

体悟

大味

□董改正

画家老赵问我：你能不能用糙糙的语言、糙糙的结构、糙糙的语感，写一篇让人惊艳的文章？这是一个难以言说的境界。我不能。

“拙美”比完美更美。青少年时，尤爱唐诗宋词。中年后，最爱《诗经》。《诗经》摸上去就像苍耳，是淡的、粗粝的，却带有浓郁的不可复制的一派天真。

懂得大味必淡，是要在怡甜快辣之后，就像艺术中的“平淡”，是要在“绚烂之极”之后。他已经不需要通过华丽来打扮自己的思想，不需要通过奇异的形式赢得关注，只需要平平实

实地、仿佛浑不着力地说出自己的想法即可。一开始就想造就平淡之境是不可能的。不绚烂则无法平淡，就像不开花则无法挂果。平淡是将七彩化于黑白，将湍急束为平静，将爆发控为缓放。淡是懂得，是自信，是从容。

对“淡”的理解和认同，也须在领略“粤、鲁、川、湘”等各式味觉之后。我们看到别人“闲适”地活着：蹲在地上喝稀饭，坐在墙根抽水烟，就着干丝喝小酒等等，常发羡慕的感叹。其实很多时候，只是出于想象的美好而已，你眼前的那个人，可能挣扎于他的生活。有个著名的段子：一个游客劝渔夫多打鱼，挣更多的钱，组建船队，生意做到全世界，以后就可以安心心到海滩上晒太阳了。渔夫反问：我现在不正是在晒太阳吗？——

可是，兜兜转转回到原点，与一直在那里，一直就那样，同样的晒太阳，人生的况味完全不一样

能品味“平淡”的人，必须要有复原黑白为七彩的能力，而能力来自于经历，一个孩子很难理解“死生契阔，与子成说”里包含的浓浓兄弟情。能品出大味的人，才能享受平淡，才能安于平淡，才能在平淡中开出散发着淡远香气的花来。而未能品出大味至味的人，虽然过着平淡的生活，却身在山林心在庙堂，内心的煎熬并不比汲汲于仕进的常人少多少，甚至更甚，因为他还得保持退隐和安贫乐道的姿态。

那块被携到“昌明隆盛之邦，诗礼簪缨之族，花柳繁华地，温柔富贵乡”里走一遭的石头，之所以能够因说《石头记》，《石头记》之所以能够以平淡的日常琐事，琐碎说百

科全书的人生和哲学，在于曹雪芹经历过的“绚烂之极”。大味是平淡，但绝非无味，而是至味。能够“味无味”，从“无味”中品出味道的，需要“懂得”；而能为“无味”提供隐藏的“大味”的，需要一个历经万水千山的人。弘一和尚就是这样一个人。

有一天，弘一的朋友来看他，见他的午餐只是一碗白饭，一碟咸菜。好友心中不忍，问道：“这咸菜，难道不会太咸吗？”弘一法师回答道：“咸有咸的味道。”“吃完米饭，他倒了一点热水，将碗底的一点咸菜汤涮一涮喝下去，又倒了一杯白水喝。好友又忍不住问道：“没有茶叶吗？光喝白水不觉得淡吗？”弘一法师笑道：“开水虽淡，淡也有淡的味道。”“味道”是心提供的。

不管是圣人还是凡人，从热烈的味觉开始，终归要回到平淡，是惯悟，也是必然。身体能够长久接受的，常常是平淡的味道，一个人吃一碗蔬菜没事，吃一碗肉就会伤胃。一个完美的饭局，往往是以清汤收束的；一桌讲究的宴席，厨师要提供的不仅仅是美味佳肴，还有递减的盐量，越到后来越淡，到最后的那碗清汤，可能是不加盐的了。这多像一篇好文章的结尾啊。

世相

永不凋谢的“塑料花”

□朱辉

30年前刚走上社会，那时社交类书籍流行。曾看过一本书，书上说人一生假如能有5个知心朋友，你的社交就算非常成功了。当时觉得门槛太低，5个？随便想想，都能想起10个。然而截至今年过年前，我使劲想，竟然只剩一个知心朋友了，那就是老婆。

