



## 冥冥有理

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。

## 雪景、夜色和美颜

人们总是对得不到的,心怀向往、念念不忘。想当年,北方出生的父亲,一心要逃离冰天雪地的寒冷,最后如愿以偿,在达州定了居。到了我和儿子这辈,我分外羡慕大雪纷飞,举目世间白茫茫一片的美景,儿子羡慕可以在雪地里堆雪人打雪仗。

然而达州的雪实在稀罕,记忆中少有的几次下雪,不过薄薄一层,勉强覆盖着高低不平的丘陵城市,但这足以让达州人民兴奋。只要看见下雪,人们便赶紧往高处、往远处走,只有山巅郊外,人迹稀少处才有可能欣赏到来不及消融的雪。

有年冬天,儿子上小学,达州难得下了一场雪,如果用现在满意度调查打分方法,雪和大雪之间是1-10分,这场雪大概可以评4分。孩子小时候,家长总是想让他们多亲近自然,我便给儿子请假,带他往凤凰山顶,希望看到未被踩踏过的雪景。

儿子自小循规蹈矩,跟着我上山,嘴里嘟囔会不会被老师批评。到半山腰发现父母带孩子上山的很多,须到更高更远处。路上听到有个孩子问妈妈:你到底给老师请假没?我于是安慰儿子,瞧,不止是我们才溜出来,课回去妈给你补,雪化了就不晓得要等好多年。

和儿子终于寻到一处还未被旁人破坏的田地,巴掌厚的雪,薄被一样铺在上面,毛绒绒软绵绵的样子,间或支楞出几根枯草,让你猜测下面生长着什么植物。田边几棵树上挂满雪花,线条和轮廓便优美起来,一摇晃簌簌往下掉,孩子高兴得不行了。

儿子的目的是堆个雪人,但是这雪量实在有限,我拿出准备好的袋子收集。《红楼梦》里,妙玉收集梅花上的雪,埋在地里5年,夏天才拿出来泡茶,连黛玉都未能分辨得出,被妙玉抢白“大俗人”。想这雪融

化后的水是怎样品味,文人雅士争相煮雪烹茶。

我小心收集最上面一层干净的雪,儿子粗鲁地、尽可能多地蹲下面的雪。然后发现雪覆盖下的田地里,没有农作物,全是半枯的乱草,湿漉漉七倒八歪,脚一踩满地泥泞,天上没有继续降落的雪花,原形毕露的田地甚是荒凉丑陋。

儿子收集的雪,和着许多杂质,早已失去了蓬松洁白,变得硬乎乎脏兮兮,我以为那是儿子污染了雪的纯净。然而我仔细收集的雪,放在干净盆里,融化后水底依然有很多黑色杂质。其实,雪花的形成,是空气中的水蒸气,吸附在漂浮的尘粒上凝结成冰,降落的过程中继续吸附。所以雪花虽然晶莹剔透、精致美丽,但融化的雪水却并不适合饮用。

有次自驾旅游,途径一个小县城,天色已晚便住了下来。晚上沿河边走走,见五彩霓虹勾勒出房屋桥面的轮廓,映在水中,亦幻亦真的美妙。滨河路不宽,灯光恰到好处幽暗,路边一些树和花台,间或几张长椅,很是静谧优雅。吃惊一个毫不知名的小县城,可以这样美。

天明准备离开,再看:河水浑浊,漂浮着些垃圾,房屋和桥梁都已陈旧,路面较多破损,树和花台积着灰尘,长椅的漆已经斑驳。这就是一个普通的小县城,颜值和昨日夜间所见,天壤云泥。奉劝年轻人首次约会,千万不要选择晚上,夜色可以掩盖太多真实。

听年轻人聊天,一个刚拍完婚纱照,说那婚纱好脏好旧,但拍摄出来却高档飘



巴山大峡谷雪景 寇军 摄

逸、圣洁美丽;另一个正好照了古装艺术照,说那些头饰项链都是些塑料做的,平白送人都戴不出去,然而拍摄出来的效果,却精致漂亮,一如名媛贵妇的珠围翠绕,价值不菲。

无端想起一次晚会,一位女歌手的红色晚礼服亮光闪闪,舞台上很是惊艳。所有人上台致谢,刚好站在她后面,忍不住想笑,晚礼服太不合身,在裸露的后背上,用别针、线头横七竖八固定。当然舞台效果是达到了,拍摄出来的片子,光彩照人。

细想,为什么雪景和夜色,千百年来招文人墨客喜爱?它们有一个共同点:修饰性。大雪纷飞覆盖山川大地,不管凹凸不平、污浊陈旧,都被掩盖,剩一片纯净的素白;夜的作用更强大,黑夜笼罩下各种物体模糊不清,然而配上明暗闪烁的彩色灯光,所有的物体便朦胧浪漫起来。所以雪景和夜色的美,是因为它们修饰了一部分缺陷。

这像极了手机的美颜功能,不用化妆,白皙水嫩、红润光滑,还分几个级别供选择。那么多人明知美颜照、艺术照不真实,为什么都还是喜欢,况且,谁不喜欢比真实的自己更漂亮?所以别较真,这世上没有完美,一部分真实,一部分修饰,眼里看着美丽便好。

