

春雨绵绵,徐君同我端坐于大楼顶层玻璃书房内喝茶聊天,浙浙沥沥,滴滴答答,徐君闻听意兴阑珊,哈欠连连;闭目塞听的我,却叫一场如期而至的春雨唤醒辽远的诗意,义山《微雨》悠然伴耳,遂咏:“初随林霭动,稍共夜凉分。窗迥侵灯冷,庭虚逗雨闻。”

徐君喟然:“至于吗?这雨着实让人萎靡。”

“叫我说,这是各人受容不同而已。”

徐君慨然,显然感觉“受容”一词玄虚懵懂且触痛软肋。我莞尔一笑:诚如徐君嗜酒,“醉里且贪欢笑”,而散人滴酒不沾,“要愁那得工夫”。

“受容”一词确乎陌生,连最新版的《新华字典》也未查见它的含义。也许,宽容这个词与它有些接近,宽容是待他人言事襟怀坦白,不严厉、不苛求,确切地说,不受干扰,豁达明朗;“受容”则不然,囿于自身的涵养,应承担并容纳了外界对你的感染而做出某种响应。胸有诗气,雷雨便是惊曲,腹无情调,春雨便是聒噪。情商起性,杯深酒满,沉湎者自然欢喜,余不胜酒力,解愁只得另辟蹊径。

繁华尘世,受容大抵也算一种人性,人世间的喜怒哀乐皆为受容而生。



彩鹤舞春风

(剪纸)

孙平

去日本旅游十数次,最喜欢的城市是世界文化遗产达十七处、古都风貌保存最完整的京都。我曾在这里逗留一周,漫游于被列为日本建筑国宝,相传由中国高僧玄奘在日本的第一位高徒慈恩大师始建的清水寺;乘坐绿皮森林小火车,观赏岚山漫山遍野绽放的樱花;穿行在具有盛唐余韵的大街小巷,阅读随处可见令人亲时的汉字,品尝美味可口的京都料理,感受到了这座千年古都特有的文化风情魅力。

令我难忘的是当年在中国风靡一时的动画片,《聪明的一休》故事发生地金阁寺,它建于1379年,命运多舛,历经风雨沧桑,重建时用了二十万张加厚五倍的金箔。周边古松翠柏掩映,鲜花小径幽深,在浓郁的林间远观,金阁寺就

前尘往事,曾跌过不少跟头,想来哀怨必沮丧,咎己则振奋。常遇见犯浑的,什么事都怨天尤人,自己憋得不行,却怪“别个”没有吸力,一反矜持,异乎寻常。

一只碗不响,两只碗叮当,如果自己不为利益所驱,骗子怎能搅动你的钱袋子?骗术怎能在你的受容下得逞?如此,懂得受容,方能清晰地认识自我。

主事时,罕见有人在我这儿能告别人的状,咸知在我这儿得不到同情。很简单,但凡难受,本人才是主因,本末倒置,水越搅越浑,一局生态毁坏不论,状告者多半也毁在你手里。人之相处,难免被人曲解甚或冤枉,如若多念别人对你的不好,多寻自己的过,没有过不去的坎。

最近,追剧《我们的日子》,主人翁夫妻俩,丈夫是个连长,退役后在一家厂保卫科干得风生水起,科长位置却让对座曾经的“浑球”占据,郁闷不已。而当妻子被提拔为同厂财务科长时,丈夫却挂张驴脸给妻子看。大丈夫怀才不遇与大男人难堪窝囊的情感悱恻已然触怒心底,那人性便也昭然若揭。

按理讲,那个丈夫是科长的理想人选,但当科长要能管事,须压得住阵脚,他人有这个能耐,我未必有,其中是非,本人未做深想;至于妻子升官,大丈

饼干家族和面包家族一样,阵容庞大,品种繁多。可惜,它们都跟中国古代的饮食文化没多大关系,最具说服力的原因据说有三:一是先民应用陶器的历史久远且成熟,从烹任方式上说,蒸煮比烘烤要文明和先进,故一直处在优选位置;二是唐宋以前的粮食作物,北方始终以粟为主(官方常用粟作为税收的计量标准),南方则将稻米放在主导地位(两样食材均不宜烘焙),具有类似高考指挥棒的效应;三是馒头、面条、煎饼及其衍生品过于发达旺盛且口味美妙,客观上抑制了面包、饼干的勃兴。除此,我认为,古代中国人对于温度偏高的食品有着异乎寻常的执念和考量的兴趣,也不支持面包、饼干在饮食上的权重过大。

