

【岁月留痕】 小饺子

□杨森

我说的小饺子其实和普通饺子没啥区别，就是个头小点儿，大约有普通饺子的三分之一吧。有一年过春节我去看望老婶子时，意外地见到了她老人家给我包的这种小饺子。

小饺子小，包起来挺费劲，需要有耐心，要包够我们几个人吃的，估计老婶子一个人要忙活大半天。想想真是难为老人家了。

母亲说，过去在乡下，主人若给你包饺子吃，算是最高的待客之礼了。想想也是，以前大家不富裕，能吃上饺子是件不容易的事。可时代不同了，现在老婶子家富裕了。别的不说，村子里有几户在济南做大生意的，老婶子家算一个。

可为啥给我包小饺子呢？我不明白，这其中一定有讲究。悄悄问别人，大伙说不知道，吃吧，多吃几个就行。

小饺子吃在嘴里有些“空嘴”，对于饥饿或大嘴的食客来说，吃起来一定有些着急或不适应，如同饥渴的人喝茶一样，你给他个牛眼小茶盅让他品，他心里能不燥吗？

老婶子包的小饺子自然入味，让我味蕾舒张。我们在饮酒时竟把它当做了酒肴，喝口酒，夹个小饺子，这“汤中的牢丸”一时间像个小丸子，嚼在嘴里似乎更有味道和情趣了。只是吃的时候我迷迷糊糊的，看着小饺子直发呆。

要说礼数，我以为还是要看乡下，特别是看一些老人的表现和举止。就说老婶子的小饺子吧，这里面一定有名堂。可我一直懵懵懂懂的。

某天，读作家阿成先生的《舌尖上的东北》，这是一本专门谈东北饮食的书，写得细腻生动，很有趣味。在我眼里，阿成不仅是作家，还是美食家，是典型的“吃货”。有意思的是，老先生在这本书中谈到了当年他作为新姑爷三天回门时吃小饺子的事。按照风俗，丈母娘除了准备丰盛的菜肴外，还给他包了小饺子，就是上面我提到的那种，并且放在盖帘上待小饺子凉透后才端上来。阿成说他明白丈母娘的用意，是想要“捏住姑爷的嘴”，今天来了管住嘴，喝了酒别胡说。

那么，丈母娘担心什么？新姑爷阿成又能胡说什么呢？原来，他这门亲事，丈母娘家起初不同意，双方父母为此还闹得磕磕绊绊，搞得亲家之间的关系有些紧张。后经一个亲戚卖力地撺掇，女方家才勉强同意。阿成说，那次喝酒，别人让他喝他就喝，让他干就干，规规矩矩的，酒没少喝，但没敢说一句过头的话，毕竟小饺子在那约着啊。

吃小饺子，阿成先生许是想得太多或者过度联想了。他可能想到的是过年初五吃饺子的民俗。老话说“初五捏了小人嘴，一年顺遂又如意”。在我国北方，大年初五兴包饺子，也不是包小饺子，讲究的要使劲“吡吡”地刺饺子馅，寓意“刺小人”；包饺子时，要捏得特别紧，以防“小人”一年中胡说八道、搬弄是非，俗称“捏小人嘴”。显然这一民俗带有驱邪避灾、祈求平安及万事顺遂的寓意。

但是，阿成“回门”不是大年初五，我去看老婶子时也不是。长辈们给我们包小饺子吃，显然另有深意。

我的老母亲说，这很简单，人家重视你、讲老礼，让你小口吃，别着急，那个阿什么想多了。

老婶子是妻子那边的长辈，今年95岁了，身体很硬朗。她用饺子招待我，我一想起来心里就热乎乎的，感觉那小饺子捏的可不是小人嘴。

世上有些事情，需跳出来看。饺子虽小，不在于吃，而在于品。你得细嚼慢咽，小口慢嚼，才能品出饺子以外的味道来。这也许是小饺子的秘密吧。

(本文作者为山东省作家协会会员)

