

## 乐活人生

### 磨刀的老人



文娟

要过年了,剁鸡剁鸭的,菜刀不锋利的话还真难办。于是,去找那个磨刀老人。

老人虽已耄耋,身子仍硬朗。看见来人,满脸皱纹笑成一朵花。接过菜刀,就着自家车库门口的凳子、磨石、水盆,弓起身子,霍霍、霍霍……颠来倒去几回合,菜刀光亮如新。看老人试刀的手势、得意的神色,锋利自不必言说。

我递过5元。老人说老价钱,两元,多了不要。我说:“啥都涨价,你为什么还不涨?”老人说:“图个乐子而已,年轻时就喜欢,那时生产队里各种各样的刀,都由我来承包。现在没田种了,闲着闲着,竟发起慌来了,就想找点事来打发。本来不想收钱的,但那样的话你们心里会不安。”

我说:“太少了,我们心里也会不安的,毕竟这么大年纪了。”老人说:“我不缺钱,老了变成城里人了,享受到了退休金,年年涨,花不完。这把年纪还能坐在这里磨刀,是福气!”

说话间,又来人了,老人接过刀子,弓起身子,霍霍……霍霍……



## 舍得也是一种值得



图一



图二



Ruby

春节将至,买年宵花是每年的必备仪式。我喜欢买火红色的年宵花,每个房间摆上一瓶,红红火火,人间喜悦。

这两年常买的是红色银柳、北美冬青、火龙珠、火棘果。今年发现了一款新的火红色的年宵花——南瓜树。粗粗的枝干上挂着一只只形如南瓜的迷你果子。因为没有叶子,枝干的遒劲造型就显露出来,远远望去,很有油画静物画的艺术感。

我一共买了两枝南瓜树,其中一枝有两枚果子挂在枝干的底部,卖家从大树上剪切时没有剪好位置。这两枚红果子让我一时有些为难。我舍不得剪掉它们,但不剪掉它们,它们就会浸泡在花瓶深处,不见天日。想来想去,决定拿只透明花瓶来插它们。即便浸泡在水中,它们依然可以透过玻璃瓶体看到外面的世界(图一)。

我给南瓜树拍了几张照片,发在朋友圈里。细心的闺蜜马上看出了问题。她说:“有两个南瓜果泡在水里容易坏吧。”我答:“舍不得剪。”她又说:“不舍得不行呀,万一腐坏,水中有菌,上面的果子反而保不住。”看她如此说,我终于狠下心剪下了一截枝。

找了个透明小茶杯,把两枚红果的一截枝斜插进去,倒也变成了另外一种风格的小摆设(图二)。我把它摆在书桌上,读书写字的间隙望一望,心想,舍得有时也是一种值得。

## 蜡梅香



闲乘月

朋友约我去看公园的蜡梅花。我才注意到小区的蜡梅开了,正是蜡梅香的季节。

往年都是元旦左右就买蜡梅花回来插瓶的,今年“阳康”后有点“脑雾”,把这事忘了个干净。

立刻用微信联系卖花的师傅,他说前面的货都已经卖完了,要等进货。幸运的是,只等了两天就通知我有花了。师傅每年都

是利用晚间开出租车的时间送到我们小区门口,但是今年晚上生意好,他抽不出空来送花,问我能不能再等等。已经晚了这么多天,似乎一天都不能再等,我决定自己去拿花。

第二天约好时间,去了约定取花地点。远远就闻到了幽香,及至于看到满满一桶蜡梅花,我恨不能全部抱回家。还是冷静下来,蜡梅其实无需多,淡淡的一点,若有若无的香,才是最好。想起“风送梅花过小桥”的诗句。

回家插瓶。剪下来的短枝用小茶杯泡着放在餐桌上,掉下来的散花也不舍得扔,随手放在枕边、茶几上,走到哪里都有蜡梅香。

## 自制煮茶炉



微微一笑  
很倾城

轻煮岁月慢煮茶,偷得浮生半日闲。最近天寒地冻,好友黄先生和夫人深居简出,过上了围炉煮茶的悠闲生活。品品茶,翻翻书,看看电视,撸撸猫,聊聊天,这样的安逸日子让人好羡慕。

我对他那个可以煮茶、烙饼、烤红薯、烤玉米的烤炉产生了浓厚兴趣,问他在哪里可以买到?他笑了。说同款烤炉花钱买不到。原来这个烤炉是他自己改装的,主要部件是一个三百瓦的电烤炉和一个紫砂花盆,电烤炉被巧妙安放在花盆里面,花盆下面的漏水孔正好可以穿线路,花盆上面放上不锈钢网格架,一个满满高级感的烤炉就大功告成了。



听完他的介绍,我不禁哑然失笑,原来只要动动脑筋动动手,高级感也可以不用费太多银子就能得到,换个角度,围炉煮茶营造出的岁月静好就算花钱也买不到啊!

## 生活百味

### 平凡中的闪耀



希腊

阳的前一天,去买鱼。

菜场里,和我年龄相仿的一个姑娘穿着套鞋套服站在风口里浸在冷水里捞鱼、宰鱼。刀切到了手,扯掉一只棉手套,甩两下口子,换上新手套,继续干活儿。

那一刻,我其实很被治愈。

看到《人民日报》上的一文说,伟大出自平凡,平凡造就伟大。所有的不凡,无不基于平凡的日常积累。

这样的劳动女性在我们身边并非少数。她们有智慧,有能力,有体力,能吃苦,能付出,丝毫不矫情。或许只是因为命运,吃了一些没有文化的苦。

前段时间,为一场高雅的展览写序言和结语。有关女性力量。当然引经据典,以古来成功女性为例。但其实所谓女性力量,并非一定要穿着西装、踩着高跟鞋,拥有卓越事业,喊响什么震撼人心的口号。

就像这样,能把每一项平凡的工作做好,坚持、坚毅、坚守,便是平凡中的闪耀。

### 冬日美味霜打菜



周剑波

很久没下乡了,上周刚刚阳转阴,便匆匆驱车赶往乡下。

奶奶早已扑在了田间,冬至前种下的白菜这会一个个叶肥饱满,还未来得及融化的白霜附着在根部。奶奶说,经过霜打的菜,吃起来格外香甜。

其实,蔬菜都怕霜降,为了抵御低温,蔬菜会在植株内淀粉酶的作用下,将淀粉类物质转化为糖分,因而口感更分外甜而脆。

奶奶每年会挑一些品质好的腌制酸白菜,把洗净的白菜撕成一条条,放入预先备好的瓷罐中,经过一段时间的发酵沉淀,酸白菜特有的酸味用来炖肉不仅解腻且味道鲜美。

灶火升腾,暖意甚浓,伴着噼里叭啦的柴火声,白菜饺子熟了。揭开锅盖的刹那间,翻腾的烟气混着香味扑鼻的饺子味,在狭小的厨房弥漫开来,这是属于幸福的味道。

偶尔远离城市,重返乡间,浸润于泥土的芬芳,又何尝不是件幸事。

#### 本版投稿方式:

邮箱 jhwbpyq@163.com 或扫二维码(如下)。投稿时请注明“投稿报‘朋友圈’版面”,同时附上微信名和头像图片。一经采用,稿费从优。

