聊斋闲品

以物养志

♣ 陈鲁民

古人言“君子役物,小人役于物”。学者木心也说过:“玩物丧志者,其志小,志大者玩物养志。”物有博古清玩、园林幽舍;琴棋书画、诗酒花茶,五花八门,不一而足。但物是死的,人是活的,玩物既可丧志,也可养志,事在人为,境由心造。

以物养志最早的记载是商朝开国君主成汤,他为了激励自己不断注重精神提升与品德修养,在沐浴用具上刻下警词“苟日新,日日新,又日新”。强调“如果能每天除旧更新,就要持之以恒”的动态革新理念。其中,“新”字的三重递进,体现了从单次革新到持续革新的过程,成为中国传统文化中“创新”思想的源头。他是在养革新之志。

勾践的“卧薪尝胆”,则为以物养志的最成功实践。兵败亡国的越国君王勾践,为复国报仇,他睡在柴草上,在房间里挂了一个苦胆,每天起床后都会尝一尝苦胆的味道,以此来铭记自己的耻辱和决心复仇。经过“十年教训,十年生聚”,终于成功复国,“三千越甲可吞吴”。他是在养强国之志。

东坡种竹,也是以物养志。苏轼生平爱竹,曾言:“宁可食无肉,不可居无竹。无肉令人瘦,无竹令人俗。人瘦尚可肥,士俗不可医。”因而,他不论是京城为官,杭州主政,还是贬谪黄州,远徙海南,都不忘在房前屋后种一片竹子。闲暇无事时,赏竹、画竹、写竹、咏竹,以竹喻人,以竹养志,激励自己像竹那样坚韧、高洁,不堕流俗,不屈恶势,正直阳光,豁达通透。最后,他成了诗词文书画禅全面发展、样样精通的文化大家。他是在养文化之志。

清代笔记小说《履园丛话》记,苏州城隍庙里住持袁守中,志趣高洁,见识不凡。他的案头摆着一具用紫檀木制成的小棺材,长三寸许,有盖可开可阖,每每拿在手里把玩。有客人笑问:“君制此物何用耶?”袁守中回答:“人有生必有死,死则便入此中。吾怪世之人但知富贵功名、利欲嗜好,忙碌一生而不知有死者,比比是也。”所以每当他遇有不如意事,就看看它,把玩一阵,慢慢就想通了,释然了。他是在养人生之志。

陈毅不论是当上海市长还是外交部长,办公桌上始终放个铜墨盒,上面刻着一行字:“满招损,谦受益;终日乾乾,自强不息。”尽管陈老总一生功勋赫赫,威震天下,但却始终秉持谦逊谨慎的品格。陈毅有一首诗写道:“九牛一毫莫自夸,骄傲自满必翻车。历览古今多少事,成由谦逊败由奢。”他是这样说的,也是这样做的。他是在养人品之志。

“仰观宇宙之大,俯察品类之盛”,物是一样的物,但玩法不同,寓意有别,志趣各异。写诗填词也是在玩物,一般人也就是当成文字游戏,满足于敷衍成篇,合辙押韵,因而被称为雕虫小技;李白却写成了“诗仙”,杜甫写成了“诗圣”,白居易写成了“诗魔”。写字画画也是在玩物,王羲之写出了《兰亭集序》,被誉为天下第一行书;张择端画出《清明上河图》,成为中国绘画史上不可多得的瑰宝。

物可以养志、养心;也可以养廉、养节。孔子见“宥坐之器”,悟出“虚则欹,中则正,满则覆”的做人道理。于谦见石灰出窑,立志“粉身碎骨浑不怕,要留清白在人间”。郑板桥听到窗外清风吹动着竹子,“衙斋卧听萧萧竹,疑是民间疾苦声”。吉鸿昌把“做官即不能发财”几个字烧制在瓷碗上,一生践行不辍。他们都做出了一番事业,非同凡响。

人贵有志,志贵在养。无心者,事事可丧志,物物可丧志;有心者,事事可养志,物物可养志。一斋幽舍,几椅瓶花,笔墨书画,游鱼闲猫,俯仰把玩,皆可生清趣,养清志,使人精神有所托,情感有所寄。