不过中国古代虽没能发明并推广现代意义上的面包、饼干,以致它们的名目极少进入大众视野,并不一定说明没有“类面包”“类饼干”食品。事实上,饼干的起源也够邪乎——十九世纪中叶的一天,一艘英国帆船在法国比斯开湾触礁搁浅。无奈的船员们只好把由面粉、砂糖、奶油混成的面团捏成一个回小团烤熟后吃。没想到它们酥脆可口。回到英国,船员们如法炮制并以“比斯开”命名。饼干的英文叫“比斯开”(biscuit),词根即源于此。

饼干与面包之间明确的鸿沟,由脆、薄、小、干(含水量低)共同挖掘,勾勒出从“饼”到“饼干”的必由之路。但那是现代的认知。在早先的欧洲,饼干只是一种比较小巧而干燥的烤饼,比如小松饼。我看过一本书,记得里面罗列的古时宫廷菜单里就有饼干。我怀疑翻译出了问题——所谓“饼干”,其实是饼。

既然面包足以涵盖非果腹型碳水食品,又何须饼干掺和?实用!比起面包,它更耐储存,更易收纳,更便携带,更显大方无地自容,无非是把面子当作砑砣,我们的日子,通常都是这样的写照。依我看,人性炼钢,格局尽在自身检点,凡事明辨是非,关切内心,打心自问,责难自己,结果多半能让自己好受些。

受容者心态固然是各人阅历、性格、学识与情感的积累历练,但与思维习惯不无关联。

人非草木,情感往往主宰人的意志,而利益每每牵动人的情感。大千世界,林林总总,许多事情都叫功利蒙蔽了双眼,我们习惯做选择题,待人接物,利则往之,害则避之,而忽视真假,罔顾是非,“猪油蒙了心”,岂能构筑强大的受容心态?功利当前,不妨改变一下思维习惯,先做是非题,再做选择题,才配拥有理性的受容心态。

看来,为人处世,全然依托内心健康的受容心态。

苏打饼干

西坡

力,是主食的有力补充。饼干家族的几大门阀——曲奇、夹心、威化、蛋卷、裱花、苏打中,苏打离“比斯开湾”概念最远也最近,最远是指形状差异,最近是指加工方式。所谓“苏打饼干”,就是面团中掺入小苏打粉(碳酸氢钠),使之发酵、膨松。一般人心目中的苏打饼干,是简单、原始、本色、质朴、实在、健康的象征;更直观的印象应是方正、轻薄、小微、咸香、松软、清爽,虽然苏打也有甜的或者其他口味和形状。

通常是这样:年轻人偏好夹心、威化,而老年人青睐苏打。这与青少年喜欢花哨、老年人喜欢素雅,是一个道理。假使年轻人不嗜偏甜偏油偏厚(味)偏花(哨)的饼干,其荷尔蒙如何打发?老年人跟着儿孙辈的口味指向和生命律动而心旌飘舞,岂不是哭着闹着要把自己趁早送走的节奏?

在绝大多数人看来,下午茶的手提三层托架上出现苏打是没有腔调的——那种过于实用的点心出场,让人想到果腹而非情调;而临睡前的垫饥则首选苏打,不反胃、不反酸、不贪婪、不摆谱,让人感觉舒服。此时,为别人活还是为自己活的边际,格外清晰。

值得一提的是,把苏打饼干看作“但吃无妨”的食品是错的:因精益求精、苏打而使钠含量增加,因精炼混合油而使脂肪量增加,因高温烘焙而使丙烯酰胺含量增加(患ca的概率上升),尽管微量,不过中国有句俗语:集腋成裘,还算不算至理名言?

莎士比亚说,“如果在世上我只剩一便士,你只需拿着它去买姜饼。”我的意见是,再有钱,再没钱,倘若有选择,宁可买馒头而不可买饼干,不管苏打不苏打——凡是加工温度超过100摄氏度的烘焙食品,都不是省油的灯:不仅刮你的钱,而且折你的寿。



夜光杯

如果为受容心态做个体检,安心算是一个指标。漫步人生,满眼风光,活活生们的我们怎能平静下来?人总不能躲在一个孤岛上偏安一隅,事业、功名、亲情……如同生命的步点,置身其间,安心容易吗?

