



【浮世绘】 住在心里的七夕

□李 晓

每到农历七月，我就在夜空下冥想天河水声荡漾而来，这天上与人间的相思之苦，还有七夕在银河上架起的一座鹊桥相连。那神话传说中的牛郎，是否还在以种田为业，面容是否还年轻？

我们村里就有一个“牛郎”。他姓刘，叫刘二娃，小时候放牛，村里人干脆就叫他牛郎。

刘二娃初中毕业以后，就回村种地放牛了。他其实很聪明，学习成绩不错，但家里的条件无法供他继续读书了。他爹在他小学三年级时就病死了，他娘后来改嫁了，带着他的三个弟妹。刘二娃跟着爷爷奶奶一起过日子。

刘二娃比我大六岁，他回村种地时，我还在学校读书。刘二娃对我说，他的理想就是在村里满山满坡都种上西瓜，一眼望去，全是甜甜蜜蜜的瓜。我对他的这个理想嗤之以鼻：二娃啊，你确实是个井底之蛙。刘二娃问我：那你的梦想是什么？我说：读大学，在大城市生活。刘二娃说，你的理想比我好，我就在家种瓜吧。

在我上高中那一年，刘二娃的理想就基本实现了。他在村里租了老乡们的地，种了好几十亩地的西瓜，一些老乡也跟着他一起种瓜。我们那个村成了乡里、县里有名的西瓜村，刘二娃是我们村的致富模范。

我上高中二年级那年暑假，农历七月初七晚上，就是七夕节，我去刘二娃家吃饭。刘二娃的爷爷坐在矮墙边，按住胸口猛烈地咳嗽，用了好大力气才站起身跟我打招呼：“进屋，进屋。”

我没有喝完刘二娃倒给我的酒，白酒度数太高了，灼人。晚上，星斗闪烁，我陪他坐在山梁上的西瓜地里望天上的星星。刘二娃跟我说，他准备修房子了，钱攒得差不多了。他望着繁星满天，突然哭了起

来，我一时手足无措。

刘二娃稳定情绪后说：“好兄弟，你帮我一个忙。”我点头。他就去地里摘了两个很大的西瓜，吩咐我给阿惠家抱去。

我抱着瓜，送到了阿惠家。阿惠的爹鼓着眼睛问我：“哪儿来的瓜？”我说，刘二娃送的。阿惠的爹气得跳起来，对我挥着手说：“又是他！抱回去，抱回去！”

直至走远了，我隐隐约约听见阿惠她爹还在吼：“癞蛤蟆一个，真想吃天鹅肉啊？”

后来我离开村子，去了城里工作。那一年，刘二娃也外出闯荡去了。我在城里谋得一个简单的饭碗，刘二娃也已不是当年种瓜的“牛郎”，他成了刘总。六年前，刘总给我们那个村子捐了三百多万元修路。

去年的七夕夜，我陪刘二娃回到已铺上柏油路的村里。他领着我来到山梁下的一个坟旁，把西瓜切开，放在坟前，燃上香烛。我听见他轻声唤：“阿惠，吃西瓜……”我这才知道，阿惠在四年前患癌症死了。那年，刘二娃把阿惠接到他所在城市的一家医院，花了上百万元给阿惠治病，还让阿惠的丈夫一同陪伴照顾她，却终究没能留住阿惠的生命。

这生长在“牛郎”心里的爱情，经历这么多年，还像七夕夜天幕上的星星一样照常升起。七夕夜的山风，把我吹得要飞起来。天上织女，人间牛郎，愿你们相会在这蜿蜒山道上，一起去担水、做饭，葡萄架下看星星，小溪水旁洗衣裳，山地里种庄稼，乡里乡外走亲戚，家里有欢笑，心里是幸福。

今年七夕就要到了，我们那个村子里，因为不远处的机场再次扩建，阿惠的坟又要迁移。刘二娃跟我联系说，他准备回来，跟阿惠的家人一起把坟迁到选好的地方，让她安息。

传说中的牛郎，活在我的想象里。我身边的“牛郎”，是我的乡亲，是我年少时的伙伴。我在微信里给他发去一个七夕前的问候：人间牛郎，一生朋友。

【有所思】

世间再无“林黛玉”

□雪 樱

又过生日，不可阻挡地长了一岁，无奈额头上的白发疯长，拥有与年龄不相称的尴尬。人至中年，过生日不再求狂欢，而是做“减法”，剥离浮华与喧闹，更加享受孤独与简单。这个时候，我才真正理解了简媾的格言：“时光在人的身上酿造青春灵泉，饮光后，留一口空坛，让人提听自己——‘啊’的回音。”看见自己，原来才是最好的礼物。

