

# 总有一句打动你

□廖天元

刘震云有本小说叫《一句顶一万句》，我没看过。如果一句是指表面的意思，我得承认，小小话里乾坤大。翻看历史典籍中留下“脚板印”的人，有的就是为自己一句话，以简洁的方式给人启发，或者以精美的诗意发人深省，时光荏苒，至今耐人寻味。

## “行即到耳”

这话是契顺和尚说的。契顺是谁？来自何方，生于何时，曾有过怎样的经历？恐怕当下知晓的人很少。然而，今年春节，我竟与这位老人“不期而遇”。

这源于罗振宇讲授的《文明之旅》。在第一季度的最后一期节目中，罗振宇借助这个故事，阐释了他“发大愿，迈小步，走远路，磕长头，不停顿，不着急”的理念。上网查资料，发现他对这个故事青睐有加，不仅在2025年的跨年演讲上讲过，在眉山三苏祠开播夜读苏东坡时也曾提及。一个故事连续讲述三次，足见这个故事给予他的触动之深。

这个故事并不繁杂，却格外感人，源自苏轼的《书<归去来辞>赠契顺》。

话说绍圣年间，年近六十的苏东坡被贬至广东惠州，身边仅有一个小儿子陪伴。长子苏迈在宜兴，因长时间未收到父亲的消息，整日忧愁叹息。这时，一位名叫契顺的和尚对他讲：“惠州不在天上，行即到耳（走着就能到）。”契顺主动提出替苏迈要封家书，于是，他跋山涉水，日夜兼程，终于抵达惠州。见到苏东坡后，他拿了家书便要返程。苏东坡心中满是感激，询问他辛苦奔波这一趟，有没有什么需求。契顺告诉苏东坡，他来惠州没有任何要求，如果有要求，就应该跑到京城里。

彼时的苏东坡，早已不是昔日风光无限的朝廷重臣，而是一位遭受贬谪的落魄文

人。他身无长物，唯有笔墨纸砚相依，契顺的话令他感慨万千。再三追问后，契顺才问：“能得到先生的几个字可以吗？”于是，苏东坡为他书写了一幅陶渊明的《归去来兮辞》。

正因为苏东坡对此事的记录，契顺这个人和他的话才留存在了中国文化历史之中。当然，契顺可能压根儿就没想到要这份回报，他只是凭着内心，做了自认为该做的事。

这个故事让人联想起《把信送给加西亚》中的罗文，看来无论古今还是中外，信念坚定、无畏困难、立即行动的精神始终让人敬仰。

“行即到耳”，这四个字蕴含着强大的力量，饱含霸气、自信、无畏和乐观。说这么多、想这么多，都不需要，做就对了！

苏东坡曾言：“人生如逆旅，我亦是行人。”我们每个人皆是这世间的匆匆过客，能否如契顺和尚那般满怀热忱，奔赴大海？能否像苏东坡一样，不管身处何种境遇，都能坚守对生活的热爱和对理想的追求？

并非每个人都能给出肯定的答案。如今有人喜欢用废柴、葛优躺、佛系、咸鱼等词语，来表达面对压力和挫折时的无奈和逃避，一任时光匆匆，直到一事无成。人生的可叹在于，很多时候只是空有想法、没有行动，或者急于求成，忘了真正的成功在于行动，源自日复一日的坚持与努力。

曾经在西安大雁塔广场，面对高僧雕像，我百感交集。公元629年，26岁的玄奘独自过玉门关，向西而行。在八百里“沙河”莫贺延碛，他数日滴水未进，却在昏迷前咬破手指以血写经。支撑他穿越138个国家的，正是“宁向西天一步死，不向东土半步生”的坚定信仰。他未必经历了《西游记》中所描绘的九九八十一难，但那一路定然是千辛万苦九死一生。最终，玄奘还是成功了——行即到耳！

