

## “还好”，便是最好

■华智慧

岁月不经念，一晃又一年。时值岁末，很多久不联系的朋友，相互间走动又多了起来。寒暄聊得最多的一个话题——“今年，你过得怎样？”只是每一次，我的回答都出奇统一：“还好。”没有很不好，也没有很好，思索去想，似乎只有“还好”二字，最能妥帖概括这一年的光景——不是无话可说，而是千言万语最终归于一种温柔的接纳。

时间过得飞快，以前年轻时，总觉得三年五载便是一辈子，待步入中年才懂，十年八年也不过是指缝间的匆匆。回望这一年，日子在晨露中洗尽尘埃，又在落日里敛起余温。一年光景，好似就这样落下了帷幕，却又犹觉未尽——如一首未唱完的歌，余音悬在檐角的风铃上，风一吹便晃出细碎的回响。

这一年最笃定的坚持，是一直在用文字打捞时光的碎片。无论是日常琐事里的点滴感悟，还是好书页间的微光启迪，或者远方旅程的难忘印记，当指尖认真敲下键盘时，总能收获一份明朗、温和、平静的力量。有些文字见诸报端，更多则沉寂在备忘录里。一个个方方正正的字，如寒夜里的零星灯火，在记忆的荒原里缀着些许光点，陪伴我走过朝朝暮暮。

若说这一年有什么惊天动地的大事，实在是一件也想不起来。家人康健，生活平稳，日子在早出晚归中重复而忙碌着。工作依旧平淡，“卷不动，更躺



国画《水乡古镇》叶红娜

不平”，没有升迁的惊喜，也没有跌落的惶惑，像一条缓缓流淌的河流，不起波澜。减薪降酬的风声从年初传到年尾，能安稳到年终，已是件值得庆幸的事。翻看年初定下的雄心壮志——“自学备战司法考试”“重读四大名著”“自驾穿越318川藏线”……这些愿望，字迹依旧清晰可见，却至今还是停留在纸面

上。也曾找过许多貌似站得住脚的借口：工作太忙、压力太大、花费太高……于是，年复一年，远方依旧在远方，向往依然只是向往。

可若说这一年全无所得，亦不尽然。那堆筹谋已久的图纸方案，终是排除万难，一件件得以落地变成现实；那段青藏高原的难忘旅程，任大西北的风穿过胸膛，

让我亲眼见识了大美河山的波澜壮阔；那片老家拆迁后独自开垦的一亩三分菜地，凭着每个周末的打理种植，总能将我从城市包围中短暂抽离，打捞起沉甸甸的乡愁；还有那些普通得不能再普通的日子，独自看日升日落、云卷云舒，让我慢慢学会与平凡的自己和解。

窗外飘起了久违的细雨，绵密阴冷，仿佛要洗去旧年的痕迹，却也透着一丝春的讯息。我忽然明白，过去的日子，已像书架最上层那排极少翻动、却落定了自身气息的旧书，路过，却不会停留。走过壮阔，终要回归平凡；往外走的每一步，亦是向内抵达本心的归途。那些看似虚度的光阴，那些没有结果的坚持，那些无人理解的偏好，那些平淡如水的日子，那一个“还好”背后的从容与接纳，或许才是生命最本真的价值。

总习惯在岁末谈论远方，计划着出走、改变，甚至逃离。虽已过了少年憧憬的年纪，却终究无法免俗地希冀：未来的日子里，有书可读，有事可做，有人可念，有菜可摘，有风可吹……很简单的愿望，却也很踏实，像冬日里太阳晒过的棉被，盖在身上，是一种实实在在的暖。于芸芸众生而言，偶尔抬眼看看窗外的风景，能坦然说出一句“还好”，便是最好的年景。

给自己续了一杯水，不烫，也不凉，恰好是身体最易接纳的温度。新的一年，不再执着于寻找旧年的答案——还好，便已是最好。

■姜云青

某个时刻一到，322路公交车便从平湖市北环二路最西端的三友社区公交枢纽站起步。向兴平四路、昌盛路接连来两个左转弯，只不过三四分钟时间，就停靠在了乌桥村委会的公交站台。