正月初五是拜神求财的日子，那天下午，我却糖尿病并发症发作，住进了医院。老婆恰好就住医院斜对面，我想他很快就会来看我。然而一天天过去了，原本很清闲的老婆却天天在加班，直到我出院也没见着他。何以如此？仔细想想，我在微信里的某些话可能吓着他了，我说得打一种抗癌药，自费七千多一针，有人已经打了二十多针……老婆想必担心我当面找他借钱。

在我失去最后一个知心朋友之际，老婆也成了友情领域的孤家寡人。她曾有过一些闺蜜，各自结婚以后，交往就越来越少，演变成了微信朋友圈里的“朋友”。去年她进了一家新单位，很快结识了几个新闺蜜。然而随着她短期内连升两级，当上了部门主管，新闺蜜瞬间成了陌路，个个对她爱答不理的。

“我到底做错了什么？”老婆大惑不解。正好看了一期《圆桌派》，窦文涛说有一回在法国看到有人游行抗议加班，诡异的是这些人抗议的是同事自愿加班。同事加班，自己不加班，久而久之自己就会在竞争中淘汰，他们要求老板不准那些同

事加班。“还是外国人实在，我宁可那些新闻蜜也去游行，抗议老板不阻止我加班。”老婆叹了口气。

已经鉴定为“塑料花”，这样的友谊还要不要？如今我和老婆还在交往，老婆也渐渐和新闻蜜化解了部分矛盾。老婆单身时很豪爽，婚后在家一直属于弱势群体，他怕我借钱，我得理解他。何况我们家兄弟间争遗产、夫妻间偶有冲突，这些事我不能和同事说，怕以后被当作素材，吵架时用于攻击我。也不能对亲戚说，怕传话引发家庭矛盾。老婆和我家所有人没有交集，对他倾诉最为合理。

至于老婆，下班后去逛个街，吃个烧烤，只有同事时间上能与她同步，这些新“塑料花”也算是生活刚需。至于偶尔和那些过期间闺蜜聚聚，老婆想必也会聊聊我们家那些事。结婚十多年，期间我们闹过几回离婚，都是那些旧闺蜜帮我说话，最终转危为安。一直不解，不过一两面之交，她们何以看好我？近来想明白了，可能因为我综合条件不如她们的老公，她们怕我们离婚了，万一我老婆找了个劣质二婚老公，压了她们的风头。

“人至察无朋”，俞伯牙、钟子期这样的知音级朋友，古往今来能有多少？“塑料花”朋友才是现实的存在，虽然有时细看难免有些膈应，但她们各有各的用处，假如保养得当，完全可以相伴一生。



制图/黄文倩

画话

世寿所许，定当遵嘱

□陆小鹿

因为喜欢丰子恺，我买回一套《护生画集》，内含六册画集、一册释文，总共七本，装在一只牛皮瓦楞纸的书套里。六册画集均为繁体简页线装本，阅读时，自左往右翻，颇有古意。

在释文的再版前言里，得知这套画集，从开始作画到全部完成，长达四十五年。如此漫长的岁月，浩大的工程，让人震惊之余是深深的佩服。《护生画集》，它的诞生历程究竟是怎样的呢？那得先从丰子恺的偶像弘一大师说起。

当年，丰子恺求学浙江第一师范学校，担任他图画和音乐老师的是李叔同。李叔同多才多艺，音乐、美术、书法、戏剧无一不通。“长亭外，古道边，芳草碧连天……”这首大家耳熟能详的骊歌《送别》，便是李叔同当年的一件作品。李叔同渊博的学识让学生丰子恺极为欣赏和佩服，从此紧跟恩师的步伐，不离左右。后来，李叔同削发为僧，成了弘一大师。

都说文人交往时有雅趣。弘一大师五十大寿前夕，丰子恺画了五十幅画祝寿，这是份特别的生日礼物，每幅画均由弘一大师题字，也由此诞生了《护生画集》的第一册。

有意思的是，十年后，两人又联手合作了字画各六十幅，出版了《护生画集》第二册，以此来庆祝弘一大师的六十大寿。

后来，弘一大师建议每十年可出一册，幅数依岁数递增：待他七十岁时，可以作《护生画集》第三册，共七十幅；八十岁时作第四册，共八十幅；九十岁时作第五册，共九十幅；一百岁时作第六册，共百幅。丰子恺郑重许诺：“世寿所许，定当遵嘱。”

