

春雨绵绵，徐君同我端坐于大楼顶层玻璃书房内喝茶聊天，淅淅沥沥，滴滴答答，徐君闻听意兴阑珊，哈欠连连；闭目塞听的我，却叫一场如期而至的春雨唤醒辽远的诗意，义山《微雨》悠然伴耳，遂咏：“初随林霭动，稍共夜凉分。窗迥侵灯冷，庭虚逗雨闻。”

徐君喟然：“至于吗？这两雨着实让人萎靡。”

“叫我说，这是各人受容不同而已。”

徐君慨然，显然感觉“受容”一词玄虚懵懂且触痛软肋。我莞尔一笑：诚如徐君嗜酒，“醉里且贪欢笑”，而散人滴酒不沾，“要愁那得工夫”。

“受容”一词确乎陌生，连最新版的《新华字典》也未查见它的含义。也许，宽容这个词与它有些接近，宽容是待他人言事襟怀坦白，不严厉、不苛求，确切地说，不受干扰，豁达明朗；“受容”则不然，囿于自身的涵养，应承担并容纳了外界对你的感染而做出某种响应。胸有诗气，雷雨便是惊曲，腹无情调，春雨便是聒噪。诗情起性，杯深酒满，沉湎者自然欢喜，余不胜酒力，解愁只得另辟蹊径。

繁华尘世，受容大抵也算一种人性，人世间的喜怒哀乐皆为受容而生。



彩鹤舞春风

(剪纸)

孙平

去日本旅游十数次，最喜欢的城市是世界文化遗产达十七处、古都风貌保存最完整的京都。我曾在这里逗留一周，漫游于被列为日本建筑国宝，相传由中国高僧玄奘在日本的第一位高徒慈恩大师始建的清水寺；乘坐绿皮森林小火车，观赏岚山漫山遍野绽放的樱花；穿行在具有盛唐余韵的大街小巷，阅读随处可见令人亲时的汉字，品尝美味可口的京都料理，感受到了这座千年古都特有的文化风情魅力。

令我难忘的是当年在中国风靡一时的动画片，《聪明的一休》故事发生地金阁寺，它建于1379年，命运多舛，历经风雨沧桑，重建时用了二十万张加厚五倍的金箔。周边古松翠柏掩映，鲜花小径幽深，在浓郁的林间远观，金阁寺就

前尘往事，曾跌过不少跟头，想来哀怨必沮丧，咎己则振奋。常遇见犯浑的，什么事都怨天尤人，自己憋得不行，却怪“别个”没有吸力，一反矜持，异乎寻常。

一只碗不响，两只碗叮当，如果自己不为利益所驱，骗子怎能搅动你的钱袋子？骗术怎能在你的受容下得逞？如此，懂得受容，方能清晰地认识自我。

主事时，罕见有人在我这儿能告别人的状，咸知在我这儿得不到同情。很简单，但凡难受，本人才是主因，本末倒置，水越搅越浑，一局生态毁坏不论，状告者多半也毁在你手里。人之相处，难免被人曲解甚或冤枉，如若多念别人对你的不好，多寻自己的过，没有过不去的坎。

最近，追剧《我们的日子》，主人翁夫妻俩，丈夫是个连长，退役后在一家厂保卫科干得风生水起，科长位置却让对座曾经的“浑球”占据，郁闷不已。而当妻子被提拔为同厂财务科长时，丈夫却挂张驴脸给妻子看。大丈夫怀才不遇与大男人难堪窝囊的情感悱恻已然触怒心底，那人性便也昭然若揭。