这种努力，关键在于“行”，勇往直前，义无反顾。

山是需要一步步爬的，一步步向前，无限风光就在险峰。

## “一切报罢之”

想必李沆自己也没有想到，有朝一日会被后人称为“圣相”。

捋起指头一数，他的前头，宰相接替曹冀北北宋制度，吕端稳定皇权交替；他的后头，寇准促成澶渊之盟，王旦维持政局稳定，范仲淹和王安石分别以新政与变法推动改革。这些宰相的功绩与争议深刻影响了北宋的政治、经济与文化走向，哪一个拉出来不是响当当的人物？

但是李沆呢？摊上桌面的事似乎没有几件，只有他说的一句话，响当地留在历史之中。

李沆说：“居重位实无补，惟中外所陈利害，一切报罢之，此少以报国尔。”我着实被这句话所震惊。他先说自己身处高位没做出什么惊天动地的大事，然后话锋一转，说如果有点值得提的，那就是无论谁来建言献策，他都认真听取并考虑，但一切不予采纳或批准。

这观点初听有些惊世骇俗，在古代中国儒家思想的大环境里，“兼听则明，偏听则暗”才是正道，怎么能如此高傲或者保守呢？

李沆是北宋真宗时期的宰相，他为什么会这样讲，或者说他的火眼金睛究竟看到了当时社会和官场中的什么弊端？

不少历史文献和论文对此作了探讨。大致的共识是，李沆之所以这样做，是因为在他眼里，国家制度已建立，随意改动可能损害更多人利益，保持政策稳定性更明智，可避免因频繁变革带来的未知风险。打个比方，一个

国家的运转犹如精密的钟表，每个齿轮都有其特定的位置与功能，贸然改变任何一个零件的运转方式，都可能引发整个系统紊乱。当朝臣热衷于提出各种改革建议时，李沆看到的不是建议本身的价值，而是这些建议背后可能带来的连锁反应。

居庙堂之高者和吾辈凡人的思考角度有所不同。事实上，抛开“建议什么”不谈，“为什么建议”确实值得深思。

末代皇帝溥仪下台后把这个问题看得透彻，他在回忆录《我的前半生》中说，表面上身边所有人都在关心他，今天一个主意，明天一个奏折，后来他发现所有建议都经过包装，表面是建议，背后是利益。

从这个角度讲，对各种建议自然只能“报罢之”。还有一个问题更值得重视，那就是所提意见是否专业可行？是应然还是实然？

在这个信息爆炸的时代，“跨界”似乎成为一种时尚。人人都觉得自己有资格对任何领域发表意见，却忽视了专业壁垒的存在。这种现象不仅存在于政治领域，在科技、教育、医疗等各个领域都屡见不鲜。殊不知，真正的智慧不在于随意发表意见，而在于懂得何时保持沉默。

孔子曾讲，“不在其位，不谋其政。”很长一段时间，我都以为这句话有着浓厚的消极思想，但从李沆所行看来，这句话其实可以作另外的解读。在这个充满不确定性的时代，我们需要李沆式的智慧和清醒：尊重专业，敬畏规律，让每个领域的人都能“在其位，谋其政”。对不在其位而谋其政的，权且听罢罢了，这不是保守，不是孤傲，而是对秩序的深刻理解，对行为的负责态度。

因此，正月初二那天，在景区看到熙熙攘攘的游客，面对老板本想“叮嘱”几句，但想起李沆的故事，我赶紧闭上了嘴。



# 童年的延伸线

□何武

又是一个除夕夜，站在阳台，凭栏眺望，远处的白塔公园笼罩着一层淡淡的岚气；收回目光，凝视小区，密密麻麻的万家灯火，汇聚成一片浩海。蜗居在钢筋水泥的丛林，小时候见面相互拜年的场景已成遥远的回忆，“群里啦啦”的鞭炮声从城外传来，五光十色的烟花升腾在夜空，昭示着新一年的到来。纯朴的人们在新年伊始，依托手机互致美好的祝愿。

“嘀嘀嘀”的短信提示音此起彼伏，一条条祝福话语目不暇接。一条“日月其迈，岁律更新，值此春节，祝老师和家人万事顺遂，阖家欢乐！弟子明发于老家敬上”的短信，令我心头一颤，抚今追昔，时光烟云立即涌上心头。