但人之寿命，并不能自己做主，弘一大师后于六十二岁那年圆寂。寿星既已归去，题字之人亦已缺失，《护生画集》还能继续下去吗？令我无限感动的是，丰子恺始终未忘师命，他埋首作画，请友人代为完成题字部

分，在恩师七十及八十岁阴寿之际，相继出版了《护生画集》的第三及第四册。

这是一段用生命实践诺言的可歌可泣的岁月。恩师寿命无法自主，丰子恺同样也无法预料自己的寿命会终于何时。若世寿不许，该如何了愿？为了不辜负使命，就要与时间赛跑。在恩师九十岁及百岁阴寿还未到之前，丰子恺为戏笔，鸡鸣早起，孜孜选材，默默绘图，提前完成了《护生画集》的第五及第六册。正因为这样未雨绸缪的提前作画，才使得他在离世之前，得偿夙愿，留下这样一件饱含深情的巨著，这不能不算是中国美术史上的一大奇迹，这是一份深刻到普通人无法想象的沉甸甸的爱。

《护生画集》第一册，基调是伤感的，这五十幅画是丰子恺和弘一大师对杀生的一种无声抗议。丰子恺的画，贵在画面生动有故事感，搭配弘一大师的题字后，文字的渲染更容易将画面的气氛烘托出来。比如一幅题为《今日与明朝》的画，左边画的是风和日丽的今天，鱼、鸭在河水里活泼地嬉戏，右边则是明天，鱼、鸭被系着头吊在绳上陈列在市集……鲜明的生死对比，令人唏嘘不已。

到了《护生画集》第二册，基调开始回暖，画面呈现出诗趣盎然、如沐春风的感觉，这六十幅画侧重于护生。一幅名为《福负其子》的画，画面就非常温馨有童趣，一边是母亲背上驮一小儿，一边是母鸡背上驮一小鸡，采摘生活场景的写实方法，使丰子恺的画更易引发读者的共鸣。

《护生画集》第三、第四册，给我留下深刻印象的是画面中涌动的人与动物，动物与动物之间的饱满情感。丰子恺以画来提醒读者，动物与人类一样，也有情感，你对它们好，它们就会对你好。第四册里有一幅画了相敬如宾的两只鹅，一只鹅，颈部受损伤，另一只鹅，缺了一只脚掌，主人叫唤它们时，我预



《护生画集》之《今日与明朝》

鹅都会让我掌鹅先走，而吃食时，我掌鹅都会让我颈鹅先吃，从来不和它抢。说实话，看《护生画集》时，我屡屡被这样温情的画面所打动。在这个人情普遍冷淡的时代，不要说动物之间，人与人之间都缺乏真挚情感，这个时候谈一读《护生画集》，真的非常必要而有意义。

在《护生画集》的第五、第六册里，丰子恺依旧延续他的悲悯之心。关注动物之外，植物也是他关注的主题之一。同动物一样，植物也有生命，凡有生命力的东西，都应该怀着慈悲之心去善待它们。第五册里有一幅图，叫《用茎吸养料，苟且延残生》。一只花瓶，插着从外面折来的鲜花，虽然花叶完好而美丽，可是枝下已无根，花朵不过苟延残喘罢了。这样的画让人深思，引人反省，散步园中，看到好看的花草随手摘取，这样的行为直到今天都屡见不鲜，摘花人在满足视觉美感的同时，有没有想过这其实是在伤害植物？

事实上，《护生画集》里有很多这样引人深思的画面和题词。六册画集，厚厚一摞，我花了差不多两个月的时间才读完它们。我读得很慢，原因是一那些充满感情的图画和文字，每每令我感慨至停顿，时而觉心疼，时而感温馨，时而会内疚，时而想流泪。

物语

芸黄与芸香

□王太生

热气。

芸薹，就是油菜。清代《随息居饮食谱》说：“芸苔，辛滑甘温。烹食可口。散血消肿，破结通肠。子可榨油，故名油菜。形似松而本削，茎狭叶锐，俗呼青菜，以色较深也。”

