

【窗下思潮】

因果之辩

□孙振邦

生活中,有的人在评判他人时,习惯以当下的结果去反推过去的原因,得出一种“盖棺论定”式的结论。

这种以结果反推原因的思维方式,促使一些人竭力美化当下的“果”,仿佛只要把结果粉饰得足够光鲜,旁人就会在“结果决定一切”的逻辑框架下,给予积极的评价与赞许。

然而,人的“当下”究竟是因还是果?

如果把当下看作果,这个果一定是由过去的因所造的吗?基于“当下果”去归纳“过去因”的努力,岂不全无意义?反之,如果把当下视作因,这个因是否必然作用于未来的某个果?

我以为,“因”与“果”的区别,关键在于主观能动性。“因”是个体可以主动选择和塑造的部分;而“果”,则是个体被动承受的结果。

人的常见误区,在于一旦付出努力,就开始怀有期待——而这种期待的本质,正是默认“因在先、果在后”的思维作祟。由此,人生的大多数烦恼,恰恰源于对“必有之果”的执念与等待。

过去读曾国藩的家书时,总感觉其文字常带有一种诚惶诚恐的感觉。其唯恐富贵逼人,其唯恐名位太盛。细细想来,令曾国藩害怕的,或并非富贵功名本身,而是眼前的“果”所蕴藏的隐忧。可能在他眼中,这一类“因未积足”而“果先熟”的境况是隐藏祸机的。这种对“因果错位”的敏锐洞察或并非是一种沽名钓誉的惺惺作态。家书文字中的谨小慎微,也不是一种懦弱,而是一种清醒。他害怕的是自己当下的果,终有一日需要未来的因去偿还。因此他宁可慢,也不愿虚得。他所倡导的,不只是功业之道,更是因果之衡。

有些人缺乏的,恰恰是对时间和命运的敬畏,他们简单把人生的祸福看作一种即时结算,而不存在跨越时间的延迟反应。当从“有因必有果”的执念中解脱出来,理解了这种因果之间非线性关系的圆融,许多焦虑感也就没有了,更不会盲目地羡慕或嫉妒他人了。

先因后果的逻辑定式让“因”的意义成为“为了果而存在的手段”,人们也因此成为一种被结果牵引的存在。急促感让有的人失去耐心,容不下暂时的无果,在这种结果导向的牵引下,不断滋生出的,是对“有果”的谄媚与盲从和对“无果”的辩护与忏悔。事实上,当下的一念,那力图造因的主观能动的初心,应该是最为重要的吧?

我想起了两首同样写梅花的词。同样的花落,陆游心境中,一声对梅花“零落成泥”而“只有香如故”的叹息让花落的“果”成了寂寥;同样的花落,另一位诗人心境中,报春不争春,于丛中笑看百花灿烂的洒脱豁达让花落的“果”飘逸出不急于眼下的芬芳。如此论起,当下一个念头的转变,极大可能改变那些本以为无力改变的旧日的果,许多本以为无法弥补的遗憾,或真的在不久的未来的某一刹那,随着个体心性受到了某个因的作用而变化出另一种视角,产生出别样的认识。由此,我们可以不必痛苦于时间的短暂,而对命运的戏剧性抱有期待和信心,所谓因果的转化,未必沿着线性的规律前进,更在于当下,在于自我。

【私房记忆】

冬藏的节奏

□周基云

冬藏是有节奏的。这节奏不在钟表的滴答里,而在风霜的流转间,在风物变幻的眉眼里,更在父母那双被岁月磨得温润笃定的手掌与脚步里。

母亲的腌菜坛子,是冬藏的第一声韵脚。她腌韭菜,必得等头一场霜落下来,将园子里那蓬泼辣的绿意压得微微颌首。母亲说,霜是冷的,却带着几分“杀”气,能褪去韭菜青烈的生辣,余下一抹柔韧沉静的咸香,在坛口悄悄氤氲。而腌那棵棵紧实的冬花菜,时节更要掐得精准——非得等小雪过后不可。

