

相约第二十个三十年

□刘素芳

人到退休，回望半生走过的路，最让人怅然的，从来不是未曾抵达的远方，而是大半辈子匆匆流转，竟没给岁月留下半分扎实的印记。这份沉甸甸的悔意，在我读完宁波朱永宁先生有关古桥的著作后，彻底涌上心头。

宁波的朱永宁先生，是实打实的古桥守护者与记录者，退休后花了20年，为宁波1100多座古桥丈量桥身长宽度，记录古桥始建年代、修缮历史、民间传说，一一考证，图文并茂、史料翔实，成了宁波古桥最珍贵的档案。捧着这本厚重的书，我坐在书桌前愣了很久。

反观自己的前半生，满是虚度与遗憾。年轻时总执念于“行万里路”，每年都要挤出时间，奔赴两三个陌生的城市，天南地北地游走。可那些旅行，不过是上车睡觉、下车打卡的走马观花，什么江南的烟雨朦胧、北方的山川壮阔，如今忘得一干二净。若不是翻出几张泛黄的旧照片，几乎要忘了那些旅程真的发生过。若是当年能选定一个方向，哪怕专注记录家乡江苏南通吕四渔港的潮起潮落、渔家烟火，几十年如一日地记录、整理，如今也能留下属于自己的文字与影像，让时光有迹可循。可那时的我，根本没有时间概念，把日子拆成无数碎片，东一头西一头地乱撞，看似过得热闹，实则什么都没留下。

直到这时才真正明白：时间的价值，从不在你耗费了多少，而在于你沉淀了什么；时光本身廉价，能留下痕迹的时光，才最珍贵。

因为自幼就喜欢画画，临近退休，我就选定将画画作为退休后的主攻方向，好好利用以后的二三十年。在宁波，就已经跟好几位老师学习了绘画基础技法，素描、油画、水彩，线条、构图、笔墨，都有涉及，平日里也常临摹名家画作，算是有了一定的根基。可画得越久，心里的疑惑越多：临摹时总抓不住神韵，面对实景不知如何写生，笔墨之间总少了几分灵气与格局，就像一只蹲在井底的青蛙，看得见眼前的一方天地，却摸不到绘画真正的高度与边界。

身边人得知我要远赴北京国家

画院进修，多是不解：“都退休了，辛苦大半辈子，还不好好享受生活，有这钱，不如去国外旅游几趟？”我只是淡淡一笑，前半生已经混得潦草，后半生，我不想再敷衍自己。

画院的研修班，为我们打开了一扇全新的窗，彻底打破了我以往的认知局限。在那里，我找到了自己一直以来临摹时困惑的根源，那些萦绕心头许久的疑惑，一点点被解开。站在高处看风景，才知道原来的格局有多小，终于理解了画画不只是技法的娴熟，更是心境的表达、意境的营造，是“外师造化，中得心源”的真正含义。

最让我受益匪浅的，是跟着范扬老师去广东韶关丹霞山写生的经历。丹霞山的红岩赤壁、奇峰怪石，云雾缭绕间的山水肌理，和我平日里临摹的江南山水全然不同，面对这般壮阔实景，我一时竟不知从何下笔。老师没有过多说教，而是当场铺开画纸，现场示范写生的完整步骤：从整体构图取舍，到山石线条勾勒，再到墨色浓淡搭配，如何舍弃繁杂的景致、抓住山水的灵魂，如何把眼前的实景，转化为笔下的意境，每一个细节都讲得透彻。我跟学友们一样，站在一旁静静观看，看着老师落笔从容，将丹霞山的雄奇险峻，寥寥数笔就跃然纸上，那一刻，我豁然开朗。画画不是照搬眼前的景物，而是取其精髓、抒己心声，面对万千景致，要懂得取舍，要抓住最动人的神韵，这是再多技法练习都换不来的领悟。

写生后回到家，再翻出此前的习作，只觉得稚嫩粗浅，线条再流畅、笔墨再工整，也少了意境与灵魂，而这份“看不下去”，恰恰是我最大的成长与突破。

如今的我，不再执念于走遍天南地北，不再把时间浪费在无意义的游走中，一心专注在画画这件事上。闲暇时，研墨、铺纸、落笔，沉下心来，画家乡吕四渔港的归帆落日，画宁波的奇山秀水，画平日里所见的草木烟火。

