

热眼观世

冬日来串糖葫芦

□常永坤

任何一种有着深厚历史根基的文化现象，都反映着民族文化精神，并构成文化整体结构中的重要环节。竹签子串起的水晶般的糖葫芦，不单是个寻常营生，还是一种真挚情怀。朴素的世俗生活蕴含着丰富的情感，物化的形式往往承载着美好的希冀。

入冬以来，北京的平均气温较常年偏低，冷空气活动频繁，干冷加湿冷的寒冷感比往年冬季加剧。

天寒地冻的季节，人们御寒的最佳选择是躲进餐馆里涮个火锅。夹片薄薄的牛羊肉，在滚沸的火锅里涮一涮，蘸上麻酱、韭菜花、辣椒油等调料，一口下去，肉质鲜嫩，醇香扑鼻。整个餐桌都笼罩在腾腾热气中，让人瞬间忘却外面的严寒。那种美味与温暖的双重享受，几乎是每一个在京过冬的人的最大乐趣。

风刀霜剑之下，行人也不全是捂着脸、抄着手，把自己包裹得严严实实的。有的居然拿着个冰激凌或雪糕，哆哆嗦嗦地与严寒较劲。咬上一口，外寒加内凉，大脑想不清醒都不行。如同那些热衷冬泳的人，冰天雪地一个猛子扎进冰河一样，要的就是那种冷与暖的极致碰撞，或冷热两重天的强烈刺激。

介于涮火锅与吃雪糕之间，则是大冷天嚼一个酸甜可口的糖葫芦。要说北京的街头美食，最具代表性的莫过于糖葫芦。尤其是走在寒风中，手里举着一串红红的糖葫芦，边走边吃，那种温馨感和甜蜜感，只有亲身体会过的人才会懂。如果赶上下雪天，脆爽的糖葫芦沾上飘落的雪花，酸甜酥脆伴着飞舞的冰凉，更有北国情调。那一串串晶莹剔透、色泽鲜艳的糖葫芦，已成为冬日北京风景里的一大亮点，无异于北京冬天的代名词。

任何一种有着深厚历史根基的文化现象，都反映着民族文化精神，并构成文化整体结构中的重要环节。竹签子串起的水晶般的糖葫芦，不单是个寻常营生，还是一种真挚情怀。朴素的世俗生活蕴含着丰富的情感，物化的形式往往承载着美好的希冀。

八个山楂串成一串，还有两个山楂串成的迷你糖葫芦和一米多长的升级版糖葫芦。尤其是那个用青涩小杏做成的糖葫芦，小巧可爱，碧绿晶莹，看着就不由自主地流口水，咬破便能酸掉牙，就更加让人欲罢不忍。这些食材不同、造型各异、大小不一的糖葫芦，让寒风里的街头不再单调，也让冬天的味道多了份酸爽甘甜。

庙会，插满糖葫芦的刺猬靶子，一直是大人小孩视觉的焦点。糖葫芦天热时容易招惹蚊蝇，刮风时又极易沾染沙尘，而低温下的糖葫芦既能保鲜又干净卫生。只是这冬天的糖葫芦比较稀罕，价格也高于往常，我小时候舍不得买。一串糖葫芦虽说值不了几个钱，但在上世纪物资匮乏的年代，对一个农民家庭来说，却要算计再算计。如此掂量复掂量，买糖葫芦的心思就没了。时间一长，红艳欲滴的糖葫芦便由可望不可即，固化成了不敢轻易触及的珍品。再以后，哪怕能买得起也熟视无睹了。

曾记得五六十年前奶奶给我们兄妹买糖葫芦，自己尝都不尝。她说牙口不好，咬不动。我那时纳闷，那看似硬硬的糖葫芦实际上软糯得很啊，为什么奶奶满口牙却咬不动？以后岁数一大才明白，那并非奶奶的牙不好，而是她自己舍不得吃。后来我母亲给她孙子我儿子买糖葫芦，也是只买不吃，理由也是牙口不好。到了我们两口子给自己的孙子买糖葫芦时，还是会说自己牙口不好，只让孙子吃。老少几代，这牙口不好也一脉相承。当然，长大了的儿子、孙子慢慢也明白了，那不是真的牙口不好，而是浓浓的舐犊之情。祖孙三代的童年在一串糖葫芦上相遇，酸中带甜的滋味里，有着几代人的温馨记忆。

