



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。把自己所想所思所用文字表达出来,和朋友们分享快乐,分担忧伤。

先礼后兵

虽已是初冬,景色和深秋却没有太大差别。除了常绿的树木,还有诸如梧桐、银杏、枫树等落叶树,离枯叶掉落还有一段时间,叶片从绿色渐变成深深浅浅的黄色或红色。一时间,小区、公园、山林中,演绎着岁末色彩斑斓最后的美丽。春天的花虽然绚丽灿烂,但是数量上到底不及树木的叶片多,在渲染城市的力度上输了气势。花不够叶来凑,是秋冬抗争春夏的法宝,一如大妈们拍照举着鲜艳的丝巾。

但是,不管初冬和深秋的景色有多相似,冬天始终是日渐阴霾寒凉,夜长昼短,少了秋之天高云阔的阳光明媚。太阳露脸的时候少而短暂,每每看到出太阳,人们便稀罕着三三两两出门,找到可以晒太阳的地方,享受冬天的阳光。对于上班族,离单位稍远,早晚就是两头黑,最希望周末休息碰到好天气,去户外晒太阳活动筋骨。

一个周末的下午,就是这样初冬里难得的好天气,赵医生舍了平日的娱乐——桌游,徜徉在公园里暖和的阳光底下,一小时后全身微汗,心率100+次/分,中年人最佳运动效果,慢下来,坐在能晒到太阳的长椅上歇息,看天看景看周围的人,甚是惬意。

不远处有两名中年男子,一高一矮很大声地交谈。好奇之心人皆有之,便细听他们讲故事。情节简单,高个子嗓门特别大,说他到某部门办事,手续齐全按章办理,本该不费吹灰之力顺利完成。然而,却被工作人员告知,缺点手续不能办,他认为这分明是刁难,十分生气。

矮个子哦了一声,问是不是找个熟人打声招呼。高个子情绪激动:为什么要找熟人,还要欠人情,本来就是他们不对。

然后自顾道来:先是好言好语解释,他们不同意,便吵将起来,闹到领导那里,威胁不解决就打投诉电话,最后达成目的。听高个子绘声绘色地描述,你不得不佩服他的语言艺术,辛辣幽默极尽挖苦讽刺之能,却句句在理不容反驳。末了,总结一句:先礼后兵,谁怕谁!

一直认为,先礼后兵,是比孙子兵法三十六计更有效的一种计谋,不仅可用于国与国之间的邦交,这个成语出自《三国演义》:刘备远来救援,先礼后兵,主公当好言答之,以慢备心,然后进兵攻城,城可破也。也可用于各种社交场合,是一种博弈的方式,任何双方打交道,都可以一试,比如开初耐心给熊孩子辅导功课,终于情绪崩溃大吼大叫“妈的”,就是希望先礼貌争取,实在不行只得采取强硬手段。

那么,解决问题时,为什么先礼后兵,在很多场合行之有效?分析一下,当需要先礼后兵这种手段时,双方已经出现了矛盾,这世上本就没有绝对的黑白之分,每个人(或集体)站在自己的立场,都希望对方让步。礼,是打感情牌,讲事实摆道理,亮出底牌和对方较量,甚至给点好处达成目的;兵,就不友好了,是武器是战斗,是抛出杀手锏,威胁加逼迫,让对方掂量后果。

先礼后兵最终能达成目的者,一般有两种情况,一是特别占理,一是特别强势。有理走遍天下,这世上道理二字还是最好的通行证,有理的人敢高声,不怕把事情闹大,评理的、管事的、看热闹的人越多,胜算越大。但是,道理从来不是单一的标准,理都差不多的时候,力量强大的一方占优势,落后要挨打,是不争的事实。所以,运用此法者,需先评估一下自己的道理和实力,否则操作下来,还落下



风,就尴尬了。

然而,兵者诡道也。有时候,看着既不占理,也无实力的一方,最后却稳操胜券,为什么?想来是被对方抓住了软肋或把柄,不得不妥协。但此法胜之不武,局面很有可能反转,需谨慎。礼在先,却埋伏是随之而来的兵,故,礼和兵,非绝对的态势,相互之间转换着控制权,这种礼,大抵就是糖衣炮弹。

懒洋洋地晒着太阳,听着故事联想翩翩,目光转向草地上两个嬉戏的孩子,大约三两岁的稚童,一人手里拿着一个玩具,其中一个小孩,看上另一个小孩的玩具,便把自己的玩具递过去,意思想交换。然,那个小孩却不愿意,侧身欲离开,这个小孩又努力一次,递过去玩具,那个小孩依然不肯,这个小孩便劈手去抢,于是扭扭扯扯闹起来。瞧,连小孩都知道先礼而后兵。