台风抵达济南的那个傍晚，孟佳找到我。好久没联系，没想到她上来就是一句：“我重获自由了，那种感觉太爽了！”我满脸蒙圈，她断断续续地说起离婚一事，说着说着就泣不成声。她与我年龄相仿，婚后一直磕磕绊绊，老公常年驻扎工地，她自己一路打拼，做到公司高管，但还是上学时的性格，多愁善感，高傲自矜，不善人际交往。为此，她专门报了心理咨询师培训班，利用业余时间考了证，但改变甚微。前几年，听说她频繁换工作。疫情发生后我在网上买口罩，意外地发现她在做微商。原来，从那个时候起，她已经失去财务自由，连日常采买都要给老公列单子、报账目，两人的婚姻名存实亡。“这样分开也好，我不再是‘林黛玉’，我要重新活出个样子来！”停顿片刻，她说。

孟佳的遭遇，让我难以平静。然而，几天后，我发现她换了头像，发朋友圈说重回南方的老东家，开启出差模式。看到这里，我又为她略感欣慰。很多时候，不是生活改变人，而是挫折成就人。我最喜欢的女作家弗兰纳里·奥康纳在《生存的习惯》中写道：“最近几年我在思考两件事：疼痛和成功。其中之一单独不会给我太大影响，但是两者结合起来则对我影响巨大……我认为那些没有得病的人失去了上帝的一次恩典。”把疼痛视作恩典，这得是多大的淬炼才能领受？

回想我刚患病那会儿，天天躺在床上，哭得不成人样，望着天花板胡思乱想，越想越自闭，整个人都变得抑郁。而负面情绪似乎天生易于繁殖，想什么来什么，只会越来越糟糕。有段时间，我怀疑自己变成了“林黛玉”，家人为此急得吃不下饭，后来是一本本的书托着我走出困境。我当时笑称：“人落低谷，书籍好比缆绳，能救人于危厄之中，如果一本不行，那么就来上一摞！”二十多年后的今天，再看这段话，我不禁泪流满面——阅读，不是简单地浏览，而是把自己摆在大化中重新审视这条命，思考“如何使用这条命”。

入夏以来每天读《红楼梦》，以蒋勋与欧丽娟的解读进行比较，前者好比早餐摊上刚出锅的油条和豆腐脑，热气腾腾，吃完叫人肠胃熨帖；后者则像是快餐店里的汉堡和薯条，中规中矩，权当下午茶垫补垫补，却也颇受启发。欧丽娟的解读满溢“学术味”，但

她的“人物立体论”使我对林黛玉有了新的认识。在大多数人眼中，林黛玉体弱、孤傲、多疑、不合群，“无事闷坐，不是愁眉，便是长叹，且好端端的不知为了什么，常常的便自泪道不干的”，但是，她也在成长——从那个初进大观园的十一二岁的少女，成长为通晓世故情理的姑娘，实际上她的变化处处可见。先说心机，初到荣国府时她“步步留心，时时在意，不肯轻易多说一句话，多行一步路，惟恐被人耻笑了他去”，而她并非没有盘算，如她帮凤姐处理家事出主意，“我虽不管事，心里每常闲了，替你们一算计，出的多，进的少，如今若不省俭，必致后手不接。”再说人际，黛玉的纤尘不染是出了名的，宝玉曾转赠北静王所赐的鹞鸽香串，她掷回去，“什么臭男人拿过的！我不要他！”然而，后来她接过宝钗喝过的茶杯不以为意，变成“明白体下的姑娘”；还有谦抑，起初“嘴里又爱刻薄人，心里又细”，到了第42回，她向宝钗求饶，“颦儿年纪小，只知说，不知轻重，做姐姐的教导我。”谁能说她不合人情烟火？

最让人惊讶的还是林黛玉价值观的翻转。论写诗，当香菱求教时，黛玉笑道，“既要作诗，你就拜我为师，我虽不通，但大略教得起你。”她的自大日渐消退，面对史湘云作的《如梦令·柳絮词》，她道：“好，也新鲜有趣，我却不能。”前往栊翠庵与妙玉论诗，她笑道，“我也不敢唐突请教，这还可以见教否？若不堪时，便就烧了；若或可改，即请改正改正。”论读书与做官，当史湘云说经济一事，宝玉说，“林妹妹不说这样混账话，若说这话，我也和他生分了”。可是，当宝玉“不肖种种大承笞挞”挨打受苦时，她一改不说不动的态度，让他“从此可都改了罢”。情感方面也是大转弯。第45回中，见宝玉披蓑戴笠回来，他要送她一顶，黛玉笑道，“我不要他。戴上那个，成个画儿上画的和戏上扮的渔婆了。”到了第82回，黛玉“想起自己身子不牢，年纪又大了。看宝玉的光景，心里虽没别人，但是老太太舅母又不见有半点意思”，这分明是思嫁女的独白，谁又能说她不懂爱情之道？