任何一种有着深厚历史根基的文化现象，都反映着民族文化精神，并构成文化整体结构中的重要环节。竹签子串起的水晶般的糖葫芦，不单是个寻常营生，还是一种真挚情怀。朴素的世俗生活蕴含着丰富的情感，物化的形式往往承载着美好的希冀。

任何一种有着深厚历史根基的文化现象，都反映着民族文化精神，并构成文化整体结构中的重要环节。竹签子串起的水晶般的糖葫芦，不单是个寻常营生，还是一种真挚情怀。朴素的世俗生活蕴含着丰富的情感，物化的形式往往承载着美好的希冀。

任何一种有着深厚历史根基的文化现象，都反映着民族文化精神，并构成文化整体结构中的重要环节。竹签子串起的水晶般的糖葫芦，不单是个寻常营生，还是一种真挚情怀。朴素的世俗生活蕴含着丰富的情感，物化的形式往往承载着美好的希冀。

任何一种有着深厚历史根基的文化现象，都反映着民族文化精神，并构成文化整体结构中的重要环节。竹签子串起的水晶般的糖葫芦，不单是个寻常营生，还是一种真挚情怀。朴素的世俗生活蕴含着丰富的情感，物化的形式往往承载着美好的希冀。

任何一种有着深厚历史根基的文化现象，都反映着民族文化精神，并构成文化整体结构中的重要环节。竹签子串起的水晶般的糖葫芦，不单是个寻常营生，还是一种真挚情怀。朴素的世俗生活蕴含着丰富的情感，物化的形式往往承载着美好的希冀。

任何一种有着深厚历史根基的文化现象，都反映着民族文化精神，并构成文化整体结构中的重要环节。竹签子串起的水晶般的糖葫芦，不单是个寻常营生，还是一种真挚情怀。朴素的世俗生活蕴含着丰富的情感，物化的形式往往承载着美好的希冀。

生活况味


进入腊月还没有几天，住在乡下的母亲按照常规，又急切地打来电话：“你们单位什么时候放假呀？估计哪一天能够回家过年？”尽管此时与农历新年还有很长一段时间，归期的日子也无法具体确定，我依然满心欢喜地撒着善意的“谎言”：“放假的时间早就确定了，我们很快就会回去的！”电话那头，母亲在开心地对着父亲絮叨：“老头子，儿子、媳妇和孙子马上就要回来了，那吃的喝的准备好了没有？”电话这头，豆大的泪珠情不自禁地在我的眼眶里直打滚，被人疼爱的幸福在心头不由自主地洋溢开来。

“幸福从腊月开始/快乐在新年荡漾。”放下电话，我随即在纸上写下了这样的诗句，并大声地朗诵给儿子听。对于后一句，儿子没有提出什么异议，可是他并不认同腊月里的幸福，并且对城市里的腊月感到困惑与迷茫：“除了商场里人流熙熙攘攘之外，这与平时没有多大区别呀！”的确，城市的喧嚣和人情的冷暖，让人在与腊月漠视的对望中，生发的幸福感受可能只有短短的一瞬。更多的时候，人们要么直接回到乡村享受天伦之乐，要么间接皈依到精神的家园，使心灵得以慰藉。而在乡下，所有的情形就迥然有异了，幸福与快乐可谓无处不在，无时不有。

“大人盼插田，孩子望过年。”幸福首先从这耳熟能详的农谚开始，其主角自然是那些不谙世事的孩童。女孩子们三五成群地相聚在村头，或者炫耀地攀比着新买的衣服，或者羞赧地交流着小小的心事，或者愉快地商讨着新年的计划；顽皮的男孩子们呢，有的在雪地里打仗，有的在冰面上追逐，有的在山坡上烧烤，有的在屋檐下放炮，身上干一块湿一块的，脸上黑一块黄一块的，可是他们全然不顾这些，那无拘无束的神情，那桀骜不驯的样子，让刚刚在外地打工归来的父母也不愿多说什么，甚至有人在那喜滋滋地看着，偷偷地乐呢！——是呀，孩子们的幸福就是家人的幸福，家人的幸福只有通过团圆才能体现，因此在农村，真正团圆的日子是从腊月开始的！

