

平凡人生

民间采风

拙是大巧

□张勇

大巧若拙，很多人常挂在嘴边，却并不一定从心底认可并付之实践。只有从真正认同并按此而行，方有大成。

20世纪20年代初，刘海粟一直侧重于油画教学，很少画国画，后在吴昌硕先生的鼓励下，才开始认真学习中国画。

1924年，刘海粟创作了国画《言子墓》送去向老人请教。老人拿过画后，眯起眼睛，将画从上到下看了几个来回，刘海粟心下不安，懊悔不该将拙作拿来麻烦先生。不想，老人看过画，认真地对刘海粟说：很好，一点也不落俗套！并题字云：吴中文学传千古，海色天光拜墓门。云水高寒，天风瑟瑟，海粟画此，有神助也！刘海粟听了褒奖，更觉不安，谦虚地说：我不会画国画，竹子的层次就没有处理好！吴昌硕老人说：这张画好就好在你不会画！许多人画不好就因为太会画，总是套用陈法，熟到媚俗的程度！太会画，反而沦为油滑，不会画，倒别出新意。人们在求学问艺的过程中，总难免追求一些炫目、华丽的技巧，殊不知，正是这些纷繁复杂、过度过度的技巧，层层包裹，淹没了精神、实质和内容。真正能够打动人心的，还在于朴素自然、真情实感与鲜明独特的个性。

诺贝尔物理学奖获得者杨振宁教授曾在重庆八中作了一次演讲，演讲结束后，在应邀为重庆中学题词时，他写下了四个字：宁拙毋巧。这里的拙，不是笨拙、愚拙，而是脚踏实地之意；这里的巧，不是灵巧、精巧，而是虚浮不实之意。杨教授是在告诉中学生，不论是在现在的学习中，还是在将来的工作中，都必须去虚假，戒浮躁，脚踏实地，求真务实。

1926年的一天下午，开明书店的老板章锡琛请茅盾、郑振铎、夏尊、周予同等人吃饭。酒至半酣，听说茅盾能背诵《红楼梦》，章锡琛就请他当场背诵，茅盾欣然应允。郑振铎翻开《红楼梦》，随意点了一个回目，茅盾就背诵起来，背了半个多小时，一字不差。背诵，既费时间又费精力，显然是一种拙方法。但是，茅盾读书用的就是这种方法。正是这种拙方法，为他打牢了扎实的功底。后来，无论是写小说还是搞研究，他游刃有余，终成大家。南京大学阎乃本教授带领的课题组从1986年开始从事介电体超晶格研究，当时，这是一个冷门学科，但他们耐得住寂寞，一研究就是19年，直到2005年才取得突出成果。人生没有几个19年，为了一项研究，坚持19年不放弃，真可谓拙劲十足。但是，如果没有这种拙劲，这一成果就不可能荣获2006年度国家自然科学奖一等奖，冷门学科就不会发展成为热门领域，他们也就不可能成为这一领域的世界领跑者。

一次，苏格拉底要求学生把手臂尽量往前甩，再尽量往后甩，每天甩臂三百下。学生认为这么简单的事人人都能做到。过了一个月，苏格拉底问起谁坚持了这项运动，有九成多学生举起了手。两个月后，他再提问，坚持下来的只有八成。一年后，他又问及，只有一个学生举起了手。这个学生便是后来同样著名的柏拉图。坚持当然不等于智慧，但却是成为智者的前提条件。苏格拉底的伟大在于，他把脚踏实地的坚持看作智慧的一部分，而不鼓励那种投机取巧的小聪明。