小雪前的花菜,还憨憨地攒着一股子生猛生气,菜帮里的汁水还“愣”,脆则脆矣,却少了一分经得起腌渍的温润柔顺。必得等那带着刀锋意味的小雪扫过几遍,天地间浮起寒冽的贞静,花菜才像听懂了母亲的召唤,默默收拢起舒展的叶片,将夏秋散漫的生机,一点点敛成密实的、蕴含甘甜的菜心。这时节砍下花菜,洗净晾晒后剖开,菜心会透出玉石般的微黄光泽。母亲坐在灶台边,将花菜切碎放入大盆,撒盐细细揉搓,待菜汁渗出,再一层层码进陶瓮,用木柄捣得紧实,最后压上那块从河边捡来的鹅卵石——石面被岁月磨得光滑,浸着常年的咸香。坛口一封,便将秋末最后一点丰饶,郑重交付给时间深处酝酿。那不是杂乱的堆积,而是一场庄严的托付,让寂静与寒冷慢慢点化出岁月的醇厚。

父亲的节奏,藏在院子里那些圆滚滚的红薯上。他削红薯干,自有一套不变的章程。刚从地里刨出来的红薯带着泥土的湿气,活气太盛,心是躁的,绝不能急着加工;必得码在阴凉的屋角,垫上千爽的稻草,让它慢慢“收浆”。父亲总说,这就像人遇事,得缓一缓才能琢磨透,甜也得沉一沉才够醇厚。等浆水收尽,红薯芯子里的甜才肯扎实地透出来,那是一种含蓄内敛的甜,是沉淀后的温润,而非张扬的糖化。他坐在长条凳上,膝上铺着块洗得发白的旧布,手里的刨子一下一下,节奏均匀得像时光的脚步,推出一片薄如纸的乳黄色薯肉。那些薯干被均匀铺在竹筛里,或是摊在干净的泥地上,沐着冬日里那层稀薄却清亮的金色日光——没有盛夏的灼热,只有恰到好处的温煦。那不是急于求成的曝晒,而是一种缓慢耐心的抽离,将水分一丝丝带走,把糖分与阳光的滋味,一寸寸锁进薯干柔韧的肌理里。

至于那些院里的活物,冬藏的节奏就更分明了。河塘里的鹅鸭还在慢悠悠优游时,是断然动不得的。它们的膘是一口口水草谷物滋养出来的,须得等冬至一过,天地间的寒气凝到了极处,脂肪才长得莹润厚实,肉质也浸满了自然的醇香,醇和暖润得足以化开冬寒。而那头寄托了一整年期盼的年猪,宰杀的日子更要细细掐算:太早了,肉存到过年便失了新鲜;太晚了,又赶不上年前的从容备办。总选在过年前七八天,院子里的大木桶冒着腾腾热气,大人们各司其职,奔走忙活,每一个步骤,都是对时间最精准的丈量。

人其实也是要冬藏的。

夏日里惯喝的清冽绿茶,渐渐被醇厚的红茶替代。那透澈的绿,是属于盛夏的喧嚣与蓬勃生长;而这温润的红,是属于冬日的沉思与内敛涵养。热茶暖着掌心,也暖着胃,更暖着一颗在寒天里渐渐沉静的心。

连出门散步的时间也悄悄变了。不再贪念傍晚那片刻的清涼,而是挪到了晌午之后。那时的太阳正好,光线像温吞的蜂蜜,缓缓淌过枯寂的枝桠,淌过斑驳的墙面。脚步也不自觉地放得慢些、稳些,偶尔停下看看自己被日光拉得长长的影子,听听脚下落叶的碎裂声——那一声干脆利落的轻响,是独属于冬天的絮语。

这冬藏的节奏,原不是停滞,更不是瑟缩。它是大地在一整年的喧嚣后,沉下心来的一次悠长呼吸;是生命在奔涌流转间,特意放缓的一段静默回旋。它教会万物,如何将外放的热烈转化为内敛的甘醇;如何在一片萧索之中,为自己、也为来年守住最温暖扎实的根基。母亲腌菜时等候的小雪,父亲削薯干前的“收浆”,乃至一杯茶的更替、一段步行的调整,无不是这宏大冬藏节奏里,一个个安分守己、庄重虔诚的音节。

