



赵宾,女,1970年生,网名“凿冰煮雪”。通川区中医院内科医生,曾经的文青一枚。从医20余年,感悟颇多,常思述之与人,言之不尽泄于笔端。把自己所想所思所悟用文字表达出来,和朋友们分享快乐,分担忧伤。

凤凰山

都市慢生活

生活

08

2020年10月30日
星期五

电话: 08184565669

主编:郝良
编辑:郝富成

不管三七二十一

当科室年龄比你大的同志,都陆续退休;当子女辈的90后占据科室半壁江山;当同龄的患者带着孙子来看病,你终于成为了科室真正的大佬。你不得不在年轻人面前,收敛住愤怒时爆粗口,愉快时哼小曲的冲动,端出老成稳重的架子,做出波澜不惊、沉着冷静的模样。

赵医生就是这样,在童心还未完全泯灭,少女梦还未彻底清醒时,便不知不觉成为了科室老人,内心拒绝接受现实,是一件煎熬的事。有天,科室80、90后们,热烈讨论某门市饰品全面打折,激动地等待下班集体去捡“相因”(便宜),邀请我一同去前往。

到了店里,几个年轻人相互比划,兴奋得不亦乐乎,看我兴趣索然,便往我身上试了几个物件,然后心照不宣没发表意见。到了一定年龄,不是心态可以改变现状的,刘姥姥的满头白发,被凤姐插满鲜花,只是徒增笑料。我说:你们慢慢选,我走了。离开时满心感慨,时间是一柱袅袅点燃的香,怎么就燃烧过了中点!

随着年龄增长,那些年轻时曾经预测、期盼的项目,都逐一有了答案和结果,比如:和什么人恋爱?和谁结婚?生儿子还是女儿?从事什么职业,会达到什么高度?……当儿子高考尘埃落定,未来就像一条平铺直叙的道路,少了神秘和幻想,直奔终点。

中年以后添了个毛病——好为人师。依着自己的人生经验、得失感悟,给年轻人提忠告,还不时拿当年没听老者之言,悔不当初的例子,强调“不听老人言,吃亏在眼前”这句俗话说得好。最经常给他们的建议就是:年轻的时候一定要拼一拼,做决定要果断,不要瞻前顾后。通俗一点就是,不管

三七二十一,做了再说。

寒假儿子说家里电脑落后了,捣鼓着我出钱换台新的,由他组装性价比比高得多。家里笔记本、台式都有,我对电脑的要求不高,知晓他是想过装电脑的瘾,断然拒绝。居然瞒着我,用花呗买了一众零部件,向我摊牌时主动提出解决方案:每个月少打550的生活费。问他考虑过剩下的钱够不够用,他很豪气地说:你莫管,到时候总有办法。

用着儿子组装的电脑,真的不错,想着小伙子省吃俭用,觉得多委屈他的。总有朋友说我将就孩子,其实我是真心羡慕孩子们这年龄,有心心念念喜欢的事情,想尽办法去完成,一如曾经的我们。年轻时,谁没有过不管三七二十一的欲望和冲动。

“不管三七二十一”,意指不顾一切,不问是非情由,中性词,褒贬参半。常常疑惑九九表里,那么多组合,为什么非要选择三七二十一,而不是其他,比如四六二十四、七七四十九。百度的解释差强人意,实不足信。

当儿子跨过20岁的坎儿,吃着21岁的饭时,发现小伙子想法多起来,对未来设计具体起来,主意也越来越大,决定的事情不达目的不罢休。寻思着这个词莫不是说的年龄?

中国古时男子20岁弱冠,表示成年,开始面临成家立业的压力,古今相同。刚成年的小伙子,血气方刚、精力充沛,他们积极想证明自己,迫切向旁人展示能力,又缺少社会磨砺,于是做起事来便初生牛犊、无畏无惧。想来九九表里,三七二十一,就这



样被借用来表示年轻人的冲动。

小区一位邻居,有个和儿子同年级的闺女,孩子们读小学时,两家人时常在电梯里遇见。一般来说女儿腻爸爸,儿子腻妈妈,赵医生和那家爸爸,骄傲地享受孩子们的偏爱。然后两个孩子外出读书,两家人作息时间不同,极少遇见。有天,突然碰到那位父亲,身边又腻歪着一个小丫头,他说二娃,看闺女那眼神满是幸福,羡慕得我差点由嫉妒生出恨来。

遥想当年,要是有不管三七二十一的决心,说不定也可以重温带小屁孩的快乐,到如今再次拥有一个孩子,已成空想。没有备份的孤本,总是让人忐忑,生怕会出什么意外,所以压低了对孩子的要求。如果优秀,父母之幸,孩子是我们的骄傲;如果平凡,父母之福,孩子重复我们的人生。

儿子今天三七二十一啦。前几天,他笑嘻嘻视频:妈妈,过生日你送什么礼物给我?知子莫若母,知道小子缺钱了,念他给家里购置电脑,早起,和老公一人给他发了个520的红包。

儿子,生日快乐!年轻的岁月太过美好、短暂,好好珍惜,有些事情必须尝试,不管三七二十一,努力吧!