知味

豆色宜人

♣ 王 剑

圆润饱满,色彩斑斓。抓一把在手里,会有一种玉的质感。这就是豆,古时称作菽,是鼎鼎有名的五谷之一。

豆是人类忠实的朋友。俗话说:“每天吃豆三钱,胜似服药连年”,足见豆子对人类肠胃的呵护和关照。

绿豆呈翠绿色,幽邃,纯净。它柱状的身形和白细的胚芽,给人一种天然生动的跳跃感。

绿豆是乡间作物中的小家碧玉。它随性、皮实,不挑剔土壤,也不抱怨天气。田间地头或者渠边沟畔,都能看见它们葳蕤生长、倚风自笑的样子。绿豆开花是一喷儿一喷儿的,上边开着花,下面豆荚就挂出来了,一根根掩映在豆秧间。没过几天,几根性急的豆荚就从绿色变成黄褐色甚至黑色,把豆囊撑得鼓鼓的,好像要炸开似的。这时候,就要及时摘下来,放在簸箩里晾晒。而后剥去荚壳,再在阳光下晒,晒透,咬在嘴里咯嘣响。然后,收到预先备好的瓦罐里。

绿豆的吃法很多,却因人而异。可做绿豆糕。绿豆面掺麦芽糖、薄荷、糯米粉,搅拌糅合,和成面坯,摊放在竹制模具里,用小火慢蒸。蒸熟后的绿豆糕,色泽嫩绿,质地细密,软而不散。拈一块细品,会有一种绿意盈盈的清香,直抵肺腑。

要是嫌费事,那就煲绿豆粥。绿豆人缘好,可与大米同煮,也可与玉米糁混搭。文火熬一小时,一锅软烂濡香的绿豆粥就熬好了。然后,炒一盘韭菜鸡蛋,再凉拌一盘萝卜丝。家常又实惠,是一顿好饭。

绿豆最简易的吃法,是熬绿豆茶。锅里放几碗清水,倒入提前泡好的绿豆,先大火,再小火,直到绿豆开花出沙。熬绿豆茶,其实透着功夫和耐性哩。如果你喜欢淡绿色,就一次性加足水量,中途不点水。一点水,汤色就变成了淡红色。掀开锅盖,绿豆特有的清香味儿就冲出来了。放凉,盛一粗瓷碗,咕咚咕咚喝吧。绿豆茶败火、清热、消毒、解躁渴除烦忧,比吃祛火药好。后来我才知道,绿豆清热之功在皮,解毒之功在肉,是豆类食物中著名的“灭火器”。

乡间过年时,喜欢把绿豆生成绿豆芽。这种豆芽,头小尾短,状如蝌蚪。焯了凉拌,或者大火爆炒,都是一道不错的下酒菜。

还有一种吃法,用绿豆面搅汁儿发酵,摊在拱底的小鏊里焙熟,俗称绿豆沫儿不翻儿,是我们老家远近闻名的特色美食。

黄豆呈金黄色,身形魁梧,膀大腰圆,透着一种天然的贵气。

白露前后,黄豆的豆荚日渐饱满,正是吃“毛豆”的好时节。摘几捧青青的豆荚,洗净,放进铁锅里。加水、干辣椒、姜片、八角、盐,焖煮。捞出控干,装盘,就可以吃了。毛豆咸香筋道,清气漫溢,令人回味。

漯河人的餐桌上,有一道很有意思的家常菜,懒豆腐。懒豆腐的“懒”,并非懒惰之懒。只不过与豆腐相比,它的制作工序相对简单一些罢了。想吃懒豆腐,得头天晚上动手。从粮囤里掘出一瓢上等的黄豆,仔细捡去烂籽、瘪粒,剔除收打时不小心掉进去的小石子、小土块、豆角皮,然后倒进瓷盆里,喂上凉水。经过一夜的浸泡,豆粒吸足了水分,个个滚圆饱满,金黄透亮。

搬出手摇的小石磨,把泡好的黄豆倒进磨孔里,加水。也可以放进少量的花生米、薏仁和芝麻,营养会更丰富一些。缓缓摇动磨把儿,白色的浆汁就顺着磨缝溪流一样地淌下来。不消一刻工夫,浆坯就磨好了。

把萝卜樱、小白菜洗净,控水,切成寸把长的小段;红白萝卜一只,切成细条。然后把他们一块放入大锅里,加少量的水,大火催开。等到青菜塌架,倒入浆坯,再放进一大捧泡好的黄豆,转小火慢煮30分钟。这时,打开锅盖,你会惊奇地发现,豆渣已经和青菜、萝卜抱在一起了。漯河人形象地称之为“蚂蚁上树”。用笊篱捞出,挤去多余的水分,倒进瓷盆里备用。铁锅里加油,放入红辣椒、葱姜蒜末儿,爆炒出香味,再倒入备用的懒豆腐翻炒,几分钟就可以装盘了。与这种热炒懒豆腐标配的,是烙馍。最好是地火烧鏊子,火花很大的那种,趁热卷着吃。像我这种嘴馋的,一次能吃五六个。

