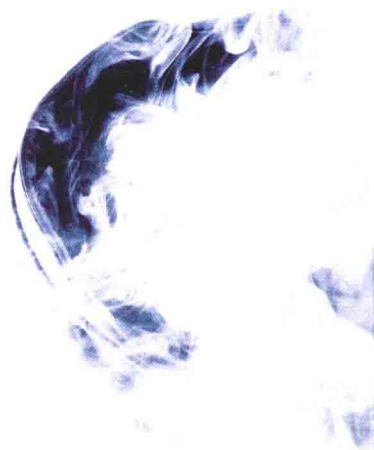




近在咫尺的悱恻
与 身边的欲望



辛酉
——
著

闻烟

闻 烟

辛酉

著

作家出版社

图书在版编目(CIP)数据

闻烟 / 辛酉著. -- 北京: 作家出版社, 2016.7

ISBN 978-7-5063-9048-4

I. ①闻… II. ①辛… III. ①故事—作品集—中国—当代 IV. ①I247.8

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第171787号

闻烟

作者: 辛酉

出品人: 高路

责任编辑: 丁文梅

监制: 华婧 姬文倩

特约策划: 姬文倩

特约编辑: 大树

装帧设计: 尚燕平

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@zuoja.net.cn

<http://www.haozuoja.com> (作家在线)

印刷: 三河市北燕印装有限公司

成品尺寸: 145 × 210

字数: 140千字

印张: 8

版次: 2016年10月第1版

印次: 2016年10月第1次印刷

I S B N 978-7-5063-9048-4

定价: 36.00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。

目录

content



爱别离

亲爱之人，乖违离散，不得共处，是名爱别离。

闻烟

03

谎言识别器

25

她和他

51

三颗痣

64

创可贴

101

书香

128



怨憎会

世人薄俗，有爱亦恨，相爱相杀，遂成大怨。

路
灯

139

走
夜
路

148

钢
锄

156

头
盖
骨

162

神
秘
邮
件

170

第
四
十
九
天

177

卷一

求不得

心所爱，有所属，不能如愿，不得所求。

宿命

193

相亲

213

同学会

229

第三种可能

240

卷一

爱别离

亲爱之人，乖违离散，不得共处，是名爱别离。

闻 烟

我把制作冰晶糕所需要的材料放到灶台上之后，就识趣地退出灶房。在父亲工作的时候，那里是我的禁区。父亲一边咳嗽着一边慢慢走进灶房，“砰”的一声，灶房那扇老旧的铁门被父亲重重地关上，随后传来他在里面拉上插销的声音。我和父亲就这样被隔绝在两个世界，十几年了，这样的场景每天要上演一次。我早已习以为常，心里却多多少少还是有几分怅然。

我是同顺祥未来的继承人，又不是一个时刻准备偷师的小学徒，为什么就不能亲眼看一次冰晶糕完整的制作流程呢？

这是多年来我心里一直都有的疑问，父亲从没给过我满意的答复。不过，换个角度来思考这个问题，我又释然了。我是父亲唯一的儿子，他早晚都会把该传的都传给我的，我又何必着急呢！

在临溪镇这条最繁华的商业街，同顺祥已经存在了一百六十多年。店门正梁上的那块匾额早已斑驳得看不出本来的颜色，但用行书写就的三个繁体字“同顺祥”依然散发着特有的魅力。临溪镇有很多卖冰晶糕的店铺，同顺祥的名气最大，历史最悠久。准确地说，其他冰晶糕店都是同顺祥的仿版。父亲柳庭深是同顺祥的第七代传人，由于总爱咳嗽，人送外号柳咳嗽。我叫柳见三，是同顺祥的第八代传人。

我四岁丧母，父亲对我格外疼爱。在我心目中，他一直扮演着慈父的角色。从小到大，对于我的要求，父亲几乎有求必应。唯独在关上灶房那扇铁门的时候，他才会变得不近人情。我曾经有过几次耍脾气赖在灶房不肯走，每次父亲都像变了个人似的，虎着脸把我使劲推到门外。印象中，我们为数不多的几次争执，也都是因为这件事，我不知道这其中的原因。他口口声声说冰晶糕的制作方法已经全部授予我，可为什么还要这样呢？祖传秘方再神秘也是对外人说的，无论从哪个角度上讲，他似乎都没有理由这样对我。

算了，别去计较了。小说里、电视剧里的那些名师传人哪个不是历经九九八十一难外加岁月的充分磨炼。我常常这样安慰自己。

打记事起，我就知道自己是同顺祥的第八代传人。十五岁时，

没熬到初中毕业，我就主动退学到店里帮忙。对此父亲只是淡淡地说了句：“我不勉强你。”可能他也知道，无论我读多少书，最后的归宿还是同顺祥这一亩三分地吧。

我不是一个天资聪颖的人，却并不缺乏勤奋。跟父亲学手艺的日子是快乐的，尤其是刚开始的时候，至少从表面上看，父亲对我是倾囊相授的。用了不到一年的时间，我就能自己独立制作出冰晶糕。两年后，除了味道有欠缺外，从外形上看，我做的冰晶糕和父亲做的没有什么两样。我自以为只要再往前迈一步就能达到父亲的水平，万万没想到的是，一晃十几年过去了，我这一步却始终没能迈出去。

