

“围炉读书，灯光可亲”，这是汪曾祺的话。汪曾祺的小品文，善写闲逸生活，长描恬淡心情。文字以淡笔行来，毫不着色，浅浅两语，营造出一种生活的舒适，一种心情的闲淡，让人读了，心向往之。

一个火炉，一盏灯，还有一本书，这是一种山水田园生活，是一种最写意的读书法，是陶渊明所羡慕的，可是，他又无法做到。陶氏读书，也仅仅是南山锄豆，或采菊归来，坐在茅檐下读一册《山海经》，吟上两句诗，何曾享受过这八个字所描摹的清福？

这样的环境，在我所住的小城，也很难找到。平日里，人事纠缠，名利得失，让人如陀螺一般，几乎一刻不停。有时拿本书，手机一响，读了一半，扔下书本，匆匆离开。这样，既唐突了自己的心情，也唐突了书。

这样的地方，只有山里还能找见。

每年寒假，任务一完，假期一到，我就归置行李，再带着几本书，匆匆坐车离

一炉火，一盏灯

余显斌

开小城，回到家里。我的家在一个小小的山沟里，窄长的河道旁，住着几十户人家，一条车路顺着人家门前延伸，一直延伸到白云深处去了。在这儿，没有钟声相催，没有工作相逼，每天睡个懒觉，九点起来，是最正常不过的了。起床之后，牙一刷，饭一吃，拿一本书，拢一盆火，就慢慢读起来。

假期读书，别读太专业的书，这样有一种沉重感；但也读很深奥的文章，绞尽脑汁，实在划不着。

此时读书，应是小品文，我认为，最好应是汪曾祺的小品文。

有人说，汪曾祺是中国文化的最后一个人士大夫；也有人说，他是美学家。其实，他本身就是一个美学家。因为，他的心里装着美，笔头也沁染着美。

汪曾祺的文字，随手写来，都是妙文。在这儿，有高邮一角山水，有桥，有小巷，有挑着担子沿途叫卖的小贩，有敲着碟儿唱着小曲的女子。这儿有高邮的珠子灯，散发着如水的光；有晚饭花开得一片蓬勃，围绕着粉墙的墙根；有一种叫青鸽子的鸟，拍打着翅膀，一直飞向芦苇丛中去了。

这儿的人，有赶鸭子，有贩马的，有挑夫——其中还有女挑夫，肩头补着一块新补巴，她们排成一行，一起行走，一起喊着号子。她们挑着洁白的麻，青翠的竹，她们头发上插着柳绒球，十分柔媚，也十分坚强。

总之，这是一群很美的人。

汪曾祺用诗一样的语言把她们写出来，养眼，也养心。

汪曾祺爱吃，讲究吃，更善于写吃的。他的笔下，各种小菜，花样百出，色味俱全，如杭州的一道菜，名叫响铃，他写做法道：“豆腐皮，瘦肉切成细馅，加葱花细姜末，入盐，把肉馅包在豆腐皮内，成一卷，用刀剁成寸许长的小段，下油锅炸得馅熟皮酥，即可捞出。油温不可太高，太高豆皮易焦。这菜嚼起来发脆响，形略似铃，故名‘响铃’。”再如昆明火腿，他道：“昆明人爱吃肘棒的部位，横切成圆片，外裹一层薄皮，里面一圈肥肉，当中是瘦肉，叫做‘金腿’。”这些文字，让人读了，大吞口水。

读这样的文字，就应当一个人静静地坐着，静静地读，他的每一个字就如一粒露珠，润泽着一颗心，心也变得一片空净，一片净白。

此时，身前一炉火，如果是晚上，桌旁一盏灯，余外真成多余的了。否则，会打破这种温馨，宁静。

读书，尤其冬天夜晚，一炉火一盏灯，外带一片宁静，这就足够了。

在冬天，我常常不由自主地会为一棵树停下脚步，一棵掉光叶子的树。

那棵树，或许是棵银杏。或许是棵刺槐。或许是棵苦楝树。或许是棵桑。它们一律的面容安详，简洁清爽，不卑不亢，不瞒不藏，坦露出它们的所有。没有了蓊郁，没有了喧哗，没有了繁花灼灼、果实丰登。可是，却端然庄重得叫你生了敬畏和敬重。