“喜酒盈杯喜，新人迈步新。”幸福再次从迎亲嫁娶的喜悦鞭炮声中传扬开来，此时的主角已经换成了潇洒的俊男与漂亮的靓女。现在的年轻人留守在家的寥寥无几，他们为了生活同时也为了理想，在正月里就结伴外出，辛苦打拼，而要完成终身大事就必须等到腊月归来，结果春节之前，这家出嫁的鞭炮没停，那家迎亲的唢呐又起，每个村庄在同一天举办喜宴的就好几家，年尊辈长者更是东家请，西家接，一个个喝得面红耳赤，打着饱嗝剔着牙，连呼：“过瘾！过瘾！”

“幽幽盼儿归，归来喜欢颜。”幸福更从老人期盼的目光中流露出来，这种幸福无法用金钱买到，不可用价值衡量。别的不多言，单单就说我的父母打来的电话吧，从时间上讲那确实是早了些，可是两位老人从年头盼到年尾，到底为了什么？还不是希望一家人能够其乐融融地围坐一桌，其乐陶陶地话人情世故，道离别相思，说趣闻奇事……在这短暂的日子里，似乎世界上所有的快乐只有我们一家才能分享，所有的温馨只有我们一家才能体味。难怪有人如此说：期盼是一种煎熬，期盼也是一种幸福！

带上礼品，背上行囊，我会在腊月里尽快回到那生我养我的故乡，望幸福在孩童的顽皮中流转，观幸福在新人的对拜中传扬，看幸福在父母的脸上荡漾……

山亭，这一片山川

□沈尧千

翼云山
张开他的翼
跃入云端
山亭落户山下
期冀
山可依
水可汲

把青山托付荒山
荒山不语
把溪流托付大川
大川无言
凿石栽树，攀登
绿的巍峨
挖山开渠，奔赴
水的浩瀚
抱接茵
一派颠覆山海的森林
月亮湾
几十里湿地
追着天空无限的蓝

山那边的风
弱弱地进了城
城中的双山
成为地质公园
磐石坦露地面
是山的根盘
扎进地老天荒的深处
一座城的乡愁
有了根部的依恋

公园上面的滚石
或坐或卧
屏住呼吸
同草木沉寂在梦里
时间悄悄流淌
送走晚上的风
迎来早晨的太阳

山亭，不仅开门见山
马路连着阡陌
放眼就是田野的辽远

寒凝大地
那些花
不是都开在冬天
水象火樱桃
卷入落雪的缤纷
热烈地点燃
一树花开
直把火红的果实
交给江北的春天

它苍郁的冠
只管向着风雨
那是农夫的脸
沧海桑田



江南初雪 翁桂涛 摄

往事悠悠

吃肉

□蕊心

上桌的时候，一般每碗只有八块，每人一块，配上点青菜和肉汤。红烧肉上面的猪皮饱含胶原蛋白，像琥珀一样晶莹剔透，吃起来软糯香甜，中间的肥肉是肥而不腻，入口即化，下面的五花肉不柴不硬，香甜酥软。

我们小的时候，猪肉是主要的肉食来源，乡里有食品站，专门收购和宰杀生猪，我们想吃猪肉，就要凭肉票购买，一般只有在逢年过节的时候才能吃上一两次，平时想吃点猪肉，那都是最大的奢望。

我们有一句成语叫作“挑肥拣瘦”，那时候的人们却是喜欢“挑瘦捡肥”的，特别是那些猪肉膘，白花花的，更是抢手货。那时候的物质比较匮乏，家里打上一斤豆油，要放进黑乎乎的陶罐罐里，炒菜的时候拿起一个铁质的小浅勺放一点，我们叫它“油撇子”，对于吃点猪肉，那更是和过年一样的稀罕了。

