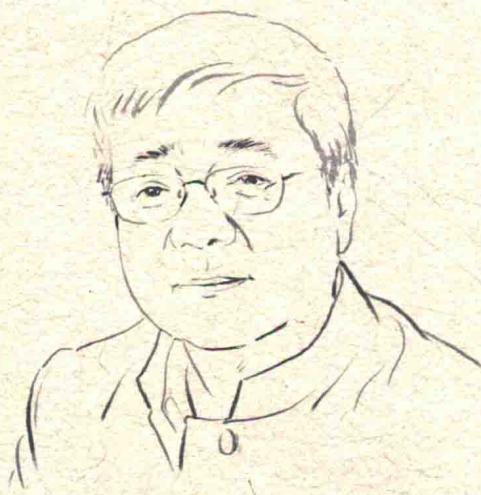


饺子啊饺子

JIAOZI AJIAOZI

阿莹·著



在别人家是通情达理，自己家就犯糊涂。每年端午那天，母亲会包很多的粽子，但儿子却嫌太麻烦，他觉得吃粽子和吃别的东西一样，都是要煮熟的，而且粽子又不能像其他食物那样，可以随身携带，所以他就觉得吃粽子很麻烦。



饺子啊饺子

JIAOZI A JIAOZI

阿莹·著

作家出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

饺子啊饺子 / 阿莹 著. -- 北京 : 作家出版社, 2017.2
ISBN 978-7-5063-9366-9

I . ①饺… II . ①阿… III . ①散文集 - 中国 - 当代 IV . ①I267

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 037101 号

饺子啊饺子

作 者：阿莹

责任编辑：田一秀

装帧设计：哲峰

出版发行：作家出版社

社 址：北京农展馆南里 10 号 邮 编：100125

电话传真：86-10-65930756（出版发行部）

 86-10-65004079（总编室）

 86-10-65015116（邮购部）

E-mail:zuojia@zuojia.net.cn

<http://www.haozuojia.com>（作家在线）

印 刷：中煤（北京）印务有限公司

成品尺寸：170×240

字 数：125 千

印 张：15

版 次：2017 年 3 月第 1 版

印 次：2017 年 3 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-5063-9366-9

定 价：35.00 元

作家版图书，版权所有，侵权必究。

作家版图书，印装错误可随时退换。

序言 | Preface

记录生活 守望生命

吴义勤

最早认识阿莹是多年前在国家大剧院欣赏他创作的歌剧《米脂婆姨绥德汉》，后来我到西安挂职，分管文化、旅游、文物，而他在省里正好也分管这一块，这让我们有了“无缝对接”的长达两年的愉快交往。两年里，工作之外，文学的交流最是深入和美好。我读了他越来越多的文学作品，小说、戏剧、散文随笔，一篇接一篇，一本接一本；我们交换了很多对文学的看法，常常三两句谈完工作，说话的频道就会立即切换到文学创作上去。我能感受到阿莹对文学深深的痴迷，能体味他之于文学身份的渴望以及时被误解的无奈，也与他对当下文学现象和思潮的许多真知灼

见有深深的共鸣，尤其佩服他不受繁重工作干扰总能挤出时间进行文学创作的能力。《饺子啊饺子》是阿莹即将出版的新散文集，我觉得，这是最能体现阿莹的文学情怀和文学初心的一部作品，其纯文学的气质和至情至性的品格，不仅在阿莹个人文学创作历程中地位特殊、意义非凡，而且对当下的散文创作也具有某种启示价值。在散文写作普遍追求理性、思辨性、文化性的背景下，阿莹的这部作品显得很没有“野心”，既没有学术性散文的“深奥”，也没有大散文的“开阔”，反而处处呈现出一种“小散文”的特征，看上去如叙家常、朴实无华、平淡如水、澄明如镜。然而，在我看来，这恰恰是一种十分难得的散文写作姿态和实践，是一种回归艺术本源的写作。在文学的诸门类中，散文作为非虚构文体的独特价值和意义首先就在于其真实性，失去了真实和真诚，散文也就失去了艺术重量。而阿莹的《饺子啊饺子》最弥足珍贵的就是其扑面而来的、令人动容的真实和真诚，对真实生活的摄取和描摹以及真诚朴实、饱含情感的叙述姿态，赋予了这部散文集强大的艺术感染力和情感震撼力。

