

咸的人

王闷闷 著

陕西新华出版传媒集团
太白文艺出版社

作者简介

王闷闷（1993.04—）本名王震，陕西子洲县人，学生。学习期间参加过一些文学比赛，得过大小不等的奖项，一些作品在各大网站发表。现就读于西北大学现代学院汉语言文学专业。

图书在版编目 (CIP) 数据

咸的人 / 王闷闷著. — 西安: 太白文艺出版社,
2014.11
ISBN 978-7-5513-0762-8

I. ①咸… II. ①王… III. ①长篇小说—中国—当代
IV. ①I247.5

中国版本图书馆CIP数据核字 (2014) 第265515号

咸的人

作 者	王闷闷
责任编辑	耿 瑞
整体设计	陈 涛
出版发行	陕西新华出版传媒集团 太 白 文 艺 出 版 社 (西安北大街147号 710003) 太白文艺出版社发行: 029-87277748 tbwytougao@163.com
经 销	新华书店
印 刷	陕西汇丰印务有限公司
开 本	889毫米×1194毫米 1/16
字 数	263千字
印 张	19
版 次	2014年11月第1版 第1次印刷
书 号	ISBN 978-7-5513-0762-8
定 价	32.00元

版权所有 翻印必究

如有印装质量问题, 可寄印刷厂质量科调换
印厂电话: 029-85259020

为人群画像,为生命画魂

——读王闷闷的长篇小说《咸的人》

安 黎

王闷闷是我在网络上结识的一位文友。从虚拟世界的互动,延伸至现实世界的走动,我和年纪尚轻的小友王闷闷,曾有过数次面对面地交谈。作为一名90后的大学生,王闷闷显现出了与其年龄不相符的老成持重,也展露出了令人惊异与欣喜的文学才情。初涉文学,他便出手不凡,写出了一部名为《咸的人》的大部头长篇小说。这部数十万字的长篇,不论其生活的包容量,还是艺术的表现力,都可圈可点,可称可赞。

在阅读《咸的人》之前,我对“盐民”闻所未闻,只知道世间存在着播种收割的农民,放养牲畜的牧民和撒网捕捞的渔民。这个民,那个民,反映的只是人与人谋生手段的殊异。靠什么谋生,就被称作什么民。以此类推,盐民就是依靠提炼盐而讨生计的一个群体。但这个群体过于沉默,似乎从未发过声。他们隐匿于社会的幕布之后,在无人留意的缝隙中,艰难地蠕动,辛勤地劳作,默默地来,又默默地去。一个群体如此地寂然无语,很是令我错愕。究其原因,应在于这个群体既没有自己的代言人,又无人主动站出来替他们代言。于是,他们的生存、他们的命运、他们的欢悦、他们的苦痛,都像是密闭于罐头瓶中,无法传达到外面更为广阔的世界。

作为盐民的儿子,王闷闷对这个群体,不但异常熟悉,而且怀有浓

郁而炙热的情感。除他之外,盐民的子嗣有无人考上大学,有无人有大的作为,我未经查证,不得而知。但可以肯定的是,王闷闷是盐民中第一个笔杆子,是第一个用笔来再现盐民生活和表达盐民心声的作家。他用饱含深情的笔墨为自己的先辈与同辈画魂,为那个鲜为人知的群体画像。

基于盐民生活的独特性,王闷闷的这部长篇小说所书写的生活,给人罕有的陌生感与新奇感。这种新异的阅读体验足以吸引人将洋洋数十万的文字一口气读完。小说以一种时而相互交错、时而独立并行的复式结构,以一种近乎于照相机快门闪烁的急不可耐的叙述节奏,呈现了两代盐民的生活态势和情感图谱。不一样的成长背景,不一样的生存模式,繁殖出截然不同的人生轨迹与灵魂图案。但相同的是,人性的善良、生命的坚韧、脊梁的挺拔、性格的倔强都通过一个个的细节描写,宛如朵朵涟漪、丛丛菊花,悄然弥散,迎风绽放。生存的压力、生计的困窘、青春的迷惘、理想的飘荡以及爱情的甜蜜与苦涩等等,都一一跃然于纸面,浮现于读者的眼前。