偶尔的鸟雀，会停歇在它裸露的枝条上，把那当做椅子、凳子，坐上面梳理毛发，晒晒太阳。它也总是慈祥地接纳。

风霜来，它接纳。

岁末再大的涛光波影，也难得撼动它了。它在光阴里，端坐。鼻对口，眼对心，如“打禅七”的禅僧。

智利诗人聂鲁达说，当华美的叶片落尽，生命的脉络才历历可见。一棵冬天的树，很好地诠释了这句诗。

丁立梅
它让我总是想到那次偶遇：

是在南国小镇。年老的阿婆，发髻整齐，穿着香云纱的衫裙，端坐在弄堂口。风吹过去，吹得她的衫裙沙沙作响。人走过去，花红柳绿地摇曳生姿。她只端坐不动，与世界安然相对，榆树皮似的脸上，不见悲喜。

年轻时的故事，却是百转千回层层叠叠。家穷，兄妹多。那年，她不过才十一二岁，就南下南洋打工，所得薪金，悉数寄往家里。一段日子的苦撑苦熬，兄妹们终于长大成人。她从南洋返回后，自梳头发，成了一个立誓终身不嫁的自梳女。

那个时候，女性的地位低下

卑微。走出家门的女性，独立意识开始苏醒，不甘心嫁到婆家，受虐待受欺侮。于是，她们像已婚妇女那样，在乡党的见证下，自行盘起头发，以示独守终身，这成就了自梳女。做了自梳女的女子，若中途变节，是要受到重罚的。轻则会遭到酷刑毒打，重则会被装入猪笼投河溺死。死后，其父母还得为其收尸葬殓。

可是，爱情的到来，犹如春芽要钻出来，四月的枝头花要绽放，哪里压得住！她爱了。

被吊打，被火烙，还差点被沉了河，她依然矢志不渝，只愿和心爱的人能生相伴，死相伴。

她最终被乡党逐出家园，爱的那个，却始乱终弃。她当时已怀有身孕，一个人流落他乡，养蚕种桑，独自把孩子抚养长大。

她拥有一手传统的好手艺，织得香云纱。九十多岁了，自己身上的衣，还是自己亲手织布，亲手漂染，亲手缝制。

把她的一生当传奇，对她的往昔追问不休。她只淡淡笑着，不言不语，风云不惊。

是啊，还有什么可惊的呢！就像一棵冬天的树，已历经春的萌动，夏的繁茂，秋的斑斓，生命的脉络，已然描摹清晰。别再去问活着的意义，一生的所经所历，便是答案。

这个冬天，我陪朋友逛我们小城泰山寺。寺庙跟前，我看

随园

编辑：柳再义 (025)83279183
E-mail : jsgr_liu@163.com

说话

刷马桶解恨

余昌彩

老公有一个习惯，每次和我吵完架的时候都会去刷马桶，从里到外，从上到下，直把咱家的两个马桶都刷得锃亮透光，一尘不染，他方肯罢手。而原本那满腹的怨气，惊天的雷霆，竟然也会随着污渍的消失，而完全消散殆尽。

“亲，采访一下呗，你为什么一和我吵架就会去刷马桶？”终于忍不住内心的好奇，在憋了三年之后，我还是问出了口。“因为我高兴！”这厮竟然想也没想张口就答，“高兴？嘿咻，你这喜好还真是可爱，看来我得多和你吵吵才行！”我调侃道。

“可以啊，不过以后就得你自己准备钱，自己去买了。”“准备钱去买？咱家的洁厕净不是刚批的吗？”“不是买那个，是买牙刷！”“牙……”我好像有点明白了，“天啊！你竟然用我的牙刷刷马桶！难怪每次我的牙刷都会莫名失踪，难怪你会那么好心地帮我去买！”“嘿咻。”光听他这笑，我就能想象出当时的当时，那人的内心是怎样的阴暗，怎样的狡诈，怎样的偷着乐。呜呜，我三年来无辜遭害的牙刷们啊！

今生跟定你

王俊星

孩子的爸爸很注意身体健康，常看一些关于健康的小知识。一天，他看了一则健康小知识：吃瓜子容易致癌！

他从此不再吃一颗瓜子。我喜欢一边看电视一边嗑瓜子，茶几上常放着瓜子。孩子的爸爸就劝我别吃瓜子了，我不以为然：“现在人，谈癌色变，这也不能吃，那也不能吃——瓜子，可是中国的传统零食，没了瓜子，就没零食了。”

从此，我们家就出现了这样的现象，我和孩子的爸爸一起看电视，我嗑瓜子，他喝水，他是绝不肯吃一颗瓜子的。

见他如此，我就越嘲笑他是个学究派，他绷着脸，坚持着。

终于，有一天，他忍不住了，捏了一颗瓜子，吃了，一会，又捏了一颗，一会，干脆抓了一小把。

看来，美食的诱惑远远大于对疾病的恐惧。

他自嘲地说：“我今生跟定你了，你吃瓜子，我就吃。”

