



忽有故人心上过

□ 熊蓉蓉

雪天，静坐读诗，读到龚自珍《己亥杂诗》中的“忽有故人心上过”，目光随即飘忽起来。一窗雪色，几个故人，一起涌上心头。

记得那个雪天，在打雪仗此起彼伏的喊杀声中，只有你，在一排竹篱笆边安静地堆雪人。那雪人的羊角辫，与我头上的一模一样。红红的嘴唇是用春联染上去的。我从灶灰里扒出一个红薯。你从左手换到右手，从右手换到左手，舍不得吃，只微笑着，露出两颗雪亮的虎牙。

青梅酸涩远，竹马杳无痕。岁月呼啸而过，青丝转眼白头。你的名字、你的笑颜早随了落花，逐了流水。只有那

个雪人，在每一个雪天与我不期而遇。

那个雪天，我从百里外赶来，给你送我织的围巾和毛衣。你脱下大棉袄裹住我，只穿着一件白衬衣。你握住我的双手哈白气，清澈的眼睛里满是怜惜。我们相拥着徜徉在校园小径上，一只只粉蝶轻舞飞扬。

初恋纯美如雪，也脆弱似雪，浓着浓着就淡了，走着走着就散了。一回眸，那人已隐没在烟波雾霭中。只有那件白衬衣，闪着青春的光泽，在每一个落雪的清晨，迎面走来。

那个雪天，是你的生日。你穿蓝色羽绒服，满眼蓝色的忧郁，我们品茗赏雪，你诉说着内心的孤寂。窗外的人影，

双双对对。你目光灼灼地望着我，试探与期待袅袅不绝。我将准备好的礼物送给你，是一只小巧的玉壶。我说：冰心可鉴！你报以赧然一笑：玉壶无尘！

人海茫茫，相逢不易相知更难，然而时间错了，一切皆错。稍不留神，一片冰心，就会蒙尘染垢。唯有玉壶，以清凉安抚清凉，以素洁呵护素洁，才让那片晶莹，有了长久的生命。

那个雪天，在黄昏的街角，意外听到你的声音，散发着酒气和荤腥。你和一帮人在一起，面色潮红，步伐踉跄。你的身材膨胀了，厚厚的瓶底遮不住下垂的眼袋，但我还是看到了你胸前端正地系着我

送你的那条灰格领带。它像一声鸽哨，从苍茫的暮色中掠过。

生命的雪野，脚印深深地经过了某个人。这个人，也许早被灯红酒绿改变了形貌，也许早被山迢水远消逝了踪影，然而雪一来，人就来了。那恍在眼前的一颦一笑，那却上心头的一丝一缕，何曾忘啊，何曾忘！

飞雪辞旧岁。一年一度的雪，熬白了多少等待，煮沸了多少相思，冷却了多少狂热。早就不再奢求，雪霁云开你我还能重逢。错过即陌路。只在无声无息里，忽然相思，忽然想念。

在雪天，忽有故人心上过……



有咬头

□ 王诵诗

我的老家位于苏鲁交界处，煎饼是这里的主食，一天三顿饭，几乎离不开煎饼。煎饼筋拽拽，柔韧韧，有咬头。过去，乡人冬季挖河、读书上学、有事出差等，都要带一包煎饼，顺便带点咸菜、馅虾酱等小菜，开饭时间，随手拿出一张煎饼，卷着小菜，就着开水，有滋有味地咬着，撑饿。

小城上班族，有的好睡懒觉，起来晚了，就到外边小吃摊上，买一张煎饼，夹上一根油条，喝着豆腐脑等，十分钟内就解决了早餐。

小城的农贸市场，到处都有煎饼出售，有机器烙的，也有手工烙的。多数人喜欢买手工烙的煎饼，有咬头。傍晚时分，还有骑三轮车的大妈或大嫂，驮着煎饼，走街串巷，到各个住宅小区叫卖，电动喇叭吆喝“煎饼哟——煎饼哟——”买主都是老主顾，听到吆喝，就来购买。这煎饼是杂粮面糊烙的，刚从鏊子上揭下来的时候，脆酥、喷香，就是没有咬头。烙的煎饼一张擦一张，叠压了好几个钟头，等完全冷透再吃，很有咬头。有咬头的煎饼，还能锻炼牙口，老人家活到70岁没有看过牙医的，多得是。

青城水煎包

□ 苏健

青城水煎包又名“水仙火烧”，是地方名小吃，皮薄个大，馅多味美、价廉物美。当地有句口头禅——“赶集上店，吃包子吃面”，这“吃包子”指的就是吃水煎包。

包子作为一种常见面食是有些来历的。据说三国时期诸葛亮平定南蛮，撤兵到泸水的时候，河水大涨，波浪汹涌，军队无法渡过。孟获说：“要想渡过泸水，必须七、七、四十九颗人头和黑牛白羊，祭祀河神方可。”诸葛亮说：“我今班师，安可妄杀？吾自有见。”否决了孟获的建议，命令随行厨师杀牛宰羊，和面为剂，塑成假人头，用牛羊羊肉填充里面，称为“馒头”。投进河中后，顷刻风平浪静，

于是大军顺利渡河。明代郎瑛《七修类稿》说：“馒头本名蛮头，蛮地以人头祭神，诸葛之征孟获，命以面包肉为人头以祭，谓之‘蛮头’，今讹而为馒头也。”