“苍生”是我阅读这部小说时脑际不断闪现的一个词。芸芸众生在大地的褶皱里潜伏,为生计劳碌,为生活奔波。他们像草芥,像微生物,与社会潮流隔离,与主流人群隔阂。这些所谓的老百姓,尽管被媒体美化为主人翁,但实际上,他们连配角都不是,甚至连观众都当不了。他们一直处于自给自足的状态,为活着而活着,为安妥肉体而摧残肉体,在一种混混沌沌的无意识当中,自生自灭。

这部小说的叙述,有着赛场上竞走般的急促与快速。这样的叙述方式是王闷闷表达欲望之强烈之迫切的直接体现。王闷闷宛若一个被禁言多年的人,突然遇到了一次倾诉的机会,他便恨不能一口气将满肚子话,一股脑儿地和盘托出。这样的叙述仿佛急风暴雨那般,很是酣畅淋漓,但也容易出现树枝被掰断之后的那种明晃晃的“硬茬”。王闷闷的语言,用90后的标尺对其衡量,已有模有样,但按一个成熟作家的标准来要求,仍有待磨砺和提升。

《咸的人》只是王闷闷迈出的第一个脚印。年纪尚轻的他,还有千

里万里的长路等待踩踏。但我相信,不俗的开端一定会引领他进行更有深度与更有高度的勘探与攀登。要盖高楼,打好地基是关键中的关键。我希望王闷闷不要受浮躁世风的引诱,不要沉溺于对“一夜成名”的追逐与期待之中,而是以敬畏之心真诚面对文字;以理性之心审视自己的内在世界;以敏锐之心捕捉与解析自己之外的繁复社会;以平常之心善待生活,善待自己,善待学业,善待天下所有的人和事。

文学非一日之劳就能成全其美,而是需要一个漫长的积累和修炼过程。只有扎实为学,苦练内功,才能水到渠成,开花结果。

引 子

零买、总买都可以,就看来什么样的主顾了。一年,你就等大主顾吧,要是没有一个大主顾,那你熬好的盐和卤冰(盐卤)就只能放着自己吃了。就算你自己吃,那你也吃不了,盐是调味的东西,吃饭的时候人们才放,谁闲着没事会抓一大把放在嘴里嚼,那还不把人咸死了。神经病啊,就是神经病估计也不会这么做。卤冰嘛,一般是点豆腐用了,就是把豆浆熬出来,让它沉淀一会儿,然后把在锅里化成水的卤冰适当地慢慢地倒进去点儿,产生化学反应,豆浆里就会产生块状的疙瘩,然后用筛子和布子把水给滗出去,压一会儿,就成豆腐了。现成的卤水也可以,在刘庄周围的人,要在秋后入冬的时间做豆腐,自己家里吃。到时就提个瓶子到熬盐的地方,也就是当地人叫的盐窑,在卤水瓮子舀上多半马勺装上。不多,差不多一小碗就够。其实,用不了,但是熬盐人就是要给你多装点儿,他们说:“既然走到地方上了,也不缺这么些,多拿点儿,宁让宽裕点儿也不要到时候短缺下了。”就像走到果树地了,你就放开肚子吃,能吃多少?这也是,只要你能吃,管肚饱,就怕你咸得吃不下去。这不,艾永平老汉手背抄着,拿个瓶子来了,他家按道理说不缺这个,可是他家的盐滩规模小,今年早早价(相当于“的”)就卖完了,当初以为给自己留得够,谁晓得,这会儿不够了。盘算的永远是盘算的,中间亲戚朋友家说要些,就只能给亲戚朋友家了。

他很熟悉这个地方,他每年都要在这里做四五个月的工。这里就是几孔黑乎乎的石窑,窑里就是一排的灶火,正红火大炭地烧着,锅里的盐水熬煮着,有的已经有了很多盐的沉淀,咕嘟咕嘟的。一边大概有

