



“嗑”冬

□ 马海霞

小时候的冬天，水果蔬菜都少，每天吃萝卜白菜，味蕾寡淡，嘴里一点味道也没有，特别渴望“嗑”点东西。兜里若揣上点零食，没事掏出放进嘴里“咔吧”嗑一下，慢慢咀嚼半天，冬天的闲散日子就不愁打发了。

农村花生倒是不缺，将花生抓一把丢在烧热的炉盖上，不一会儿就听到花生被烤得“噼噼啪啪”响，一面烤熟了再烤另一面，待花生周遭都烤得差不多了，拿一个放进嘴里嚼，又烫又香。但烤花生老吃也有吃腻的时候，馋劲儿上来时，便央求祖母给我们烤一张黑粉皮。一张小小的黑粉皮放置在炉火上烤，一烤便鼓胀开花，由薄变厚，等整张粉皮都烤出花儿来，祖母掰开分给我和我哥一人半张，让我们抱着吃。说是吃，其实还是嗑，因为咬一口酥脆喷香，嘎嘣嘎嘣响，味觉和听觉都是一种享受。

但黑粉皮也是稀罕物，半个月能烤一回就不错了。有时我和哥哥趁祖母不注意，也偷

拿家里的粉条烤着吃。粉条的味道比黑粉皮差远了，但在零食极度缺乏的冬季，嗑烤粉条也能稍微安慰一下肚里的馋虫。

那时的孩子最期盼嗑的东西就是瓜子了，在瓜子面前，所有的“嗑食”都败下阵来。

村里一位老爷爷推着小车卖瓜子，五分钱一茶杯。兜里没有一分钱的年代，五分钱对小孩子而言是个大数目。偶尔大人给一分钱，我就放兜里攒着，每天不知道将手伸进口袋摸多少次，摸一次喜悦一次。我哥就不同了，他只要兜里有一分钱就跑去小卖部买糖，然后躲在胡同口自己偷偷吃。等哪天我兜里攒够了五分钱，去老爷爷那里买一茶杯瓜子，我也躲在胡同口吃。可一茶杯瓜子我哪舍得一次吃完呀，总要细水长流嗑上整整一天。在这一天时间里，总有被哥哥发现的时候，他问我要，说下次他买了再双倍还我。每次都这样说，可每次我分了他一小把瓜子，都是有去无回，因为他根本攒不齐五分钱。

有时在口袋缝里摸到一粒漏网的瓜子，那可是件幸福的事儿，仿佛捡了一个金元宝。轻轻放到嘴边，细品瓜子皮的味道，再一点一点嗑瓜子仁，一粒瓜子能吃上半小时，边吃边后悔，若是当初那一茶杯瓜子也如此细嚼慢咽，一天嗑上一粒，能足足嗑完一个冬天该多好呀，但下次买了瓜子，又忍不住一天嗑完，实在是停不下嘴。

我上小学二年级的那个冬天，班里最要好的女同学要转学，记得那天我去送她，临走我塞了一包瓜子到她手里。那可是小卖部里卖的一毛钱一包的瓜子，用纸包成了圆锥形，我从未舍得买过带包装的瓜子，第一次买便送了同学。别的同学送她铅笔、本子啥的，就我的礼品另类，当时还有同学嘲笑我呢。

多年后想起此事，我依然感觉我送的礼物挺温馨的，童年的我对礼物的认知就是把自己最期盼、最喜欢的东西送给他人，希望一包瓜子能温暖那个离别的冬天吧。



火锅人生

□ 赵柒斤

火锅一年四季皆可散发诱人的香气，但很多人并不否认，吃火锅的旺季依然是冬天。众人围炉吃着热乎乎的美食，抵挡了寒冷，也不用再赶时间，能愉快地边吃边聊。吃火锅堪称冬日里一项令人向往的社交活动。

这不，周末傍晚朋友又相约吃火锅。众人坐定，服务生点起炉子，几分钟后，一盆红油翻滚的麻辣火锅呈现于眼前。望着锅里的红汤翻滚，我的思绪竟开起小差：这一盆热气翻滚的麻辣火锅就像是我们的人生。

