

一个人的眼光

□程应峰

那天,阳光很好。上班路上,我遇见一位好久不见的朋友,他竟然久久地盯着我的头发看,好像没看够似的。他说,你的头发真好,白了,但不是全白,是花白,很好,很有味道。

我一笑,白了,也有味道?他说,真的很好。又看了我的头发几眼,才有些不舍地走开了。

过后我一想,他是书法家呀,书法不就讲究个飞白吗?我头发花白,丝丝缕缕、线条流畅、黑白相间,还真有点书法飞白的味道呢。看来,他说我的头发好,是站在书法的角度揣摩得出的结论啊。在书法家眼里,就算一头花白的头发,因为有了特别的感知,在阳光下才有了特别的味道。

看来,“是什么样的人,就有什么样的眼光”的说法,一点也不假。一个人的眼光,跟这个人的偏好喜爱是大有关联的。

眼光,决定着一个人的进退成败。同样一本书,同样一方山水,同样一件事情,同样的买方市场、卖方市场,有些人看到的是错误、危险、垃圾、欺骗,有人看到的却是真理、机会、精华、公道。如此一来,有人成功,有人失败;有人富裕,有人贫穷;有人高贵,有人低贱;有人好运常有,有人厄运连连……

是眼光,在悄无声息地左右一个人的人生际遇。怪不得木心说:“不再看文章了,看那写文章的人的脸和手。”这说的是作家,作家也是一个最能感知的社会群体,他们的人生际遇、人生气象总是不置可否地写在脸上。通过他们的脸,你就知道他们写了或者正在写一些什么质地的作品。由此看来,一个人的人生际遇,注定会影响一个人的眼光。

一个人的眼光,跟这个人的内心世界有关,跟这个人的学识修为有关。一个人的心态,决定了这个人会以怎样的眼光看待世界。眼光,决定人生的高度和广度,决定这个人会以怎样的方式塑造自我,成就自我。一个人眼光有多长远,天地就有迢遥。一个人如果鼠目寸光,注定逃不脱局促逼仄的生活。可以肯定地说,精彩的人生,有品质的人生,有立体感、有层次的人生,通常是由眼光决定的。

成功的人,大抵都是眼光独到的人。怎样才有独到的眼光?这与先天的悟性有关,当然,也少不了后天的造化。有人说,要多跟有成功经验的人聊天,模仿卓越;有人说,要勤学好问多思,提升自己思想的维度和看问题的深度;有人说,要学以致用,勤于总结,永远靠摸着石头过河,是不可能有大造就的;有人说,打破常规,才能看到特别的景观……

如果有一天,就某一事物,你看到了别人看不到的东西,得出了别人无法得出的结论,可以肯定地说,你已具备了独到的眼光。

是井底之蛙,就注定只能做井口那么大的事情;如果你心中装着大海蓝天,一不经心,你所做下的事情就有可能左右众生、纵横现在,照彻未来。

堆和沙石缝中都能生长。只是这种东西口味平平,卖不上好价钱,而且产量又低,自然就少有人采挖和栽种了。当问到素笋是什么植物时,他竟和我一样,一脸茫然。由此,我更觉好奇了,决定要刨根到底。

回家后,我抽空查阅了一些相关植物的文选资料,并用记忆深处的印象,去一一对照资料中的图片。终于,我认出了它。虽然它不叫素笋,但从外形和资料所记载的生长特点等,我可断定,它就是我要找的素笋。其实关于它的文选记载有不少,都说这种植物有多种称谓,其中最普遍的称谓是“地笋”。文选中说,“地笋为唇形科地笋属植物地笋的根状茎。生于海拔320-2100米的沼泽地、水边、沟边的潮湿处。分布于中国东北、华北及陕西至江南各地。地笋含有丰富的碳水化合物、蛋白质和矿物质,具有降血脂、通九窍、利关节、养气血等功效。食药两用。”有些文选还说,地笋,也称作“地参”。相传,康熙微服私访,借宿农家,在农家吃到了地笋,赞不绝口。从此,地笋就成为贡品。后来,乾隆也很喜欢吃地笋,就给它赐名“地参”。

