

# 再见往事,往事再见

◇朱朝霞



中国字很玄妙。常说的“再见”其实是表达再次相见的愿望,但脱口而出的时候却是离别。更有甚者,这种再见,表示再也不见。有时候想想,人生是由一个个再见组成,当你该跟某段人生或是某个人说再见的时候,一种跨越便悄然而生。与其说语言很玄妙,不如说,人的情感很复杂。明明是凛冽的冬季,却听到隆隆的雷声,还以为是在梦里。眼里是迎春花枝招展的清香,又有刺骨的冷风吹乱你的头发,提醒你冬天的眼睛还在身后。站在冰冷里可以露出微笑,如果不是纯粹的快乐,那可能表达的是一种坚守和希望。如果你的脸颊上流淌着泪,也许心底里是无比地欢腾。所以,别指望在别人的语言里听到单一的意境。

一直很喜欢在音乐声中冥思。感悟得到与失去,回味欢乐与哀伤。任何一种事物的存在,都是为了能够表达各自的生命与境界。而对另一种存在的感触,则是一种生命的延伸。越多接触,生命的深度与广度便越来越厚重与广博。其实不只是音乐,任何一种表达皆是

如此,比如,此时我用文字来书写心绪,是为了表达与这个世界交汇时心灵的波段与频率,相似的则会有共鸣,不能理解是因为两个世界太过遥远,也许可以努力靠近,但也不可能永远只是停留在浮华的表层。

很喜欢林海的钢琴音乐,干净,安静,每一个琴键的落下都像一只笔,描写你似曾相识的心境,或者,是一只画笔,每一抹色彩都贴近你心底的情绪。《再见往事,再见》,标题就开始欲说还休,声音一点一滴地进入,喻示人生里的每一段都是悄然无声的,人与事之间,人与人之间。背后清浅的伴奏,是时间在岁月里流逝的声音。而后,一小段旋律的回还与反复,慢慢将曲子推上高潮的前夕。像海边不断推向沙滩的潮水,传递大海深处的力量。这个世上的故事,哪个不是如此呢?人与人的相识,更是这样。由淡转为深厚,或是试探而后确定,再便是热烈的你来我往。谁都喜欢火热的情感,携手的快乐与痛快的人生。可以磅礴,也可以响彻天空,整齐的弦乐最擅长描述人类情感的澎湃,可永远不能代替我们自己

去深入生活的真相,只能在一小段人生里纾解内心深处的情感。但没有永远的流连,没有不散的宴席,那种慢慢落下也是有所预兆的。人类的感官永远敏锐而生动,大雨来临之前,总会有风卷着云在天上快快地跑动。人与人的热烈,也会随着岁月与时代的奔流慢慢从生活的表层转化为回忆。像耳边的旋律,背后的弦乐没了,只有单薄的钢琴声,像一个人在黑夜里踩着石板路,一步一步踩着孤单与寂寥。小提琴又适时出现,悠扬婉转地像一只温柔的手。拥抱你,传递生活的温暖。然后,听上去旋律慢慢弱了,渐渐什么声音都没有了,但你的心里,却满了。

人要经事才会成熟。每一段人生都会让你收获不同的东西。可能你一直以来想要追求的人与事一直没有得到,在路上你会犹豫、痛苦、自弃、愤怒等,这些情绪最终会转化为一种能力,让你更坚强与勇敢。

再见往事,往事再见。生活的洪流夹杂着我们在各自不同的路上,我会祝福你,相信你也会祝福我。



## 找个对眼缘的

◇雷传桃

午休时分,公司里几个女白领聚在一起聊天,话题围绕各人“喜欢男友什么”而展开。

一个瘦小得尽显骨感美的女孩首先开了腔,她说:“我特别喜欢闻男友身上的味儿。奇了怪了,我隔着大老远都闻到。”

大家问她是什么味儿?