但是,如果替心做减法,抽身尘嚣喧哗裹卷,抵御光怪陆离诱惑,又有足够的决心与定力,安心还是不难做到的。

若要安心还得养心。养心是为自己筑一道心防,浸淫诗书,通透世道,让一切用心尺衡量,心筛过滤,心泉洗涤,如此,方能安心地澈涤万物,牢筑百态。

最近的一次吃灶头咸

糝饭是去年立春后的次日,一个阴沉的周六。没有蓝天白云,天空如一张白纸,如一篇无心落笔的文稿。

车子开进妻子老家时,是上午八点多。岳母正扫着场地,一把长柄的鸡脚扫帚,喇喇喇的,像牙齿吸进冷线帽、暗红色的加厚棉衣、珊瑚绒的红袖套,岳母穿得比那个冬季的冷更夸张些。

灶头咸糝饭是岳母最拿手的,原料有咸肉、青菜和米。咸肉是五花猪肋条用花椒、精盐、白酒腌制后,早在腊月风干了一些时日的,一刀下去,溅起几许沁着年味的食欲;青菜是被寒霜打过的、颜色深暗的、粘着油镬又酥又糯的矮脚菜;大米是年前深秋时从稻田收上来的新米,像剔透的露珠制成的标本。灶头是四眼砖灶,拥有大镬、小镬、

锅镬和汤镬,立面粉刷了白石灰,正面画着一条鲤鱼和一朵牡丹,侧面写着“花开富贵、年年有余”,农民画的风格。按照分工,我负责拾柴和烧火。妻子负责烧饭,生病的岳母在旁边指导。

加上水,镬子又恢复宁静,再放入大米和焯好的咸肉丁块,搅匀了,便可开始慢火烧煮。十许分钟后,白色的蒸汽从镬盖边缘的缝隙中跑出,呼呼喘着热气,它们喘的自然就是灶头咸糝饭特有的香气。这种香气越聚越浓,一会儿就塞满了灶头间的角落。事实上,这是我与妻子吃到的最后一顿在岳母指导下的灶头咸糝饭,因为这顿饭之后不久,岳母的病情开始恶化。这顿饭之后的两个月零三周,在那个由一顿灶头咸糝饭作序的春天里,岳母和春天一起,永远地离开了我们。

今年吃年夜饭时,我对妻子说,突然好想吃一顿灶头咸糝饭,可惜,灶头被出租了。妻子说,即使灶头还在,即使还能烧出一镬灶头咸糝饭,却再也不是从前的味道了。今年立春的清早,我去小区的楼下漫步。从枯叶中拾起一段榉树的枯枝,把它贴在脸上,想再次感受那青涩的生命、清晨的露水、午后的细雨、黄昏的鸟鸣以及夜间的星月,全都化为红色和黄色的火焰,被尽情地释放了出来。灶膛里的烈焰,噼里啪啦,如无数双跳舞的手,忙促着,律动着,烘托着一个烫手的大铁镬。

岳母说,腌肉的菜油要放多一点,咸肉要腌透,等到熬出了猪油,油色从草绿变成金黄了,方可把咸肉捞起备用。捞起咸肉后,菜油和猪油的混合物,依然滚烫着,油镬反而安静了。岳母打趣说,这菜油呀,熟的不响,响的不熟,跟人一样,喜欢哇哇叫的肯定不够成熟。这时,妻子把青菜倒入油镬,哗啦一声巨响,爆发出分贝很大的喧嚷。我冲岳母喊道,油镬又响了,是不是菜油不够成熟?妻子白我一眼说,不够成熟的不是菜油,而是你。岳母朝我笑

漫长又忙碌的一天结束后,洗澡是来自上天的馈赠:这段时间不属于世界,不属于所有其他人,不属于手机或平板,它完全全属于我:这个赤裸裸在光下跳舞的人。

记忆的最初,我是在澡盆里被洗澡。外婆给我打上一层肥皂、冲净,再打上一层肥皂、冲净。做晚饭的妈妈巡视时发现了这一幕,冲过来挑衅外婆的权威:“妈妈,你怎么能这么给她洗澡?身上的油脂都洗没了!”昏黄的灯光下,外婆用她温暖宽厚的手掌提起我的小腿丫,在我的小腿肚宠爱地搽出一把清脆的声音给妈妈听,说:“你懂什么哦?什么油脂……这样洗得才干净!”