懒豆腐含有豆腐的营养成分,又保留了豆渣中的粗纤维,入口有一种沙沙的感觉。不仅是居家常备的菜品,也是招待客人的一道美味。

在豆类家族中,豇豆、黑豆、红小豆和豌豆也非常有个性。而体型偏大的蚕豆、扁豆、刀豆和四季豆,则被打入另册,称之为菜豆。

豇豆的籽粒扁长壮硕,杂有粉白与浅红相间的花纹,是八宝粥的主要配料。我小的时候,经常看见母亲在玉米地边点种豇豆。玉米长,豇豆也长。豇豆多为三荚相连,每荚可结籽20个左右。秋天的中午,母亲喜欢用豇豆与麦仁儿同煮,然后下入搀好的甜面片。这种混搭的美食,令我至今难忘。

黑豆身披油亮的黑彩,因富含维生素和蛋黄素,而被称为“田中之肉”。在我的老家,乡亲们可不懂营养学,只知道黑豆质地坚硬,人吃了长力气。他们通常的做法是,把小麦与黑豆按比例混合,放到石磨上磨成杂面。傍晚的时候,家家户户的房顶上都飘起了炊烟。灶膛里燃烧的是豆秆,锅里翻滚着的是玉米糁和杂面条。一会儿工夫,黑豆面的清香就溢满了农家小院。时至今日,乡亲们仍然把这种特色饭食,亲切地叫作糊涂面。

红小豆呈暗红色,因质地偏软、出沙率高,而被称作“开锅烂”。老家人过年,常把红小豆与红薯、柿皮儿一起焖煮,晾凉后捣成泥,用作豆包的馅料。这种豆包,吃起来口感沙甜绵密,润燥解腻,是过年食物中的上品。

青色的豌豆,看起来赏心悦目,常常被当作提鲜增色的配菜。前几年,我喜欢给家人做一道菜——青豆鸡丁。将葱姜蒜放入锅中爆香,加入鸡丁翻炒。然后倒入洗好的嫩豌豆,焖炒一会儿即可出锅。豌豆脆软可口,鸡丁鲜香入味,很是下饭。

离我家不远的菜市场的一角,有一个卖豌豆糕的摊点。摊主是位老太太,穿一身素净的衣服,头上戴一顶白色的薄帽。她一般傍晚的时候出摊,一屉豌豆糕一会儿工夫就卖完了。我骑车路过她的摊点时,有时会买上几块钱的,不买时就站在旁边静静地看。老太太的手脚很麻利,背有点驼。每次看到我时,她的脸上都会露出淳朴的笑容。她的笑容很亲切,很温暖,总让我想起乡下的母亲。

夜 读(摄影) 陈若溪

人与自然

枫杨树下凉意生

♣ 韩红军

第四次,抑或是第五次走近这棵树。看我走近,两只喜鹊“喳喳喳喳”脆叫几声,展翅飞向远处的林子。

此刻这棵树独属于我。树形高挑颖秀,没有过多的旁枝,利利落落、精精神神。深灰色的树干,有碗口大小,虽称不上粗壮却也并不羸弱。时近傍晚,金黄色的阳光在葱郁的叶子上跃动着,黄绿、翠绿、青绿、黛绿、墨绿,深深浅浅的绿色变幻着飞溅着。

枫杨树下,自生凉意。绿树阴阴翠盖长,凉意来自树冠的荫翳,也源于如风铃般悬挂于枝叶间的翅果。成熟的翅果,中部椭圆、饱满鼓胀;两侧长着一对浅碧色的薄翼,几近透明、跃跃欲飞。二三十颗缀成一串,宛若一条条碧玉项链、一穗穗绿绦流苏,高高低低垂吊在枝间。或单串独秀,或双串相携,或三五串攒积,或数十串上百串列阵,璘璘闪光,煞是壮观。密密麻麻的翅果压弯了枝条,在头顶搭起一条绿色连廊,别有洞天。细风一吹,翠叶窸窣,流苏轻摇,顿生风姿。不禁使人想起古时贵妇簪在发间的首饰——步摇。“云鬓花颜金步摇”,金银珠玉垂于钗首,随步而摇颤撞击,发出清冷脆响,给人以视觉和听觉上的双重美感。也可能想起的是《洛神赋》里的句子:“披罗衣之璀璨兮,珥瑶碧之华琚。戴金翠之首饰,缀明珠以耀躯。”秋波流转,裙裾飘飞,莲步缓移,步摇轻曳,步步生姿、步步生香、步步生花……

