



## 耻辱的价值

九月

在人的一生中,耻辱无疑是一种刻骨铭心的伤痛,兴许它并不是每个人的遭遇,但却是古今中外不可避免的存在。这枚生活赠予的苦涩勋章,其价值在于避免重蹈覆辙,激励“凤凰涅槃,浴火重生”的灵魂。

北宋名将狄青,人称“面涅将军”,这是因为他十几岁时,因与乡人发生冲突而入狱,并在脸上刺字,注销户籍,发配京师充军。狄青虽为下级士兵,受了牢狱之灾、刺面之侮,但他没有消沉气馁,自暴自弃。相反,他“知耻而后勇”,因为骁勇善战、屡立战功,逐渐得到重用。

在军中奋斗十多年的狄青,虽然地位显达起来,但脸上仍留有刺字。宋仁宗曾劝狄青敷药除掉刺字,狄青指着自已的脸说:“陛下根据功劳提拔我,而没过问我的出身门户;我之所以有今天,就是因这些疤痕,我希望保留它好鼓励军队,不敢奉行您的命令。”军中将士听闻大受鼓舞。

在加拿大,当七大工程学院学生毕业的时候,都要参加一个独特而又神圣的毕业仪式——吉卜林仪式,或称作铁戒指仪式。这个仪式源于两次塌桥事故。1907年,魁北克大桥因设计计算失误导致了倒塌事故,造成75人死亡。1913年,大桥的设计建造重新开始,可人们并没有吸取血的教训。1916年9月,由于某个支撑点的材料指标不到位,塌桥悲剧再一次上演,造成13名工人死亡。

为铭记这一耻辱,1922年,加拿大七大工程学院出资买下断桥的全部废弃钢材,加工成戒指,每年学生毕业时,校方都要向毕业生赠送“耻辱戒指”。它们不是金,不是银,却无比珍贵。它们是几十名死难者的血肉,是工程师心里的警钟。

南宋大儒陆九渊有云:“知过不讳,改过不悛。”人不可避免会失误犯错、蒙羞受辱。面对曾经的错误和耻辱,如果怕丢面子而羞于提及,讳疾忌医而百般遮掩,只会延续过错,积患成祸。而敢于揭短亮丑、鞭策自励,就会涌动奋发进取的力量。无论是狄青的刺字,还是加拿大的“耻辱戒指”,都启示我们:耻辱不是终点,而是蜕变的起点。人生之路,既要有直面耻辱、自我革命的勇气,更要有知耻后勇、化辱为荣的奋进。



投寄本报副刊稿件众多,凡手写稿件,恕不能退稿,烦请作者自留底稿。稿件一个月内未见报或未接反馈,作者可另行处理。感谢支持,欢迎投稿。

投稿邮箱:jwbfbk@163.com

## 天津“豆”趣

杨仲凯

结拜兄弟”叫“果仁儿”,也就是北京话里的花生米,这俩常被拼成一盘端上桌。有人吃花生米不剥皮,倒还能理解,毕竟花生米是软皮。但也有不少人吃老虎豆时连壳一起嚼,就跟啃花生外壳似的,说这样特别有嚼头儿,能磨牙。

用五香卤得绵软的蚕豆,在天津叫“乌豆”;鲁迅和孔乙己的家乡称它为茴香豆;还有不少地方,不管做法如何,都直接叫蚕豆。茴香豆和乌豆基本没有区别,只不过乌豆讲究“五香”调味,茴香豆则更突出茴香的香气。卤好的乌豆,豆瓣绵软入味,色泽乌亮,咸香温润。这既是“乌豆”名字的由来,也是它最标志性的外形特点。乌豆和老虎豆,都可以是佐酒佳品,但乌豆的吃法更随性,就算不喝酒,把它当零嘴儿直接吃,也别有一番风味。

天津话过去是把乌豆读成“捂豆”的,细想其实挺有道理,说不定这才是它的正名正音。早年间天津街头卖乌豆的小贩,都会用棉被把盛乌豆的容器捂得严严实实,那架势跟卖冰棍差不多。经历过那个年代的人,看到这儿准能勾起回忆;没经历过的朋友,也能顺着这个描述脑补出当时的画面。

炒熟的蚕豆分两种:一种硬得能

咯牙,根本咬不动,得放在嘴里慢慢含化;另一种则是酥脆的,不咯牙也不费劲,一口咬下去“咔嚓”一声崩裂,还能接着含化。天津有个著名的品牌叫作“崩豆张”,是老字号驰名商标。天津不少特色食品都源自北京宫廷,“崩豆张”便是其中之一。它的创始人张德才曾是清宫御膳房厨师,他在宫廷小吃“铁蚕豆”的基础上,改良创制出独特的豆类零食。后来第二代传人张永泰兄弟迁居天津开店,才有了“崩豆张”。至于“崩豆”之名,一来因豆子炒制时在锅里不断蹦跳,二来因其口感脆硬,吃起来颇有“崩牙”的嚼劲,故而得名。现在的崩豆,除了传统的做法,还能做出其他不同的口味,除了咸香,还有甜、麻、辣等多种风味的“怪味豆”。

