

生活杂记

## 朋友圈

邵留芳

手机添加了微信功能后，我的朋友圈不再局限于经常联系的亲朋好友。因工作生活需要，加入朋友圈的可谓多行业多层次多结构。这些朋友，因职业年龄角色等不同，信息种类也是五花八门，或多或少影响着我的生活。值得学习和利用的，自然会多花些时间。有些朋友的信息值得一读，有些朋友的信息要选择着读，有些可以忽略。选择阅读转发交流怎样的信息，既反映着与朋友的熟识程度，也体现着兴趣爱好、个性特点。有时很熟悉的，不一定能说到一起。只是一面之交的，某方面对路子了，互动反倒频繁。

加李为友，原本只是想方便自己购买海鲜而已。关注她后，才发现李除了做海产品生意，还把平时的日子经营得风生水起。譬如“妞一声想吃花卷肉包，为娘的我再忙也要拿出多年前的手艺。”一边是制作得有模有样的面点图片。不知

道的，还以为那点店里刚刚出笼的。向她讨教有关制作经验，她准会认真解答，还不忘附上咧嘴大笑的高兴表情。按她的说法：“人的内心装着美好，生活就会更美好”。所以，李一边在农贸市场忙着摆摊，一边不忘上传陪老父母看山水风景的行迹，学做有莲花图案的皮带钱夹美图，收到老公女儿送上DIOR香水的幸福写真。李有爱有情的生活，我乐得分享。与李熟悉后，问她家的海鲜为啥新鲜度高出一筹。她说，她家只拿舟山西码头捕鱼船上的货，所以东西杠杠的。年前，通过微信传递，我不出家门，就收到了她家新鲜无比的特产沙鳗，制作了与往年一般的糯软鳗鲞。她在我眼里，已远远超出了原先对生意人的角色认定。

在朋友圈里，重点关注的自然是一些多年的老同事老同学。这些人儿的边走边唱，常常会生发出一些故事情节，让人觉得生活虽平淡，但值得可圈可点。鸿是我二十多年前的老同事，因故一个人跑到广州生活了四年。再见面时，他的

言谈之间多了摄影方面的事儿。原来，他在广州生活期间，爱上摄影并结识了一批同道中人。在走南闯北的拍摄中，他的内心他的视野不再局限于自我的某些恩怨。他上传的城市记录、宁静山村、茶园吃语、春在人间等美图，无不传递着人与自然和谐共处的美好一面。包括他旁白的一些人生感悟，有诗的意境和属性。每次看到这些，我们一些老同事都会为他点赞和评论。平时鲜有机会闲谈，在微信圈里，因为鸿的一张图片或一句感悟，引发了我们几个老同事彼此小小的心灵呼应，倒像是一次精神会餐。而老同学斌，已知天命之人，在微信圈里讲起幽默又富含人生哲理的警句一套又一套。外婆级别的她，常常冷不丁冒出；我们这个年龄，任性说你脾气坏了，沉默说你痴呆了；时尚说你妖，朴素说你老；觉得生活累了，刚想把担子撂，回头一看上有老，下有小——必须努力活着。受她的感应，我们一个个心领神会，马上报以开怀大笑或傻笑的丰富表情。她知道同学中掌权的不少，有

时啥也不说，直接上图一位骑车勇士身处悬崖险境的情状。令人莞尔耐人咀嚼。

不同的朋友，因为角色、状态的变化，上传的内容和信息也会跟着变化。有位常与驴友出行的朋友，突然没了音讯，再露面时，说是在医院待了段时间。原来的她只关心旅游资讯，如今频频上传的是养身之道。也有一些曾经是上司或因工作而加的朋友，一旦没有直接的上下级或业务对接关系，很快就会成为一群失联者。不管你的信息如何鲜活，他们始终匆匆路过，这也不能说是他们的无情无义。事过境迁，某些时段的人与事，已成了过眼烟云。有些人非常懂得，什么时间段该抓住和舍弃什么。也有一些微友，经常发一些帮忙投票点赞“萌宝”或“评优”等的比赛活动，让同学同事，以及朋友的朋友点赞拉票。不知所以然的参评者越多，谁谁的胜出希望就越大。微信的便利运用到这个份上，恐怕也是马化腾始料未及的。