枫杨树也生花。它的花期在暮春,多为淡绿色或乳白色,书上将其串状的下垂花序称为“葇荑花序”,自然也是美极了。相对于春天的一树葇花,我更喜欢夏日的一树翅果。夏天的枫杨,枝舒条柔、叶展果饱,丰满、自信、从容,娇而不媚、沉而不倨。夏日与枫杨的相遇,正可谓是“在最好的时光,遇见最好的你”。

不唯是我,1300多年前的杜甫,也在最好的时光里,遇见了最好的枫杨,并为此留下一首题为《田舍》的小诗:“田舍清江曲,柴门古道旁。草深迷市井,地僻懒衣裳。榉柳枝枝弱,枇杷树树香。鸬鹚西日照,晒翅满鱼梁。”唐肃宗乾元二年(公元759年),诗人因对时政不满,放弃华州司功参军之职,翻陇坂、入陇右,先后旅居秦州、成州,几经辗转,终到成都,定居于浣花溪畔,度过人生中一段难得的安定时光。夏日的浣花溪水丰草美,尤其是诗人的草堂四周幽静秀丽,枇杷树硕果满枝、清香阵阵,榉柳也是枝柔条软,尽显夏时之美。

杜诗中的“榉柳”,即是枫杨。而在现代植物学分类中,枫杨不但非“榉”非“柳”,而且非“枫”非“杨”,列身于胡桃目胡桃科,与核桃(胡桃)是近亲。之所以有“枫杨”之名,只因果实上一对狭长的翅膀与槭树相似,槭树又通常称为“枫”,故而得一“枫”字;又因其枝叶柔软,形似垂落的杨柳,遂取一“杨”字。原来是美丽的误会!然却“一切皆有因果”,之所以误会,正是因为枫杨融合了多种植物的多重之美。不同的时节、不同的角度、不同的部位、不同的形态,各有其美。

于枫杨,我也有一个误会。多年前初闻“枫杨”一词,是因为它被嵌入一所中学的校名。彼时未见其字,也不知有树,误以为是“风扬”二字。青葱少年,鲜衣怒马,最好的年华里如初升红日、腾渊潜龙、啸谷乳虎,也如试翼鹰隼,风尘翕张、一飞冲天。后来终于看到了这两个字,特别是多年后真正见到枫杨的树、枫杨的果,更觉取名之巧。作为一颗果实,只有努力长出一对有力的翅膀,借助风力,才能飞得更高、飘得更远;而且枫杨的每一条花语——坚韧不拔、旺盛的生命力、温馨、友爱、收获……无不散发着蓬勃而浓烈的青春气息。

盛夏,下午五点的阳光依然热辣辣的。明明暗暗的光影,在枫杨枝叶间缠绵缱绻。两只喜鹊从远处结伴飞来,落在树梢间。可能还是刚才飞走的那两只,它们站稳身子,便又喳喳叫了起来。骤起的鸟鸣,激越、尖锐,撞破了林间的寂静,让垂挂的翅果也心间一凛,轻晃了一下身子。它们似在呼朋唤友,果然又有三四只飞了过来。鸟鸣声越来越稠,枫杨枝上,越来越多的翅果随之轻晃了起来。

串串翅果轻摇,枫杨树下立时生出了微风,悠悠然、幽幽然。

诗路放歌

谁在桥上看风景

♣ 廖 伟

汗渍

这次我看见他
背驼一座山——
干了的部分结晶为雪
正好覆盖住山的最顶端
未干的部分流成一条溪
在山的最底部,一步三回头

静止的云

大得像一座山,一动不动
尤其像诗行里长着眼睛的敬亭山
陪了我整整一个冒汗的下午
终于把茶执得寡淡
一声鸽哨如一声叹息
山也淡了,在对面的楼群上散了

酉水河湾入夜

天色越暗,越像一支画笔
伸进酉水
只是来泡泡,并不会搅动
水愈发浓酽,弦月之下
江面如缎,菜籽油般闪烁
可以让一些古典的元素
渐次走来了——骑马的秦夫人
穿甲的白夫人,摆渡的翠翠
又惊起三两只野鸭……
此时,请原谅一叶扁舟闯入
无篷无帆,一男一女一狗
老妇坐船头,不紧不慢摇着木桨
老汉坐船尾,嘴叼叶子烟无语
小白狗卧鱼篓旁,昏昏欲睡