【人生随想】 种完麦子，就去南方

□李晓

今年64岁的“麦子阿姨”，要在温暖的西双版纳度过冬天了。

“麦子阿姨”是河南安阳一个种地的农民，年轻时就爱赶时髦，喜欢穿喇叭裤、烫头、做造型，她在今年入冬时节种上了家里的小麦，在网络直播间里老老实实地说：“种完麦子，我想往南走，到西双版纳过冬。”她说，我想到处走一走，去看看祖国的大好河山，但手头只有5000块钱，看来只有买个帐篷，骑电动三轮车，按照地图，一个人一路南行去西双版纳了。直播中的画面感动了无数网友，大家亲切地称呼她为“麦子阿姨”。有网络主播要帮助“麦子阿姨”实现这个心愿，买好机票将“麦子阿姨”接到了阳光明媚的西双版纳。出发时还穿着棉袄的“麦子阿姨”，在西双版纳穿上了裙子。在西双版纳，“麦子阿姨”看到了漂亮的民族服饰、森林中的房子、悠然的大象，还去逛了当地的农贸市场，她想通过自己的劳动，换取一份报酬来养活自己。

“麦子阿姨”的这次远行，让网友们感动不已。她是新科技文明突飞猛进的当下，我们那些出身乡野、如今依旧无名在乡野的父辈们的缩影，是平行世界里被亏欠的、被辜负的、被无视的、终生隐忍而又血尚温热的我们的姑姑、姨妈，甚至母亲。就如我们在电影《出走的决心》里看到的那个真实故事，一个当了外祖母的女人，于多年困顿繁重的家务中抬头、转身，毅然去学了驾驶，驱车远行，迎来了属于自己的美好时光，完成了她的自我救赎。

在这个世上，有人横穿地球，也有人一辈子生活困守在蜗牛一样的壳里，在时间的滴滴答答声里，陷入巨大的空洞迷茫中。

想想我80岁的母亲，她一生走得最远的地方就是我现在工作、居住的这个城市，多少次想带她出远门看看，都被她拒绝了。母亲说，晕车，在外面睡不着觉，饭食不对胃口，害怕与陌生人说话。其实最根本的，母亲还是心疼钱。有时候在外面馆子里吃饭，她把残汤剩羹打包带回家中，一直吃到发馊也舍不得倒掉，连柜子里过期的药物，她也寻思着哪天找个机会吃了才感觉不亏。

我愧对母亲。一辈子浸染在烟熏火燎、风霜雨雪里的母亲，困在老房子里的母亲，如今老了，腿脚不方便了，我甚至已熄灭了带她去远游的念头。这个世界的花红柳绿、繁花似锦，对母亲来说，都远没有一家

人平平安安相聚在一起重要了。

友人老周，也有与我一样的内疚。老周住的城市，离乡下老家有200多公里，多少次，他只差下跪求着母亲搬到城市里去居住，但母亲就是不愿意。有一次老周回老家，他坐在漆黑的老灶前烧水，往柴灶里添了一把干柴，灶里火苗映红了母亲如核桃壳一样皱纹密布的脸。那天晚上，他为母亲洗了一次脚，把热水捧起，在母亲脚上轻轻地揉搓，搓着母亲那双已萎缩的小脚，搓着母亲晃荡在骨头上的薄薄皮囊，他闭上眼，泪水悄悄浮出了眼眶。第二天上午，老周搀扶着母亲上了老屋后的山顶，山顶上有薄薄的雾，山下母亲的那片菜地也看不清楚了。一大片一大片草丛在风中起伏，淹没了母亲一生劳作的地方。老周突然发现，母亲匍匐于土地上的一生，也是绕着这大山刨食、养育儿女成人后黯然老去的一生。

我羡慕友人龙老大。龙老大早早实现了财富自由，10年前的一天，他突然把经营的企业处理掉，买了郊外一座百年老宅住下。他在老宅里养花、植树，坐在老藤椅上听古筝，或者练毛笔字；一个人去河边，望着滔滔河水，一坐大半天；步行去火车站附近，看火车一列一列飞驰而去……龙老大说，慢下来的生活，让自己内心腾空后轻盈如蝶。去年秋天，我收到一封信，信是手写的，邮戳是西北一个小城的地址。读了信，我才知道，龙老大和妻子开始了他们的漫漫人生旅途，他打算用10年时间，徒步考察100座小城、100个村庄，然后，慢慢静下来过滤，写一本书。龙老大还谦虚地说，兄弟啊，我文笔赶不上你，到时候你帮我好好修改一下。