瘦女孩回答道:“是说不清道不明的一种味儿,反正让我特别陶醉。”说完,她的脸上洋溢着无限的幸福,仿佛看见男友正迈开大步向她走来。

一个长着可爱的苹果脸的女孩说:“我很喜欢男友说话的声音。”

有人当场提出质疑:“说话声哪有唱歌声音好听呀。”

苹果女孩说:“我男友五音不全,不会唱歌。他自称是破锣嗓子。”

大家都笑了起来。

苹果女孩接着说:“我的男友只要一说话,我就感觉到他的喉咙里似乎伸出了一双大手,把我拥入怀里,我感觉到特有安全感。”

一个胖得需要减肥的女孩说:“我和男友一见面,非常喜欢盯着他看,他也喜欢盯着我看,我们俩是越看越顺眼。”

大家都没说话,不知道说什么好。

胖女孩说:“我男友长得很帅,有人称他是山寨版黄晓明。”

这话,让大家吃惊不小。

胖女孩说:“我男友对我说过这么一句话,‘世间凡是看着顺眼的女人,即使是母猪般的模样,也会觉得比金陵十二钗的总和还要美;如果看着不太顺眼,即使是人见人爱的鲜花骨朵,哪怕嫩得能掐出水来,也觉得玉中有瑕。’”

瘦女孩和苹果女孩异口同声地对胖女孩说:“你的男友真好!茫茫人海里,你能真找到他,称得上是天大的福气!”

电视上,一位婚恋情感专家说:“恋爱期间,人的眼睛、鼻子和耳朵都特别灵敏、管用,仿佛有着特异功能似的。恋爱中的情侣都挺喜欢跟着感觉走,有时候会一头撞在墙上。所以,要提防判断有误,不妨闭上眼睛,掩住鼻子、塞上耳朵试一试……眼睛比鼻子、耳朵要可靠一些,所以,找个很对自己眼缘的,很有可能修成正果……”

没多久,瘦女孩同他的花心男友分手了;苹果女孩也同他的男友拜拜了,理由很简单,两人按按揭买房还是租房住而纠结,谁也说服不了谁。只有胖女孩和他的男友由热恋升级为谈婚论嫁阶段。

既然眼缘很有可能修成正果,那就让它修成正果吧,不过,千万别勉强自己。

## 你幸福吗

◇崔立

坐一个朋友的车,从崇明回到上海。一路上,闲得无聊,就聊起了天。不知怎么地,就聊到了幸福的话题。朋友的女朋友是从外地来的,说,要是她没来上海,这会留在封闭的老家,可能正过着粗俗,但又很安逸的生活。不用像现在这般身在异乡,四处漂泊了。朋友笑着说她,你觉得可能吗?你会甘愿忍受封闭和粗俗吗?在女朋友他们老家,贫富差距不是很明显,走几步路就上班下班了,天一黑基本就睡觉,因为不睡觉也可以,外面没有路灯漆黑一片,人的欲望就被放得很低,生活可以被化得很安逸。女朋友说,当然可以了,为什么就不可以呢!朋友说,那你怎么就出来了呢?女朋友想说什么,然后就笑了,是啊。那为什么还要出来呢?出来了,还幸福吗?女朋友摇摇头,说不出话了。

多年前,我从事过绿化工程的行业。那个时候,我负责的一个标段,那一家施工单位的老板,浙江温州人。这个人把项目做得很大,据说有2个亿的身家。老板请我去饭店吃饭,刷卡买单时,拿出一沓足有百十张的银行卡,很随意地抽出一张递给服务员。我看着,都有些呆了。后来,和老板下面的一个项目经理聊天,那个年轻的经理向我抱怨,说他们老板,喜欢半夜12点左右给他们打电话,一次他接到了,老板问他,在干嘛呢?他迷迷糊糊地说,在睡觉呢。老板说,怎么这么早就睡啊,不看看书啊。项目经理还说,别看他们老板那么有钱,其实他比普通人活得要累,据说每天就睡2.3个小时,凌晨2点多睡下,4.5点就折腾着起床了。整天对着他们抱怨,说,不是不想多睡,是不敢睡啊,那么多工程在外面干着,能多睡吗?我恍然,想着他们老板的面容,一个40多岁的男人,正是意气风发的年纪,却沧桑得像个小老头。