溱洧水城赞

♣王洪涛

水城新启

溱洧千年焕彩章,水城新启绽华妆。
文旅兴市标程举,民生厚意映华堂。
八般妙艺凝佳景,千种精工雅韵彰。
客醉斯间离难舍,胜境流连意悠长。

花船游

溱洧水滨花事稠,仙裾摇曳上兰舟。
云鬟簪月疑星汉,绮袂生风拂画楼。
一笑可倾尘世梦,千般姿态古今愁。
且随灯影听吴语,不负清宵此夜游。

半城烟火

溱洧千年雅韵滋,诗经筑梦正当时。
青衿雅意融街巷,庠序徽风入画墀。
打造宜居新场景,拓开文旅华章辞。
八方宾客同称妙,半城烟火半城诗。

荐书架

《浦东新史》:生动讲述建设者接续奋斗的故事

♣ 陈 悦

《浦东新史》是作家何建明继《浦东史诗》之后,聚焦浦东、阐释浦东独特地位和意义的最新著作。《浦东新史》清晰描绘了浦东从“打地基”的艰苦奋斗到“盖高楼”的引领跨越,生动讲述了浦东建设者在新时代接续奋斗的动人故事。该书着重解读这片热土的华丽蜕变,深入剖析陆家嘴金融城、张江科学城、临港新片区等重点区域的成长历程,追踪自贸区从1.0版到升级版的迭代之路。通过翔实的数据和典型的案例,立体呈现浦东作为中国现代化进程生动样本的完整风貌。

作家何建明表示,从《浦东史诗》开始,他就与浦东结下不解之缘。为创作《浦东新史》,他在8年间走访了80家单位,采访204位当事人,对浦东发展的每个板块进行了“扫描式”的书写,突出了浦东在新历史阶段的创新创造和高科技及对外开放方面的探索与成果。

《浦东新史》的出版,不仅是对浦东发展的真实记录,更是对时代精神的有力诠释:在书中,作家不仅记录了宏大叙事下城市建设的辉煌篇章,更关注每一位建设者奉献与奋斗的脚步,有怀揣梦想的创业者,有勇于突破技术封锁的科学家,更有恪守岗位的基层工作人员,他们用汗水浇灌这片土地,共同托举起浦东的繁荣。这些人物形象让历史不再是冰冷的文字,而是一个个有血有肉、有温度、有情感的生命历程。

民间纪事

爱心不在钱多少

♣ 梁永刚

那天早上晨练回来,路过一个路口,看到一车西瓜不错,于是决定买一个。

卖西瓜的中年男子和我年龄相仿,40多岁,皮肤黢黑,老实憨厚。我低头正挑瓜时,一个老人急匆匆走过来,拉着卖瓜男子的衣衫佯装生气,故意逗他:“你咋弄哩,找错我钱了。”

卖瓜男子愣怔一下,满脸通红,说话也结巴起来:“少,少找多少,俺给,给你。”老人一看他着急忙慌的样子,扑哧笑了:“是这样的,刚才我给你二十块钱买瓜,你当成五十块钱找我了,这不,这是你多找我的钱。”

老人把几张钱塞到了卖瓜男子的手里,嘴里絮叨着“种个瓜不容易”,准备离开。正在这时,卖瓜男子的妻子跑了过来,得知事情缘由后,一个劲儿向老人道谢,连声说“今天遇到好心人了”。末了,对丈夫嗔怪道:“你瞅瞅你,弄啥吃哩,我就到卫生间解个手,你又找错人家钱了。”卖瓜男子不敢犟嘴,低着头像做错事的孩子,接受着家长的数落。

在我原先居住的小区附近,有一位推着架子车卖大刀米皮的中年女子。她的小摊很简陋,只有两张小方桌,外加几把折叠凳子,不过,这个女子手艺好,人很实在,调的米皮不仅味道好,还量大实惠,吸引了不少食客。

有时候我和妻子懒得做饭,就带着孩子去吃米皮,去的次数多了,彼此也就熟悉了,平时路过她的摊点,总要打个招呼。后来听人说,前几年这个女子和不正干的丈夫离了婚,自己一个人做小生意,拉扯着两个孩子,日子过得很艰难。