相反的，那些自以为是，自以为巧的人最容易陷在巧的陷阱里。

曾看到一组漫画：一群人，每个人背着一个超过身高的硕大十字架在埋头赶路。他们走得好辛苦啊。在这些人当中，有一个人开始动脑筋了。他趁人不备，用锯子把十字架的末端锯下去了一截。嘿，明显轻松了许多。很快，他就走到队伍的前面去了。在某方面尝到了甜头的人，会一次次地萌生以同样方式追求甜头的心思。这个人也不例外。他再次拿出锯子，把十字架的末端又锯去了一截。更加轻松了。他得意地哼起了小曲。突然，面前出现了一道深谷。背着十字架赶路的人们纷纷把长长的十字架搭在深谷的两边，彼时拖累人的十字架，此时化作了通向彼岸的桥梁。那么多人，轻松地从自己的十字架上通过，如愿以偿地走到深谷那边去了。而那个取巧的人，却因为变短的十字架无法架在深谷两边，而永远被留在了深谷这边

《菜根谭》中有这样一句话：文以拙进，道以拙成，一拙字有无限意味。古往今来，凡有所造诣的大家，皆以拙入工，由工返拙，千锤百炼得其真髓，历尽沧桑返璞归真。拙，是最大的巧。

生活点滴

冬至饺

□刘希

冬至不端饺子碗，冻掉耳朵没人管。在我的家乡，每到冬至，吃一碗热腾腾的饺子，那是简单而庄重的仪式感。老人家常说，冬至的饺子，有防冻的功能，吃了就不冷了。仿佛只要吃了这碗冬至饺，便能从冬至暖到春分。

小时候家穷，只有过节才能改善下生活，我和妹妹便盼着过节。元宵吃汤圆，清明吃艾草青团，端午吃粽子，中秋吃过月饼后，便盼着冬至吃饺子了。无论再怎么拮据，这一天的饺子必定加足了馅料的，纯肉馅，不掺半点玉米、白菜，而且管够，管够在那时候是一件很奢侈的事，何况是那么美味的饺子，所以过了中秋，我们就扳着手指头，盼着冬至的到来。

到了冬至的早上，全家人都起得很早。母亲在厨房里忙活，剁肉，擀皮，烧水，我和妹妹在隔壁的房间假装拿本书阅读，实际上注意力全集中在厨房里，厨房里的任何响动都牵动着我们的神经，母亲刷砧板了，说明饺子包完了，锅里的水沸腾了，传出扑通扑通的声音，说明饺子下锅了，从这时开始，我们便屏声息气，只待母亲一声令下，冲进厨房，端起热气腾腾的饺子碗。

大碗里，全是白白胖胖的饺子，上面浮着碧绿的葱花，汤色清亮。饺子必先要让长辈先吃的。知道饺子熟了，爷爷奶奶不紧不慢地走进餐厅，坐好，我们端一碗给爷爷，再端一碗给奶奶，然后便可以端一碗放在自己的面前大快朵颐了，水饺很烫，只能先咬半个，含在嘴里，囫圇咽了两下吞下去。见我们狼吞虎咽，母亲便唠叨开了：先喝点汤，慢点吃，又没人抢。

想想也是，饺子在自己碗里了，还能飞了不成？于是慢慢地喝汤，慢慢地咬开皮儿，慢慢地嚼肉馅，慢慢地将一碗饺子品山珍海味一样吃完，末了舔舔嘴唇，故意打一个饱嗝，露一个心满意足的神情，而这时，大家基本都吃完了，母亲已经在厨房洗洗刷刷，爷爷奶奶端坐着，笑眯眯地问：好吃吗？暖和吗？那是当然。我们兴奋地回答，他们摸了摸我们因为捂着碗而温暖的手，又摸了摸我们因为吃热食而发红的脸，说：嗯，吃了冬至饺，真的不冷了。

一年又一年，一碗又一碗的冬至饺，滋养了我的童年乃至少年时光，温暖了生命里那些贫寒而珍贵的岁月。人到中年，想起那一碗防冻的饺子，至今仍有一股暖意涌上心间，暖得让人沉醉，让人回味无穷。

