

“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，思来想去，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”，没有升迁的喜悦，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不得，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。

因为味美，恰又应了“中要吃饱”的俗语，于是，晚餐只好简单。主食是青菜泡饭、南瓜和番薯。佐菜：用小盘蒸了“大雪”晒的餐条鱼干，烧了一中碗“小雪”腌的高脚白菜汤（放了几片冬笋），再就是一碟自制的糖醋萝卜。

当然，被端上桌的番薯、“高脚白”“一点红”之类，都是自己秋收冬藏的。这也得益于八十有儿的父母依然住在老家，基本上，我是每月去探望一次。

心有分寸，行有尺度，相濡以沫的岁月，把我和妻子打磨出了奇妙的“夫妻相”——扛起锄头，甩开膀子，在一方梯田，翻泥松土，挖沟打垄，撒种栽秧，除草施肥……从初春，到夏，到秋，直至隆冬，四季轮回。这人与庄稼的“非语言互动”，也等于生物节律在一起共鸣。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

乡村公交车

■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程。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，这会儿只有我与“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。您退休也十几年了吧？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。

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，去把它们腌制起来。

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把地往里塞，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，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，洗净整理放入缸内。在缸里每放一层菜就

在上面撒一层盐，用脚在菜上面用力来回踩踏，踩踏的卞卞声犹如美妙的乐曲，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

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，我们两个正好羊牢犒犒，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，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，去把它们腌制起来。

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把地往里塞，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，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，洗净整理放入缸内。在缸里每放一层菜就

在上面撒一层盐，用脚在菜上面用力来回踩踏，踩踏的卞卞声犹如美妙的乐曲，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

■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我去调度。把鸡鸭鱼肉、青菜萝卜、葱姜蒜椒、五谷杂粮，汰、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 and 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，早年间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、溜、余、涮、炖……的技艺，着实还欠火候，只能说是一般般——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”、大锅饭菜的回想。自然，这不仅仅是因为念想，在炊烟婀娜里，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，就是这么一顿一顿过来的，家人感情，尤其是夫妻感情，也是在一起，吃了一顿又一顿，才慢慢吃出来的。

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。至于怎么煲会有好的味？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，就换吃包头鱼。

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，一对年近花甲之人，闲倚门庭，依坐桌前，共品这滚烫清汤温馨的“二人欢”。想来，世上菜肴有最美的味，是吃在对的时间，对的地点，对的人，对的心情。

生与死的孝道拷问

■张进喜

我们这一代人都已做了爷爷奶奶、外公外婆，虽已子孙绕膝，还要帮助接送孩子上学，甚至拖地洗衣、买菜烧饭，忙得不亦乐乎。看着孙子辈长大，回家一声“爷爷”“奶奶”，骨头都酥了，辛劳却幸福。而我们的父辈大多进入了耄耋之年，不是在医院的病床上，就是在家请阿姨照顾。小辈在慢慢长大，老辈在悄然离去。

现在同学朋友相聚，聊到后来大家都说忙，不是忙小的，就是忙老的。看着小的慢慢长大，越来越懂事，开心；看见老的悄然老去、越来越衰弱，伤心。

前些天，相聚在小猪廊下喝茶，说起父辈的事，都是叹气。有位朋友说，他母亲90多岁了，住在ICU病房里，身上插满了各种管子，连着仪器，电子屏上闪现着不同的亮光和曲线。他母亲受着病痛的折磨，蜡黄的脸上双眼紧闭，床头上方的氧气瓶“咕噜、咕噜”冒着小泡，标志着生命还没走到尽头，他只有在看望时间静静地

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，如果你想走的话，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面颊。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，他深深地叹了口气，跪着对母亲磕了三个响头。

听了这样的讲述，另一位好友也说了他丈母娘的状况。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。他问曾是校友的医生：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