我的么叔在他的房子里悬挂着一张中国地图，地图上面，他用铅笔密密麻麻地加以标注，那些标注的城市，就是么叔63岁以前走南闯北打工及生活过的地方，他去过17个省、130多个城市。如今，么叔患了脑梗，坐上了轮椅。有一天我去看望他，与他一起面对地图，我扶起他慢慢站着，么叔摩挲着自己标注的那些地方，突然老泪纵横，对我感叹一声：“侄儿，我还想去一趟香港……”

大河奔流，群山逶迤，平原辽阔，万物生长。踏上走遍大地的旅途，生命会变得博大富饶。

“种完麦子，就去南方。”出发吧，人生就是一趟远行。

(本文作者为中国散文协会会员，现供职于重庆市万州区五桥街道办事处)

【民间风情】 子母梨膏

□夏云明

深秋，微凉，天高气爽。梨儿黄澄澄，山楂红艳艳，桃子粉嫩嫩，苹果红彤彤，又是一个收获的季节。老家在天宝大峪沟，这里有山有水有精神。山是天宝山、母子山、挂心峪等；水是一条途经很多村庄的小河；精神就是闻名全国的九间棚精神。这里有漫山遍野的各种果树，号称“万亩果园”，而水果中年代最久远的莫过于子母梨了。

早在春秋乃至更早的夏商时期，天宝山区就有梨树分布，到秦汉时已有优良品种，素有“老梨乡”之称。据《临沂果茶志》记载，天宝山区分布着6株160至400年树龄的老梨树。子母梨又叫天宝山黄梨，是老家的特产，原产于母子山，梨的外形如母子环抱，故而得名子母梨。个人感觉子母梨皮厚、肉硬、渣子粗、汁少、含糖量高，耐储存，自然环境下可以存到第二年梨花开时。储存方法是在地上挖一个长长的浅坑，深约六七厘米，宽一米半，长度根据自家梨的产量来定。底部铺一层细沙，把梨摆得满满的，中间带个尖，用高粱秆外皮编的席子盖上就可以了。等到天冷就再加盖一层，中间加上一些梨叶进行保温。

子母梨膏古时候就有，古法熬制其实很简单，实际操作下来，却是一个耗时耗力耗人工的活。先把子母梨洗净后去把，用擦丝器全部擦成梨丝，不要梨核。把梨丝放入铝锅，加入川贝粉、罗汉果、甘草、大枣、姜丝、冰糖等，熬制一个小时以上，凉透后用纱布挤出梨汁，然后再把其倒入铝锅熬出多余的水分。先是大火，等梨汁开始不断冒泡，颜色变成棕色，就转成小火，不断搅拌，防止梨汁溢出锅外或糊锅，等到梨汁变成红棕色并且冒密泡时就可以出锅了。从梨汁到梨膏，大约需要煮七个多小时。稍微放凉一点即可装入瓶中，密封冷藏保存。一般情况下，子母梨十二三斤左右出一斤梨膏，熬的时间越长，出的梨膏越少，越浓稠。好的梨膏颜色犹如琥珀，比较浓稠，甚至会达到果冻状。

与传统的梨膏相比，眼下市场上的梨膏存在各种乱象。有的梨膏里面加了大量麦芽糖甚至增稠剂、调味剂，有的可能连梨都不放，典型的“科技与狠活”；有的梨膏会让人感觉特别甜，如果里边放了大量糖类物质，肯定高产，几块钱一斤的糖加进去，一翻身就可以卖几十倍以上的价格；有的打着传承古法、人工熬制的幌子，却是在厂子里批量生产的……美食讲究的是一人间烟火味，梨膏也是。用果木慢煮慢熬，梨汁的水分慢慢蒸发，最后留下来的才是精华。其实，熬梨膏也是一个熬人性的过程，良心熬出来的是良药，黑心熬出来的是毒药，诸事皆然。

(本文作者为中国散文学协会会员)