他乡故里

□谭柏芝

上山岗，如人生愈走愈明朗，愈走愈勤奋，愈走愈坚强。想想这秋阳下的故里，山上的豆类收了，玉米收了，花生收了，红薯也在霜降时分收了，这山岗处处蕴藏着耕种对收获的重托，承载着村民对生活的希望。

偶居故里，我喜爱在溪岸漫步。故里的水不悠长，还没出村便下潜了。老人说水不出村难出人才，为此常年深锁眉头。水不丰腴，秋阳中许多地方便露出了溪床的骨脊，一截一截地干着。水深的地方，水草柔柔地漂在上面，如生命在跳跃，在潺潺流动中轻轻地呼吸。水很清澈，偶尔可见小鱼。溪边有棒槌声声，洗衣的村妇，三三两两。

溪边牛在吃草，牛犊在撒欢。沿着溪边慢走，逆溪而上，溪的源头是口老井。水从井底汩汩涌出。传说，这井远通四川，民国时期还流出过船的槽枘。水井从不曾干涸，千百年来孕育着整个村庄。寒秋里，井水是温的，越是寒冷，水越是温暖。井水清甜，喝一口，似乎可濯净人世间所有的苦。

偶居故里，我更欢欣故乡遇故人。故乡人质朴，温情。

皂泥峪，也正沐浴着脱贫攻坚的好政策，在全面建成小康的好时机里，一步步远离了贫困。共产党往村里

派驻了第一书记，抓基础设施建设，促传统产业转型，促贫困户脱帽，给村里带来了翻天覆地的巨大变化。村里三米宽的村道，变成了五米；全村一台变压器，变成了四台，都用电时，再也不跳闸了；原来村里缺水，现在全村七个组全都装上了自来水；原来没有村部，现在村部有两层办公楼，会议室、超市样样齐全；村部还有了健身器材，村民们经常在宽阔的操场上跳广场舞。村里有了村集体经济；原来村里没有网络，现在家家户户都牵上了网线，都有了淘宝；原来村子少见小车，现在几乎家家户户都有小车，还有了村村通公共汽车。

村庄里，老有所养，幼有所教，病有所医。小小沉寂的村庄，经济模式变了。有养牛养羊的，有养鸡养鸭的，有种药材的，有养蜜蜂的，有植树造林的，多样经济模式，让故乡人尝到了生活的无限甜头，触摸到了生活的无限奔头。

故乡遇故人，秋日的阳光洒在每一个村民古铜色的脸上，写满了幸福和安康。

当每一处炊烟袅袅升起，无论走进哪一家，乡亲们都会很热情地邀请吃饭、喝茶，美酒聊共挥，长歌吟松风，到处都是满满的幸福。



时光 穆平 摄



厨房里的父爱

□高峰

爸爸喜欢吃鱼。黄花鱼、鲑鱼、带鱼、偏口鱼、鲷鱼是家里常吃的品种。炸小黄花鱼是我女儿的最爱，她喜欢吃酥酥的鱼，就连鱼尾巴也喜欢吃。上次休假回家，爸爸做了煎烹鲑鱼。他把鲜鲑鱼切段用油煎好，便配生姜、大葱、花椒等佐料爆炒，最后，用酱油和醋烹一下出锅。鱼块软硬适中，没有腥味，嚼在嘴里有弹性有韧劲，咸香适宜。

多年前，爸爸跟一位厨师学习了正宗酥锅的制作方法。酥锅属于大菜，口感绵密软糯，主要使用猪蹄、牛肉、鲑鱼、豆腐、莲藕、海带、白菜等，制作程序比一般的菜更为复杂，需要用两三天时间准备食材，好似一个小型工程项目。比如，鲑鱼、豆腐需要过油炸好，猪蹄、牛肉焯水备用，海带提前泡过蒸好，莲藕切成片。各种食材的摆放顺序也大有讲究：为防止粘锅，一般先将几把汤匙放在高压锅底垫起来，放上莲藕，再放上耐煮的牛肉，然后将猪蹄、海带、鲑鱼、豆腐依次码