三十余篇散文专注生活本身、聚焦个体的生命足迹和体验，情感浓郁。感恩父母、感恩前辈、感恩岁月是散文集贯穿始终的情感基调。从内容和题材上看，主要分为三类：第一类，追忆亲朋好友尤其是已经仙逝的父亲母亲。《老爸的书法》以书法为线

索，不仅叙述了老爸与书法的缘分，更从侧面记叙了老爸不凡却又坎坷的一生，同时借由老爸晚年对书法写作的态度，展现了一个知识分子的高尚人格；《粽子啊粽子》《饺子啊饺子》分别以“粽子”和“饺子”为视角叙述母亲为了整个家庭的生计绞尽脑汁、奔波劳碌的一生，写出了老一代人对于儿女无尽的爱；两封无法寄出的“信”则是作者饱含泪水对父母一生爱的回应，这种回应因父母已远去而更显悲怆和遗憾，作者的一声声呼喊是普天之下儿女们最真切而又最无助的共同心声。第二类，叙述作者自我的成长经历和人生感悟。《拾粪记》《种地记》《学木匠》分别记叙了作者成长过程中几段有趣的故事和经历，这些趣事既有典型的成长痛苦，又充满了童真童趣，可以说诙谐与严肃并重，有着耐人寻味的内涵；《梦回老家》是一首思乡曲，在对不可重现的回家经历的叙述中显现了作者对于老家和往事的无尽怀恋；而《夜扒火车》《想起放歌》则洋溢着青春成长的浪漫情绪，将年轻的、充满朝气的那个过去的“我”复活在文本中。那些或奇特或有趣或洋溢着青春理想的成长故事，既是个人的成长记录，也是一个时代的镜像。第三类，讲述与诸多前辈作家、艺术家的交往经历。李若冰在写作上的指导和帮助增添了一个年轻人最初走上文学之路的信心。路遥朦胧的面影和从他口中吐出的清晰的写作箴言一并深深印在了作者的脑海里。陈忠实、启功、范曾等前辈

也以各自的人格魅力和艺术成就给作者留下了难以忘怀的印象。阿莹以无比真诚而又无限感怀的笔墨去记录下与他们交往的点点滴滴，既为往事抒怀，也为大师留影，情真意切，感人至深。

阿莹散文的叙述风格也极为独特。他的散文语言，既干净质朴，又简洁洗炼，既情感浓烈，又有口语风味，接地气、通人心、显情怀，有着清水出芙蓉、天然去雕饰的美感。书中所记的一桩桩往事，所刻画的一个人物，仿佛一张张岁月的剪影，与朴素的语言内外结合、相得益彰，散发出一股淡淡的野香，极富韵味。在后记中，阿莹说：“我在行文中，注意改变了近年来的习惯，想用朴素的语言表达自己对父母永远的思念。”这种对语言返璞归真的自觉选择，体现了作家对语言本质的深刻领悟，因为在情感面前，所有的辞藻都是苍白的，而回归本源、回归朴素才能更接近我们最想靠近的那份温暖的亲情，才能更清楚表达我们内心涌动的那些纷繁复杂、难以言表的怀念。

总之，《饺子啊饺子》是阿莹多年来在生活中不断跋涉和行走的心灵日记，记录了他在不同年龄段不同时期的心路历程，那些或激动或心酸或喜悦或忧伤的瞬间都被定格在内，成为了永恒的记忆。而对亲人的真情追怀，在为那些生命留下剪影的同时，也舒缓了阿莹内心愈积愈重的思念之苦。很多时候，文学之于人类就是一道回到过去的门，是一扇倾吐思念的窗，所以，写作对于