不是所有崩豆都出自“崩豆张”,天津街头巷尾的普通崩豆摊贩也不少。崩豆和带壳的炒花生、炒瓜子都是天津老牌特色炒货,沿用传统的沙土慢炒工艺制作而成。崩豆的保质期比较长,和老虎豆、乌豆这类主打佐酒的吃食不同,它跟花生、瓜子一样,基本是纯粹的零嘴儿,很少登上宴席餐桌,主要是平时吃着玩儿、解闷儿的。崩豆还曾是天津孩子的“玩具”——过去有种游戏叫“弹崩豆”,要么用吃剩的硬得咬不动的崩豆来弹,要么直接拿新崩豆先弹再吃,弹完也不耽误入口。至于具体怎么玩儿,如今也没多少人在意了,毕竟这游戏早已淡出生活,只剩老一辈人心里的一份情怀。

### 网络新词语

## 东汉幼儿园

孟敬皓

这是一个调侃梗,并非真的指代某所幼儿园,而是用来比喻东汉后期皇帝普遍短寿、皇子多以幼童身份登基的特殊现象。

这个梗的成立,源于东汉从第三位皇帝汉章帝之后,连续11位皇帝都是幼年即位:汉和帝10岁继位,汉冲帝两岁登基,汉质帝8岁披上皇袍,汉殇帝更是出生仅百日就被推上龙椅,成为中国历史上即位年龄最小的皇帝。

由于幼童皇帝无法亲政,朝廷大权相继落入外戚、宦官、士族及军阀手中:先是太后与外戚集团临朝听政,随后宦官帮助皇帝铲除外戚,待士族官僚和地方豪强崛起,又清理擅权的宦官集团。各方势力的轮番内斗,最终导致东汉王朝走向崩溃。

### 老口福

## 锅包鱼

杨世珊

老年间西楼一带的街巷胡同里总有骑车的人沿街叫卖,大声吆喝:“称干虾米哟,锅包鱼哟。”他们售卖的是小干虾米、干咸鱼,还有一寸来长白色的小干鱼,一种干透了、鱼身扭曲着的小鱼。小时候只听音儿,并未深究过到底是哪三个字,锅包鱼、锅爆鱼、锅

煲鱼,按字义细究好像都不对。

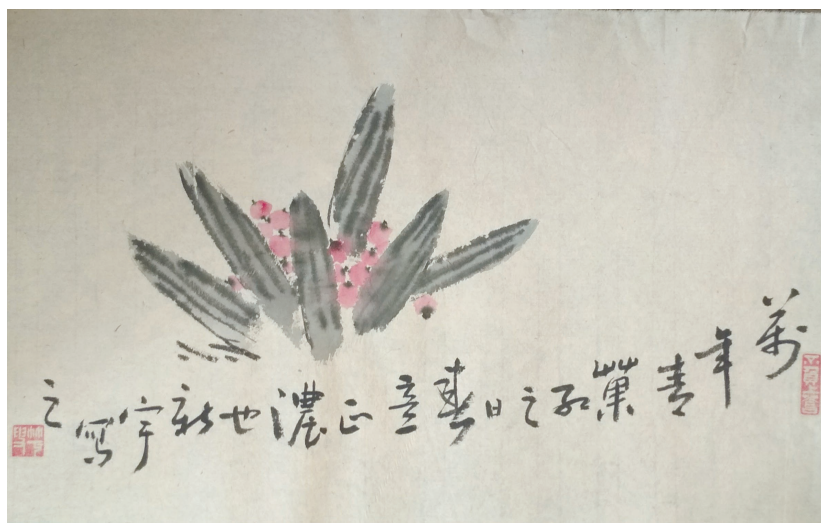
在农村待的时间长了,对锅包鱼有了进一步的了解。在农村的沟渠坑塘,常有小杂鱼,体长一寸上下,筷子头儿般粗细。这类小鱼好逮,在沟里拦网,一逮就是一背筐。小鱼儿一多一时便吃不了,有的人家便做成锅包鱼,留待日后慢慢享用。

一般做法先把小杂鱼择洗干净,直接放在太阳下暴晒成鱼干,但稍有阴天鱼干则会返潮,几天的晾晒便会前功尽弃,返潮后的鱼干也不便于长久储存。最好的方法是,先将小杂鱼

用水煮熟,再上锅小火烤,最后加大火候彻底去除小杂鱼的水分,使其成为真正意义的小干鱼。这样晾凉后放入坛子里,便可随吃随取了。

锅包鱼可用来做菜汤、面汤、杂菜汤。那年头儿的农村平时都是清锅冷灶,少荤腥味,用锅包鱼炆锅,能瞬间提味儿。

到上世纪80年代,城市里再见到沿街巷卖锅包鱼小贩的身影,农村因大规模改造消灭了坑塘水洼,没了小杂鱼的生存空间。锅包鱼也只能留在记忆中了。



### 桐荫墨趣

## 万年青

李新宇

它是极受欢迎的一种花,因为它的名字。它的果实成熟变红,正是春节前后,中堂上摆两盆,喜庆吉祥。