按理讲，那个丈夫是科长的理想人选，但当科长要能管事，须压得住阵脚，他人有这个能耐，我未必有，其中是非，本人未做深想；至于妻子升官，大丈



饼干家族和面包家族一样，阵容庞大，品种繁多。可惜，它们都跟中国古代的饮食文化没多大关系，最具说服力的原因据说有三：一是先民应用陶器的历史久远且成熟，从烹任方式上说，蒸煮比烘烤要文明和先进，故一直处在优选位置；二是唐宋以前的粮食作物，北方始终以粟为主（官方常用粟作为税收的计量标准），南方则将稻米放在主导地位（两样食材均不宜烘焙），具有类似高考指挥棒的效应；三是馒头、面条、煎饼及其衍生品过于发达旺盛且口味美妙，客观上抑制了面包、饼干的勃兴。除此，我认为，古代中国人对于温度偏高的食品有着异乎寻常的执念和考量的兴趣，也不支持面包、饼干在饮食上的权重过大。

不过中国古代虽没能发明并推广现代意义上的面包、饼干，以致它们的名目极少进入大众视野，并不一定说明没有“类面包”“类饼干”食品。事实上，饼干的起源也够邪乎——十九世纪中叶的一天，一艘英国帆船在法国比斯开湾触礁搁浅。无奈的船员们只好把由面粉、砂糖、奶油混成的面团捏成一个回小团烤熟后吃。没想到它们松软可口。回到英国，船员们如法炮制并以“比斯开”命名。饼干的英文叫“比斯开”(biscuit)，词根即源于此。

饼干与面包之间明确的鸿沟，由脆、薄、小、干(含水量低)共同挖掘，勾勒出从“饼”到“饼干”的必由之路。但那是现代的认知。在早先的欧洲，饼干只是一种比较小巧而干燥的烤饼，比如小松饼。我看过一本书，记得里面罗列的古时宫廷菜单里就有饼干。我怀疑翻译出了问题——所谓“饼干”，其实是饼。

既然面包足以涵盖非果腹型碳水食品，又何须饼干掺和？实用！比起面包，它更耐储存，更易收纳，更便携带，更显大方无地自容，无非是把面子当作砬砬，我们的日子，通常都是这样的写照。依我看，人性修炼，格局尽在自身检点，凡事明辨是非，关切内心，打心自问，责难自己，结果多半能让自己好受些。

受容者心态固然是各人阅历、性格、学识与情感的积累历练，但与思维习惯不无关联。

人非草木，情感往往主宰人的意志，而利益每每牵动人的情感。大千世界，林林总总，许多事情都叫功利蒙蔽了双眼，我们习惯做选择题，待人接物，利则往之，害则避之，而忽视真假，罔顾是非，“猪油蒙了心”，岂能构筑强大的受容心态？功利当前，不妨改变一下思维习惯，先做是非题，再做选择题，才配拥有理性的受容心态。

看来，为人处世，全然依托内心健康的受容心态。

苏打饼干

西坡

力，是主食的有力补充。饼干家族的几大门阀——曲奇、夹心、威化、蛋卷、裱花、苏打中，苏打离“比斯开湾”概念最远也最近，最远是指形状差异，最近是指加工方式。所谓“苏打饼干”，就是面团中掺入小苏打粉(碳酸氢钠)，使之发酵、膨松。一般人心目中的苏打饼干，是简单、原始、本色、质朴、实在、健康的象征；更直观的印象应是方正、轻薄、小微、咸香、松软、清爽，虽然苏打也有甜的或者其他口味和形状。

通常是这样：年轻人偏好夹心、威化，而老年人青睐苏打。这与青少年喜欢花哨、老年人喜欢素雅，是一个道理。假使年轻人不嗜偏甜偏油偏厚(味)偏花(哨)的饼干，其荷尔蒙如何打发？老年人跟着儿孙辈的口味指向和生命律动而心旌飘舞，岂不是哭着闹着要把自己趁早送走的节奏？

在绝大多数人看来，下午茶的手提三层托架上出现苏打是没有腔调的——那种过于实用的点心出场，让人想到果腹而非情调；而临睡前的垫饥则首选苏打，不反胃、不反酸、不贪婪、不摆谱，让人感觉舒服。此时，为别人活还是为自己活的边际，格外清晰。

