿子儿媳说，这些年来，每逢春节，我对三儿自制的饽饽盒的依恋，饽饽本身的美味固然是一个因素，更重要的，是享受一份浓醇的友情。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，叔音拖长，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，叔侄的爱重叠。青储，也就是青储饲料，把玉米等农作物在不完全成熟时，带青地收割粉碎，然后运送到专门的青储坑，坑底是坡形的，运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，有股气息非常浓烈，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，进我家一把攥住我双手，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，有一天快到目的地，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！”

三儿年年春节自制饽饽盒。饽饽盒是饽饽的一种。饽饽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，他炸出来的饽饽盒，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，也就叫温榆斋。三儿去年春节前，还曾进城来，给我送来几斤饽饽盒，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，原先咱们晚八响常去的小中河，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，把今年春节炸的饽饽盒，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

保持幸福的好习惯

□隗风

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，学习氛围浓厚，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，比香水还还闻。

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

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，她都会邀请两三位好友，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，炖点冬骨吧。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，我们更钟情于炖腊味冬骨。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，一筷头插下去根本拔不起来，必须用勺子挖。但见那汤冻呈琥珀色，晶莹剔透，撇起一筷头，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，父亲夹一筷头，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，现在炖的冬骨，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，冬骨只在冬天里炖上一回，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、鸡鸭爪子大抵用来炖冬骨。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小心脏愉悦半天。

落笔时，厨房里的冬骨已经炖好。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，自然就想到炖冬骨一样。”

我笑了，父亲是想喝一杯了。