阿莹是极其重要的，是他生命中最重要、最不可或缺的部分。读《饺子啊饺子》我既为阿莹在散文创作方面取得的成就而高兴，又更为他在至情至性至真的文字中所呈现的那个“文学自我”所感动。在此，我唯有把最美好的祝福送给他，期待他的文学之路越走越宽广，并不断给我们奉献越来越多、越来越好的佳作。

是为序。

2016年国庆勿就于北京

目录 | Catalog

—壹—

羊肉泡馍	/ 03
老爸的书法	/ 09
那中秋的夜	/ 18
小人书的回忆	/ 25
跑步琐记	/ 30
饺子啊饺子	/ 35
一只红袖章	/ 43
母亲的脚	/ 48
睡觉 睡觉	/ 53
粽子啊粽子	/ 62
健康秘诀	/ 68

我家凉台	/ 75
买菜琐记	/ 81
小路之美	/ 86
清明时节	/ 93
一封无法寄出的信	/ 100
二封无法寄出的信	/ 106

— 贰 —

拾粪记	/ 117
种地记	/ 121
学木匠	/ 127
阅读的习惯	/ 131
梦回老家	/ 135
夜扒火车	/ 142
游泳之趣	/ 149
想起放歌	/ 155

— 叁 —

也要珍藏	/ 163
想起那个夜晚	/ 168
忠实的胸怀	/ 174

华耀之州	/ 179
未名湖畔	/ 184
挥毫题名	/ 189
大师风范	/ 193
高山流水	/ 197
豪迈草书	/ 200
清溪流忆	/ 204
黄昏之恋	/ 208
后记	/ 212

壹

那时候，吃泡馍就是一件很奢侈的事。全西安城卖泡馍的饭馆也就是城墙里区区二三家。每每我随父亲进城，只要走进繁闹东大街，远远就能闻到款款飘来的羊肉香。不过走到饭馆前只能眼馋的朝里望一眼，绝不敢走进去掏钱解馋的。

羊肉泡馍

我爱吃羊肉泡馍是很小的时候就养成的嗜好。

那是我刚刚上小学的时候，似乎一季中最为隆重的一天，就是父亲带上我和爷爷进城去吃羊肉泡馍。那时候，吃泡馍是一件很奢侈的事，全西安城卖泡馍的饭馆也就城墙圈里区区二三家。每每我随父亲进城，只要走进繁闹的东大街，远远就能闻到款款飘来的羊肉香。不过走到饭馆前只能眼馋地朝里边望一眼，绝不敢走进去掏钱解馋的。似乎不完全是兜里钱少的缘故，最为纠结的是没有“羊肉泡馍票”。也就是说，那时候吃泡馍是要凭票的，有钱还要有票才能享受泡馍的口福。听父亲讲，他们工厂待遇好，

每月会给领导发一张泡馍票，有些领导不习惯羊肉的膻味，就把票送给对泡馍情有独钟的父亲了。等父亲把票攒够了，全家人就可以进城去吃一碗令人垂涎的羊肉泡馍了。

这一天也就成了我最为期待的“节日”。我记得清楚，爷爷天不亮就要进城到老孙家泡馍馆排队去了。等天亮以后，父亲会拉上我乘7路公交进入和平门，再紧走慢走赶到挤在人堆里的爷爷身边。也是巧了，每当我父亲赶到泡馍馆，就有服务员叫号到我们，那时候没有包间的概念，偌大的饭厅里二三十张圆桌全都围着满满的人，一个个吃得满头大汗，更有甚者喜欢在嘴里发出啧啧的声来，让人感觉他那一碗香得醉人。我们进去找到一张凳子就不敢撒手，常常三个人挤三张桌子掰馍吃馍，直吃得汗水从脸上淌到碗里才扬起头来，馋嘴的形象也就全写在脸上了。