吾乡春天可品薹菜。经霜的青菜，到了初春在开出青色的朵朵蕾时，花将开未开，菜梗日渐粗壮，一双素手，去头掐尾，采来薹菜，盛在竹篮里。

清炒薹菜，是一道时蔬。菜梗切成短段。锅烧热，倒菜油，烧至七成热时，旺火煸炒，入盐，放些虾皮，煽烂起锅。

吃薹菜的辰光很短。菜花刚有青蕾，还未绽放，大地尚未金黄，嫩梗已成，盘中碧碧，有咬春意味，过了此时，菜梗已老，则是一岁春饕悄然退场。

薹菜的叶柄颜色，有白梗菜和青梗菜两种。白梗菜，叶绿色，叶柄白色，直立，质地脆嫩，苦味小而略带甜味。青梗菜，叶绿色，叶柄淡绿色，扁平微凹，肥壮直立，植株矮小，叶片肥厚。质地脆嫩，略有苦味。

《清稗类钞》里说：“武昌之洪山，产芸薹菜甚佳，李文忠公嗜之，督直时，曾令人取洪山之土，运以至津，种之。盖以易地种植，即失本味，如橘之逾淮而为枳也。”我那年去武汉，冬天也吃上薹菜，确实比我们那儿，长江下游一带，在时日上提前了许多。

那年去乡下，坐在农家小屋喝茶，见屋外油菜花泼泼灿灿，宛如一道金地毯直铺堂屋，人仿佛坐在油

菜地毯上说话聊天，菜花们似乎都听得见。

芸，还让人想起一个贤惠的女性。芸娘，被林语堂称为“中国文学中最可爱的女人”。《浮生六记》里说她：“其形削肩长项，瘦不露骨，眉弯目秀，顾盼神飞，唯两齿微露，似非佳相。”芸娘亲自下厨，普通瓜蔬鱼虾都做得滋味别致。丈夫喜欢喝小酒，但不喜欢多吃菜，芸娘自制梅花盒，拿六个白磁小碟子，中间放一个，周围五个，做成梅花形状，每个小碟子里放上菜，既有情趣，又不浪费。她爱惜书画字纸，残破不全的书，收集起来，分门别类地装订好，起名为“断简残编”。破损的字画，都认真地粘帖好，整理成完整的卷幅，称为“弃余集赏”。

芸，也是淡淡书香。作为一种草本植物，有着芬芳气味，其茎直立，枝叶暗灰绿色，夏季开小黄花，立于旷野之上。

用芸草做书签，书上的清香之气，经久不散。据说，宁波天一阁的图书号称“无蛀书”，是因为每本书都夹有芸草香。

想象在微雨的寒夜，拥被而读，翻开书，夹在纸页间的纤草，逸散香气，营造一种温馨氛围，身心陡生一股暖意。

人与香草，颜色与植物，日子在清芬里变得坚韧，岁月的痕迹，在草木之上体现。

芸，与其他字组合，便是有草木底色的一个词。

舌尖

佛跳墙

□青丝

昔年一次受邀赴宴，主人为表殷勤招待之意，点了一道佛跳墙。一大堆鲍鱼、海参、鱼肚、火腿、瑶柱，盛在一只用锡纸封住口的瓦罐里，煨炖得软软烂烂的，揭开盖，蒸腾的热雾即为餐桌添上一份热闹的气氛。我第一次得尝，为了不露怯，只是在心头“哦”了一声，原来这就是佛跳墙。主人面有得色地劝菜，能看出这道所费不费的名肴，是点缀整个宴席的明艳花边，负责挥斥贵价消费的宴客格局。

或许是失去了好奇心的缘故，往后再听人提及佛跳墙，总有不过尔尔之感。觉得就像东北菜的乱炖，是把诸多名贵食材集合一锅，久火熬出滋味，所有味道混合一起，已失去了细节感，并无传说中闻香逾墙的魅惑性。有闺蜜友人平日只要说起家乡菜就一脸的自豪，见我提不起兴趣，为了纠正我的偏见，特地做了一次佛跳墙请我去品尝，还很诚恳地保证，这次绝对不一样，一定会让你印象深刻。我起初并