我的家乡天城镇原名双河乡，位于明月山脚。我出生于于此，成长于此，也曾工作于此。

20世纪80年代末，学校如期开学，我时任小学六年级的语文老师。班上的沈明发同学迟迟未来报名，我决定第二天去家访。

时令已过雨水节气，天空一大早飘起了雪花。

明发家住西河坝的沈家大湾，临近西河坝石拱桥时，纷纷扬扬的雪花像白色的纱幔，轻轻地笼罩在大湾上空。沈家大湾许多人家的屋子冒出炊烟，其中一间小屋升起的炊烟青得没有一丝浊色，小屋与紧靠着的披上雪白衣裳的斑竹林冷艳相依。

我尚未靠近小屋，一条大黑狗就扑了过来，狂吠不已。“黑二！”随着屋里传出的吆喝声，一位中年男子开门迎了出来，黑狗瞬间意识到什么，摇起了尾巴。中年男子是明发的父亲，他边迎我进屋边说：“何老师来了！”

屋内一群人围坐在炉旁烤火，明发在灶前烧着柴火，他妈妈正在灶台切菜：“刚才火在笑，我说有客来。没想到这么冷的天，何老

师来我们家！”我在他们让出的座位上坐下，将几乎冻僵的手伸向火炉取暖，明发走过来坐在我身旁。

火炉是用废弃的洗脸盆凿底安上炉桥，糊上一些泥巴做成的，炉里的煤炭燃得正旺。炭在炉子里“噼里啪啦”地炸响，原来这不是煤炭，是明发周末去捡的煤矸石。明发父亲的头发过早地染上岁月的雪花，古铜色的脸在炉火的映照下轮廓明显，他是经年累月挑着“鸭棚子”赶着鸭儿四处放的放鸭人。

“叔叔婶婶，我知道你们家里的实际情况，想让明发外出打工挣钱！”我主动挑起了此行的话题。

“何老师，情况不完全是这样，这娃儿懂事，心疼父母，是他自己多次向我们请求……”明发妈妈叹了口气，用手背揩了揩盈泪的眼角。

“多读书以后才有出路，小学没毕业今后能干什么呢？”

“天下父母没有不望子成龙的。明发，何老师冒着大雪来我们家，你不能辜负老师的期望，还是给大家表个态嘛！”貌似严厉的明发父亲也说话了。

明发站起来，一张娃娃脸黄皮寡瘦，他双手相握，把指关节弄得“啪啪”作响，轻轻地说道：“老师，我明天就来上学！”

饭菜的香味伴着大家的笑声，满屋子荡漾着久违的温馨。我谢绝了他们一家人的热情挽留，走出门外，见雪停云开。附近响水滩上的沙滩显得平坦而宽阔，远远望去，如铺了薄薄的碎金。

明发初二时，我是他的班主任和语文老师。一次，他没请假就离开了，我得知消息时，他踏上了去新疆的列车。就这样，初中没毕业的明发，开启了闯荡新疆的生活。

有人说，时间能让所有事物褪色，包括记

忆。我离开学校去乡政府工作，生活也翻开了新的一页。

转眼十年过去了，雪是年的信使，小寒刚过，雪已下得密不透风。那天是腊月二十五，当场天，下午上班不久，我接到了自称是学生沈明发和沈红爱的电话，他们约我晚上小酌一杯。放下电话，他们的模样浮现在我眼前，虽然时光遥远，画面却十分清晰。

晚餐地点是牛儿饭店，雪虽然未积在街道，但树枝、房顶已有稀稀落落的白色。

“何老师，快来坐！”刚到饭店门口，就有两人迎了出来。我一眼认出了昔日的学生，明发的目光透露出谦逊与睿智，红爱依旧一副豪爽的样子，他们家离得近，是发小。

室内淡淡的暗红色炉火映出一片微明。“双河白酒，是一种浓度最高的乡情！”明发的兴致很高，“牛老板，把封坛酒抱出来！”

“此杯不够大，容我将杯换。”随着红爱的呼叫，牛老板将五钱的白酒杯换成了二两五的啤酒杯。

餐桌上，半锅酸辣鱼装在一个大铁皮盆里。“我特地喊牛老板用河水煮的河鱼，这样味道更鲜美！”生长在河边的明发深谙此道。

酒坛的封口打开，满屋飘香。明发对着坛口深深吸了一口气，一副未饮先醉的模样说道，“除了家乡，又有哪里的酒能抚慰我胃里深藏的雪日旧事？”