辣子辣出味

□郭发仔

条条摠在案板上,刀刀横陈,与辣椒成四十五度角,切成薄片,状如技艺精湛的镂空剪纸。如此切法,荤菜入辣,辣入荤菜,二者兼而有之,下咽的全是辣椒的精髓。

湖南人种辣子,大气,一种便是三五垄。青辣椒吃不完,摘取部分回家,去蒂,阴干水分后用镰刀划开,擦盐,晾晒后制成盐辣子,置入瓮中,随吃随取,不温不火的日子万年长。留在园子里的辣椒,让它继续幻化,先是尖上一点紫,然后全身一片水墨红,最后便是一园子热辣辣的火焰了。红辣子用石碓捣成灰,便是辣子灰。辣子灰不如青辣子内敛、隽永、绵长,辣得直接干脆。乡人炒白菜、菠菜、茼蒿、空心菜、苋菜,一律放辣子灰。青绿中点点红粉,如画新成落了几笔朱砂,色泽艳丽明快,口舌自然也痛快。湖南人钟爱辣味,连汤也不错过。无论鸡汤鸭汤还是鸡蛋汤素菜汤,出锅前总要撒一把辣子灰,拿勺的手一抖再抖,试图用田地里练就的手上功夫,精准调和汤味里的辣劲。

很多离开湘楚故地的人一直离不开辣味,但耐辣之劲却弱了不少。以前每年回老家,见辣都猛吃一顿,吃完口腔里像点燃的灶膛,直呼过瘾。但近几年回去,见辣仍旧生出几分倾慕,但入嘴却抵挡不住那份生猛的辣劲。我想,在四川生活多年,不知不觉还是同化了口味。正宗辣子本是夏秋食物,不过现在市场上四季都有,新鲜得让人恍惚分不清时令。那些油

头粉面的彩椒胖乎乎圆滚滚,肥厚的肉质一看就是虚张声势,不辣,自然勾不起好辣之人的欲望。那些俗称二荆条的,也是光亮平滑,绷紧的身子看着颇有几分功夫,但也不是太辣。一群上了年纪的乡人聚在一起吃饭,话题跑不了三米远,便回到辣子上。还是小时候那种辣味正宗,辣子品种与众不同,喂养的是天地甘露人工粪肥,吃出来的自然是人间原味。现在大多是大棚温室培育,原生态的辣味自然淡了。

在外地生活多年,无论如何,我都改不了吃辣的习性。有时确实感到味淡了,便自己做爆辣子。街边小餐馆原本有虎皮青椒,那不是我要的味道。虎皮青椒用的是肉质肥厚的嫩辣椒,炸得泛白的表皮起皱,软趴趴地,看着辣人,其实是软货,吃在嘴里除了浓厚的酱油味,便是从舌根下返回来的苦味。爆辣子需用细长的二荆条,用菜刀一只只拍扁,碎成撕裂状;将锅烧热,放入干煸,用铲子翻炒并用力下压,使之均匀受热;待表皮微显焦黄并起白皱时,淋入植物油,均匀撒盐,再次用铲子翻炒并用铲背下压,使盐味渗入辣椒;旋即,放姜末蒜蓉,加料酒加酱油,翻炒均匀,即成。每次我将爆辣子端出,不善劲辣的爱人,都要眼冒金花,迫不及待捉箸先吃为快,喋喋说道“过瘾,过瘾”。

过瘾的不是辣椒,而是她深藏心底的那份眷恋。其实,对于每个异乡人而言,口味始终是挥之不去的乡愁。

从湖南到四川,一去几千里,一待二十年。青春年少的那份乡野戾气少了,嘴里从小吃出的口味却深深地藏着。好在两地的饮食习俗相差不大,尚辣,不过辣中多了花椒的麻,至今不太习惯。

四川人吃辣,有些费料。宫保鸡丁、辣子鸡、肝腰合炒、水煮肉片、毛血旺,此类都是川菜谱系中的主打家常菜,辣是其出味的灵魂。但是,当地人吃辣只吃其味,并不吃辣子,青辣椒切成一节节,半生不熟,也不入味,纯粹做了菜肴中的配角,吃不得。更有甚者,干红辣椒干脆不切,直接置入锅中烧炒,猩红色泽挑逗人的味蕾,诱人垂涎,实则咬不开,也是吃不得的。火锅就更不必说了,一锅干红辣子漂浮,恰似一场洪水裹挟下来的枯枝浮木,食之无味,弃之可惜,对于一个嗜辣之人而言,无疑是暴殄天物。不过,后来转念一想,四川人吃辣,不在辣物本身,而在辣意,这是吃辣的另一层境界。

湖南人吃辣,那是一绝。辣椒就是菜,菜里少不得辣,无论与荤腥配伍,还是单成一味,辣椒都是解酒送饭的好物。湖南人一餐不吃辣椒勉强,一日不吃将就,三日没见辣椒如同得了一场重感冒,口中干涩,舌苔发白,口水、鼻涕止不住。乡间家庭吃辣椒,更是吃出了境界。农忙时懒得费周章,直接从地里取来青辣椒,燃起柞木针叶或者枯树叶,将辣椒往火里一丢,火钳翻两下,夹出来,嘟嘴吹吹,用陶制的钵子捣碎,放盐、猪油,用筷子蘸一滴豆油,香绝了。捣辣椒吃完,钵子上有残留的辣物,把剩饭倒进去,用筷子沿壁搯干净,将头埋进去,吃相难看,味道却是一绝,糟椒钵也是乡间最得意的吃法。辣椒炒荤菜,功夫全在刀法上。洗净的辣椒一