

佳作赏析

## 感谢有趣的时光

——读蔡澜《命运好好玩》

■胡胜盼

蔡澜人生智慧三部曲的收官之作，也是蔡澜的首部中英双语作品。蔡澜为人幽默风趣，乐于以鲜活、生动的文字讲述他的所见所闻，与读者分享他的见识。

这是一本很讨喜的书。封面设计讨喜，白底红字，萌宠捉鱼；书名讨喜，《命运好好玩》，透着一股子“玩世不恭”的痞帅；作者讨喜，“香港四大才子”之一；内容讨喜，短小精悍，意蕴深长。读这样一本书，是种享受，因为，色香味俱全。

《命运好好玩》共收录58篇短文。全书分为三大部分：我决定活得有趣；在玩乐中体验人生；生活充实，人就有信心。书中可以看到蔡澜对美食的品鉴，对朋友的调侃，对情绪的顿悟；也可以看到蔡澜对艺术的理解，对电影的评价，对流言的嘲讽，以及对过往的回忆，对当下生活的依恋。没有晦涩深奥的大道理，没有华丽虚无的辞藻，无非是一个个有趣又真实的小故事。字里行间，很通透，也很有情趣。蔡澜认为，人这一生应该感谢命运，应该用一种有趣的方式去生活。

“为了喜欢写而写，才是一个真正的开端。除了文字之功，还要够真、够坦白。”如此，一点一滴的生活哲学也就自然地由文字缝隙中渗透了出来。

蔡澜，既是一位作家，同时还兼具生活家、美食家、电影人和主持人等多重身份。可以说，他是吃喝玩乐样样精通，文学、电影、书法、玉石无不在行。丰富的人生阅历和精通多个行业的技能，决定了他的文章别具一格。“我叫蔡澜，听起来像菜篮，买菜的篮子，所以一生注定得吃吃喝喝。”会吃的人，懂得在艰难境遇中用食物慰藉空寂的心灵，丰盈豁达的胸襟。如苏轼，如汪曾祺，亦如蔡澜。《命运好好玩》里的美食故事多了分“跳出三界外，不在五行中”的“仙气”。作者在印度丛林拍摄时，因三个月没吃到一条鱼，实在想得要命，于是就对着做菜的老太太说：“鱼是世界上最好吃的东西，如果你没吃过，那真是大可惜了。”然而，老太太大语惊人：“可是，如果你一开始就没吃过，怎么会可惜呢？”在伊比沙岛的时候，看到一位年迈的嬉皮士在

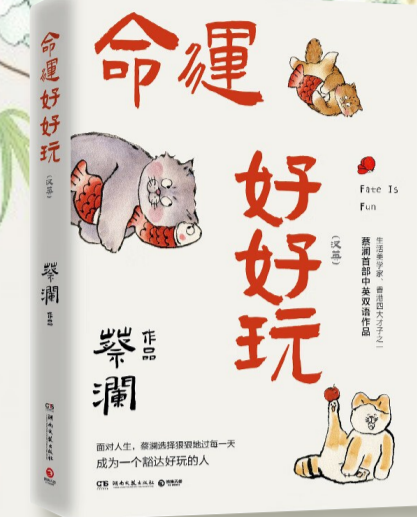
钓鱼，他面前的鱼很小，而作者身边的鱼却很大。“过来，老伙计。”蔡澜说，“我这里有更大的鱼！”老嬉皮抬起头，笑道：“可是我钓的只是早餐呀。”小故事，大智慧。一语惊醒梦中人，读者会心一笑，抚掌称好。