时光磨掉了很多旧事，餐桌上的双河白酒和御临河的鱼肉依然会把人拉回往昔。“那我就来起名嘛，这杯叫‘思念酒’。”明发打开了话匣子，谈起了自己的愧疚，“感谢老师冒雪家访，原谅我的不辞而别！”他谈起了初到新疆库车的艰难，谈起了父母的含辛茹苦。“时间与过往的愧疚，岂是一杯酒能够偿还的？我先干为敬！”明发起身，端起酒杯一饮而尽。

# 大竹那“面”

□马建昌

初识大竹，不妨从一碗大竹肉丁面开始。

甫一落座，便有一小碗漂着葱花的活汤送上。在大竹面的章节里，活汤虽小，却像是一段平实的卷首语，先一步沁润口腔，吊人胃口。一碗活汤，既可当开篇，给轱辘饥肠作几行序；也可在此收笔，洗去油腻，以几丝清爽落款。若你深谙厨道，调得五味，更要思索：究竟是何种浓郁醇厚，才堪佐以一碗清淡的活汤？

待一碗浓香的面条奉上，便可轻启唇齿，品尝这一碗浓油赤酱的惊艳篇章。光洁白净的韭叶面堆叠出小丘般丰满的线条，这小丘之上最引人注目的，便是如新娘盖头般披着的肉丁杂酱，再有些许葱花点缀，浓郁的油香肉香直冲鼻腔，勾得人手指大动，顾不得斯文，只想赶紧动箸。

吃大竹面，先得“摧转”——挑开肉丁杂酱的“盖头”拌匀，让每一根面条都裹满黏稠的浇头，才能识得她的真实。不仅限于吃面，“摧得转”也是很多大竹人为人处世的要求，到哪里都能“哈得开”“吃八方”，毕竟是“哈儿师长”的家乡，多少有点“袍哥人家绝不拉稀摆带”的意气。先靠“摧得转”打开局面，再用“搁得平”解决问题，最后还要“稳得起”，这就是川人的生活态度。

吃大竹面，莫要嫌腻。一名合格的老饕，当是兼收并蓄，无所不尝，既要品味阳春面的清淡，也要吃得大竹面的浓郁。如同品茗，从绿茶到红茶，从红茶到普洱；又如饮酒，从清香到浓香，从浓香到酱香。味觉刺激逐步提升，感觉阈值也逐渐提高，各个圈子的好事者也就形成了所谓的“鄙视链”。也难怪说“吃了大竹面，嫌弃天下面”，作为面中的“酱”香典范，大竹面是有站在链条顶端的资本。当然，大竹面是宽容的，口味可以调节，喊“带汤”口味不会太重，说“少汤”就可以逐步进阶，报“干溜”自然是经典款式，再跟一句“加麻加辣”，老板便知你是此中老手了。

吃大竹面，不分时间。大竹人对这一碗肉丁面，真是朝思暮想，爱得一塌糊涂。肉丁面在早餐中的地位不可撼动，中午吃并无不可，当作晚饭也无不可，甚至在夜宵的领地，大竹面都能矫健地挤进一个身位，温暖最后一个想她的胃。不管是吃完火锅还是烧烤，喝了啤酒还是白酒，人们心中总是惦记着“再去吃一碗面吧”。在大竹人看来，只有完成与大竹面的深夜幽会之后，一场聚会才算圆满，方能心满意足地收场。