七八口锅；另一边是一排水瓮，都是大瓮，放盐水和卤水的。此刻没有七点也六点多了，天已是麻乎乎的了，到吃饭的时间了，大家都回家吃饭了。冬天的天黑得早，夜又长。窑里是雾气大罩，艾永平大大落落地走进来，看了半天才看见庆有老汉正在木桶上坐着打盹。看着真真的还有些让人担心，头低着，一闪一晃的，直往地上倒，眼看就要倒了，失去了平衡，一个似有似无的惊醒，又能坐端。真真的就是一个活生生的不倒翁。老汉也是受了罪的，两个儿子一个也没有成事（结婚成家），家里的老婆还是个药罐子，一辈子就哼哼着过着。艾永平喊了声：“庆有，你吃过饭了？”庆有老汉用粗糙的沾有泥土的手背搓搓睡眼惺忪的眼睛，看了看，笑着说：“永平啊，你这是来做什么来了，暖暖价不在家里身（待着），来这里弄什么？”说完这，才想起艾永平问的话，就接上说：“没吃，两个娃娃回去吃了，完了他们给我带些来。”艾永平拿出烟往出抽，但是怎么也抽不出来。大概是路上手冻得还没有缓过来，硬巴巴的，就用手指头在烟盒底下弹了一下，拿出一根递给庆有老汉。窑里的黄色灯泡，在雾气里就是个小小的黄圈圈。

艾永平也顺手拉了个木桶坐下，两个人就吃着烟拉话。

艾永平说：“我啊，我这是来倒点儿卤水。我说今年就不做豆腐了，麻烦的，也吃不了多少，娃娃们也不怎么爱吃，想吃到时候买的吃点儿就行。死老婆子说不行，就要做。寒窑（闲着的窑）里还放着些前些年打下的豆子，不吃就坏了，现在已是起虫虫了。唉，一辈子就节节省省，你说节省下个什么了么？”

“谁说不是了，我家里的还不是一样样的。一辈子舍不得吃这吃那，有油水的东西是一点点也不吃，碰也不碰，说是闻见就难受，其实就是舍不得。”庆有老汉吃着烟说。烟和雾气搅和在在一块儿，分不清谁是谁了。在烟雾中看不清两个老汉脸上的表情，谁也没瞅谁。庆有老汉现在清醒了许多。灶里的火不行了，庆有老汉站了起来准备去外面铲些炭。

“我也回呀，来了已经半天了，再迟些家里的就要撵来了。”永平站起来。

“嗯,你自个儿在瓮里舀,要多少自己舀。”庆有老汉随口说道。

晚上就出事了,闹得沸沸扬扬的。事情是这样的,不晓得谁把二老婆家的盐给装了些,在盐堆上很明显的有几个坑。大家一个个谁也不说话,好像谁先说一句就是谁偷的一样。反正不是自己,爱谁谁,就等着看好戏。二老婆也是苦命人,日子不容易,有个老汉和没有的差不多,要众人说,那就是连没有的也不如,每天还要她侍候。出了这事情,不能受这气,吃这哑巴亏,得说出来,说出来不够,远远不够,得喊。二老婆就喊:“是谁做这些断后没儿子的事,你说你,想要就言传(说)么,又不是不给。你这么偷偷摸摸的算什么?吃了就不怕烂肠子烂肚子!”大家先还是站着听听,后来就谁也不听了,该干什么就干什么了。二老婆喊完也觉得没意思就走了。

外地人来了,不晓得这是做什么了。就见一群人在这么个黑洞洞、破破烂烂的黑窑里忙,但生产出来的却是洁白无比的盐和卤冰。这就奇怪了,和变魔术一样。库房里,堆着一堆堆大小不等的盐,白得让人忍不住就想上手去摸摸,看是真的还是假的,是不是幻觉。要是在太阳光下,估计是亮得连眼也睁不开。