“人生意义到底是什么呢？吃得好一点，睡得好一点，多玩玩，不羡慕别人，不听管束，多储蓄人生经验，死而无憾，这就是最大的意义吧，一点也不复杂。”决定成为怎样的人，再贯彻到每一天里，就形成了对自己的定义和个人标签。蔡澜以各种身份穿梭于世界之中，从日本、韩国、泰国到摩洛哥、西班牙、埃及，再到不丹、迪拜、阿根廷，他以“享受”的态度，把人生和命运当作一个好玩的游戏。面对人生，蔡澜选择狠狠地过好每一天，成为一个豁达好玩的人。每个人都有着不同的命运和不同的人生。要如何面对命运，如何过好这一生，答案只有自己知道。我们无法掌控和左右命运，但我们可以把握当下属于自己的每一天，狠狠地过好每一天。面对人生的困境与变数，我们选择拥抱它

们，感谢它们。我们可以相信命运，但一定不能认命。蔡澜的文字中，充满了一种朴素而神奇的力量。

《理发店》里，离火车开动还有些时间，蔡澜索性走进一家理发店。火车鸣笛了。但没关系，伸个懒腰，他告诉自己“坐下一趟车吧”。对蔡澜来说，人生就是一趟旅行，只有玩得开心，玩得痛快，才不负此生。在内卷进入白热化的年代，焦虑成为生活的常态，然而这并不是我们想要的。我们未必会有作者那般的富足与闲适，但至少可以学习他反内卷的生活态度，尽量去做一个快乐的人，去做一个会享受生活并善于在生活中发现美的生活家。

“当猫用它们的大眼睛看着你时，你不知道它们在想什么。事实上，你不必知道。只需要爱它们。”把每一天过好，就是把一生都过好了。就像他在《佛像》一文中讲述的那个故事，他可以不信佛，可依然能从佛的姿态中找到静下心来理由。当一切归于平静的时候，我们也仿佛看到了佛在微笑。



金庸说：“蔡澜是一个真正潇洒的人。率真潇洒而能以轻松活泼的心态对待人生，尤其是对人生中的失落或不愉快遭遇处之泰然，若无其事，不但外表如此，而且是真正的不萦于怀，一笑置之。”蔡澜，与金庸、倪匡、黄霑并称“香港四大才子”。《命运好好玩》是

田园风雅

## 夏天的菜园

■崔道斌

我的家，在一个小县城的城郊。我的周末时间，一半交给了喜爱的文学名著，一半交给了瓜果飘香的菜园。读书，充实了我的精神世界；种菜，丰盈了我的餐桌饮食。

夏日清晨，走进菜园，映入眼帘的是嫩绿的黄瓜、鲜红的番茄、紫红的茄子、青翠的辣椒、垂坠如瀑的豇豆……嫩叶之上，晶莹的露珠映着初升的太阳，闪闪发光。呵，我家的菜园，简直就是一幅五彩斑斓的田园风光画。

喜欢种菜，缘于母亲。我刚开始种菜时，什么都不懂，种啥都长不好。茄子长得像打了霜一样，蔫不拉几的；豇豆长得像热水烫过一样，毫无生

机……既不好看，又不好吃。

母亲是种菜能手，在我很小的时候，她就曾经告诉过我一句关于农业的谚语，“清明前后，种瓜种豆”。母亲说，种菜看季节，什么季节种什么菜。

人勤地不懒。母亲虽已仙逝，但她老人家的教诲言犹在耳。去年，我和妻子从春天忙到冬天，在左邻右舍的指点下，一年四季种什么菜，施什么肥，合理安排，长短结合，品种齐全，样样蔬菜都尝试着种了一点。春天种茼蒿、菜苔、土豆、洋葱；夏天种黄瓜、豇豆、辣椒、茄子、苦瓜、南瓜、葫芦、番茄；秋天种夏天二茬的瓜瓜豆豇豆，还有扁豆、丝瓜；冬天种萝卜、菠菜、包菜、白菜。除此之