从地理分野来看，大竹在中国西南，地处盆周山区、秦巴余脉，地势为川东平行岭谷，既有山岭平原又兼具浅丘，地理条件既规律又复杂，千年来的高埠繁华，造就了大竹面这一独具辨识度的地方美食。就说大竹面选用的面条，既不同于陕北高原裤腰般宽大的油泼辣子面，也不似成都平原偏粗圆的担担面，更区别于东南边山城重庆又细又圆的小面。在川东平行岭谷之间，大竹用的是如同大巴山余脉延展出的明月山、华蓥山、铜锣山这样细长山岭般的韭叶面，既能裹满杂酱，也富有嚼劲。从汤来说，大竹面不主推汤面，也不完全干拌，而是恰到好处地留一些底汤，毕竟没有涪水长江作襟带，大竹更擅于细水长流、润物无声。最为特色的是臊子，身处川东辐辏之地，积年富庶的大竹人把传统杂酱中肥瘦兼具的细碎肉末，换成了大颗粒的瘦肉丁，入口即化，兼有浓郁的油香，呈现出一种富贵堂皇的气象。所以大竹所谓的“杂酱”，更应被称为“肉丁杂酱”，狭义的大竹面专指加了肉丁杂酱的“大竹肉丁面”，这是与其他杂酱面的最大区别，也是大竹肉丁面最别致精彩之处。

不同于其他面馆品种的五花八门，大竹的面馆大多一心卖面，专注于韭叶面条，钟情于肉丁杂酱。也有一些店将牛肉、肥肠臊子兼着卖，但食客大多独爱肉丁杂酱面，走进店里若是只说一声“二两”，便是默认了肉丁杂酱浇头。就这一碗肉丁杂酱面，小小的竹城竟然挤下了三百多家面馆，在面食江湖里，俨然“大派”气象，不可谓不“正宗”。若你此时踏入竹城，更能直观感受到这一“泱泱大派”的繁荣景象。往日纷乱的招牌被一统，大竹肉丁面纷纷露露身份，亮出蓝色的“底牌”。无论哪一条街，一抬眼总能见到一个憨态可掬的“吃面娃娃”在那里笑意盈盈地等你来“会面”。

虽同属一派，但三百多家面馆只有口味之分，而无高下之别，堪称各有千秋。于百家争鸣中，大竹肉丁面在相同中化出了不同，有的重油，有的偏辣，有的提香，有的增色，既“各美其美”，又“美美与共”。不论什么口味，随便走进一家都不会“踩坑”，一离开大竹就难以复刻。远方的游子，过路的旅人，总会在作别前把肉丁面打包到胃里，在归家前先与肉丁面来一次唇齿相亲。所以，人们也说：“大竹肉丁面，越吃越想念，不吃硬是‘过不得’。”

肉丁面虽然是大竹面食江湖里的名门正派，但也沒有“罢黜百家，独尊肉丁”的专横，诸多江湖高手雄踞竹城，不断拓宽着大竹面的味觉谱系。现炒臊子面出招迅猛，以鲜为纲；拉面、扯扯面一者势大力沉，一者铺天盖地；牛筋面、猪脚面专攻下盘，肥肠面、鸡杂面主打脏脏；豌杂面、酸辣面、香椿面……都各有一帮忠实的拥趸。一个虔诚的食客就如信徒一般，吃什么面就去什么店，断不会在面店吃米线，在米线店吃面，否则就成了“异端”。也有特别，在兼具体面和抄手的店里，允许一两个贪心的“馋虫”，点一碗一半面条一半抄手的“鸳鸯”，毕竟都属面食，允许在大竹中兑换，在肠胃里流通。

有时候，光看大竹面馆的名字都觉得别有一番意趣。有取名“满园春”“吴铭园”之类，带着几分古朴雅趣；如“一口鲜”“满城香”这般，听着就觉得香气袭人；有叫“老味道”“老面馆”，则以“老资格”自标榜；叫“好灶面”的，应是昭示煮面功夫了得；有“南桥面”“双蒸面”这种以大竹老地名取名的，也有“金利面馆”“爱这面馆”之类一听就是在某个小区楼下；还有许以祝福的，叫“开心面馆”“健康面庄”“和谐面府”；更有论姐妹的，可以从“三妹面”一路排到“幺妹面”；知名的还有“建平”“德胜”“燕子”“满页”等，各有特色，不一而足。

自认为吃面资历尚浅，各门各派难以招招尝遍，故而只论店面，不论口味，甚至店名都难以穷尽，难免管中窥豹、挂一漏万。毕竟，若问大竹人：“哪家的面最好吃？”大概会说：“我家楼下那家！”