后来吃泡馍不要票了，全家人会在父亲去报社领稿费的时候聚到城里吃顿泡馍。渐渐地我发现这羊肉泡馍似乎已经渗透到三秦儿女的血液里了，没有哪个陕西人会对泡馍表示拒绝，时间长没吃就会到处打听哪里可以尝一碗货真价实的泡馍。身边也常有外地人慕名来吃泡馍，可嚼不到一半就放下筷子不想吃了，但是神妙的是，几个回合以后他们对泡馍的赞叹竟不绝于口，比陕西人还要张扬呢。似乎父亲对泡馍更有研究，他信誓旦旦地告诉我，最早在西周就有“羊肉羹”之说，那就是后来羊肉泡馍的雏形，

而对我国烹饪学做出“杰出贡献”的苏东坡也有过“陇馔有熊腊，秦烹惟羊羹”的赞叹。所以，这羊肉泡馍就是王室考究的羊肉羹工艺，流入民间后又简化提炼成大众菜肴了。我以为父亲这些说法都是那些泡馍痴迷者的牵强附会，今天的羊肉泡馍，就是马背民族进城后风俗演化的结果，连那泡馍专用的“饣饦馍”，都是阿拉伯语馕饼“饊儿木”在关中方言中转化而来的。那时候，可能就是路边街头支一口大锅，扔进一只整羊，一边吃一边煮，路人掏一星碎银盛上一碗，再把褡裢里的饣饦馍掰碎放进去，直嚼得香气四溢，便会嚷叫大家都来品尝，更有人喜欢在锅里放些茴香干姜之类调味，再配以辣酱糖蒜之类的佐菜，那味道便就更加醇香迷醉了。于是引得城中的王公贵族也期望能得到味觉的满足，使得西域来的牵马人和商客吃到了比草原上更为精致的羊肉，于是这道小吃就变成这座城池的招牌了。

但是父亲有些说法我是同意的，他到今天还坚持羊肉泡馍之所以香腻，首先归功于那一锅老汤。传说有的汤煮过十几年浓香醉人，炉头们往往要按季节轮换兑进党参当归杜仲等三四十种中药和桂皮八角花椒等二十种香料。而那煮馍的肉质，必须是用玉米面搓洗过的一年岁羊羔肉。所以父亲只要走近泡馍馆，一闻汤味就知道这家泡馍的水平了。而且父亲常常“教导”我，这泡馍的优劣还与掰馍有关，会吃的食客会把“虎背菊心”的饣饦

馍从中间分开，再一点一点地往下掐，每一块都是三角状，都有一面烤黄的硬皮。当一碗掰得满满了，用手掌压住轻轻一抹，火烤的硬面居然都朝上了，整个碗面呈现出黄黄的焦面来，只是这般的功夫似乎父亲自己也难做到。但是我体会这掰馍的过程就是培养食欲的过程呢，一边掰馍一边会有馋涎在嘴里漫延，要不停地吞咽下去的，等那满满的热腾腾的泡馍端上来香气扑鼻，直恨不得几口就吞下肚去。但吃馍就更有讲究了，绝对急不得，父亲常常会用筷子敲敲桌面，示意不要急要慢慢地蚕食到嘴里，再慢慢地嚼烂咽下去。这泡馍吃的时候只感觉醇香耐嚼，待把碗里最后一口汤倒进嘴里，直起腰来便会感觉饱得一天都不用再吃什么了。

从此那羊肉泡馍的精髓就渗透到食客的骨头里了，几天不吃就像犯了烟瘾一般难受。我在大学上课的时候，常常书包里藏进一只铝饭盒，眼睛盯着老师和黑板，手却在书包里一刻也不停地掰着馍，一节课下来两块馍就掰得差不多了。而且那掌勺的师傅大都看馍下菜，见那馍掰得精粹如黄豆，就肉多汤浓香醇绵厚。见那馍掰得如杏仁，就像怕坏了他手艺似的，撂在锅台好久不予端上来。我等中午下课铃响，便拿到校外的泡馍馆往窗口一塞，扭头的工夫一碗香喷喷的泡馍就摆到面前了，同学们都以为我跟那炉头有交情，其实我那秘密都在书包里呢。