关注朋友们的变化，看起来是信息时代的一种乐趣，其实又潜藏着某种依赖，有点像上了烟瘾的感觉。有句话问得好：时间都去哪去了？看看你一天花费多少时间在手机上就知道了。有人说，这种情况是微信症候群，而且程度都不轻。即使这样，也都义无反顾。因为我们总怕错过某条微信，怕跟不上时代节奏。

思想散墨

## 一元钱落地有多响

章中林

那天下午，天下着蒙蒙细雨。我带着女儿走在老桥上。桥头的广告牌下跪着一个残疾人，面前的搪瓷缸里只有几枚硬币。旁边，有几个人在那里驻足观望。一位汉子从我们面前经过，从口袋里掏出两枚硬币，随手扔进搪瓷缸里，叮当，抓得人心一紧——有一枚还落到了水泥地上。乞者对着他深深地鞠躬致谢，而他却昂着头扬长而去，只留下一个背影。我不禁皱了皱眉头。

女儿挣脱我的手，跑向那个乞者。我知道她手里还有准备去买发夹的四块钱，对于她的这种行为我是感到满意的——做人就应该心存善念。叮叮当当，声音格外地刺耳。望着她满足的笑脸，期待表扬的眼神，我把她拉到了一边。我从皮夹里抽出一张十元钱递给她，严肃地说：“去吧。不能扔，要蹲下来，轻轻地放进碗里。”

女儿似乎明白了我的意思，重新走过去，蹲下身子，将钱轻轻地放进搪瓷缸里。不待他致谢，她就飞快地跑回我身边，我紧着的心为之一松。

对于乞者，我一向抱着不滥施同情心的态度。一方面，我没有办法分辨乞者的真伪；另一方面，担心同情心给自己带来不必要的麻烦。曾经读过一篇文章，一位女士给一个乞者施舍，结果被乞者打伤。这虽是个例，但是对于善良的人来说却是一种无形的伤害。今天，面对女儿，我自然不愿意她看到这些，但我还是希望她懂得人是生而平等的，没有人是低人一等的，即便是乞者，我们也应该给予他们应有的尊重。你给予的是你在行善，但这并不意味着你就可以藐视对方。如果没有了尊重，施舍就会演变

为一种人格的侮辱。

多年前有个学生小娟。她性格内向，不爱说话。我把她安排在第一排，她也是落落不群。一天，她在操场上捡到了一块钱，跑进教室，把钱递到我的手上。一块钱能干什么？我就随手丢在了她的桌子上，“这一块钱就奖励给你吧。”不成想，一块钱却滚到了地上。她趴在地上把一块钱捡起来，一张脸憋得通红。

一个月后期中考试，考试的题目是《老师，我想对你说……》。当我阅到她的卷子时，我愣住了。“……老师，为什么你把钱砸到我的桌子上，一块钱不是钱吗？……老师，我捡到一块钱交给了你，我是不是应该得到表扬呢？为什么就不能得到表扬？……老师，我是成绩差，成绩差就应该被歧视吗？……”没想到，我的上一次随意竟然伤害了这个敏感的学生。

读着这样的文字，我感到无地自容。我承认自己在处理这件事上是草率了一点，但是以前对于捡到一两块钱不都是这样处理的吗？哪里有什么歧视呢？可是，现在问题提出来了，反思自己的做法是有些欠妥——怎么能捡到十块钱上缴就应该上光荣榜，而一元钱就不能呢？

我认真地向她道了歉，并在班上表扬了她。同时，我改变了以前的做法，宣布就是捡到一角钱交到班上，也在光荣榜里表扬。

一元钱落地有多响？也许我们从来没有关注过，但是，当我们真的面对一元钱的时候，是不是应该有所考量呢？因为一块钱里有尊重，一块钱里有理解，它可能会带给人一生抹不去的记忆。我们只有尊重他人，理解平庸，包容无知，才能低下身子，平等交流，才能提高自己的人生价值。如何对待一块钱，这不仅是一种处事方法，也是一种人生境界！