至于“水煎包”，传说与刘邦还有关系呢。相传刘邦母子被秦兵追杀，逃到丰县东城已是黄昏时分，母子二人又饥又渴，恰好看见一家包子铺正要打烊，其母向店主讨食，店主见二人可怜，就把烧汤剩下的粉丝剁细，加上韭菜制成馅料做成包子，接着把包子放入平底锅中煎熟，并用豆面、小米面混在一起熬成粥，请他们食用。刘邦与母亲吃完后顿觉精神百倍，顺利逃至沛县，免遭一场劫难。后来刘邦称帝，母亲

念念不忘那顿救命饭，于是刘邦特意请来当年开包子铺的那家人，将他们迁至长安新丰宫开店打水煎包，圆了其母想吃水煎包、喝面粥的心愿。如今，在江苏丰县和沛县人们仍然保留着吃水煎包、喝面粥的习俗，而且粥也被称为“帝王粥”。

当然传说不足为凭。权威的的说法是：“水煎包，特色传统风味小吃，属豫菜菜系。豫菜距今已有500多年的历史，起源于东京汴梁城（古都开封），在华北和中原地区颇为流行。”

青城十几家水煎包店都师承古法工艺，精心选料，搭配科学，匠心制作，成为地方特色美食。青城水煎包有荤素两类，十几个品种。荤的水

煎包多以猪肉、羊肉、牛肉、韭菜、茴香、白菜等为主馅；素水煎包则多以粉条、虾皮、木耳、豆腐、胡萝卜等时令蔬菜为主馅。

馅是一方面，青城水煎包用火、用油、用面也都讲究。包子皮为发面制皮，太老太嫩都会影响包子的质量。不光拌馅要用花生油，在特制的平底锅内也刷底油。油不宜过多或过少，把包好的包子放入锅内，加一定数量的稀面水，盖上锅盖大火煎到水干即成。火候尤为重要，总之，要做到“底黄、面白、馅足”。

打好的水煎包盛出一盘来，个个相连，其状方底肚圆，外软底酥，馅料鲜美，口感甚佳。

放弃也是一种美

□ 尹广

有的人到了退休年龄，心情就多多少少变得苍凉，生理上变化，再加上时光的风吹日晒，面部的突出特征是冷漠。苍老积蓄在内部，难得一展欢颜。

对于退休，特别是临近退休，我也曾有过莫名的彷徨，甚至恐惧。58岁那年，我动过一次大手术。术后，家人劝我打退休报告，我也动心过，可最后还是选择了坚守。我害怕退休，害怕退休后的无所事事，害怕退休后家庭生活大打折扣，害怕空虚的煎熬……

真正退了休，我对人生的感悟渐入深流。退休，好似一棵松柏古枝，为自己画了60个年轮的圆，告别“二点一线”的

职业生涯。退休的我，好似断线的风筝，少了牵制，少了约束。每天，我可以睡到自然醒，再不用担心路上塞不塞车、开会迟不迟到。现在外出，“说走咱就走，风风火火闯九州”……

退休，只是代表职场上的一个终结，代表人生年轮的一个时间刻度，其实是新的人生的开始。我所认识的许多人，退出职场后，大多进入另一个忙碌的人生季节：要么含饴弄孙，要么重新走进课堂，要么踏上旅游的征程。

退休以后才知道，没有人是可以替代的，没有东西是必须拥有的。懂得这一点，当身边人不再簇拥你，或者失去了世上最爱的一切时，你方可释然：这是自然规律啊，没什

么大惊小怪的。人来到这个世界上本来就是一个偶然、一个过程，有平静也有震动，有幸福也有痛苦，有高潮也有低落，有辉煌也有失败。关键在于自己的心态，该享受幸福的时候就尽情享受，该承受苦难的时候就勇于承受。

放弃也是一种美。年轻时，以为坚持的人是勇者，退休后却发现，勇往未必直前，适时适度放弃，是一种明智。不想累了，不想演了，可以放松而真实地活着，浅浅地活着，淡淡地活着，活在自我的世界里。放下重负漫步人生路，发觉人生的意义原来不只是奔波在路上，路边的风景同样美丽。听到职场上曾经的同事的烦心事、揪心事、是非

事，我的第一反应是：“别靠近，别掺和！”

退休，关键是要有退休的从容。从容是一种境界，一种素养。这种从容，有着深秋的味道，是北方成熟的玉米地里赭褐的色彩，也有南方冬季树木旧叶被新芽替掉的泰然，有些中国传统文人画淡泊清高的意境：薄雾中，一个渐行渐远的背影，蕴涵了大雪纷飞、独钓寒江的万千孤独。老，可浓烈如火，亦可清淡似水。

曾经非常羡慕2000多年前的庄子，多么潇洒倜傥，多么惬意！没想到，现在的我，居然也可以像庄子那样，做起了逍遥派，倚着天上的云彩，俯瞰世界，揽万物于心间，优哉游哉，妙哉快哉。

征稿启事

“齐迹”副刊为宣传推广齐文化而生。因为齐文化的兼容并包特性，她也接纳广义上的齐文化稿件，比如涉及聊斋文化、鲁商文化、黄河文化等与本土文化相关的内容。

投稿邮箱：lzc b f k @ 126.com，或登录“文学现场”网站，选择晨报《齐迹》副刊板块投稿。来稿请注明联系电话、通讯地址、邮政编码。谢绝一稿多投。