一天晚上,我又和妻子去那个小摊上吃米皮。刚坐下来,抬头看到一个瘦小的老人站到了摊前。

之前,我在这个小摊上多次碰见过这个老人,可能是长时间没有理发的缘故,胡子拉碴的,头发也蓬乱得像一堆枯草。女摊主一边麻利地收拾桌子上的碗筷,一边笑着对老人说:“叔,你先等会儿,我忙完马上给你调米皮。”

老人嘿嘿傻笑着,目光有些呆滞。不大一会儿,女摊主用一次性餐盒,装了满满一份大刀米皮递给了老人,老人二话没说,转身走开了。

老人走后,我忽然想起一件事,好几次看到他从女摊主手里拿走米皮,可没有见他付过一次钱,难道这位老人是女摊主的亲戚,或者是熟人?

出于好奇,我问女摊主到底是怎么回事。她沉默片刻,叹了口气说:“好像是去年夏天吧,他来我这儿吃米皮,吃完后在兜里摸了半天,摸出一个烂布片,里面总共装了不到十块钱,是他捡矿泉水瓶卖的钱。我的泪窝浅,不敢瞅见这些心酸事,一瞅见泪刷地一下全出来了。我伸手把装硬币的烂布片又塞到老头儿的衣裳兜里,郑重其事对他说,叔,你啥时候想吃米皮了,只管来,我一分钱不要……”

女摊主一边讲一边抹眼泪,末了,神情黯然地对我说:“老头儿真是怪可怜的,他每次来,我都调一大碗米皮,让他带走吃,值不了几个钱,不算个啥。”

困惑我多天的谜底终于解开了,这位淳朴善良的女摊主,让我陷入了无尽的感动之中。

我们单位还在老城区的时候,有一天晚上加班,深夜才回家,骑着电动车走到半路,远远看到一个醉汉躺在路边,身旁站着几个路人。我停下来上前观看,醉汉50岁左右,光着上身,鞋也丢了一只,仰卧在地上呼呼大睡。

我问围观路人:“你们打电话报警没有?”几个人摇摇头,有一个走开了。我想,此人烂醉如泥,即便警察来了,也问不出个所以然,不如查看一下他的手机通讯录,兴许还能联系上他的家人或朋友。

我把这个想法说给几个热心路人,他们一听都说中。一番查找,在醉汉裤兜里摸到了他的手机。还算不错,他没有设置开机密码,打开一看,屏幕上显示该手机有67次未接电话,其中有个标注“三妹”的手机号码打了30多次。

很快,我拨通了醉汉手机上“三妹”的电话。对方说话带着哭腔,嗓门很大:“哥,你在哪儿啊,爹娘都快急疯了!”我简单叙述了一下事情经过,告诉她具体位置。女孩一番道谢后,挂断了电话。

我们在等醉汉家人的间隙,一个过路的烫发小伙子,从旁边24小时营业的便利店买了几瓶矿泉水,给在场的人一人发了一瓶,剩下一瓶,蹲下身往醉汉的嘴里灌了一些。

半个小时后,一家老小赶了过来。此时,因为好心小伙子给醉汉灌了些水,醉汉头脑已经清醒了许多,我们和其家人一起,把他抬上了车。

有一位满头白发的老人,是醉汉的老父亲。临走之前,老人挨个和我们握手,一个劲儿道谢:“还是好人多啊,要不是你们几个伸手相助,这个鳖子在这儿睡一夜,指不定有啥好歹哩”。我劝慰老人:“经常喝酒的人,谁没有出过洋相丢过丑。再说我们刚好碰到了,也算是缘分,谢啥哩,赶紧回去吧!”

载着醉汉的车子缓缓驶离了现场,心里过意不去的老人从车窗里探出头,一直向我们摆着手。我们几个素不相识的路人,相互打声招呼也都各自回去了。夜已深,风沁凉,路灯昏黄,我的心里却是热乎乎、亮堂堂的。

赠人玫瑰,手留余香,心存幸福。面对身边那些需要帮助的人,只要心存善念,就像那位把瓜农多找的几十元钱送还的老人,那位免费让老人吃米皮的女子,那位买来矿泉水往醉汉嘴里灌的青年,和捐赠巨额善款的慈善家,同样都是值得尊敬的。因为,慈善的不是钱,是心。只要有爱心,人人可慈善。