诗画印象



## 十里红妆

叶炜/摄影 原杰/配诗

一队热烈闯入眼前的明亮  
那是迎亲的十里红妆  
一件件 闪耀不会褪色冷却的爱  
再仔细看看  
还有满吸春花最蓬勃烂漫的  
甜蜜

一阵喜悦弥漫身后的记忆  
那是迎亲的乐队  
一声声 吹醒古老而又年轻的希冀  
再认真听听  
还有粉蝶雀鸟最纯真新鲜的  
敬意

一把火点亮珍藏心中的温暖  
那是迎亲的大红花轿  
一阵阵 癫狂我笨拙发烫的着急  
沿着母亲祖母的村路前行  
里面正坐着我邻村名叫桃花的  
妹子

舌尖之上

## “七浆八浆”与“糊辣”

柴 隆

我第一次拜见岳父母时，毛脚女婿上门，丈母娘越看越欢喜。她烧了满满一席地道的宁波“台面菜”，其中不乏本地海鲜等“长羹下饭”。有一碗“蒿菜螺蛳浆”让我记忆犹新。

当年正值清明前后，河中螺蛳肉最肥，蒿菜虽开花，香气却甚浓，丈母娘把“上市货”和“落市货”混搭起浆，独创一道稀奇的美味，我尝后，久久难忘。一道“蒿菜螺蛳浆”让我这个外乡人，从此对“宁波下饭”刮目相看，渐渐迷恋、动手研习老宁波“下饭”，开始探寻老宁波的古早味儿。

宁波有山海之胜、水路之便，故食材丰沛。两宋以来，此地兼具人文氛围，所以很多菜饌极具生活情趣，而宁波人的主食以米饭为主，桌上总少不了汤汤卤卤的，所以家常菜谱里少不了“汤”“羹”“浆”与“糊辣”。

“三日入厨下，洗手做羹汤”，从王建的诗中可以窥见，早在唐朝，汤羹已是国人餐饮的重要组成部分。“汤”与“羹”在全国各地菜肴里很常见，形式不一，唯独

“浆”与“糊辣”是地道的宁波特色。譬如节庆菜肴、请客待亲、送年祭祖做羹饭，家家户户的桌上都少不了“七浆八浆”与“糊辣”。足见“浆”与“糊辣”在宁波人日常饮食中所处的角色。

“浆”与“糊辣”制作都需要勾芡，而勾芡就离不开淀粉，老宁波谓之“山粉”。一般都是新鲜番薯经过刨、洗、晒、磨等工序取之，以起浆后，晶莹剔透、滑腻的为上品。虽然两者皆需勾芡，但“浆”与“糊辣”极易混淆，两者仅有微妙差别，土生土长的老宁波才懂得分辨：“浆”荤素皆可，但料较“糊辣”少，所以要稀薄一些，典型的如“夜开花豆瓣浆”。而“糊辣”料多水少，较“浆”要浓厚得多。两者最大区别在于：“糊辣”勾芡起锅后还需浇一勺沸油，宁波“糊辣”的代表有“肉糊辣”“黄鳝丝糊辣”。

宁波有句老话叫“转浆”，本意是勾芡，现如今，却用来形容各种事情凑到一块，非常忙碌。从老话中可以窥见“浆”的量大，品种丰富。宁波人又有“七浆八浆”之说。家常百姓的菜肴里，浆的取材多是“上市货”和“时令菜”，譬如冬至前后，掘出的冬笋最鲜，霜

打过的天菜心，没了苦味，转一碗“天菜芯笋片浆”最是清新爽口，加入乌贼蛋后，又鲜咸合一，最能开胃下饭；又如清明前，菜蔬干刚晾好，河里的螺蛳最肥，煮熟挑出肉来，转一碗“万年青螺蛳浆”，最是清火明目；端午近初夏，苕荻叶片肥硕，掺入咸菜笋丝，转一碗“苕荻笋丝浆”，给孩童喝下，有夏天不生痱子的功效。随后气候转暖，时令蔬菜纷沓而至，拿刚上市的新夜开花、蚕豆瓣转浆，都是时令菜浆。我偶去乡间，乡人请客待亲豪爽，必定杀鸡宰鹅。一副脆、肝与洋芋片转成一碗“鸡杂浆”，这样的新鲜“热气货”，也是一等一的乡野美味，席间很受欢迎。我也曾到过鄞州的瞻岐，那里的“敲骨浆”更是独具风味！它用早米炒熟后磨粉与煨烂的猪腿骨起浆，抿口即化，一股浓浓的乡土气息，这些“七浆八浆”都兼具了朴素、淳厚的古早味儿。