同顺祥冰晶糕说白了也是一种年糕，但它又不仅仅是年糕。冰晶糕的名字里有冰字，是因为冰晶糕吃起来是凉的，在过去相当长的一段时间里，它其实还扮演着冷饮的角色。晶字则因为冰晶糕通体晶莹剔透，犹如美玉。一块同顺祥冰晶糕，四厘米见方大小，正面印有“不见三”三个红字，从外观上看几乎透明，从背面反看“不见三”三个字同样纹理清晰可见，手感光滑如镜，口感冰爽怡神，略甜微黏却不粘牙。这些都是其他仿版冰晶糕所不具备的。

不管在原料还是在制作工艺上，同顺祥冰晶糕都有很多独到之处。据父亲的口口相传，同顺祥冰晶糕所用的米是黑龙江方正

县产的黏米，先要经过人工磨粉，再加入一定量的白开水、白砂糖等十三种辅料，搅拌成黏稠状后揉成面坯，然后放在案板上不停地用两个手掌拍打。拍是一个功夫活儿也是一个技巧活儿，专业术语叫拍面。拍面在冰晶糕的整个制作过程中非常关键，只有面拍得好，将来做出来的冰晶糕才能透明且没有气泡。这还不是最重要的，从表面上看拍面的拍和朝鲜族打糕的打意思差不多，实际上两者相去甚远。从时间上说，打糕是蒸熟了再打，而拍面的时间是在面坯未下锅之前。从主要目的上说，打糕是为了黏才打，拍面则是为了下一步的充分吸油。

面坯拍好之后，要倒入一定比例烧熟的花生油。和米一样，在花生油的选择上也是有一定讲究的。必须是山东掖县（山东省莱州市旧称）的花生，而且油一定得我们自己手工压榨，磨粉和榨油是制作冰晶糕的两项基本功，学习这两项内容占据了我学艺最初的半年时间。

接下来就到检验拍面水准的时候了，花生油倒入后不需要任何人工搅拌，只要拍面的质量过关，面和花生油会在五分钟之内完全不露痕迹地合二为一。之后用专门的模具灌模，糕形出来后要上妆印字，接下来就可以下锅蒸糕了。蒸糕用的火得是炭火，木炭必须是山东德州出产的果木炭，之前的烧花生油也一样，必须用果木炭火烧。

同顺祥冰晶糕有一个最让人称道的地方，即入口之后会慢慢呈现出两种味道，一番冰爽甘甜之后，经过稍微咀嚼就会自动散发出另外一种独特的醇香，令人唇齿留香、回味无穷。而我做的只有前一种味道，开始的时候我以为是自己功力尚浅，时间久了自然会有所改进，等了十几年却迟迟没见那种醇香味出来。我搞不懂问题到底出在了哪里，多次向父亲询问原因，他总是这样敷衍我：“两根一模一样的木炭，燃尽的时间却并不相同。同样的道理，经过我们两个人的手制作出来的冰晶糕，怎么可能完全一样呢？”这样的回答，又怎能让我信服呢？

小时候，头顶着同顺祥未来继承人的光环，我是临溪镇最幸福的人。长大后，尤其是到店里帮忙之后，我渐渐失去了小时候的那种幸福感。同顺祥冰晶糕上的“不见三”所代表的含义是：同顺祥一天只卖两锅冰晶糕。还特别规定每人最多只能买一斤。所以每天早上不到七点，同顺祥门前就排起了长长的队伍，八点半一开门，两锅冰晶糕会在十分钟内全部售罄，同顺祥全天的营业时间其实还不到十分钟。

限量销售的方式并不鲜见，很多知名老字号也有类似的营销手段。与之相对应的，必定是高昂的价格，可是同顺祥的价格却有些偏低。一斤才卖二十元钱，我们可以算一下，一锅十斤，两锅二十斤，一天总共进账四百元，刨去各种成本，一天净赚二百

元，一个月下来才不过六千元的收入。店内只有我和父亲两个人，平均下来一个人的工资才三千元，在当下这个时代，这样的工资水平绝对算不上高。

在外人眼里，同顺祥一直是富有的代名词。实际上我后来才知道，同顺祥是纸面繁荣，经济实力只不过比镇上的一般人家略好一些罢了。这一点是我无法接受的，凭我们的实力不该如此，完全可以赚更多的钱。我一直都认为同顺祥仿版众多的一个主要原因是我们的产品数量过少经营时间过短，给了对方充分的生存空间。我曾经多次建议父亲，要么涨价，要么增加销售数量延长营业时间，或者与时俱进多开发一些新品种。父亲总是说：“给别人也留口饭吃吧，再说了，我还想多活几年呢。”