母亲牌干菜

积雪草

晒，直至菜色黑红发亮才会重新收入坛中存储起来。

母亲做得最好吃的是干菜烧土豆，干菜汤，梅干菜炒肉末，梅干菜包子等，母亲自创的梅干菜菜系，当真是百吃不厌，而且手边现成的食材，随便什么，配上梅干菜都会非常好吃，简直像变戏法一样。

后来，大学毕业，我去了外省工作，吃母亲做得梅干菜的机会越来越少，每次回家，母亲都会提前准好一大包，给我带回，也好让我留着解馋。

朋友一边说，脸上一边露出馋相。

我想起我的母亲，每年秋天，也会

变着法儿做各种各样的干菜，送给我留着慢慢吃。比如萝卜干，青翠的萝卜，切片或切条，腌制晾晒，变成萝卜干，萝卜干可以酱制做小菜，也可以烧排骨。比如干豆角，新鲜的豆角上锅蒸成六七分熟，然后晾干，变成干豆角，干豆角炒肉片是我的最爱。比如鱼干，用新鲜的小鱼，腌制晾干，然后在锅里煎或蒸，那滋味，那香味，贯穿整个人生。

每一个母亲，手中都有制作干菜的独家秘方，制作出来的干菜，让每一个儿女，让家人一辈子记挂，不管走到哪里，那份藏匿着爱的干菜都会通到胃里，会记到心上。

天底下最不怕麻烦的那个人，是母亲。天底下记挂肠胃的那个人，是母亲。无论你走到哪里，你的喜好永远是母亲心上的一个不写字的账号，不用看也知道，你想吃什么，你爱吃什么。

她是一个有钱人家的女儿，爱上了一个穷小子。结果可想而知，父母千挡万阻，不让她与他交往。可那颗已经触动的凡心，像脱缰的马，不停地向外跑。父母威胁说，如果他们在一起，将不会给她一分钱。她不顾不顾地与他在一起，过起了从来没有过的穷日子。

他们在城市的边缘租了一间简陋的房子，屋子里空空如也，什么摆设都没有。他买来各种颜色的涂料，两个人把屋子刷成了童话的色彩。唯一的装饰品是窗边的一串风铃，那是穷人的音乐，在他们贫穷的时光里，为他们的灵魂带来一丝慰藉。

早餐常常是男人准备的，因为他总是宠着她，让她睡懒觉。每天他上班之后她才起床，桌子上要有备好的早餐，当然少不了那一张纸条，提醒她今天要做的事情。

那些不断更新的小纸条代替了他们之间原来诉不尽的情话，她有一点失落，却仍把那些小纸条小心翼翼地收藏起来。

为了多挣些钱，他开始不停地加班，每天很晚才回来。同事们打趣道：“新娶的漂亮媳妇，就那么放家里，能放心吗？”他憨憨地笑，心底美滋滋的，干活更有动力。他不想让她知道自己这么劳累，每次电话打过来，问他为什么还没到家的时候，他都说和同事在打牌或者洗澡，只为了不让她担心。

时间久了，她有些受不了了，每次他回来，她便忍不住埋怨他。他也累了，胡乱吃了一顿饭，倒头便睡。接连很多天都是这样，她开始怀疑，他的心是不是不在这个家里了。

是啊，现在的日子是咸的，但只要两个相爱的人在一起，就会把日子过成甜的……

念到这里，她忽然停住，心仿佛被什么绊住了。

是啊，现在的日子是咸的，但只要两个相爱的人在一起，就会把日子过成甜的……

我是北方人，虽然在饭店里也曾吃过梅干菜，但对梅干菜终究是概念上的

理解，对梅干菜的本来面目还是很陌生的，不但相见不相识，而且也并没有觉得十分好吃。

说起梅干菜，朋友如数家珍，一脸的陶醉。他说，我母亲有一片小小的菜园，每年秋末冬初，她会采摘新鲜的芥菜，油菜，白菜之类，放进盆里加盐盐渍，待菜变软后，便收入坛中，一层盐一层菜，最后把坛口封严，过个两三周以后，把菜取出晾晒，便成了咸鲜美味的梅干菜。