把猪肉买回来以后，人们先把肥肉剔出来切成豆腐块大小放进铁锅里，炉膛里燃起火，片刻工夫，锅里就发出咕嘟咕嘟的声音，随着腾起的雾气，满屋子都弥漫着香喷喷的气息。锅里熬出的油脂颜色微黄，清澈透明，白色的肉块在锅里冒着油花，也渐渐地变成了金灿灿的油渣。对我们来说，这些油渣也是一种美味，榨干油以后，吃起来酥脆香甜，可以干吃，也可以炒菜。我们把熬出的油倒进陶罐里，等它们冷却以后就凝成了白花花的油脂，我们也叫它“大油”，是十分珍贵的东西。科学研究表明，猪油是和人类脂肪最为接近的动物油脂，人体很容易吸收，能够迅速地

为人类补充营养成分。记得有一次，我在十分饥饿的时候，姥姥用白开水给我泡了一块煎饼，放了一小块猪油，平淡的泡饭立刻变成了美味，现在想起来，那种香喷喷的感觉，仿佛还在舌齿之间。

那时候，我们买的猪肉一般都是带着骨头的，不像今天的集市上把肉和骨头分开出售。骨头和猪肉一样的价格，所以不大被人们待见，但是对于我们来说，骨头却是最好的美味。做菜的时候，把切好的肉片和骨头放进热锅里炒香，再加上一大筐切好的白菜，加入酱油、食盐、清水，添上粉条，一会儿工夫，一锅香喷喷、热腾腾的猪肉炖白菜就可以出锅了。白菜、粉条味道鲜美，深红色的汤汁上面飘着一层厚厚的油脂，看起来油汪汪的，吃起来味道鲜美醇厚，香气浓郁。我们迫不及待地捞出骨头，双手捧着吃得津津有味。常见的骨头是大梁骨或肋排，上面粘着一小点肉，啃起来骨肉分离，又酥又软，香气十足，一会儿就啃得干干净净，直到看不到一点肉星儿才恋恋不舍地扔掉，看着油汪汪的手指，总是用舌头舔了又舔。有的骨头里面有骨髓，大人们说吃了可以长身体，我们就把骨头敲开，用筷子把它们捅出来，像豆腐花一样的洁白、软软的，非常地鲜美。

那时候，我们没有电冰箱，每次

买回来一点猪肉都是舍不得一次吃完，为了长期保存，一般都肥肉熬油的时候，把瘦肉也放进去，炒出水分，加上食盐，放在一起保存，但是时间久了，就失掉了肉的新鲜。后来人们就想出了办法，把猪肉放进盐水里腌上，放在瓷坛里，在想吃的时候就拿出来切上一小块，吃起来虽然有些咸，但是还是别具风味的。

在以前的鲁南大席中，一般都是用红烧肉做压轴菜，也叫“压桌”，由此可以看出人们对肉食的重视。那时候的肉一般都是切成核桃大小的方块，用油略微炸黄以后再放进配好佐料的砂锅里慢火温煮一两个小时。上桌的时候，一般每碗只有八块，每人一块，配上点青菜和肉汤。红烧肉上面的猪皮饱含胶原蛋白，像琥珀一样晶莹剔透，吃起来软糯香甜，中间的肥肉是肥而不腻，入口即化，下面的五花肉不柴不硬，香甜酥软，再配上麦香四溢的大馒头，常常吃得连菜汁都不剩。

那时候的农村，几乎家家户户都要养猪，每个生产队也有专业的养殖场，喂的饲料都是吃剩的饭菜、地瓜、菜叶、地瓜秧之类的天然饲料，养一年多、三百斤重的小猪，一般要一年多才能出栏，这样养出的猪肉肉质细腻，味道鲜美纯正，是真正的绿色食品。

幸福从腊月开始

□钱续坤

的对拜中传扬，看幸福在父母的脸上荡漾……
养我的故乡，望幸福在孩童的顽皮中流转，观幸福在新人的对拜中传扬，看幸福在父母的脸上荡漾……
带上礼品，背上行囊，我会在腊月里尽快回到那生我养我的故乡，望幸福在孩童的顽皮中流转，观幸福在新人的对拜中传扬，看幸福在父母的脸上荡漾……