外地人忍不住就问这是怎么做出来的,真神奇。老汉们也是爱说,就边干活边骄傲自豪地给介绍。老祖宗留下来的东西能不神奇吗?这是咱这里独有的。咱这里有得天独厚的条件,也就决定了其他的地方没办法与这里相媲美。这里打出来的井水全是咸的,而且还不是一般的咸,浓度高着呢。要是老汉们正在井子上往上吊水,他们就会给外乡人舀点儿尝尝。再看看那展展堂堂(平展)的平川地,不是种地用的,而是一片黑色的景观,这么一小块的黑滩子中间就是一个个土堆,有大有小。平川地上很显眼地凸着许多零星分布的土堆。还会看到两三口井子,都装着绞水的木辘轳,井子中间架起一根木头横梁,一边一个辘轳。井子里打上来的水,用马勺舀出洒在铺好的盐土上,让夏天的太阳晒,晒干了再洒,反反复复十几次。你想想这土里的含盐量怎么样,不把你咸得浑身发抖那就不算咸。你肯定会说,这土脏得谁尝了?谁尝

了,熬盐人就还真的尝了。在这里,舌头才是判断一切的唯一标准。

把含盐量很高的土刮起来,堆成个土堆。再铺一层含盐量低的土,循环往复着做。做盐土就要在夏天,最好的时间就是三伏天。北方的夏天热得要死,冬天冷得让你手脚麻木。夏天的太阳毒得厉害,蒸发得快,一天能洒个两三次,一茬土就要洒个十二三次,五六天就是一茬土。做土最怕下雨了,一看天气变了,土又做得差不多了,就得像抢收庄稼一样,招呼着自己人赶快去刮做好的土。要是被雨淋了,那四五天的工夫就算是白搭了。夏天的雨来得猛,人们就和它打赛赛(比赛),看谁更快,谁快谁就赢了。雨中的人们光着膀子,什么也不想,就想快点儿把土给刮起来,堆在土堆上。

秋后的北方气温逐渐下降,就不适合做盐土了。冬天也是,冬天的太阳光太弱,要是蒸发也是慢得厉害,就像是个生病的老婆婆一样病恹恹的。所以,这两个季节就适合熬盐,把做好的盐土,倒在一个有着能分离出高纯度盐水的地方,这里人叫作“淋”的一种工具,然后再倒上淡水或者咸水,下面就会流出浓度高的盐水。担回去,倒在瓮里用来熬盐。“淋”里用过的泥土得再挖出来,放在一边,等春夏铺土的时候,用的就是这土。把盐水熬到了一定程度,就把锅里的盐捞出来,倒进架在瓮上的筛子里,把多余的水控出来,控出来的水就是卤水。把卤水再放在锅里熬,熬成一种黏糊状的混浊物,舀出来,倒在外面长方形的土槽里,过个一两天凝固了,就成了卤冰。咸人(熬盐人的一种称呼)们一年的时间就是这么安排的,祖祖辈辈都是这样,已经成为约定俗成的规律。

一年的收入虽说也不多,就和出门在外打工差不多。最大的好处,也是和打工最大的不一样,就是你自己是老板,就是自由。

天已经微微地黑了,天气很冷,外面冻得是连猴也拴不住。晚饭吃什么最好,这时就要数那热乎乎的酸汤烩菜,吃上一大碗,整个人都暖暖的。田遥老汉正圪蹴在灶火圪塔刺溜刺溜地捞着吃烩菜里的面,吃几口面就呼噜呼噜地喝几口汤。吃得那个香啊,看的人都忍不住吧唧

几下嘴。刘克礼老汉就看不下去了，他家里还没有给他送饭来，烦躁地说：“你这鬼老汉，上辈子是饿死鬼转的，吃什么都吃得带响。就是口酸烩菜水子么，看你吃的，像是吃什么山珍海味一样，抱住个碗是生怕谁抢你的一样，狼吞虎咽的。现在这社会还缺这么口吃了？不同那几年了。”他坐在灶火口子跟前，想暖和些。