我尾随老马上得车来，前后就座。322路公交车便又继续一路向西。

我与老马，尽管我现在的居所与他的老屋仅隔一条小河，又隔一片树林百米相望，但我认识他他却不认识我。大我20岁的老马是我从前一同事的老爸。四五十年前，他可是乡里专业的蚕桑干部。所以讲起蚕宝宝来，自然口若悬河，滔滔不绝。也因此，他得了个“蚕宝宝”的雅号，当然，还因为退休几十年来他是村坊上的保养达人，整个人白白胖胖，很像快“上山”的蚕宝宝。

八十多岁的“蚕宝宝”腰板挺直，随身一个保温茶杯。现在几乎天天一大早乘322路公交车来乌桥老屋四邻晃悠，再在村老年活动室调一会儿嗓门，顺便瞧瞧“老屋里里外外被租客们折腾成啥样了”。这话刚才等车的时候，他已絮絮叨叨了好多遍。正午时分，也就是乘这班322路公交车，他就返回小镇，要上某棋牌室与老友们消遣。已成孤老的“蚕宝宝”几年前就已常住新丰镇上自己的产权套房，方便女儿就近照顾，反正他是副乡长待遇，退休金够用着呢。

冬至边午时的阳光斜斜地把温暖的手伸进公交车厢深处。空荡荡的车厢，没有了早晚时段熙熙攘攘的莘莘学子，这儿只有我与“蚕宝宝”泛着些许空洞的言语声。“您儿子常回来看看哇？”我问。“他不来的，我常去他家里转转，东湖边，乘公交车十分钟，方便。你退休也十几年了吧？你大阿哥我经常碰面的……”可能是我戴口罩的缘故，“蚕宝宝”把我错认成另外一位村人了。

又过了三四分钟，杨庄村委会站上来三位老太太。其中一位精神头很足，一眼就能猜到她年轻时肯定特漂亮，而且热情能干。她先自我介绍：与身旁那位老太太上午“纸牌接龙”玩腻了，相约午后一起乘这大太阳日子，到镇上逛街去。然后便转身问后座的老太太去哪里，那老太太道：“我去镇上泡脚。”漂亮老太太立马警惕地追问：“是不是免费的？你千万不要上当！”

“我身上一分钱都不带的，他们骗不去。”貌似淳朴的后座老太太眼里闪过一丝自信的狡黠。

漂亮老太太又问：“你几岁了？”

“八十三，你呢？”

“我八十二，我们两个正好羊牵猢狲，哈哈哈！”

她笑，一车人也跟着笑，笑声中322路公交车进入镇区。

望着这些萍水相逢精神矍铄的乡村老人，我想起几天前细雨蒙蒙的冬至日，与堂兄一起给从未谋面的爷爷奶奶迁坟。我爷爷奶奶殁了的时候，都只有五十多岁呢，我真替他们也替自己遗憾。

一过镇中学北大门左拐，民丰村委会站到了。我下车时，老马正与几位老太太聊得起劲。载着这些正颐养天年的耄耋老人，公交车仍继续一路向南行驶，它将爬过登云桥，穿过双龙路，定会向横港村委会东侧的黎林禅寺瞥上一眼。然后在镇医院门口靠一靠，在镇小学门口也靠一靠。再从嘉平快速路底下钻过，便又迎来那冬日阳光普照的一片片仍风光无限的田野，一座座仍绿树成荫的村庄。

322路公交车的终点是现属凤桥的千年古镇——新篁，那座远近闻名的千年古刹太平寺平时就安静地卧在小镇中央，一如北面新丰镇南的黎林禅寺般，盼着初一、十五香火鼎盛的日子，方圆十里正愁在家闲得发慌的老太太们，坐上这路乡村公交车，来凑一凑热闹。

