

耐人寻味
airenxunwei

家庭的天平

□毕淑敏

家庭中的平衡,是一种模糊而又清晰的概念。事业、金钱、地位、声誉等,都是有分量的物体,犹如一堆大小不一的砝码,堆积在我们脚

下。有一无形的天平,分给男人和女人各一个秤盘,倾斜就酝酿着危机。

文学讲座或是大学授课,我最后总要留出些时间,让大家自由提问。经常接到这样的字条:“作为一名女作家,你和丈夫感觉平衡吗?请说实话。”

每次我都会心一笑。记

得在北大,我很想知道发问人的性别,念完条子后对大家说,请猜一猜,这是一个男孩还是一个女孩写来的询问?大家异口同声地回答——女孩。

看来人们对平衡问题普遍关切,尤其是女性,在这个日渐拥挤嘈杂的世界上,对平等有着天然的敏感。一个家就是一个微缩的地球。丈夫和妻子,男人和女人,永远面临着公正的挑战。

家庭的公平从何而来?我想这真是比哥德巴赫猜想还要复杂的数学难题。也许各人的经济收入还可比较,但一个家不是储蓄所,更不是商店,单是银钱的多寡,无法决定指针的走向。谁能说得清,深夜里的一杯热茶,

病榻旁的轻轻抚摸,应该标价几何?男人完成了一篇论文,女人在这些日子里辅导了孩子的功课,又有谁能评判出这两种劳动,对于家庭的贡献,孰重孰轻?漫天风雪中,有人挂牵着你,这是亿万金钱也买不到的眷恋。伴侣百年之后一声悠长的叹息,如风飘散,却有着山一般的凝重屹立苍穹。

沧海桑田,人人都在不断的变化中,唯一不变的是人间的真情。爱是家庭天平中最沉重的砝码,一缕真情,抵得过所有金钱的总和!

面对纸条我总是回答,我和丈夫就像一个人的左脚和右脚,抬起落下,忙着走路。如果你总是在原地站着,无论怎样小心,终会失却了平衡倒下。共同向前是最好的平衡,这就是永远的实话。

非常感受
eichangganashou

父母的爱

□郭晓懿

当车子停在航站楼的时候,父亲和母亲一起下车送我。他们一边絮絮叨叨地说要注意的事项,一边帮我拉行李。母亲那时候一直担心我不会煮饭,所以将自己手写的最简易的菜谱,记了两大张纸,放在我托运行李的夹层。她不断告诉我煮稀饭要放多少水,干饭又是多少,炒蛋的火候和炒肉有什么区别。但毕竟是互联网时代了,其实她写的东西我终归是不会看的。我那时候毕竟年纪也大了几岁,较过去成熟一些,一面唯唯诺诺地答应,一面也没有真的太放在心上。

进国际航班入口的时候,送行止步。于是我的父母全都停在那里。父亲挥手和我告别,叮嘱我出发和到了的时候,记得给他发信息,确认平安。母亲倒是没有说什么离别的话,就一直念叨着衣服的增减,以及煮饭的事情。我是连声道好,而后就进去了。

很快办完登机手续,领了登机牌,坐在候机厅,盯着大屏幕上随机出现的信息。觉得这段时间的确难熬,一边想着漫长的候机怎么度过,一边看着窗外一架架飞机。

也不知过了多久,突然发

现自己少带了个电子设备,估计是当时放在父母那里了。于是我立刻转身返回,勉强说服了保安,保证愿意重新检查之后,终于得以出来。抱着仅有的一丝希望,想看看他们还在不在。

接下来的场景,让我惊呆了,原来他们都还在那里。当然没有挥手的姿势,而是坐在临侧的椅子上。

见到我,他们反而惊诧了。你爸爸说要等你起飞了,收到短信再回去,妈妈对我说。我其实心里觉得是没有必要的,两个老人家,头发都白了,我都进去候机了,何至于做到这样的地步呢。但心里总归觉得,有一丝奇特的感觉,如果他们不在这里,我岂不是白白出来了么?我又为什么会觉得他们还在呢?我自己难道不知道已进去多时了么?这一丝希望从何而来?

想到这里,我突然有种感动以至于流泪的欲望。原来在我内心深处,父母一直和我同在,只要是在他们身边,我总会抱有希望。哪怕一丝一毫,都让我觉得他们没有离我而去。而事实也是如此。这种情感连结,居然成了我的第一反应,连我自己都没有细想,就自动地作出他们可能还在的判断。这

种人的羁绊如此细微,难以察觉,但却借由生命中的吉光片羽,点滴积累而成,是他们小时候帮我盖的被子吗?是他们小时候和我去游乐园玩的时候吗?或者是我中考高考,所谓的关键时刻?抑或是在我青春叛逆期争吵的陪伴?无论如何,他们一直在我的身边,是我最坚实的依靠,从未有过改变。从出生以至此刻,是他们伴我走过了一段段人生岁月,不论平顺还是曲折。

我不敢多说,也不敢多想,

匆匆看了眼满头白发的他们,拿了东西,再次道别,转身重新入内。我的内心有一丝情愫,却总也诉说。是什么呢?父母对我的爱,和我对父母的信任,像是天然般,无需雕饰,一直存在彼此体内。我想起了夹层中母亲的纸片。那些多余的东西,其实那么有意义。我突然感到哽咽,天空中起落的飞机渐渐不明了起来。以至于在我眼中,航程几乎不存在,而彼岸也近在眼前。



糖人匠:到来尽是甜言客 此去应无苦口人

制作糖人是一种传统的民间工艺,糖人在宋代时称“戏剧糖果”。

制作糖人所用的原料主要是糖人匠自己熬制的饴糖,糖体为咖啡色。熬制饴糖的主要原料是淀粉。糖人匠有自己独到的配方和熬制方法,整个过程全凭经验来判断。有两个关键性技术:一是熬糖稀,主要原料是小米、大米(或玉米)、大麦芽等,把米淘净入锅,添上适量的清水,熬到一定程度,再加大麦芽,继续加温,直至达到浆糊状。然后倒到特制的淋缸内,置于支架上,架下放上缸或盆,像淋醋一样淋下稀浆。淋完后将稀浆倒入锅里,加热熬成糖稀。熬糖稀要掌握好火候,要恰到

好处,老了嫩了都吹不成糖人。糖稀熬成后倒在磨光的石板上,冷却成固体,切块备用。使用时再用特制的小锅加温,使糖稀块成为能立态的糖稀,糖人匠便可操作使用。二是糖人匠最保密的技术。糖人匠从不断加热的小锅里取点糖稀,两手把糖稀上下左右拉动,留出个长蒂,放在嘴里慢慢吹气,两手操作造型,各种动物、人物形象等,栩栩如生。

糖人匠一般敲着铜锣沿街叫卖。挑一个担子,一头是加热用的炉具,另一头是糖料及勺形和铲形的工具。糖人不易保存,很便宜,在不富裕的时代,是儿童很喜爱的玩物,玩过后再吃掉,一举两得。