值得一提的是，把苏打饼干看作“但吃无妨”的食品是错的：因精盐、苏打而使钠含量增加，因精炼混合油而使脂肪量增加，因高温烘焙而使丙烯酰胺含量增加(患ca的概率上升)，尽管微量，不过中国有句俗语：集腋成裘，还算不算至理名言？

莎士比亚说：“如果在世上我只剩一便士，你只需拿着它去买姜饼。”我的意见是，再有钱，再没钱，倘若有选择，宁可买馒头而不可买饼干，不管苏打不苏打——凡是加工温度超过100摄氏度的烘焙食品，都不是省油的灯：不仅刮你的钱，而且折你的寿。

七夕会

最近的一次吃灶头咸糝饭是去年立春后的次日，一个阴沉的周六。没有蓝天白云，天空如一张白纸，如一篇无心落笔的文稿。

车子开进妻子老家时，是上午八点多。岳母正扫着场地，一把长柄的鸡脚扫帚，喇喇喇的，像牙齿吸进冷线帽、暗红色的加厚棉衣、珊瑚绒的红袖套，岳母穿得比那个冬季的冷更夸张些。

灶头咸糝饭是岳母最拿手的，原料有咸肉、青菜和米。咸肉是五花猪肋条用花椒、精盐、白酒腌制后，早在腊月风干了一些时日的，一刀下去，溅起几许沁着年味的食欲；青菜是被寒霜打过的、颜色深暗的、粘着油镬又酥又糯的矮脚菜；大米是年前深秋时从稻田收上来的新米，像剔透的露珠制成的标本。灶头是四眼砖灶，拥有大镬、小镬、

锅镬和汤镬，立面粉刷了白石灰，正面画着一条鲤鱼和一朵牡丹，侧面写着“花开富贵、年年有余”，农民画的风格。按照分工，我负责拾柴和烧火。妻子负责烧饭，生病的岳母在旁边指导。

加上水，镬子又恢复宁静，再放入大米和焯好的咸肉丁块，搅匀了，便可开始慢火烧煮。十许分钟后，白色的蒸汽从镬盖边缘的缝隙中跑出，呼呼喘着热气，它们喘的自然就是灶头咸糝饭特有的香气。这种香气越聚越浓，一会儿就塞满了灶头间的角落。

事实上，这是我与妻子吃到的最后一顿在岳母指导下的灶头咸糝饭，因为，这顿饭之后不久，岳母的病情开始恶化。这顿饭之后的两个月零三周，在那个由一顿灶头咸糝饭作序的春天里，岳母和春天一起，永远地离开了我们。

今年吃年夜饭时，我对妻子说，突然好想吃一顿灶头咸糝饭，可惜，灶头被出租了。妻子说，即使灶头还在，即使还能烧出一镬灶头咸糝饭，却再也不是从前的味道了。今年立春的清早，我去小区的楼下漫步。从枯叶中拾起一段榉树的枯枝，把它贴在脸上，想再次感受那青涩的生命、清晨的露水、午后的细雨、黄昏的鸟鸣以及夜间的星月，全都化为红色和黄色的火焰，被尽情地释放了出来。灶膛里的烈焰，噼里啪啦，如无数双跳舞的手，忙促着，律动着，烘托着一个烫手的大铁镬。

岳母说，腌肉的菜油要放多一点，咸肉要腌透，等到熬出了猪油，油色从草绿变成金黄了，方可把咸肉捞起备用。捞起咸肉后，菜油和猪油的混合物，依然滚烫着，油镬反而安静了。岳母打趣说，这菜油呀，熟的不响，响的不熟，跟人一样，喜欢哇哇叫的肯定不够成熟。这时，妻子把青菜倒入油镬，哗啦一声巨响，爆发出分贝很大的喧嚷。我冲岳母喊道，油镬又响了，是不是菜油不够成熟？妻子白我一眼说，不够成熟的不是菜油，而是你。岳母朝我笑