看众人点的各种配菜，便发现这盆火锅似已容纳百物百味，从猪肝、牛肺、羊肉、鱼片、青菜、豆腐、菌类到鹅肝、鱼头、鸭血、河虾，有荤有素，有生有死，有条有丝。而人生的起伏何尝不是集百家故事、融千种洪流、充满酸甜苦辣又令人向往？倏然，我心旌微酸：“人人都活在人生的锅里。”行走于俗世中，为追求完美的人生，我们或许就像那些土豆片、小青菜，沾油带醋，忙于在“锅”里奔走投靠；或许也像那些新鲜鱼虾，被丢进“锅”里经受“烤”验。心灵被岁月的风沙磨砺，变得粗

糙，没时间花心思去梳理自己心灵深处原本喜欢的东西。在“锅”中起伏，我们慢慢学会了适应，学会了接纳，学会了平衡，无论是辣是甜，每个人都从“锅”中获得体验。

麻辣火锅的烹饪也如人生。开始时，火势不可小，否则食物不易煮熟；接着要懂应时而变，顺势而为，火势不可过旺，否则乌烟瘴气，红油四溅。人生也是如此。一个人若太过急躁，想一步登天，往往会因准备不足、仓促上阵，令步履一路艰难；但是，一个人若太过拖拉也不行，往往会因时机丧失、资源消耗，导致空有一腔抱负、才学而无用武之地。所以，人生要像烹制火锅，掌握好节奏、把握好尺度，用“文火”烹制。懂得“文火”烹制的人具有深沉的耐力，这种人行事不打无准备之仗，深谙“该出手就出手”，更不会被情绪所左右。善于烹饪和吃火锅的人，便能从围炉聚炊中体验到人生的玄妙，用心经营人生。从这个意义上说，吃火锅，精神需求不亚于口味需要。

赋予吃喝以哲理和文化色彩，令火锅散发出的余韵变得悠长。

舅舅理

□ 孙香我

好朋友转来一篇网上的文章给我看，写的是一位颇有成就的学者和自己的舅舅讨论历史，讲了许多史实和道理，舅舅却完全听不进去，反而呵斥，这位学者也就只好在舅舅面前认输。

有一句俗语叫“舅舅理”，比如某人不讲理、讲蛮理、强词夺理，人家就要说他是“舅舅理”。舅舅为大，舅舅为尊，舅舅就是理，奈

何奈何。其实，舅舅是舅舅，理是理，理是天下人的理，不是舅舅家的理。那么舅舅就是讲“舅舅理”又怎么办呢？没办法，我们又不能选择谁来做舅舅，碰到什么样的舅舅，就是什么样的舅舅。而既做了舅舅，为尊为大，高高在上，又哪里还肯来和我们讲理呢？

那位学者没办法和舅舅讲道理，一定心痛，心痛道理，也心痛舅舅。

我的红果酪

□ 吴霜

秋天是丰收的季节，蔬果成熟。好朋友彩丽又来信息了：吴霜，快来我的果园吧，苹果熟了，红果到处都是啊，都下枝儿了，堆得哪儿都是呢，再不拿会坏的啊！

彩丽的果园我们是经常去的，那真是个好地方，春夏秋三个季节舒服极了，一片片的果蔬，大片的桃林和苹果林，还有柿子树、红果树、樱桃树、葡萄架。更有片片的菜畦，什么菜都有。不同的季节，果园的主人彩丽会给朋友们发出召唤，朋友们都会从四面八方驱车来到果园。