万源人,不能没有洋芋

□胡光翔

等。万源洋芋自然也是一样。如果万源洋芋只是洋芋味儿,那未免太过普通。这就必须说一说万源洋芋的“干货”了。

首先要说的“干货”就是“洋芋果”。洋芋果的做法也很简单,先把个头小的洋芋挑出来,洗干净去皮,清水下锅煮熟,等水煮熟透以后捞出,彻底晒干为止。晒洋芋果的地方只要干净就可以,院坝里、平房顶、河边的鹅卵石都是洋芋果晒太阳的好地方。洋芋果可以储藏很久,人们一般是夏天晒好冬天吃,因为洋芋果需要一味绝妙的搭配,那就是腊肉。杀完年猪熏好腊肉,姜蒜爆香炒出来的腊肉,在汤汁中邂逅洋芋果。这道菜也是一场等待,从夏到冬,外出打工的人回来了,回家必吃的就是腊肉炖洋芋果。待到山花烂漫时,人们又要出门,临行前总不会忘记带上一包洋芋果,这是家乡的味道。

另一种“干货”就是干洋芋片。它的制作方法和洋芋果差不多,都是先煮熟后晒干,只不过它要在煮之前切成片。晒好以后可以用来油炸,装盘后洒上一点白糖,金黄中点点雪白,吃起来嘎嘣香脆,口感不会比肯德基麦当劳差。干洋芋片用水泡软以后,可以炒肥肉炒腊肉,裹着肉香味入口有一种温柔的韧劲,很像这一方水土养育的这一方人。

相比之下,洋芋豆豉这个“干货”就要复杂一些。制作时人们先将洋芋洗净剁碎成小颗粒,晒成半干。然后放入蒸笼蒸熟,接着需要在阴凉处晾两天,最好晾在椿树

叶上。等它产生轻微质变,就加入干红椒、盐、生姜、花椒、大蒜等调味,拌好最后再晾晒一两天,洋芋豆豉才算大功告成。这就是万源人的“老干妈”。用它炒腊肥肉是最佳选择,直接做下饭菜也十分开胃。制作一道不起眼的洋芋豆豉如此麻烦,万源人却乐此不疲。“食不厌精,脍不厌细。”这是万源人对生活的一种态度,乐观而积极。

如果你对洋芋印象还是平淡乏味,甚至觉得“吃伤了”“它像猪吃的东西一样”,不妨来点万源洋芋干货。在万源人的手中,它不仅仅有简单的洋芋味,你还能感受到它带来的烟火气。

万源人对洋芋的深厚感情有根可寻。回顾几十年前,万源大竹区委老副书记张维新在《回忆录》中讲述:万源的山地险峻而贫瘠,大米和其他蔬菜产量不高,有些家庭需要依靠洋芋生活,洋芋既能当饭吃,又能当菜吃。上世纪八十年代中期,中国文坛兴起“寻根文学”热潮,认为“文学有根,文学之根应深植于民族传统的文化土壤中”。万源的文化之根应当属于最普通又最特别的洋芋。

洋芋不仅存在于老一辈万源人心中,即使是走出大巴山的年轻一代也对其念念不忘。不论万源人离开了多远告别了多久,回到家乡一定要吃的不是鸡鸭猪牛,而是铁锅烧出来的洋芋坨坨。配上红豆腐,那些肉菜反而成了配角,老老少少围着桌子,洋芋吃撑了就是一口粗茶,打一个响亮饱嗝,忍不住感叹:万源洋芋硬是好吃,还是这个味儿!

说起万源,旅行人会想到峰峦如聚的八台山,品茶师会想到清香怡人的巴山雀舌,肉食者会想到野猪、麂子、娃娃鱼,爱国者会想到著名的万源保卫战。但是你去问万源人,万源的什么东西最特别?十有八九的答案却是一样最普通的名字——洋芋。

大家都知道,洋芋的其他名字多不胜数:土豆、马铃薯、山药蛋……在万源,只有洋芋这个名字最接地气最适合它。这样的称呼像万源的方言一样土里土气,却别有一番风味,听起来巴适安逸。万源洋芋的特别之处不在于个头大,也不在于水分多,而在于它的口感独特,用万源人的话说,叫“面得很”。为什么会这样?因为它的淀粉含量高于其他地方的洋芋,吃起来更香糯。

所以请你不必奇怪,宣汉、大竹、渠县都盛产洋芋,为什么只见商贩专卖“万源洋芋”。吃过它的人一吃便认准了“就是这个味”!

洋芋下厨的做法多种多样,酸辣土豆丝、干煸土豆片、黑椒土豆泥、蒜香土豆饼