平虎进来了，在隔壁的盐窑里听到这边叽叽喳喳地说什么，就过来凑热闹。说起平虎，他也就三十八九岁，是这庄里的黑皮恶霸，大伙儿熬盐是在一块儿熬，都在一个盐窑里。平虎倒好，看着闲出来的窑，就给自己拾掇出来了一个。这是大队的公有的东西，谁也没有吭声，都想做老好人，一个等一个说，结果谁也没说。一个比一个心眼儿多，事儿就这样过去了。平虎端着碗饭就进来了，嘴里还含着一口饭就迫不及待地说：“就你们两个老汉子还说得热闹的不行，说什么着了？”田遥老汉看也不看平虎和刘克礼，只顾自己吃，正喝碗里汤喝得起劲，咕噜咕噜地直往嘴里倒。刘克礼看了田遥老汉一眼，不屑地说：“说什么？你看看这鬼老汉子的吃相，饿死鬼一样。像是八辈子没吃过饭一样，就是口酸烩菜水子么。”平虎哈哈地大笑起来，笑声正悠长不绝的时候戛然而止了，然后就是咋咋的咳嗽声，像是什么卡在了喉咙里一样。二老婆从门口进来了，看见这情况，赶忙把自己手里的饭碗放下，就在平虎的脊背上拍，边拍边说：“你看你这娃娃，吃猪肉倒白面片子还能吃成这样，真的是享福享得都要溢出来了。”在二老婆的帮助下，平虎渐渐地缓过来了。

“都是田遥大叔害的，吃饭的样子和个猪吞食一样，让人笑的，这才卡住了。”这比喻不好，在这里没什么，农村人不讲究，田遥老汉笑得嘿嘿的。“憨人呀，我们那时候是受罪了，你要说赶上也是赶上个饿肚子年代的尾巴，当时饿死人也是正常的事。树叶子、老麻叶子、黑豆皮子，能吃的是都吃，就这么些还不宽裕。吃了当时是饱了，半夜就不行了，肚子胀得和个锅似的，难受得满炕上打滚。第二天是想拉怎么也拉不下。你也算是赶上好时代了，白面片子、白面馍馍、肥肉片子管够吃，放开肚子吃。”二老婆手里的筷子在碗里一拌一拌的，这么价拌几下，

把筷子上的洋芋擦擦(陕北的一种饭,把洋芋的皮给刮掉,用一种简单的工具,弄成条或者是小碎片,拌上面在锅里蒸,熟了可以拌着调料吃,也可以炒着吃)放进嘴里,吃得也是香得不得了。一看就晓得二老婆吃的是洋芋擦擦。二老婆一辈子就爱吃洋芋,顿顿饭不能离洋芋,离了就活不了。

洋芋擦擦就是不错,蒸出来再放点儿调料,那也是能把人香死了,看着就能让你流口水。倒上西红柿酱、炒熟的芝麻末末、香菜、猪肉、油泼辣子、油炒的青椒,有红有绿的,往起一拌,哎呀,那是真真的能把人给馋死。二老婆碗里是红棱棱的,辣子放得多,吃得嘴里直咝咝,还是不肯停下来。吃两口还喝口旁边放着的小小米米汤。刘克礼家的二小子送饭来了,进门就说:“爸爸,今儿饭迟了,灶火不晓得怎么了,直往出冒烟,家里现在还有死烟气。”刘克礼接过饭说:“你快回去,告诉你妈,让窗子打开晾,不要怕冷,小心晚上闷住了。”二小子接道:“嗯,我妈已经在晾了,那我先回去了。”

刘克礼也吃上了,实在饿坏了,不管三七二十一地就扒拉着吃开了。大伙儿也都散去了。该捞盐了,再不捞就粘在锅上了,弄不好锅就给炸烂了。一口锅用出来不容易,用得顺手,熬出来的盐也是雪白雪白的,烂了就麻烦了。新锅一开始用,熬出来的盐是灰雾雾的白,得用个半月二十天才能用出来。刘克礼也是快快地吃完,把盐捞出来,再往锅里把盐水添上,灶火里加上炭,完了去盐滩把盐水担回来。