那么,家乡人为何要把地笋叫做素笋呢?而且“素笋”也没被载入文选。我想,这也许无需理由。因为我国人多地广,方言甚多,同一种东西有不同种叫法,是很正常的,即便皇帝赐名,老百姓也不一定会完全改口。再说,载入文选的称谓多具普遍性,而“素笋”只具特殊性(小范围),自然就被忽略了。还有,在我看来,称“素笋”比叫“地笋”更显文雅,也更切合实际。因为“素”有洁白、清淡的意思,和地笋的性状完全一致。所以,地笋被称作素笋,是完全可能和合理的。

由此,我更觉家乡先人的智慧。遗憾的是,现在家乡认识素笋的人越来越少了。

面酱、豆瓣酱和辣椒面等。原料和调料准备就绪后,便可开锅翻炒了。翻炒时,先炒素笋和猪肉,要分别翻炒,炒到半熟后起锅备用。然后将锅洗净,重新开大火热锅加油,并用蒜片炆锅,再将所有原料一并倒入锅中翻炒,并趁热加入绍酒,直至炒到基本成熟,再略加些许水,加盖彻底煮熟,收汁。最后,加入甜面酱、豆瓣酱、辣椒面等调味料,翻炒片刻后起锅。这样炒制成的辣火酱,表面呈酱色,无汤汁,咸辣味较重,可储存较长时间,用来下饭,可说是佳肴。

然而,显而易见,它并不适合孩子们食用。但在那个物质匮乏的年代,就不会考虑那么多了。孩子们喜欢吃,大人们是不会阻拦的。记得有一年春节,我和一群表兄妹一起去大姨家拜年,大姨备了一桌当时算是丰盛的饭菜来招待我们,其中就有辣火酱。可能是大姨考虑到我们都是孩子,辣火酱只上了一小碟。结果,吃饭时,辣火酱被吃了个底朝天,几个表兄都说辣得不过瘾,直叫大姨再来点。大姨还真的给添了不少。这么咸这么辣的东西,让孩子们随便吃,今天想来,真有点可怕。

成年后,我离开家乡多年。那年春节,我回乡探亲,发觉亲朋餐桌上的辣火酱少了儿时的味道,细问之下,才知道在市场上,素笋已难觅其踪影了。

素笋为何会退出市场?它到底是什么植物?我好奇起来。于是,我就去请教当地的老农。有位老农告诉我,素笋可说是野菜,也可说是家菜。因为以前素笋既有野生的,又有人工种植的,二者都上市,品质并无区别。他还说,素笋喜湿,却很“贱”,只要有水,什么地都能种植。以前我家屋前屋后的地上都有,它甚至在瓦砾

素笋

□赵志邈

春节,在余姚市临山镇一带,人们曾习惯用一种叫素笋的植物来烹制“辣火酱”,制成的辣火酱风味独特,可说是当地的一道特色菜。然而,外面的人却很少知道素笋这个名字,即使在今天,翻《辞海》查阅或上百度搜索,也找不到这样的辞条。素笋到底为何物?小时候我并不在意,但对它却有着清晰的印象。

素笋形如手指,色白有节,节上有须根,平时很少见,只在临近春节时才上市。由此,它在我们孩儿眼中是一种年货,更是一种过年的信号。在我的记忆中,只要市场上出现了素笋,离过年就不远了。至于素笋的味道,孩儿的我们并不看重。因为素笋质地清脆,淡而无味,如果不用浓重的调味料,很难使其成为可口的菜肴。正因如此,家乡人就专用重调味料来调制它,把它烹制成辣火酱。而所谓辣火酱,其实就是一种以素笋为主料的带有咸辣味的炒什锦丁。

记得每当做辣火酱时,母亲总会一早买来素笋、猪肉和香干等。我见此就特别开心,会自告奋勇地做她的帮厨。这并不是因为我喜欢吃素笋,而是因为一是感受到母亲的辛苦,二是想趁机尝尝平时难以吃到的猪肉。结果,我也总能如愿以偿,不但尝到了猪肉的滋味,还熟悉了辣火酱的烹制过程。记得做辣火酱先要处理原料,原料的主料自然是素笋,猪肉、香干等都是配料。烹制前,先将所有原料洗净沥干,再分别将其切成丁(小块)备用。同时准备好各种调料,调料主要有甜

第7254期 配图 汤青投稿邮箱: essay@cmb.com.cn