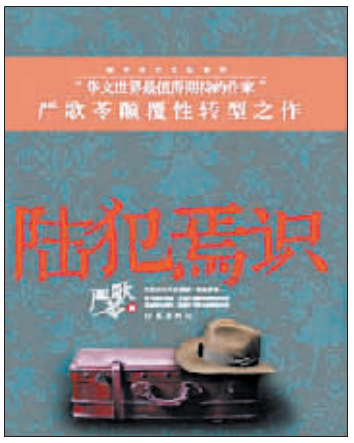
30 祖父母复婚

政治与历史夹缝中的人性悲歌



从此，婉喻就不再说话了；从此，她就跟丹珏住一间屋，睡一张床。她的“炮楼”缩小了，就是丹珏的卧室。

焉识在吃了婉喻一记耳光的那个周末，就跟着儿子儿媳来看望婉喻了。婉喻根本不记得自己几天前的“暴力”，对所有来客都一视同仁地接受。

那天，焉识在我们告辞后留了下来。他什么也不说，只是以读书或沉思的方式跟婉喻做伴儿。他这样陪伴婉喻两周左右，某天傍晚他起身离开时，婉喻跟他走出了丹珏的卧室。到了第三周，婉喻跟着焉识走到了楼梯口。

焉识还是什么也不说，只向她挥手告别。他确信在那个瞬间看到婉喻脸上有一阵微妙的痉挛，似乎处在破梦而出的节骨眼儿上，但什么都没发生，婉喻退入了梦境。

第四周，丹珏翘着二郎腿、衔着烟笑父亲：“要是有人这么追求我，我就幸福死了！”

那天，丹珏上班后，焉识从包里拿出一本书，就着窗外的光，很快沉入阅读。偶然间一抬头，他发现婉喻在看他。他趁机站起身，慢慢向门外走去。他走到楼下，婉喻远远地跟上来，一只脚穿鞋，一只脚穿丝袜。他想回去替婉喻把另一只鞋拿来，又怕错失良机，就在弄堂口叫了一辆出租车，自己坐在副驾驶位置上，婉喻跟着上了车，坐在后座上。

车子开到离陆家老宅还有一里路的地方，因为街道路面维修堵住了车辆通行，焉识和婉喻只好在这里下车。他脱下自己44码的松紧布鞋，替婉喻套在脚上，两人四只脚三只鞋，你扶我搀、患难与共地往前走。

走了十几步，婉喻突然站住，前后看看，远近看看，再看看地面，最后抬起头，目光穿过梧桐枝叶看着天空，被梧桐切割成各种形状的天空似乎都是路标和记忆依据。她突然甩开焉识，朝陆家老宅跑去，两只不一样的鞋子丝毫不影响她的速度。

焉识跟在后面，一只鞋一只袜，还是没有追上婉喻。等他追到陆家老宅的楼下，婉喻已经进了门。门口坐着一楼的老太婆，膝盖上放个竹笸箩在剥豌豆，对着婉喻的脊梁吼叫：“你寻啥人?!”婉喻哪里理会她，一直跑到了楼梯口。焉识在这里追上她时，已经满脚是血。

焉识从婉喻身旁擦过，意味深长地回头看看她，便自顾自地往楼上走。楼梯上的油漆剥落光了，于是他一路上去，裸露的木台阶上一阶一个血脚印。婉喻跟着那些血脚印轻盈地登楼。

好了，他们现在在三楼那间屋的门口了。焉识掏出钥匙打开门。对着门是那张红木八仙桌，四周四把红木椅。红木被打了两遍核桃油，通体发出雍容的光泽。这是恩娘保养红木家具的办法，即使自己舍不得吃核桃也要给家具吃。这就是恩娘曾经的那个客厅了，空间缩小了，有一些物件缺失了，但气韵比什么都重要。

婉喻走到八仙桌旁边，在红木椅子上慢慢坐下，她的脸又出现了那种微妙的痉挛。记忆的电流击中了她，一段一段、一片一片的情节和细节连不成故事，差差错错的一堆，就在她的眼睛后面。眼前这个男人是不是她一直等的人，她等的人叫不叫陆焉识，陆焉识和她自己以及和眼前的男人是什么关系，统统对接不上。但这不要紧，她觉得这就是她的归宿，这个宛若前世相约的男人就是她的归宿。

两人决定登记复婚，是在1986年6月30日。登记后没有举行仪式，不敢热闹。婉喻现在是最自由的一个人，没有城府，百无禁忌，她不愿意做的事情，不会给你留任何情面，她会用最直接、最猛烈的方式向你说“不”。

