

名家赏析

从特写到长镜

查理卓别林道：“用特写镜头看生活，生活是一个悲剧，但用长镜头看生活，就是一部喜剧。”

这句话可视为励志，也可以看成唏嘘。

只能以我见解。把生活放大看，丝毫毕现，遗憾自然无所遁形，把自己放得太大，得失心也自然重若泰山，把快乐放得太大，自然会担心快乐会短暂，还怎么能快乐起来，而这正是快乐本身的悲剧本质。

用长镜看生活，看到的止于自身，许多自以为是的烦恼，原来在人海中轻若浮萍，宏观来看何止是喜剧，简直是靠泪水倒映出来逗笑的趣剧。

如果特写代表一刻，则生活处处难关，不如意事十常八九，只看朝夕，不是嫌钱不够就是被爱得不够。一时失恋，当然手持放大镜，把恋人的头发都看成丝绸，可是往往丝路走下去，就变成长镜，见闻广博下，一是觉得所有切肤的痛不外如是，不然就是发现更吸引的新大陆，或是真的到了敦煌，被壁画上的佛性启悟，看破悲喜。

最吊诡的是，时间并不会放过任何人，也可以放过任何人。多少提心吊胆的脸孔，经不起久别重逢的考验，好看不好看，荡气依样回肠的少，惊讶当年何故剧情若此的多，一时的悲剧，回头看来遂成为余生都嘲笑自己鼠目寸光的喜剧。

可是近视是年轻的事，老花得把任何生活细节都得拉成远镜才看个清楚，已是百年身。

林夕

三人行

三人行，如何行，见修养。

那边闹市区，三位安保人员前行，排成一竖队，与行人擦肩而过，令人全然不觉哪怕是有些许的阻扰；而这边不宽的人行道上，三人横排徐徐而行，有说有笑，全然不顾身后疾行的步履，前面来人，也只好退让一边擦身而过。三人为众，人多力量大，不招惹为好。

少时亦曾与小友们如此横排行路，“横行”“霸道”。母亲见了，总是会呵斥：还没学会走路啊？路都让你们给走完了，别人还有路可走啊！长岁数后，愈发感到了母亲的智慧。她没读过书，但却懂得，公共资源不可独占，要与人共享；行事处处顾及他人，这不就是温良恭俭让的传统美德？

三人行，要“择其善者而从之，其不善者而改之”；自然，圣人之语，与我说的真实的“三人行”不是一回事，但就要求一个人的修养而言，又是一样的。

据《新民晚报》



冬日白菜

北方农村冬日的餐桌上，白菜是最为普遍，也是最为不可或缺的蔬菜。还记得小时候，作为普通的农民家庭，我们家餐桌上的蔬菜大多来自自家的农田，白菜也不例外。

每到秋收过后，祖父总会早早清出几块农田，用来种植白菜。白菜生长周期短、产量高、易于存储，便成了祖父和大多数村民的首选。白菜的种子播种后，经祖父的悉心打理，繁荣生长着，不到秋末，便可食用了。不过那时的白菜还未成熟，叶片上还缀满细碎的绒毛，绿油油的，犹如一个个硕大的绿色花朵，煞是诱人可爱。这时候的白菜，母亲在清炒之前，总会用开水焯一下，去掉涩味，这样炒出来的白菜，嫩滑爽口，美味极了。因为这时候的白菜比较娇小，所以我叫它们小白菜。

等到了入冬的时候，万物枯萎零落，白菜也到了收获的时候了。冬天的菜价比较昂贵，一向节俭的母亲便很少去菜店购买蔬菜，白菜便成了餐桌上的主菜，自家农田的白菜不打药、不施肥，吃的时候只要去掉外面一两层沾有泥土的叶子，无需清洗，剩下的便

是最新鲜干净的白菜心了。

因为几乎每顿饭都离不开白菜，母亲怕我们吃的厌烦了，便想出了许多白菜的做法，不爱吃的白菜帮子做成腌白菜，配以酱油醋香油调制，清脆可口；细嫩的白菜叶除了清炒，还可以炖肉、炖豆腐、炖粉条；早上不想喝小米粥和玉米粥的时候，母亲便会将白菜切碎，开水焯一下，炆上葱油，和进蒸好的小米饭中，做成小米捞饭；中午或者晚上，人少的时候，便会用白菜焖馒头或者饼条，花样繁多、百吃不厌。到了春节，也少不了白菜的影子，单单看一下我们家大年初一的餐桌吧：早上是白菜炖的大锅菜，配上海带、豆腐、粉条，浓郁可口、香味四溢。中午和晚上则是白菜馅的饺子，皮薄馅大、光滑精巧。北方人一向爱吃饺子，到了冬天，白菜饺子最为普遍，也最合我的口味。