父亲每天在店里的时间很有限，他大部分时间都在打牌下棋中度过。这种优哉游哉的生活方式我并不认同，我始终觉得，享受生活应该在充分的财富积累之后。在迷恋上打牌下棋之前，曾经很长一段时间，父亲有一项特殊的嗜好：烧果木炭。成天拿着秒表计算各种果木炭的燃烧时间，很难想象父亲从中能得到什么快感。即便如此，父亲也过得并不快乐。他常常眉头紧锁，一副心事重重的样子。可能鳏居的男人都如此吧，我一向这么认为。

作为助手，我的主要工作是采购原材料、磨粉、榨花生油。由于产量过少，和父亲一样，每天我也有大把的空闲时间。和父

亲不一样的是，我没有浪费生命，把时间全用在对冰晶糕制作方法的研究上。既然父亲不告诉我，我就自己找答案。起先，我怀疑父亲在原料上有所保留，后来利用出去采购的机会，我偷偷拿着父亲做的冰晶糕到省城济南做检验，结果发现里面所含的成分、比例和父亲告诉我的完全一样。据此，我推断，父亲一定是在制作工艺上留了一手，很可能隐瞒了一道最关键的工序。

父亲平时很少喝酒，只有在母亲的忌日那天才会喝上两口。在我二十四岁那年的母亲忌日，父亲喝多了，他的话也随之多了起来，他问我：“如果没有同顺祥，你自己能不能在这个社会上立足？”

我笑了笑，趁机说道：“拥有同顺祥就一定能在社会上立足吗？您留了一手，不管我怎么做都做不出正宗的冰晶糕。”

父亲定定地望着我，他的眼神里透着些许无奈，似有话要说，嘴巴张了张又被他强咽了回去，他拿起一盅白酒，仰头倒进口中。旋即，父亲脸上的表情开始复杂起来，并且再一次欲言又止。那是迄今为止，我认为自己最接近真相的时刻，可惜父亲最后什么也没说。

“小悦那边还……咳咳咳……没动静吗？”

在禁锢了自己一个多小时后，父亲从灶房出来急切地问了我一句。他的整张脸都被汗水濡湿，他着急知道在医院待产的我妻

子小悦有没有生产。

“早着呢，离预产期还有好几天呢。”我回答。

父亲不着急传给我手艺，却对我的婚事十分着急。自打我过了二十岁，父亲就张罗着给我安排相亲，几乎每个月都有一场。七年时间，一共相了七十八场，这充分证明了“同顺祥”这块招牌的吸引力，即便是从相貌到学历我都平凡至极，她们也都没有否定我。当然，这些女孩并不了解同顺祥的真实情况。我拒绝了前七十七个女孩，这其中有好几个女孩是父亲非常看好的，不过在我不停地摇头下，他只能无奈道：“好吧，我不勉强你。”

第七十八个相亲对象是小悦，我一见倾心，她实在是太漂亮了，漂亮的女孩子谁不喜欢呢？父亲却偏偏不喜欢小悦，好在没经过太多的拉锯战，他就妥协了。他还是像我小时候那样，凡事尽量顺着我的意思。只要不涉及冰晶糕的制作秘方，他都是一个好父亲。

婚后两个月，小悦怀孕了，父亲一贯布满阴霾的脸上终于经常能看到阳光了，甚至连咳嗽的时候脸上也是挂着笑容的。他像供着神仙一样供着他自己并不喜欢的小悦，对小悦肚子里的宝宝，他这个爷爷比我这个爸爸还要上心，总是怕小悦磕了碰了出意外，离预产期还有十天就早早地把小悦撵到县医院待产。

“赶紧把冰晶糕送地窖里吧。”

说完后父亲就转身走了。

刚刚蒸熟的冰晶糕是金黄色的，还冒着热气，我双手端着，一股股热浪直往脸上扑。经过十二个小时的冷却之后，它们将神奇地变成水晶一样的颜色。

一个星期后，小悦生下了一个女孩儿，父亲给取名闻烟。闻烟出生的当天，父亲就将一则停业通知贴在同顺祥的大门上。同样的事情，二十八年前也曾发生一次。那次停业是为了庆祝我的百日，父亲包下了镇上最好最大的饭店风月楼，宴请全镇的父老乡亲，这是同顺祥的传统。在得知闻烟性别的那一刻，我原以为父亲不会再用这样的规格来操办闻烟的百日。因为生女孩儿对我们柳家来说，在某种意义上是一种失败。从父亲的爷爷那一辈开始一直到我，历四代而单传。我们柳家迫切地需要多几个男丁来延续香火。不幸的是，我和妻子小悦的头一胎就生了女儿。父亲却给了闻烟和我一样的待遇。

就这样，带着一点点遗憾的心情，我迎来了女儿闻烟的百日宴。风月楼的四层楼被闻烟的喜桌摆得满满当当的，一楼大厅设三十桌流水席宴请镇上的乡亲，二楼设五桌宴请柳氏宗亲，三楼设五桌宴请娘家客人，四楼设五桌宴请街坊四邻。父亲事先特别关照过，来吃喜宴的客人一律不许带红包。

喜宴的气氛祥和而又热烈，父亲坐在主桌上抱着小闻烟满面