夏日的某个傍晚,舅妈给我和表妹们琼澡。一人一个盆,让我们一起在大屋里洗澡。我们边洗澡边唱歌,一边看着微尘在门缝中漏进的阳光里轻舞飞扬。某一刻,当我用右手搓着左边肩膀上的小鸡皮疙瘩时,心中忽然浮起来一股惆怅之情:这不完美的身体啊,我还将跟它度过长长的一生!

进大学的第一个挑战也是洗澡。当我被北方同学领着走进人声鼎沸、散发着热雾的大澡堂时,我感到我的世界观、人生观、价值观都在迅速溶解与崩塌。“我是大一新生吧?”角落里的水龙头下,一个浑身挂满水珠的女生边笑边问。“是啊。你怎么知道?”“因为只有大一新生才会穿着内衣进澡堂,”女生,或者说学姐快乐地回道,“很快你就知道了,其实这个世界上并没有人那么关注你。”

学姐说得没错,很快就学会了坦然出入大澡堂,甚至能和同学一起快乐地相互搓背。但真正领悟“其实这个世界上并没有人那么关注你”,我又花了十几年。在这十几年里,我在没有热水的冲凉间、阳光中的露天小院及温暖的湖水中都洗过澡。洗着洗着,有些人消失了,比如外婆;洗着洗着,有些事消失了,比如故园。洗着洗着,新的人出现了,比如我的孩子们;洗着洗着,新的事出现了。

于是我伸出食指,在玻璃的薄雾上画了个笑脸——薄雾中的笑脸是一个时光通道:通道的那头是不尽的过往,像搖晃着的绿皮火车也像在外婆的老房子里洗澡时溅出的水,它们一边溅出一边消失,却一直将我送到今日;而通道的这头是喷涌的水花,是涂满光的未来,从我的头顶直然而下——未来总是这样猝不及防的。

而许多年后,我终于学会在这喷涌不息的未来里仰起面庞,享受洗澡,享受身体每一寸肌肤与伤痕,也享受此刻:我有且仅有的,一生。

春去春回来

李新章

我去宅基西边的榉树林里拾柴,林子早已掉光了叶子,树上的活枝和地上的枯枝都是光秃秃的。虽已立春,整片树林却没有一点生机。只有树杈间停留着的参差的鸟窝,如五线谱上默默的心跳,尚存着一些来自春天的微弱兆赫。

开了油镬,切成丁块的咸肉,在滚烫的菜油里启航,吱哩吱哩地吐出泡沫,如船儿激起了浪花。枯萎的树枝在灶膛里充分燃烧着,存储在内的曾经青涩的生命、清晨的露水、午后的细雨、黄昏的鸟鸣以及夜间的星月,全都化为红色和黄色的火焰,被尽情地释放了出来。灶膛里的烈焰,噼里啪啦,如无数双跳舞的手,忙促着,律动着,烘托着一个烫手的大铁镬。

岳母说,腌肉的菜油要放多一点,咸肉要腌透,等到熬出了猪油,油色从草绿变成金黄了,方可把咸肉捞起备用。捞起咸肉后,菜油和猪油的混合物,依然滚烫着,油镬反而安静了。岳母打趣说,这菜油呀,熟的不响,响的不熟,跟人一样,喜欢哇哇叫的肯定不够成熟。这时,妻子把青菜倒入油镬,哗啦一声巨响,爆发出分贝很大的喧嚷。我冲岳母喊道,油镬又响了,是不是菜油不够成熟?妻子白我一眼说,不够成熟的不是菜油,而是你。岳母朝我笑

那一段贴在我脸上的榉木树枝是湿润的,一定是被露水打湿了,还有那耳边的鸟语、树枝上鸟窝……春天又回来了。

七夕会

洁完好,虽貌不惊人却朴实典雅,尤其是日式格子移门前小径的院落,精心打造的花草小径,石雕上流淌的水流,被拗出别致造型的五针松,还有在风中摇曳的红枫,无不透露出昔日精致的底蕴。听说在这里,你不经意间邂逅的一位路人,可能就是有着皇族血统的后裔。

京都是一座没有高楼大厦的城市,除了赏心悦目的自然景观,历史悠久的寺庙庭院,还有传承千年的人文风俗,其中从唐朝引入,至今还保留注重仪式感的茶道。还有器皿古朴多样,菜式时令新鲜,摆盘造型精湛,味道清淡可口,被誉为“用眼睛看的京都料理”……京都的魅力是散落在各个角落的,不管走到任何一个地方,都会感受到这座古都独有的气息。