剩下的白菜，会储存在地窖里，一直可以吃到来年春天，等到了春回大地、万物复苏的时候，勤劳的祖父便会及时播种上其他的蔬菜种子，白菜也完成了它的使命，告别了陪伴了我们整个冬季的餐桌，留下

记忆中满口的馥郁与清香。

白菜，是我记忆中食用最多的蔬菜，也是直到如今我依旧最为喜爱的蔬菜，我不会因为它的种植普遍与价格低廉而轻视它、鄙夷它，因为它也曾享有很高的待遇，正如鲁迅先生曾在《藤野先生》中的描述——北京的白菜运往浙江，便用红头绳系住菜根，倒挂在水果店头，尊为“胶菜”。在我们看来稀松平常的白菜，原来也是可以“价格连城”的。在南方人的眼里，或许仅是因为它的新鲜与稀少。而在我心底，则是源于这十几年不变的热

据《牛城晚报》

留住思念

一位癌症晚期的朋友，临死前想见一下三十年没见的初恋情人。经多方寻找，那一脸褶皱、肥胖臃肿的老女人终于来到他身边。老女人走后不久，朋友就死了。死之前，他嘴里反复念叨：“不该见，不该见呀！”有的人，好久不见，不如不见；因为，只适合思念，不适合见面。

据《今晚报》



本栏目投稿邮箱：
sdjbrmj1@163.com

征稿启事

记忆中的年味

春节将至，在您的脑海里，有哪些关于过大年的美好记忆？欢迎您围绕“记忆中的年味”为主题向我们投稿。截稿日期：2月5日。投稿邮箱：sdjbrmj1@163.com。

腊月·腊香



每年刚入腊月，总能闻到空气中弥漫的腊香。

腊月最沁人心脾的，是腊八粥的香味。腊八粥给我的记忆，有一份眷眷如丝的亲情。母亲熬粥的时候，先把不易煮烂的红豆、绿豆、花生、莲子下锅，用大火煨煮，待它们开花笑了，再加入糯米、小米、栗子、青菜。粥沸腾后改为小火，不急不躁耐心地熬着，为防溢出，将锅盖敞出一道缝。锅内咕嘟咕嘟的欢快歌唱，让我提时的我感到心里暖意融融。刚出锅的腊八粥热气腾腾、粒粒晶莹、香气四溢。更让我体会到了熬腊八粥的幸福。

腊月最令人回味的，是腊梅的香味。腊月的一个午后，我经

过离家不远的街角。一阵暗香漂浮过来，看着墙角盛开的腊梅，我一下子来了精神，好似遇见多年不见的故友，心境顿时清雅起来。林逋在《山园小梅》中写到：“疏影横斜水清浅，暗香浮动月黄昏。”在这玉琢银装的日子里，读着被誉为千古咏梅的绝唱诗句，不会觉得辛劳与疲惫。懂得欣赏是一种享受，何况是对美好事物的追求！

腊月最勾人魂魄的，是腊肉的香味。食腊是中国人的传统，因为腊味的天性是抗寒抗湿的，特别适合在阴冷的冬日里吃。所以，各地都是一到过年，就必吃腌腊食品。虽然做法多种多样，但殊途同归，追求的都是一个热

气腾腾。这种神奇的食物，制作的时间必须在冬天。在冷飕飕、阴丝丝腊月，晾制成的腊味，品质最高，口味最佳。当这些历经了天寒地冻的腊肉、腊肠、腊鸭、腊鱼被烹饪之后，却又变成了餐桌上释放最多热量的一道暖菜，这其中的反差引人深思。

进了腊月，年的气息便越来越浓了。腊月里所有的日子都攒着一股劲，心无旁骛，奔着年而去。年固然吸引着我们，但最令人回味悠长的，或许还是腊月里那些迎候年的日子。这些日子，让年的内涵更亲和、更丰满了。所以，腊月的香味，就是亲人的味道，家的味道。它总能触动游子内心最柔软的地方，给人力量与抚慰，让他们无论走到哪里，都对故乡魂牵梦萦。

张光范

全球家居用品特卖

30天免费退换货

聚鲨商城
GHS.NET

扫码下载
聚鲨商城 APP

WWW.GHS.NET 4000-525-525

济南27频道

青岛28频道

烟台26频道