彩丽的长桌子上，永远都是最新鲜的刚从地里摘来的蔬菜。彩丽喜欢烧菜，而且动作麻利，眨眼间就弄好一桌菜，朋友们围坐桌边，欢声笑语，那真是一幅美好的图画。

不过在这些果子中，有一种不是很讨我喜欢，就是红果。每次彩丽一说“红果都熟了，可以采摘了”，周边的朋友都纷纷踊跃响应。那些矮树上累累的果实，红彤彤，圆圆胖胖，敦敦实实，挂在树枝上像一个个小灯笼。但是对我来说，这果子却并不好吃，口感上又没什么水分，面糊糊的，且果肉很薄，一不小心就咬到里面的果核了，要是再硌到牙齿真是不受用。因此吃红果总要小心翼翼不敢张嘴，最主要的是这东西并不甜，基本上就是个“酸物”，要知道我可是最不喜欢吃酸。每当我看到其他朋友摘下果子放在嘴里直接就啃的样子，我口中竟会不由自主地冒出酸水来，只好离那上面带着麻点的

果子越来越远。

彩丽知道我不喜欢红果，总会想办法为那果子正名。她制作了红果酱装在瓶子里送给我，告诉我那是用蜂蜜熬制的，没有放防腐剂，要赶紧吃。我拿回家，打开瓶盖，用小勺舀出来尝一尝，总觉得满口都是酸的感觉，然后就放到冰箱里了。我会忘了它，下次再拿出来的时候，有的甚至已经生出霉点儿来了。我知道这是不礼貌的，人家的劳动果实竟然被我如此不重视、不尊重地对待，心中自责。

今年的新红果又下来了。彩丽又一次发出了邀请，我们便又来到了果园。然而这一次与往年有了不同。

事情得从我楼下的邻居美丽送了我一瓶她自己制作的红果酱说起。美丽说，她熬了很多红果酱，送我尝尝。她说这个酱糖放得不多，因为她的血糖偏高，不能吃很多糖，如果我觉得不够甜就加些蜂蜜或者白糖，口感就会好了。我拿回这一小瓶果酱，加些蜂蜜尝了尝，果然挺好吃。但是缺了点什么，想了半天知道了，是品相。那瓶稀薄的颜色暗淡的果酱，不太容易引起食欲，那与其说是果酱，更像是一种汤水。如果按色、香、味来品评，只有味还勉强过关，其他就谈不上。

忽然间想起了小时候，我的姥姥给我做过的那碗红果酪。对呀，我怎么给忘了，姥姥做的红果酪才是正宗的美味呢！

我从来都不会忌讳提到我的姥爷和姥姥，他们曾经是街头贩卖甜食的小贩。是的，我的妈妈就是出身在那样一个家

庭里，妈妈曾多次讲到姥爷的炒红果当年是街头许多人争抢的美食。而后来，年长的他们已经很少制作那些甜食了。作为孙辈，我只尝过一次姥姥亲手做的红果酪。那还是在我刚上大学的时候，姥姥有次来家时拎了一个提兜，兴致很高地走进厨房。大概半小时以后，她端了一个小碗出来，里面是亮晶晶、浓稠稠的有酱有块的红果酪。只记得我吃得鼻子尖直冒汗，因为那甜口味中的一点点酸，到现在都觉得口有余味。

于是，我决定了，去彩丽那儿取一些刚下枝的红果，仿照姥姥的做法制作一回地道的红果酪！我专门在网上买了一个去果核的工具，把红果去核切成三瓣，放在铁锅里小火干炒，等果子出了水，放冰糖，再炒一会儿再放冰糖，怕干锅，加一点水，再放冰糖，冰糖一点点融化，动作不可过猛，不能让红果的小块儿完全化掉，要保持住形状。最后出锅前我又倒入一大勺蜂蜜，关火、降温、盛碗，等到温度变凉，尝了一口。哇！真想不到，我第一次炒出的红果酪，竟然完美达标。

保持果块成型，是为了最优的口感；冰糖，是使果酪泛出光亮的关键；蜂蜜，是增加甜感并使果酪更具健康品质；中间掺一点水，是为了让它的品相不稠不稀。

从此以后，红果，这个具有丰富维生素的小家伙，变成了我喜欢的果实，再不反感它，再不嫌弃它。朋友到来，我还会端出一碗红亮亮、甜酸酸，让人垂涎三尺的红果酪。