## 冬日腌菜香

■朱云彬

冬至一过，西北风一阵紧似

一阵，天气一天比一天寒冷，看

到超市里蔬菜的价格节节攀升，

于是情不自禁地想起腌菜，想起

那咸香悠远，回味无穷的情景。

冬天是蔬菜的收获之季，绿澄澄水灵灵的青菜让人十分喜

欢。但新鲜的蔬菜不能久储，放

上三五天，鲜嫩的蔬菜就会隐隐

约约地透出黄色斑点，接着就开

始慢慢霉烂，于是人们就设法用

缸、坛把它们腌制起来。

腌菜的制作方法有两种，一

种叫做冬菜，另一种叫做咸菜。

晒菜是做冬菜的第一道工序，先

把收获的青菜洗净，放到太阳下

晒干，再放到荫凉处晾着，等水

分蒸发到一定程度，集中起来用

盐消毒一次后再把带盐的菜放

进坛子里。中间可适量放点胡

椒粉，用专用木棍把菜一把一

地往里塞，菜塞到坛子平口时，

用干稻草塞紧，最后用稀泥巴将

坛子口封死。然后坛子口朝下，

藏于阴暗僻静的地方。

冬菜的质量关键在于水分

的把握和咸淡的适中，好的冬

菜放进嘴里一嚼，脆嫩可口，回

味无穷。但若腌制不当，不仅

色香全无，甚至会腐烂变质。

做咸菜是农村每家每户的

大事，它选择的时间是在冬天。

冬天的乡村空气清新冷冽，薄霜已覆盖青菜的叶面，而

阳光依然十分温暖，这是收获

青菜的好时期。趁着晴天，主

妇们纷纷走向自家菜园把青

菜割下，随手平放在地上或把青

菜一一倒挂在桑树上晾晒，待

青菜干瘪柔软，洗净整理放入

缸里。在缸里每放一层菜就在

上面撒一层盐，用脚在菜面上

用力来回踩踏，踩踏的卟卟声

犹如美妙的乐曲，绿色的浆液

不断地从脚下流出来，不一会儿，青菜完全失去了活力，瘫倒

在缸底。如此循环操作，直至

把菜腌完。最后在菜上压上石

块，便大功告成。

几天后，缸里原本干蔫扁

## 炊烟偏方

■山里人

冬至过后，数九开始，这“小寒”“大寒”天气，还当真一天比一天冷了。去菜市场路过鱼摊，见包头鱼活蹦乱跳，七八斤重的也只有十一元一斤，估计养殖户都在冬捕开网。心想，何不光买个鱼头，中午就吃鱼头火锅，任凭窗外风吹雨打，室内可得暖意融融。

我喜欢下厨房，已不是一天两天了。每当穿上围裙，立马对刀具、砧板、碗、盘、碟，以及油盐酱醋，有种说不大上来的亲近，许是缘于它们全在等我去调度。

鸡鸭鱼肉、青菜萝卜、葱姜蒜椒、五谷杂粮，次、切、烧，总觉铁锅里翻滚的，似一道道二十四个节气的密语或吟唱。兼之放音乐、听听朗读、望望窗外，甚至还可从这事想到那事。

对于一个厨艺大师而言，厨房就像书房，灶台就像宣纸，油盐和食材就如同象形文字，这灶火赋诗，炊烟画画，创作出的可全是一个个色香味俱全的上品，我算

不上什么大厨，早年仅做了几个月的连队炊事员，后来还干过两年管理炊事员的活，如要说那些炸、爆、烧、熬、炒、溜、汆、涮、炖……的技艺，着实还欠火候，只能说是般一般——属三级厨师也够不着的那种，但当年的热衷程度不减，总以为炊事员做得不过瘾。因这用火做偏旁的“炊”字，时常勾起对袅袅炊烟、“闪转腾挪”、大锅饭的回想。自然，这不仅仅是因

为念想，在炊烟袅娜里，的确更有家的滋味。

对了，还是续说午间吃的鱼头火锅。

一条毛八斤的包头鱼，鱼头就有四斤。”一进家门，就急切和妻子分享。“今天仅我俩吃，只烧一半吧。”听上去，妻似与我在商酌，事实却是担心我把控不好这个量。想想，平凡的人，吃平常的菜，就是这么一頓一顿过来的，对年近花甲之人，闲倚门庭，依坐桌前，共品这滚烫清淡温馨的“二人欢”。

我们的日子不肥不瘦、不咸不淡——像鱼头火锅，清淡至味；平平淡淡、普普通通——如青菜萝卜，这生命中最长远的滋味。

记得丈母娘在给我们带女儿

那会儿，还兼职烧饭。几条三四两重的本塘鲫鱼，老人就能煲上一锅鲫鱼汤，弄得满屋子香了。妻子只管喝汤，彼时我懵懂——妻为什么这么喜欢喝鲫鱼汤？后来才明白，这还是岳母开的方子。至于怎么会有好的味？我曾站在边上学过。关键在于，鱼要煎香——煎到两面金黄，放料酒、蒜姜，继而加适量沸水旺烧，待汤色转成乳白，才改中火再煨十来分钟。后来，改煲鲫鱼豆腐汤、鲫鱼萝卜丝汤；再后来，养殖的鲫鱼变了味，就换包头鱼头。