其实，每个人心中都有个“林黛玉”，都曾有过她的性格侧面，也曾有过她那样的价值观转变。但是，待岁月流逝，回头再看，会猛然惊醒：世间再无“林黛玉”，因为我们都已经长大，不再是少年。抑或说，黛玉把自己变成书籍里的恢宏史诗，而我们则不可避免地尘世间爱恨情仇，每天都要半人半神地为生活战斗。但是，向死而生，这是所有人的共同归宿。无论是孟佳，还是我，还是其他置身困境左右突围的人，都应双手合十，心存感恩。毕竟，时间自有它的清算，也自带它的恩典。



【在人间】

清凉绿豆糕

□耿艳菊

天气酷热，不自觉地向往那些清凉去暑的食物。走在灼热的阳光下，突然就想起冰冰凉凉、甜甜糯糯的绿豆糕。那是我们小时候最美味的解暑佳品，而且是姥姥牌的，蕴含着姥姥温厚绵长的心意。

姥姥去世后，剩下姥姥一个人，孤零零地守着偌大的院子。每年放暑假，母亲都会送我和妹妹到姥姥家陪姥姥住一段时间。这时，表妹也会来姥姥家。寂静的院子一下子闹哄哄的，我们几个孩子像一群欢快的鸟儿，叽叽喳喳，没有一刻安静的时候。姥姥坐在蓬蓬勃勃的绿树下，看着闹腾腾的活泼快乐的我们，脸上慢慢有了笑容。

一天，姥姥的外甥从城里回来，带给她两盒点心，上面写着“绿豆糕”三个字。那是我们第一次吃绿豆糕，才知道这世上竟还有如此美味的糕点。姥姥见我们喜欢，她自己仅尝了一块，都分给了我们。

夜里，妹妹说梦话，竟然还大声嚷嚷着要吃绿豆糕。第二天吃早饭时，姥姥把妹妹说梦话的有趣情景讲给我们听，我正喝了一口粥，忍不住笑起来，一下子喷了满桌。妹妹年纪小，并没有觉得不好意思，反而缠着要分我的那份绿豆糕。

这时，姥姥向我们宣布她要为我们做绿豆糕。夏日清晨的院子，洒满了阳光，我们的心情比阳光还明亮，高兴得又唱又跳。

绿豆是现成的，田里种着半亩呢，绿豆荚已经变成了黑豆荚，浓烈的阳光里噼里啪啦响，熟得要炸开了。姥姥带领我们收获了很多结实饱满的绿豆，每个人背着一兜，像富翁一样，豪迈地走在幽静的乡间小道上，一路洒下欢快的笑声。多年过去了，我一直记得那样的快乐，简直是一杯浓稠的蜂蜜水，让渐去渐远的时光散发着甜蜜的馨香。

白糖和糯米粉是姥姥用积攒的鸡蛋到集市上卖掉后买回的。

做绿豆糕不但费时费力，还要有极大的耐心。绿豆头天晚上就先泡上，第二天一大早，姥姥就起来，开始煮绿豆，小火慢煮，直煮到绿豆开花，慢慢成为绿豆泥。等绿豆泥凉了，放上白糖和糯米粉，糅合在一起。然后均匀地放在模具里，上锅蒸熟。姥姥用的模具很特别，几个花瓣形的白瓷小盘子，是当年姥爷为姥姥特意烧制的。

蒸熟后的绿豆糕并不是立即就吃，要等到晾凉后，打来沁凉的井水去冰镇，而且井水隔一会儿就要换一次。那时，没有冰箱，而姥姥用这种方法让我们吃到了冰冰凉凉的绿豆糕。做这些的时候，姥姥总是很温柔慈爱，一步步，耐心地安慰着心急的我们。

如此繁琐、费时费劲的绿豆糕，姥姥一次只做几盘子，一是天热不能放，一是怕我们贪嘴，一下子吃多了不好。但姥姥从不嫌麻烦，经常会给我们做。那时候，最幸福的事就是期盼着快快放暑假，去姥姥家吃清清凉凉的绿豆糕。

我们几个孩子闹闹嚷嚷，还为姥姥的绿豆糕取了个名字，就叫姥姥牌绿豆糕。姥姥还找出来过年时写对联的红纸，裁成小小的方块，我用黑色钢笔在红方块上写：姥姥牌绿豆糕。然后贴在盛绿豆糕的白瓷小盘外围，看起来有模有样，喜气盈盈。

岁月无情，也情深。长辈们渐渐老去，我们小辈们也都慢慢长大了。如今，姥姥离开我们很多年了，姥姥牌绿豆糕成为生命中温柔深情的过往，也让我们知道，爱可以抵御这个世界上所有的寒暑炎凉。