瓷碗

□曾利华

从此，三三在勤学的同时，内心又多了一个期待。春秋来，寒暑更替。高三毕业时，三三以优异成绩考取了省城的师范大学。

在拿到大学通知书后，三三第一时间把喜讯告诉了张奇，并请求张奇转告素未谋面的姜萍，自己想去拜访她。

秋季开学前，张奇领着一位漂亮的阿姨来到了三三家。三三似乎见到了久违的亲人，开心地说：您是姜阿姨！

姜萍面带微笑，望了一眼张奇，高兴地对三三说：恭喜你！三三。

三三领着张奇和姜萍来到简陋的砖房，三三妈就递上两碗土茶。

一番寒暄过后，姜萍呷了口茶，然后把碗里剩余的茶水倒掉，仔细端详一番后对三三妈说：大婢，这只碗您是从哪里得到的？

这是三三爷爷留下的，怎么了？

您不知道吗？这个碗是明朝永乐时期出产的，是值钱的宝贝呢！姜萍接着说，永乐三年到宣德六年，明朝航海家郑和七次下西洋，带回青料苏麻离青，广泛用于瓷器制作。

姜萍把碗递到三三妈面前：你们看，这碗青花纹饰着色深浅不一，凹凸有致，层次清晰，是永乐的的典型色调。

三三妈疑惑地看了看姜萍，又瞧了瞧张奇。张奇微笑着点了点头。

姜萍继续说：我是搞收藏的，这碗在古玩市场最少

上。食材摆好后再将适量的酱油、醋、料酒、白糖调好后浇入，汤汁这步是最难掌握的，需要凭经验和感觉。高压锅冒气后半小时即可关火，彻底冷却后放入冰箱冷藏，能吃好多天。虽然看过多次酥锅的制作过程，我却从不敢尝试。

从我小时候开始，每天清晨爸爸妈妈都会早早起来做饭。一家人吃过饭后出门上班上学。爸妈常说，早饭吃好了再出门舒服一些，尤其冬天，吃过饭出门就不觉得那么冷。

细细想来，爸爸喜欢做饭这件事，一方面是因为勤劳，更多的是他对家人无私的付出和爱，这些关怀备至的情感已浸入每一道家常菜中。岁月不居，时节如流，春夏秋冬，寒来暑往。爸爸用他的手艺满足了我们的味蕾，温暖着家人的心，时时唤醒我们共同的味觉记忆，也牵系着我们对家的思念。

值一万。大婢，要不我拿去找人鉴定一下，然后帮您卖了？

这些年多亏您的帮忙！三三才有今天。这就一只破碗，您看着好，就拿来吧！权当送给您，钱就不要了。

姜萍摆了摆手，说：那可使不得。白拿我可不要。要不，我先付五千定金，如果鉴定是真，这碗脱手后我再付您余款？

三三妈看了看三三，再次对姜萍摇了摇头：钱，就不要了，这碗算我送给您的！

姜萍不再多说，留下五千现金，便随张奇回了城。

三天后，姜萍又与张奇来到鸽子岭。一见面，姜萍就激动地对三三妈妈说：大婢，那碗真是一件古玩，已以一万五的价格卖给了一位收藏家。

姜萍一边说，一边从提包里拿出一叠钞票交到三三妈手中，高兴地说：这是余款，您快收下！

三三妈接过姜萍手中的钱，红着眼说：真的太感谢你们了！

多年后，三三已是省城一所大学知名教授，她辗转找到张奇时，张奇已经退休在家。面对客厅里张奇与姜萍年轻时的合影，三三惊讶地问：张老师，古玩收藏家姜阿姨是您爱人？

张奇笑着说：姜阿姨是我爱人没错，但她不是古玩收藏家！

看着三三疑惑的表情，张奇指着茶几上的那只三三熟悉的碗，说：这不过是一只普通的瓷碗，但姜阿姨的眼光却是一流的，这辈子，她最自豪的就是看准了你会出息！