## 挖笋记忆

□贺有德

乡野竹笋,多不择地而生,是难得的美味:脆嫩、鲜美、清香,从乡野到京城,盛名不衰,清代李渔称之为“素食第一品”,甚至称其“肥羊嫩,何足比肩”。

乡野竹笋——冬笋、春笋,皆是时令美食。

农历霜降起,至春节前后,正是挖冬笋的时候。冬笋是美食,食冬笋是美事,挖冬笋却是“苦差”。

挖冬笋,如世间百行,得懂行,谙门道。不然,挖笋便如开荒,满山乱跑,“归来却空空的行囊”,美味难得,白费心思。

乡下老家,老屋门前有片竹林,大的楠竹小的黄竹分分合合,参差错落。黄竹笋,扯;楠竹笋,挖。竹子多,笋也多,满地是,不用找,挖也随便,反正多。从小以为,挖竹笋,举手之劳,小菜一碟而已。

直到某年冬,与外甥进竹山挖笋,半天时间,山中、山边,双眼紧盯地面,如探测仪,有“可疑迹象”,便“破土动工”。可失望远多于希望,挥锄不止,却收效甚微,所挖之笋既小,数量也少,寥寥几根而已。始知挖笋并非如我所想,毕竟是美食,非小菜。后来随父亲先在自家竹林、后去离家数里的竹山挖冬笋,始得其中门道。

挖冬笋,先选竹,后选地。

依竹竿颜色深浅选竹,深则老,浅则嫩,或老或嫩皆不会有笋。枝繁叶茂、竹叶浓绿,且地面少量黄叶的竹株,才长笋。冬笋生长之处,多与竹枝伸展方向或竹鞭走向几乎平行。以此为据,弯腰

细看,土质疏松,地表略微隆起,松动开裂,必有笋。

“两选”无误,可以开挖了。

沿笋四面拨开泥土开挖,下锄须轻,不可太用力,太用力则伤笋。且不可破坏竹根,否则竹子生长受损,来年竹笋大减,岂非憾事?

挖冬笋难,挖春笋易。

冬笋深藏地下,绝不“抛头露面”,寻觅不易,须得其法;春笋不然,春雨之后,破土而出,竹林里几乎满地皆是。但挖起来,虽不如挖冬笋须“刨根问底”,仍然得小心。

冬笋与春笋,有如连襟,挖笋时间,虽以立春为界,但其实如地下竹鞭枝节节:冬笋尚在,春笋已萌;春笋已出土,冬笋依然有。只是在春笋的江湖,冬笋风光不再,若不挖尽,必然衰败,最终枯萎,只能来年再会。

后来一直读书,小学而中学进而大学。大学毕业,几经辗转入城。从此,往返城里乡下,两地奔波,疏远了竹笋。

直到近几年,进城之后,忙里偷闲,挖过几次笋。

难得清闲,朋友相约,两家人一道,弄来疏远得有点陌生的锄头,开车去了城郊

竹林挖竹笋。朋友自言挖竹笋是内行,言谈之中颇为自信。而我,虽然父亲所授“独门绝技”疏远多年,毕竟不曾荒废。下了车进了竹林,我们约定:一南一北开挖,两小时后合会。这里大片竹林,竹子一丛一丛甚至一堆一堆,修长,茂盛。开始有点陌生,一挖一挖,慢慢地,当年挖竹笋的感觉才在心底复苏,才开始上手。妻子和儿子兴致盎然,一起寻找竹笋。妻子一声喊,我便拖着锄头过去挖;后来,我只专心挖了,仿佛“挖笋专业户”……约定时间到了,竟然有了鼓鼓囊囊一大袋。朋友也挖得大袋竹笋,大获丰收。两人——不,两家人——哈哈大笑。然后,收拾停当,去朋友家大快朵颐。

有了第一次就有第二次第三次,每次挖竹笋,其实不在竹笋多寡,如钓鱼者之钓胜于鱼,我们挖竹笋也是挖胜于笋——挖笋、食笋,皆是如此。

冬笋、春笋同列美食,在饮食界美食圈,究竟谁是最美?挖来再说,要不,则是“嘴上谈笋”。

挖来了笋,然后才是食笋。

在我国,食笋历史悠久,最远可追溯到春秋战国时期,《诗经》里便有了“其蔌维何,维笋及蒲”这样的诗句,可见彼时

便开始食笋。晋代戴凯之《竹谱》中曾细述数十种竹笋的不同风味。唐太宗素喜竹笋,有笋上市,便大宴群臣,谓之“笋宴”。诗人们历来对竹笋诸多赞叹,甚至以为笋之味胜于肉。白居易因为食笋而“每日遂加餐,经时不思肉”;杨万里甚至“顿顿食笋莫食肉”;诗人中的美食家陆游在品味江西猫头笋之后盛赞“色如玉版猫头笋,味抵驼峰牛尾狸”;同为美食家的苏轼更是吟出了“可使食无肉,不可居无竹”,以为“无肉使人瘦,无竹使人俗”,居无竹,便无笋,无美味,因此,“若使不瘦又不俗,还是天天笋焖肉”……千年之后,诗人们、美食家们食笋之态乃至开怀之笑犹可见、可闻。

有说春笋口感带涩,不及冬笋鲜嫩,虽然焯水之后,鲜美大增,仍然难及冬笋。冬笋素称“金衣白玉,蔬中一绝”,质地幼嫩,蛋白质、膳食纤维、微量元素俱佳。元代张昱诗“僧家嗜笋如嗜肉,满腹生香贮寒玉”写的即是冬笋。也有说冬笋肥厚醇美,春笋清香爽口,刚破土的春笋——亦即乡间所言“黄泥拱”(在黄泥地上拱起)被誉为极品春笋——最美味,营养比冬笋丰富……

其实,冬笋春笋,同列美食,大快朵颐,何必求其最美次美?挖笋在其乐,食笋亦在其乐,乐在其中,如此足矣!

挖笋、食笋,在冬天,在春天,是美事,是美食。挖出了冬天的温暖,品出了春天的味道。