火锅主打是鱼头，次之辅料：小半根山羊肋排，十几片牛里脊，鲜香菇。至于配菜，有娃娃菜、“一点红”萝卜片、盐水豆腐……桌上电磁炉火锅内——仿佛“山”在里头，“河”在里头，连同“春夏”与“秋冬”全在里头，而一对年近花甲之人，闲倚门庭，依坐桌前，共品这滚烫清淡温馨的“二人欢”。

我们的日子不肥不瘦、不咸不淡——像鱼头火锅，清淡至味；平平淡淡、普普通通——如青菜萝卜，这生命中最长远的滋味。

站在母亲身旁。终于有一天，他不忍心看着母亲受着“电刑”一般的煎熬，轻轻握住她的手，悄声说道：“娘啊，你如果想走的话，就放心地走吧。”没过多少时间，他母亲的手指从儿子手掌慢慢滑落，两滴泪水从眼角无声地流过脸颊。医生看到仪器上越来越平的信号和越来越低的数据，连忙问儿子：“还要抢救吗？”儿子摇了摇头。他知道，人到这个年纪、这种境况，再怎么抢救也是徒劳，只能对病人加重痛苦。他母亲平静安然地走了。母亲解脱了，他深深叹了口气，跪着对母亲磕了三个响头。

听了这样的讲述，另一位好友也想起了他丈母娘的状况。他的丈母娘90多岁了，不知何故突然发了高烧，急救车送到医院急诊抢救室。这个老太太现在也住在医院的重症监护室，每天的治疗费也是惊人。

俗话说“一个女婿半个儿子”，他在尽半个儿子的孝心，每天按时去看望丈母娘。他问曾是校医的丈母娘：老太太能抢救过来吗？医生说：我们只能尽力。他听懂了医生口中希望渺小的信息，所能做的就是每天陪妻子看望老人家。远在美国的舅舅打来越洋电话：“只要老娘还有一口气，就要给她治一分钟，绝不能放弃，费用全部我来承担。”这是一个家底殷实的儿子的孝心，他希望母亲能从死神手上回到正常人的生活，哪怕只是无知无觉地活着。

日复一日，朋友就这样每天准时在探望时间去看望他的岳母。看着老人家身上插满了管子。他知道，这些管子只要有一根拔去，她就可能永远停止了心跳。坚持是希望能有奇迹出现。

听了朋友讲述，大家都沉默不语。

我在想，近百岁的老人身上插满了管子，脑子也没有任何意识。但子女是不会让护士拔去任何一根管子，医生也不敢做这样的决定。但这真的是儿子、女婿的一片孝心吗？在孝敬长辈、养儿防老的传统观念中，真的很难说得清，哪个才是最正确的选择。这让我想起了科学家古道尔

的故事。古道尔一生追求自由，他一直在寻找人生的意义。在104岁这一年，古道尔不小心摔了一跤，再也没能站起来，只能依靠24小时的陪护才能艰难地生活。他受不了这样的折磨，他想自己是时候离开这个世界了。在与儿女商量后，过完104岁生日的古道尔勇敢地选择了死亡。

我们也已慢慢老去，当老得躺在病床上不知白天黑夜地昏睡，当身上插满各种管子和仪器，当无法言语甚至无法思考时，是全力抢救还是选择放弃？对我们自己而言就是重要抉择，对站在病床前的子女又何尝不是心灵煎熬，更是对生死之间的灵魂拷问！台湾作家琼瑶留下一纸“不要抢救”的遗书后“翩然离去”，固然有着“我命由我不由天”的倔强和潇洒，但到底有几人能做到如此坦然的“自主告别”？

面对生死大事，是尊重患者意愿，还是恪守孝道？子女往往进退两难。但愿随着时代发展和观念进步，这个难题能得到更好解决。

面对生死大事，是尊重患者意愿，还是恪守孝道？子女往往进退两难。但愿随着时代