“糊辣”，书面上多了一个“辣”字，外乡人难免要揣测：此糊与辣有关？实则宁波人不嗜辣，故很少有辣的菜品。“辣”用在这里是个语助词。“糊辣”是冬季宴席里不可缺少的一道菜，皆因比“浆”多了一勺沸油，而正是这一勺沸油，端上桌来

久久不冷，所以更能保温。冬季宴席，人们吃过冷盘后，热炒未上，此时先上一道“糊辣”，最能暖胃，又兼开胃之承启。就是那一道“糊辣”，就能把老底子宁波人氤氲的生活情趣呼之欲出。

在冬季，霜降后的白菜带着甜味，把本地黄芽菜切成细丝，加半瘦半肥的猪肉丝炒过，起浆后，添一勺沸猪油或麻油，就是一碗“肉糊辣”，这样的本帮菜，端上寻常百姓家的餐桌，冒着缕缕热气，滚着锃亮的气泡，定会让你食欲大开，直吃得脚底心也出汗。抑或是初春，黄鳝刚刚出洞，非芽最嫩，两者都是稀罕之物。黄鳝水余，划骨取鳝丝，非芽切段，添新鲜蚕豆瓣，炒过起浆，撒白胡椒粉，上面浇一勺热猪油，就是响当当的“宁式鳝丝”，为宁波十大传统名菜，鳝丝油润嫩滑，直呼过瘾。

自小在北方长大，看惯了大碗炖肉，大锅煮菜的情景，那是北方人的做派，那是北方人的讲究。定居宁波已经多年，我逐渐在宁波人的“下饭”里，体会到江南的人文与生活情趣。两宋以来，虽经历朝，宁波这片土地，土风依旧盎然，体现在起居饮食上，便是“雅致”二字。在我心底里，那“七浆八浆”与“糊辣”更是不可缺少的风雅！

会心一刻

## 借孩子

吴汉玲

我和老公结婚时有个秘密约定，打算5年内不要孩子。我婆婆想抱孙子，隔三岔五地打探我怀孕没有，见我肚子一直没有动静，急得像热锅上的蚂蚁。我老公对她说：“我们暂时不要孩子。”

婆婆和公公单独住，我们每个礼拜都要去一趟。上个礼拜六，我们到婆婆家去时，突然发现屋里有2岁的小女孩。小女孩长得非常可爱，也很乖巧。婆

婆笑着解释：“这是隔壁人家的小孩，临时让我帮忙照看一下。”婆婆用商量的口吻对我说：“你帮我照看一下孩子，我去做饭，好吗？”我高兴地回答：“您去忙吧，孩子就交给我吧。”

我带着孩子玩了一上午，唱歌、跳舞、做游戏，玩得愉快极了。突然，我觉得嘴有点渴，便跑到厨房去倒开水。我刚走到厨房门口，就听到婆婆对公公说：“我这个借孩子的主意高明吧，你看，她跟孩子玩得多高兴呀。等她喜欢上了孩子，就会自己生一个的。”

## 奉化桃花

(外一首)

阿 门

清明刚至，纸鸢带来的春风一吹，远处的萧王庙就生动起来

近处的山坡泛着红晕，一个个姓桃的女子，探出粉红的头

风一阵雨一阵，桃花吹响了“独占春”集结号

疏疏朗朗的小小的春天的灯，醒了

桃花开一次 奉化就红一次，亮一次

看桃花笔会，听鸟鸣一声男一声女 凭借枝头，把奉化的名声抬高

这十里花海，天上人间 这被蒋大为唱成名的有福的奉化

像一颗硕大的桃子 熟了

## 再写桃花

她一年只红两次  
一次叫开花  
一次叫结果

她是自然红的  
风是妈雨是爸，轻声唤醒后  
她就在枝头羞红了脸

她的红是快乐的  
揭开了春天粉红的盖头  
应和着少女内心的起伏

她的红是无敌的  
如火如荼的红，色香味俱全  
红得异性投来饥饿的一瞥

红啊！在乎她的红吧  
缺了红，缺了醉人的红  
春天就称不上春天

红啊！珍惜她的红吧  
她一生只红两次  
一次初恋，一次初为人母