说起来很简单，做起来工艺很繁琐，很复杂，每次做梅干菜的时候，母亲都当做一件很神圣的大事来做，几蒸几

晒，直至菜色黑红发亮才会重新收入坛中存储起来。

母亲做得最好吃的是干菜烧土豆，干菜汤，梅干菜炒肉末，梅干菜包子等，母亲自创的梅干菜菜系，当真是百吃不厌，而且手边现成的食材，随便什么，配上梅干菜都会非常好吃，简直像变戏法一样。

后来，大学毕业，我去了外省工作，吃母亲做得梅干菜的机会越来越少，每次回家，母亲都会提前准好一大包，给我带回，也好让我留着解馋。

朋友一边说，脸上一边露出馋相。

我想起我的母亲，每年秋天，也会

变着法儿做各种各样的干菜，送给我留着慢慢吃。比如萝卜干，青翠的萝卜，切片或切条，腌制晾晒，变成萝卜干，萝卜干可以酱制做小菜，也可以烧排骨。比如干豆角，新鲜的豆角上锅蒸成六七分熟，然后晾干，变成干豆角，干豆角炒肉片是我的最爱。比如鱼干，用新鲜的小鱼，腌制晾干，然后在锅里煎或蒸，那滋味，那香味，贯穿整个人生。

每一个母亲，手中都有制作干菜的独家秘方，制作出来的干菜，让每一个儿女，让家人一辈子记挂，不管走到哪里，那份藏匿着爱的干菜都会通到胃里，会记到心上。

天底下最不怕麻烦的那个人，是母亲。天底下记挂肠胃的那个人，是母亲。无论你走到哪里，你的喜好永远是母亲心上的一个不写字的账号，不用看也知道，你想吃什么，你爱吃什么。

我是北方人，虽然在饭店里也曾吃过梅干菜，但对梅干菜终究是概念上的

理解，对梅干菜的本来面目还是很陌生的，不但相见不相识，而且也并没有觉得十分好吃。

说起梅干菜，朋友如数家珍，一脸的陶醉。他说，我母亲有一片小小的菜园，每年秋末冬初，她会采摘新鲜的芥菜，油菜，白菜之类，放进盆里加盐盐渍，待菜变软后，便收入坛中，一层盐一层菜，最后把坛口封严，过个两三周以后，把菜取出晾晒，便成了咸鲜美味的梅干菜。

说起来很简单，做起来工艺很繁琐，很复杂，每次做梅干菜的时候，母亲都当做一件很神圣的大事来做，几蒸几

晒，直至菜色黑红发亮才会重新收入坛中存储起来。

母亲做得最好吃的是干菜烧土豆，干菜汤，梅干菜炒肉末，梅干菜包子等，母亲自创的梅干菜菜系，当真是百吃不厌，而且手边现成的食材，随便什么，配上梅干菜都会非常好吃，简直像变戏法一样。

后来，大学毕业，我去了外省工作，吃母亲做得梅干菜的机会越来越少，每次回家，母亲都会提前准好一大包，给我带回，也好让我留着解馋。

朋友一边说，脸上一边露出馋相。

我想起我的母亲，每年秋天，也会

变着法儿做各种各样的干菜，送给我留着慢慢吃。比如萝卜干，青翠的萝卜，切片或切条，腌制晾晒，变成萝卜干，萝卜干可以酱制做小菜，也可以烧排骨。比如干豆角，新鲜的豆角上锅蒸成六七分熟，然后晾干，变成干豆角，干豆角炒肉片是我的最爱。比如鱼干，用新鲜的小鱼，腌制晾干，然后在锅里煎或蒸，那滋味，那香味，贯穿整个人生。

每一个母亲，手中都有制作干菜的独家秘方，制作出来的干菜，让每一个儿女，让家人一辈子记挂，不管走到哪里，那份藏匿着爱的干菜都会通到胃里，会记到心上。

天底下最不怕麻烦的那个人，是母亲。天底下记挂肠胃的那个人，是母亲。无论你走到哪里，你的喜好永远是母亲心上的一个不写字的账号，不用看也知道，你想吃什么，你爱吃什么。

我是北方人，虽然在饭店里也曾吃过梅干菜，但对梅干菜终究是概念上的

理解，对梅干菜的本来面目还是很陌生的，不但相见不相识，而且也并没有觉得十分好吃。

说起梅干菜，朋友如数家珍，一脸的陶醉。他说，我母亲有一片小小的菜园，每年秋末冬初，她会采摘新鲜的芥菜，油菜，白菜之类，放进盆里加盐盐渍，待菜变软后，便收入坛中，一层盐一层菜，最后把坛口封严，过个两三周以后，把菜取出晾晒，便成了咸鲜美味的梅干菜。