外，菜地里还少不了葱、姜、蒜、荆芥、薄荷、紫苏、韭菜、芫荽、大茴香、小茴香等等。

母亲曾对我说：“种菜如做人，须守天道，须顺四时，须知敬畏。”菜多了，吃不完，隔三差五的，我就给亲戚朋友或同事同学送些带着露珠和泥土的蔬菜，虽然青菜萝卜、瓜瓜豆豇豆不够尽意，但千里送鹅毛，礼轻情意重，也让亲情友情愈加浓郁。

夏天的菜园，带给我的不仅是快乐、充实、满足和希望，更是一种“采菊东篱下，悠然见南山”般的情趣和境界。

诗词春秋

## 西大夜色(组诗)

■张鉴

## 漫步校园小路

弯弯绕绕的，是夜色中的白色蛟龙  
驾几枚薄暮，从小河游到这片深海  
古老的童话踩着露珠风吟  
童年的记忆蘸满红籽和野百合  
那白衣少年和红裙女孩，是缀在  
青春上的诗行。藤蔓缠绕的大树  
则是恢弘的哲学命题

一只停在云端的鸟  
正张开翅膀，以最美的幻姿准备选修——  
风的禅语，星的愿望  
再或者是最简单的一次思想的呼吸

## 荷塘与树林

这片荷塘，依旧是朱自清当年的月色吗  
哦，那荷香总让我迷糊  
隔了近两年，依旧带着淡淡的悲绪和诗意  
这一片无边花海，盛满  
蛙叫、蝉鸣，窃窕淑女的身姿  
和读书郎的梦想，我想，剪一片绿叶  
裁几缕芬芳，是不是可以剪辑成配乐散文  
可以写书法的水字，还可以抽象为佛陀画

转入树林，到处是唐诗或宋词  
抬头，低眉，举手，投足  
每一次遇见，要么是王维李白的  
要么是易安三变的……  
缠绕的枝条，飞舞的蜻蜓  
古老的树根，年轻的花朵

走着走着，我就迷失在过往的版图  
和未来的风中

## 小栀子花

她穿着一袭纯白的小裙子，在小路的两旁  
散漫而随意地站着

她对阳光微笑，和南风舞蹈  
可是，她寂寞。她不属于任何人，也无意  
给谁传达一封暧昧的情书

当我路过，含羞带露的  
正在给我诉说年华的无情  
而正在老去的却对我泰然微笑  
我没有停下脚步，一个人的旅途  
有花香在夜色里  
相迎，又相送

## 夜色

无疑，这是个天堂  
虽然此刻我行走在人间的月色里  
那些晚风为我带来年轻的时光  
寂寞深处。某个密码正被破译  
就像月季牡丹小小的紫色花  
在静修或者热恋  
几滴错落的花香，清淡着夏夜的温度  
星光之下，心跳的节拍由近至远。临行  
徘徊又徘徊的眠眸，弹奏着断断续续的  
风影和花香

## 慢行渐远

明天我就要离去。这座梦中的花园  
它不属于我。走在浮动的夜色里  
暗香在身体里狂野奔跑  
那些植物和植物的呢喃。那些  
花香和花香的恋爱……我想征服  
但无法征服

我想带走些  
豪奢澎湃的嘉年华，但手指和心灵  
都有无法缝补的缝隙。岁月是把小锯子  
把繁茂枝叶和盛开时光，都锯成支离破碎的残片  
月下，一个叫梦的影子  
正在发芽



《东升村之竹林农家》  
李一夫/国画

心香一味

## 怀旧的玉米糕

■陈利民

明代文人李渔在《糕饼》一文中曰：“谷食之有糕饼，犹肉食之有脯腊。”糕点这种民间传统美食，既可以当主食也可以当点心，是用米粉掺和面粉、玉米粉等食材蒸制或烘烤而成的食品，不同地域有不同的制作方法。记得我读高中时，母亲就会制作一种色泽金黄的玉米糕。