未放在心上，觉得不就是把那些食材组合到一起乱炖么，还能变出什么花样？

然而，我吃了他做的佛跳墙，还真是又鲜浓又美味，层次丰富却又不乱，不仅汤汁润滑起胶，各种食材任凭炖得再多软多烂，内里依旧不失本色，颇能展现福州菜吃口香软的真性情。当然吃的人也会明白，原料历经水火的洗礼，依然能放射出灿烂明亮的光华，其珍贵之处，也就体现在这里。但这种美味效果不是随手可得的，必须经过精心搭配。就像一个天生尤物，也要量体裁衣，根据自身的特点粉白黛黑，巧妙施妆，才能清丽绝尘，予人娇婉妩媚的情致。

佛跳墙的组合并不固定，可选用的食材有数十种之多。表面看只需把各种食材凑在一起，牌面实力即已足够强大，实际上怎样才能搭配妥洽，组合熬出最佳滋味，还需要有在厨房里累积下来的丰富经验，以及实践过程中领悟到的新

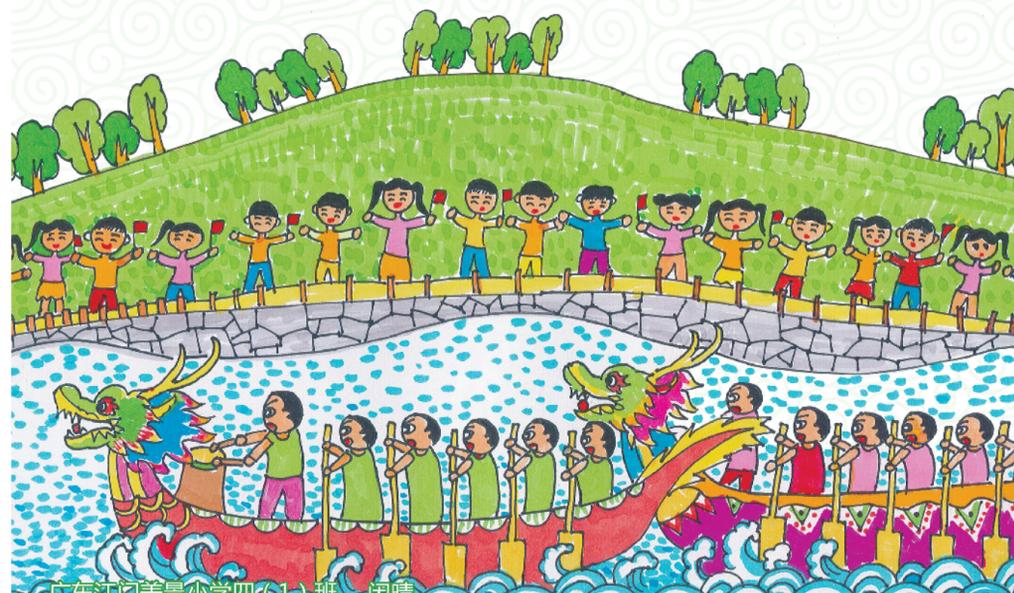
创意。像鱼肚、海参、蹄筋、鳖裙都属于胶原质丰富的食材，负责汤底的浓稠起胶，香滑醇厚；鲍鱼的口感绵密，辅以火腿、鸡肉、瑶柱的甘鲜，就更为汁肉鲜美；冬菇、冬笋既可增香，又能调剂汤的味道，令汤水新鲜不腻……

做佛跳墙，光是把各种干货泡发，就需要一两天时间。主要食材也须先行炮制过一遍，然后再放入瓦罐里小火煨炖。如果省却了中间环节，就会影响到成菜的口感，于味道上反映出来。她的时候还要用锡纸封口，把食材闷在罐里，令香气无法散发，味道由此得以浓缩。煨出来的汤水乳白透亮，带着肉食的荤香，大块啖之，再取汤汁捞饭，堪为绝味。而我经过不同的味道对比，也就明白了为何以前吃的佛跳墙不是地道本味。很多酒楼都是把佛跳墙作为喜庆筵席菜，没那细工夫，急就章做出来的菜品，自然也缺乏令人一食倾心的感召力量。



庆祝中华人民共和国成立70周年

加油中国



广东江门美景小学四(1)班 闲晴