我知道，我或许成不了朱永宁先生那样的人，能在一方领域留下传世之作。

人生的第二个“三十年”，只选一件热爱的事，心无旁骛地坚持。

滚烫的三菜汤

□冯秋玲



AI生成图

40多年前，我有时要下乡对账。那时，乡里没有外卖，小饭馆也很少。怕饿肚子，也为了省钱省时间，我经常早上多买点包子或大饼油条，倒杯热水，凑合一餐三餐。回家时，爸爸看到我神色憔悴，总给我做“三菜汤”。

“三菜汤”里最简单的是菜泡饭汤：把青菜切得细细的，水沸腾了，挖一勺猪油，把菜倒下去，再放适量的冷饭，把成块的冷饭用勺子压散，再次沸腾后盛出，放盐和味精，饭少汤多，菜绿饭白，油香四溢，趁热吃下两大碗，顿时，五脏六腑都妥帖了，出差的辛苦一扫而空。爸爸看着我狼吞虎咽的样子，总是慈祥地笑着叮嘱：慢慢吃，勿要烫着了。第二省事的是菜面汤，切得细细的碧绿的青菜，闻香口馋的猪油，一盘波纹面，打一个鸡蛋，一起放在大锅里加水沸腾几分钟，热热的连汤带面，呼噜呼噜吃得满头大汗，深深的满足感从头到脚，浑身舒坦。

比较麻烦的是菜疙瘩汤。把洗好的菜、肉都切细备用，拿一个大碗，放上面粉、水、盐和味精，再抓两大把芝麻，搅拌，静等十几分钟，沸水入菜肉，再用一个调羹，一点一点地舀面糊，一个一个面糊在沸水里成型，沉下浮上，变成面疙瘩，汤青菜绿粉白肉丝红，再加一点芝麻油，又香又热，好吃得鼻子也想凑上来。这也是我们家人头疼脑热的“治疗汤”。出差回来，我常常受过风寒淋过雨，还吃不好睡不好，浑身不自在。喝了爸爸做的疙瘩汤，再蒙头睡一觉，出身透汗，精气神又回来了。现在爸爸年已九旬，再也无力给我做“三菜汤”了，但爸爸的味道一直在我的心里，永远是香香的，滚烫的。

岁月匆匆，我的孩子7岁时，我病了。孩子听了旁人的片言只

语，害怕了。原来像孙悟空那样调皮的个性变得内向而忧郁，常常一个人坐在角落不声不响。我看在眼里疼在心里。于是在康复期里，让孩子每天放学后把同小区的4个同学都叫到家，让他们洗手后吃我做的各种点心，吃后做作业，我检查后让有问题的订正，没问题的表扬。同学们的父母都要上班，听说我会管孩子都很开心。吃好点心，完成作业后，我让孩子们去玩。我家楼下的公共平台很大，也没有车子，孩子们在平台上跳绳、拍皮球、捉迷藏等，玩得嗨天嗨地，满头大汗，小脸蛋都红扑扑的。笑闹声中，我孩子的性格慢慢变得开朗、合群，又变成“孙悟空”了。

在给孩子们做点心时，我是用心的。孩子们最喜欢我做的菜疙瘩汤。我家厨房正对孩子们回家的路，当我看到孩子们边走边笑闹的身影时，马上开始做菜疙瘩汤。等他们进门，菜疙瘩汤正好出锅。香气扑鼻的菜疙瘩汤，正是放学后饥肠辘辘的小家伙们的最爱。有时候我也做菜面汤、饺子、馄饨、菜饭汤，但孩子们最喜欢的还是菜疙瘩汤，他们说，菜疙瘩汤最香。咋会不香呢？里面可有那么多的芝麻，还有麻油！

去年，我偶遇孩子当年的同学和她的妈妈。那个现在定居国外的姑娘，聊天中还津津乐道我做的菜疙瘩汤，姑娘的妈妈也说，原来我的女儿每天放学后要饿着肚子等我们回家做饭，身子又瘦又弱，是你帮着我的孩子身体变壮，谢谢你！还说，我也做过菜疙瘩汤，我女儿总说是你做的。你有啥秘诀？我笑而不答，因为给孩子们做的点心，是我的爸爸教我的，藏着我的爸爸深深的爱，那种爱，不分亲疏，代代相传！



AI生成图