一九八零年九月，我在四川达县金垭高中住读，每个周末回家一次，临到星期天下午返校之时，必须带上母亲做的老咸菜和玉米糕。起先，我也吃过父母单位食堂做的三角形玉米糕，也叫“苞谷粿”，粗糙难咽，满口面渣。后来，母亲自己做玉米糕，颇费周折，煞费苦心。她提着一桶磨好的玉米粒，拿着白布口袋去附近老乡家借石磨，磨玉米粉。母亲一个人要磨好一桶玉米粒实属不易，既要推磨，又要添加玉米粒。玉米粉磨好之后，掺和少量面粉或糯米粉以及适量白糖，用力揉合成黄艳艳的面团，等我回家就准备上灶蒸。在家庭经济宽松之时，母亲会在玉米糕里加鸡蛋，每个玉米糕中心放一颗红枣。

糕点在我国制作历史悠久，在儒家经典《周礼》中就有记载：“稻米二，肉一，合以为饵，煎之。”饵者，就是粉饼之意，说明那个时候便有了以肉为馅的油煎饼。到唐代，糕点的制作兴盛于市，遍布民间。唐人制作糕点多用米粉及粟、枣等果料蒸制而成，糕里适时加入菊花、茱萸等花卉，以应时节，故称“菊糕”“花糕”。据北宋陶谷

写的《清异录》记载：“枣米蒸破，见花乃进。”到了宋代，糕点品种繁多，造型精致，这在《武林旧事》卷六里有详细记载，如糖糕、粟糕、蜜糕、麦糕、豆糕、滋糕、雪糕、丝糕、乳糕、蒸糖糕、生糖糕、小甗糕等等，并且在端午节、重阳节、春秋社日等民俗节日中，饮食糕点之风大盛。

明代李时珍曰：“糕以黍、糯合粳米粉蒸成，状如凝膏也。单糯粉作者，曰粿。米粉合豆末、糖、蜜蒸成者曰饵。”明代的糕点不仅仅是一种食物，将药膳养生的滋补中药材掺入米粉中，辅以及其他食材，制作成药食两用的养生糕点。

曹雪芹先生深谙美食之法，《红楼梦》中有不少地方描写到美食，也写到清代繁花似锦的糕点文化。如第十一回提到明代有山药糕，山药粉和米粉拌糖蒸制而成，再加上枣泥豆沙之类。秦可卿说：“昨日老太太赏的那枣泥馅的山药糕，我倒吃了两块，倒像化了的动似的。”如第三十七回，袭人听说，便端过两个小拍子盒子来，先揭开一个，里面装的是红枣和鸡头两样鲜果，又一个，是一碟桂花糖糕新栗粉糕。在大观园里，女孩子们大都喜欢藕粉桂花糖糕，是以藕粉、糯米粉、蜂蜜、牛奶等调和蒸制而成。

梁实秋先生在饮食方面见多识广，对糕点也颇有心得，他在《满汉细点》一文中写到：“说良心话，北平饼饵除上述几种之外很少有令人怀念的。有人艳称北平的‘大八件’‘小八件’，实

在令人难以苟同。所谓‘大八件’无非是油糕、蓼花、大自来红、自来白等等，‘小八件’不外是鸡油饼、卷酥、绿豆糕、糟糕之类。”

周作人先生对家乡绍兴的糕点情有独钟，他在《绍兴的糕干》一文中写到：“香糕俗称糕干，实取义于上述情形，其后陆续改进，色、香、味遂臻上乘。加以清举举行科举，浙东一带应试赴考者，均以香糕为途中之点，香糕受当时知识阶级传播，名闻益远，踪迹及于京畿，故亦有‘进京香糕’之称。”俗话说：“晴带雨伞，饱带饥粮。”周作人先生描写他故乡的“糕干”，也不过是出门在外的人随身所带的一种干粮，供路上饥饿之时食用。

如今，中式糕点、西式糕点品种繁多，花样翻新，令人目不暇接，眼花缭乱，但我仍然怀念母亲过去做的玉米糕，那种天然的香，自然的美，纯粹的甜，只能是永远的回忆。