刘庄的冬天是单调的,整个北方都是。庄稼人是暖暖地身在家里,暖窑热炕地看着电视,把一整年的忙碌疲惫全部卸下,尽情地放松下来。盐滩的平川再往下走,就是一条大河,河面早就冻得硬邦邦的。庄里的娃娃们没事就拿着滑冰工具在上面玩耍。家里大人是千叮咛万嘱咐不让去冰上耍,小心掉进冰窟窿里。娃娃们还是抵挡不住诱惑,一有时间就偷偷地玩个不停,非得耍到把裤子、鞋全给弄湿不可。回到家后当然就是一顿不可避免地挨骂和挨揍。这边是河,另一边是公路——国道,车来车往的。盐滩占了川地的一大部分,剩下的一小部分

种庄稼了。现在地里就剩没有收割的秸秆了。偶尔的就会遇见一个烧过的小薪柴堆,灰烬和没有烧尽的秸秆搅在一起。树就剩树枝枝,该落的是都落了,丝毫没有保留。山上也是光秃秃的,只有黄色,只有黄土高原才有的颜色。秋天那会儿,你还能在川地里见个拦羊(放羊)的,现在没有了。白天只有让人在冬里解馋的微弱的不怎么暖和的阳光,晚上就是满世界的黑色,凛冽的寒风呼呼地吹个不停。整个世界好生的凄凉,好生的萧条。

晚上回到家,已经是十一点多了。庆有老汉晚上那会儿没怎么吃饱,现在又饿了。老婆早想到了,就在锅里给温了一碗。庆有老汉急忙忙地吃了,快速地把衣服脱掉,躺在炕上。老婆和娃娃们都睡着了,他一辈子就爱睡个热炕头。在伸手关灯的时候,身子挪了下,看到了两个小子,再看看一辈子也没好好活过一天的老婆。他关掉灯,就开始想:自己这一辈人都已经五十二三了,眼看是一年不如一年了,已经是感觉到一天和一天都不一样了。娃娃们也都大了,到了成家立业的时候了,该给问婆姨了(娶媳妇)。老婆子也病恹恹的,谁晓得哪天就不行了,让她也能在活着的时候见个孙子么。该给娃娃张罗了,家里的窑已有那么两孔了,不过还是空洞子。自己和老婆住着烂窑就行,就快要入土的人了,黄土已经埋了半截子了,还图什么了,只要娃娃们能过得好就怎么都行。

想着想着不晓得怎么地就睡着了,鸡刚叫头遍庆有老汉就醒来了。庆有老汉先去盐窑里看了看灶里的火,然后去盐滩的淋上,把用过的盐土从里面挖出来。体力活,又冻,但没办法,不干挣不了那几个活命钱。等忙得差不多了,天也就亮了,再回到盐窑把盐捞出来,继续添上盐水,加上火,新的一天就又开始了。

—

“庆有,好好价把盐滩做上,这也是爹给你留下的唯一的家产。窑没给你修起,但是你娃娃把做盐滩这手艺学会了,这就够了,将来就饿不死了,不管到什么时候人也不可能不吃盐。你赶快问个婆姨成家立业,老子也就你这么个娃娃,你可万万价不敢给咱断后了。”这是庆有老汉他爸咽气的时候对他说的,他现在还是记得清清楚楚的。当时家里就他这么一个娃娃,这就像是农村人手上戴着个钻石戒指,少见得几乎没有。一个就是好,就你一个,怎么价都是你一个的,怎么价都算是富裕,日子过得还算是可以。就算是有一个苹果,也是你一个吃了,其他人家就要好几个人分了,每个人就只能塞个牙缝缝。咸人也没有地,吃什么都得买。现在娃娃们也是遇到成家立业这大事了,人一辈子的大事,记得有文化的人说这叫终生大事。其实,就是个问婆姨么,有了婆姨过一两年养个娃娃,这就妥了。把娃娃抚养大,再看着娃娃们将来成家立业,见上个孙子,就是明儿死也没什么撂不下的了。家里的老婆子是个药罐子,有今儿没明儿的人,能早早地让她见上孙子也好。