（摘自《陆犯焉识》作家出版社 严歌苓 著）

日常保健茶包 12

常备常喝小茶包 神清气爽身体好

桃仁、李仁与杏仁 桃、李、杏是中国人传统的水果，它们都有果核，果核里面有果仁。果仁是果树的种子，是植物的精华所在。桃仁、李仁、杏仁都可以入药。

杏仁能润肺止咳，平时大家常吃的大杏仁其实不是杏子的果仁。杏里面的杏仁是小而白的，只有小指指甲盖这么大。杏仁有两种：苦杏仁和甜杏仁。苦杏仁微毒，能治咳嗽、气喘。甜杏仁是补气的，有润肺润肠的作用。

桃仁、李仁对于便秘、哮喘和妇科病都有作用，李仁是活血的，桃仁效果更厉害，可用来清理体内淤血。

桃仁、李仁调理便秘，对于大便干结、口干舌燥的人比较合适；仅仅是排便困难，但大便并不干结的人，不适合用桃仁、李仁。

桃仁、李仁、杏仁都有美容作用。爱长痘的人可用桃仁，脸上有斑的人可用李仁，皮肤粗糙的人可用杏仁。

特别提示：孕妇忌用桃仁、李仁。

◆调理大便干结——桃李润肠饮（四季）

原料：桃仁30个、李仁30个、冰糖10小粒。

制作方法：①把炒制过的桃仁、李仁用料理机打成粉末。②将粉末分成10份，每份配1粒冰糖，分别装入10个茶包袋。③每次取1袋，用沸水冲泡，闷20分钟后饮用。

特别功效：大便干结伴有口干舌燥感觉的人饮用，可以通便。

保健功效：润肠化燥。

美容功效：祛除长斑之后留下的色素沉着、淡化色斑。

特别提示：孕妇忌用！

温馨提示：桃仁、李仁都有通便作用，适合大便十分干燥同时伴有口干的人饮用。您如果口干并且总想喝水，可以用李仁；您如果口干却又不太想喝水，食欲不好，感觉情绪烦躁，可以用桃仁。

◆祛除痘印——桃仁陈皮饮（四季）

原料：桃仁30颗、陈皮适量、冰糖10小粒。

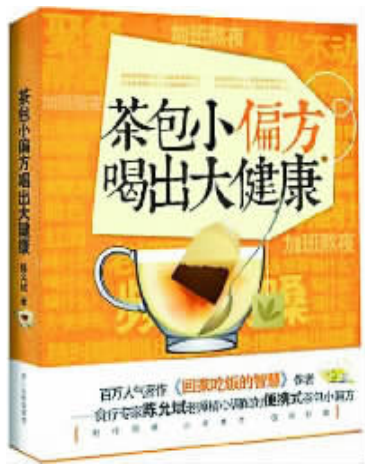
制作方法：①把炒制过的桃仁和陈皮一起用料理机打成粉末。②将粉末分成10份，每份配1粒冰糖，分别装入10个茶包袋。③每次取1袋，用沸水冲泡，闷20分钟后饮用。

特别功效：大便干结、口干但不愿饮水的人饮用，可以通便。

保健功效：活血化淤、祛痰。

美容功效：祛除长斑之后留下的色素沉着。

特别提示：孕妇忌用！



四季保健茶（冬季）

冬吃苦，把肾补。冬天保养的重点是固肾气、健脾胃。

鱼儿是怎样过冬的呢？它们躲在结冰的水面下，水里并不太冷。同样道理，冬天人体的肾精也应当封藏在体内。冬天是养肾的季节，特别是要固摄肾气，肾气足的人身体才会强壮。

冬天也需要健脾，冬季人们一般吃得比较多，特别是过节的时候，脾胃的负担比较重，固肾和健脾都需要吃点苦味食物。苦味的东西分为两种：一种是苦而寒，比如苦瓜、莲子心、绿茶；一种是苦而温，比如羊肉、咖啡、红茶。苦而温的东西有强肾作用，又能祛脾湿，健脾助消化。含有淀粉的食物，比如山楂、红枣，炒焦或烤焦后也是苦温的，这些都适合在冬天吃。

◆冬季保健茶——金丝焦枣茶（四季）

原料：干金丝小枣500克。

制作方法：①将干金丝小枣用加面粉的清水泡10分钟，晾干。②将枣放入无油的炒锅，用小火干炒到外皮焦黑，放凉后装瓶密封。③每次取一小把，用沸水冲泡，闷20分钟，当茶饮用，可以反复冲泡。

特别功效：健脾胃，适合小孩或产妇饮用，也适合普通人冬季保健。

保健功效：补血、养心。

美容功效：改善发黄的面色。

温馨提示：炒过的金丝小枣，皮有点发黑，一定要留下它，这是炒金丝小枣中功效最好的部分。

（摘自《茶包小偏方 喝出大健康》陈允斌 著） （完）