笑，又转头叮嘱妻子，青菜必须在大火时快速翻炒，等菜梗呈半透明时，马上加水。岳母还说，烧白米饭，一镬大米放三铜勺水，烧成咸饭，则至少放半勺水，因为青菜里也有水分。

恢复宁静，再放入大米和焯好的咸肉丁块，搅匀了，便可开始慢火烧煮。十许分钟后，白色的蒸汽从镬盖边缘的缝隙中跑出，呼呼喘着热气，它们喘的自然就是灶头咸糝饭特有的香气。这种香气越聚越浓，一会儿就塞满了灶头间的角落。

事实上，这是我与妻子吃到的最后一顿在岳母指导下的灶头咸糝饭，因为，这顿饭之后不久，岳母的病情开始恶化。这顿饭之后的两个月零三周，在那个由一顿灶头咸糝饭作序的春天里，岳母和春天一起，永远地离开了我们。

今年吃年夜饭时，我对妻子说，突然好想吃一顿灶头咸糝饭，可惜，灶头被出租了。妻子说，即使灶头还在，即使还能烧出一镬灶头咸糝饭，却再也不是从前的味道了。今年立春的清早，我去小区的楼下漫步。从枯叶中拾起一段榉树的枯枝，把它贴在脸上，想再次感受那青涩的生命、清晨的露水、午后的细雨、黄昏的鸟鸣以及夜间的星月，全都化为红色和黄色的火焰，被尽情地释放了出来。灶膛里的烈焰，噼里啪啦，如无数双跳舞的手，忙促着，律动着，烘托着一个烫手的大铁镬。

岳母说，腌肉的菜油要放多一点，咸肉要腌透，等到熬出了猪油，油色从草绿变成金黄了，方可把咸肉捞起备用。捞起咸肉后，菜油和猪油的混合物，依然滚烫着，油镬反而安静了。岳母打趣说，这菜油呀，熟的不响，响的不熟，跟人一样，喜欢哇哇叫的肯定不够成熟。这时，妻子把青菜倒入油镬，哗啦一声巨响，爆发出分贝很大的喧嚷。我冲岳母喊道，油镬又响了，是不是菜油不够成熟？妻子白我一眼说，不够成熟的不是菜油，而是你。岳母朝我笑

春去春回来

李新章

我去宅基西边的榉树林里拾柴，林子早已掉光了叶子，树上的活枝和地上的枯枝都是光秃秃的。虽已立春，整片树林却没有一点生机。只有树杈间停留着的参差的鸟窝，如五线谱上默默的心跳，尚存着一些来自春天的微弱的兆赫。

开了油镬，切成丁块的咸肉，在滚烫的菜油里启航，吱哩吱哩地吐出泡沫，如船儿激起了浪花。枯萎的树枝在灶膛里充分燃烧着，存储在内的曾经青涩的生命、清晨的露水、午后的细雨、黄昏的鸟鸣以及夜间的星月，全都化为红色和黄色的火焰，被尽情地释放了出来。灶膛里的烈焰，噼里啪啦，如无数双跳舞的手，忙促着，律动着，烘托着一个烫手的大铁镬。

岳母说，腌肉的菜油要放多一点，咸肉要腌透，等到熬出了猪油，油色从草绿变成金黄了，方可把咸肉捞起备用。捞起咸肉后，菜油和猪油的混合物，依然滚烫着，油镬反而安静了。岳母打趣说，这菜油呀，熟的不响，响的不熟，跟人一样，喜欢哇哇叫的肯定不够成熟。这时，妻子把青菜倒入油镬，哗啦一声巨响，爆发出分贝很大的喧嚷。我冲岳母喊道，油镬又响了，是不是菜油不够成熟？妻子白我一眼说，不够成熟的不是菜油，而是你。岳母朝我笑

那一段贴在我脸上的榉木树枝是湿润的，一定是被露水打湿了，还有那耳边的鸟语、树枝上鸟窝……春天又回来了。

那一段贴在我脸上的榉木树枝是湿润的，一定是被露水打湿了，还有那耳边的鸟语、树枝上鸟窝……春天又回来了。