说起老婆,她也是没好活过一天的苦命人,吃舍不得吃,喝舍不得喝。一年要不就吃口酸烩菜水子,要不就是酸菜拌洋芋擦擦,总之,就是酸菜和洋芋蛋子。娃娃们买回来肉、鸡蛋什么的是一口也不吃,说是有膈气,见不得这些荤腥,闻不得这些膈气。今上回家吃饭,也是快过年了,盐滩的事情也立马要停下来了,基本上腊八就能停了。他们这些人也就是现在到开春这段时间能歇缓下。一进门家里雾气大罩,连个人也看不见。走到后脚地,看见海波正围着被子在热炕头上坐着。这

死小子，就是懒，老婆子正在脚地下走来走去忙个不停，做着饭。他看着这二老人（指二儿子，有贬义）犯愁，懒得一锥子戳不出黑血，你说一下他动一下，就和挤牙膏一样。

“二老人，你怎么回来得这么早？不是让你和你哥去盐滩把瓮里的盐水给担上来，倒在盐窑的瓮里，再把盐滩上的东西拾掇下。你倒给老子回来得早早的，暖暖价坐在这暖窑热炕上。你哥呢？”

海波两只手在被子里放着，坐在被子围成的圈圈里，像个坐月子的婆姨一样。海波像受了多大的冤屈一样没好气地说：“是我哥让我回来的，他说一个人就能行了。也没什么活，盐水连一担也没有，就是两半桶，我就先把盐水担回来倒在瓮里，然后我才回来的。你没看见我？”

庆有老汉把鞋一脱，盘腿坐在炕上，掏出旱烟袋子，烟锅在里面一掏一掏地说：“不要说了，你就是个懒尻，受苦受不下，你一个受苦人要做什么。人家娃娃有文化的话，这又一说。你也没什么文化，识几个照门字就了不得了。老子看你以后能做个什么？”脚地下忙活着做饭的老婆子说话了：“这死老汉子，一天就会瞎咯嚷（胡叨叨）。走一步看一步么，以后娃娃能做个什么，总有个做上的了。你一天价瞎咯嚷娃娃就能有做上的了？”停了一会儿，看见炕上坐的老汉子烟雾缭绕起来，就生气地说：“你说你，还说娃娃了，一天就吃烟吃烟，吃上个没完没了。呛死人了，快灭了！”

庆有老汉为自己辩护了一下：“吃烟，我吃了一辈子了，你也闻了一辈子了，你怎么突然今上闻不惯了。要护二小子就说么，还拿我吃烟说事了。吃烟，我就是离不了这口了，都吃了一辈子了，戒不了。一天价没有这么一口我活不了。”老婆子边打鸡蛋边说：“还活不了，把你能的，这还像是做什么有功的事了。戒不了，那是没逼上，现在的生活好了，那二年连饭也吃不上，你还哪有烟吃了。尽是给自己惯下的坏毛病，现在说得还和什么正经事一样。”海波在炕上差点儿笑出声了，幸亏雾气给遮住了，朦朦胧胧、模模糊糊的，不然一顿谴责（数落）又买下了。

老婆子问海波：“波娃，你说咱打上几个鸡蛋？”海波说：“你看我爸吃多少了，我哥爱吃，我一般爱吃，我们哥俩有个七八个就差不多了。”

庆有老汉在炕上吃着烟想着什么，听到二小子说的这话，火就不打一处来，大声地喊着，像家里的人听不见一样：“你爱吃就说你爱吃，还给你哥按上。还老子吃多少，老子不吃，一个也不吃。攒下让你这现世报吃，什么龟孙子。”老婆子看到这情况，就马上制止这眼看就又要吵起来的架说：“娃娃爱吃就让吃么，你鬼老汉子不吃就算了么，还不让娃娃吃了。一辈子挣的为谁，就为个娃娃么。一说起就吵，你们俩上辈子是不是仇人啊？我炒十二个，炒下你老汉子想吃吃点儿，不想吃算了。”庆有老汉不说话了，家里安静下来。就是后锅里的水滚得是咕嘟咕嘟价，不停地给家里制造雾气。