【烟火人间】

母亲重启的生活

□李艺群

那件小碎花的棉服穿在母亲身上,竟如此合适。脖子上粗细适中的金项链,简单又不失优雅。我不吝言辞地夸赞了一番,母亲乐得合不拢嘴,脸上的褶子像盛开的秋菊。这个在田埂上行走了大半生的女人,正以一种惊人的姿态,开启她的城市生活。

随着年龄增长,母亲离开农村,随我们迁居城市。告别了风吹日晒,她的皮肤很快变得白皙。我们原担心她会与城市的钢筋水泥、车水马龙格格不入,谁知她反而在这里找到了新的天地。

晨光熹微中,母亲便与邻家的美美阿姨相约散步,去附近的公园锻炼身体,而后到菜市场、超市逛逛,比较哪家的菜更新鲜便宜。菜买齐了,回家的路上两人开始讨论如何烹饪手中的食材。鱿鱼炒青椒、麻婆豆腐、五花肉炒蒜薹、排骨莲藕汤……花菜和豆类炒前需要先焯水,煮排骨和猪脚也得焯水,捞出后用冷水清洗干净浮沫……这些城里人的讲究,母亲学得认真。

不擅长厨艺的母亲变得爱做菜了,饭桌上的菜每天不重样,我们跟着大饱口福。她甚至学会了制作蛋糕:三汤匙面粉,六个去皮剁碎的马蹄,二两肉末,两个鸡蛋,三朵泡发的香菇剁碎,所有的食材倒进盆里,搅拌均匀,加点盐调味,在模具或碗底下铺一层保鲜膜或蒸布,上锅蒸十五分钟。锅盖一掀,热气在厨房上空袅袅升腾,黄澄澄的碗糕香气四溢,恰如她崭新的人生,正散发出温暖的甜香。

入秋之后,母亲和美美阿姨一起动手制作本地风味的香肠。早上去菜市场买十斤前腿肉,吃完早餐后,一人一块砧板一把刀切猪肉,而后按一定比例加入高粱酒、白糖、盐腌制入味。四小时后,一人负责把肉灌进肠衣,一人负责把肠衣内的肉分段揉紧,每隔一拃长绑一个绳结。一根一根的香肠挂在阳台上慢慢风干,成为家中独特的风景。

左邻右舍缺牌友时,母亲便凑数学麻将。从未摸牌的她,竟很快领会其中门道。她说,不为输赢,只为那份热闹与欢欣。广场上,她也随着音乐翩翩起舞;晨曦中,跟着太极队伍舒展身手。这个识不得几个字的农村妇人,正以她的方式,拥抱这个全新的世界。

如今的母亲,凉鞋、皮鞋、运动鞋替换了当年的旧布鞋;染烫的短发、各式时装,取代了粗布衣衫。秋风再起时,脚底不再裂口,生活也不再只有日复一日劳作的辛劳。

新的一年来临,离开土地的母亲,仿若新年冉冉升起的太阳,主动重启了人生。她在花甲之年学习新知,在陌生环境里建立新的生活秩序。每当看她专注地搅拌面糊,或优雅地跳着广场舞时,我总想起她说过的话:“日子往前走,人也要往前看。”

从土地到城市,从农耕到退休,母亲用她的经历告诉我:无论何时,人生都可以重新生长。她将田埂上的踏实,化作学习新生活的耐性;将对家人的呵护,转型为经营日子热情。她的皱纹里,藏着的不是岁月的沧桑,而是时间赠予的智慧与从容。她的故事悄然诉说着:生命的韧性从不囿于年纪或地域,真正的归属感,来源于一颗永远向光、愿意扎根与绽放的心。这份从容绽放的晚晴,比任何春光都更温暖、更有力。