他幸福吗?我苦笑。

当莫言喜获诺贝尔文学奖时,央视的记者采访他,问他你幸福吗?莫言摇摇头,说,我不知道。

在我看来,幸福和金钱无关,和功名利禄无关,和其他的所有一切都无关。关键在于你自己,你究竟想要什么。拥有一个平和的心,勇于面对生活的每一天。你觉得幸福,你就是幸福的。

## 江海潮

第247期



梦里水乡 潘杨摄

看到朋友一篇写豆渣的旧文,勾起了想写一篇豆渣的新作。我好久没有写新作了,写要精力,新要创意,作要脑力。最近太辛苦,岁末年关,日子过得飞快,人格容易累。累起来,只想昏睡三天三夜,管它豆渣人渣煤渣饭渣菜渣……

豆渣,好久没有听到这个名字了,甚至连见也是十几年前的旧事。

所谓豆渣,是指黄豆打成豆浆过滤后的渣滓,也称豆腐渣。

豆渣者也,贫贱之物耳。乡下日子还很艰难的年头,打完豆浆后,豆渣是舍不得丢掉的,放上油盐,添点青菜炒炒,便是下饭之物了。

小时候不喜欢吃豆渣,每次在餐桌上碰到豆渣,总是绕道而行。小孩子嘴刁,每顿饭后,豆渣依旧在,青菜不见踪。

记得祖父和祖母那么爱吃豆渣,当时实在不懂。现在想,一个人劳苦了一辈子,饿过肚子,豆渣吃在嘴里,自然不会觉得其味之恶。

如今,祖父故去快二十年,祖母也离开近十年,时间真快,过去的日子散落成一地豆渣,真是找也找不到一起了。

郑燮在《板桥家书》上说:“天寒冰冻时暮,穷亲戚朋友到门,先泡一大碗炒米送手中,佐以酱姜一小碟,最是暖老温贫之具。”暖老温贫四个字实在喜欢,也让我想起豆渣。

豆渣也是暖老温贫之具。

豆渣这东西实在说不上有什么好吃,不过



◇胡竹峰

让菜荒之际不至于吃米饭罢了。

故乡的风俗,春节前,家家都会做几框豆腐,以备年后待客。腊月里,豆渣便成了常见的菜肴。乡下人节约,炒豆渣舍不得放油,于是那日子过得越发让人寡淡,就盼着赶快过年,大吃大喝。

记忆中吃过一次美味的豆渣,是用回锅肉做成的,鲜美清香,有些粉蒸肉的味道。张爱玲谈到过豆渣,在《谈吃与画饼充饥》一文中说:“浇上吃剩的红烧肉汤汁一炒,就是一碗好菜……累累结成细小的一球球,也比豆泥像碎

肉。少换上一点牛肉,至少是‘花素汉堡’。”到底是海上才女,谈吃的文章,也写得漂亮、丰腴、有趣。倘或换成周作人,想必又是决然另一路文字了。

张爱玲不喜欢周作人谈吃的文章,说“他写来写去都是他故乡绍兴的几样最节俭清淡的菜,除了当地出笋,似乎没有什么特色。炒冷饭的次数多了,未免使人感到厌倦。”

朋友的文章里提到了一款豆渣煎鸡蛋的菜。将豆渣和鸡蛋打一起,搅匀,撒上葱花后煎一下。“鸡蛋金黄,豆渣莹白,葱花碧绿,真正赏心悦目……夹一口入嘴,松松软软,虽不浓烈却淡而有味。”这个吃法颇具风情,有空试试。

黄彩影先生曾告诉过我一种古怪的吃法。新鲜豆渣捏成饼,放瓦上晾晒,发霉后收起来,春天时切成一片片的烧青菜苔,类似豆腐乳发酵。说滋味甚佳。

黄先生还强调说这种霉豆渣,一定要等到春天后才能吃,倘或再放一点猪油渣,口感更好。但有洁癖者或不敢问津。

早些年,倒是见过皖南乡下人将豆腐渣捏成团状,放在垫有稻草的器具上,发霉后,再切成一小块一小块的放在日光里晒,干得呈灰色。有人说那豆腐渣可与腌菜放在锅内同煮,然后放在瓦锅内用炭火炖上一炖。

我不想念豆渣,我想念吃豆渣的祖父与祖母。