庆有老汉溜下炕，拖上鞋，拿起锅台上的暖壶说：“给二小子多打上几个，让二小子吃了好好地和我犟嘴。”揭开后锅的锅盖，雾气就像是放学了的学生娃娃，一骨碌地全涌了出来。老婆子笑着说：“你老汉子，就是刀子嘴豆腐心，我晓得了，我那会儿就打了十六个。”庆有老汉边往暖壶里灌水边说：“你就惯他，迟早有一天这现世报让你把心操碎呀。”炕上坐的海波忽然记起什么一样，说：“妈，过段时间不是冬至了么，咱们不炒炒吗？”

刚把暖壶放下，就听到这，庆有老汉又生气了，说：“吃，吃，就记得吃，不晓得想想以后怎么价了。”话题又回到原先。打好的鸡蛋在老婆子熟练快速地搅拌后，在油锅里刺啦一下，不一会儿就散发出喷香的炒鸡蛋味。她慈爱地说：“炒么，等妈把饭做熟后，吃完饭了就炒。老人们常说‘今年炒一炒，来年好一好’。”她一个人边做饭边自言自语地说了起来。

庆有老汉把暖壶放下，看没什么活了，就又上炕把腿盘起来坐着吃烟。嘴里噙着烟锅，一只手把烟锅边上的烟丝往里压了压，另一只手拿着打火机点着，然后就吧嗒吧嗒地吃起来。庆有老汉对着海波笑着说：“你看着，你妈又要给你开始说古朝了。”海波也笑了下，还是认真地听起来，他就爱听这。

就听老婆子叨叨道：“现在你们娃娃对这口吃不稀罕了，我们那会儿吃不上，吃不饱。冬至也叫炒冬，其实也就是冬季把瓜子、豆子搅在一起炒，那真是香，吃了满口都是瓜子仁和豆子的香味。家里娃娃多，要分着吃。这天，还有熬冬一说了，将皮或带肉的骨头煮熟熬烂之后，全家人围在一起坐着啃，意思也就是‘今年熬一熬，来年好一好’，讨个吉利的说法罢了。我家那会儿吃不上，娃娃多，你爸家生活过得富裕，能吃上这了。人家是那川道上的人，能得不得了。”说到这儿，炕上吃烟的庆有老汉嘿嘿地一笑。老婆子没理庆有老汉的反应，继续道：“从今天起，时节就进入了一年最寒冷的时间，人们不是说‘连冬数九’，也有‘过一冬长一针’的说法。要说起来那就是说个九天十夜也说不完。”

饭熟了，在锅里蒸米饭的时候，她给自己蒸了点儿洋芋擦擦。到酸菜瓮里捞团酸菜，切扎下，拌上生辣面，这就是她的饭。他们爷仨的饭是：大米饭、炒鸡蛋、酸菜洋芋炒肉。“来吃饭，你哥怎么还不回来，这都要吃饭了。这死小子。”饭好了，发现大儿子还没回来，老婆子抱怨道。

海波从炕上下来：“妈，要不我去找找。”老婆子说：“不用了，等下我去叫，你和你爸先吃，趁热乎着吃，等我把菜拌起我去找。”她端起辣面，用勺子舀了一勺子倒进去，感觉还不够，就又倒了一勺子，搅拌着。庆有老汉看见了，就生气地说：“你就活该，半夜半夜地睡不着，哼哼唧唧地说心上烧得不行，天天半夜跑茅口，你说说，吃这么些辣面能不这样么。你就吃点点米饭、鸡蛋、肉菜，又不是毒药，吃点儿就能把你毒死了？”

老婆子生气地说：“你吃你的，管我做什么，我就爱吃这酸菜和洋芋疙瘩。”庆有老汉端起老婆子已经给舀好的饭，叹着气说：“你，你就这样，不晓得哪天早上就醒不来了。熬人，吃好点儿，我们好多活几天，也多照看娃娃几天。”老婆子说：“你就瞎咯嚷，好像我吃这吃得明儿就死去了。我吃一辈子了，什么事也没有。”老婆子把拌好的饭放下，就准备出门找海东去了。开门的时候，外面也有人推门，是海东回来了。