

贺麟故居旁的安静时光

老西河

到达贺麟故居旁的客棧，已是晚上十点，灯光迷离，我没留意客棧的名字，但一眼瞅见它朦胧的模样，心中就生了欢喜——一幢独立的三层小楼，依着一座山，周边是密密匝匝、高低错落的树，把小楼护在怀中。这样的房子像极了一个安静、优雅而又内敛的人。走近，又多了惊喜——它是端坐在山坡上的。鹅卵石铺就的坡道，有灯光碎银子一般落在上面，脚踏上去，不知是先踩着石头还是先踩着灯光，但硬硬的鹅卵石总是可信赖，把脚交给它，就像把自己交给一个可以托付的人。

客棧的楼梯是木质的，很厚实的木头，没有踩在木板上的那种空空的回声和吱吱啦啦的撕裂声。老板迎了出来，笑咪咪地招呼一声，拎着热水瓶在前面领路，我们跟着他，如同跟着乡下的一位亲戚。

房间并不大，但干净、整洁。同屋子的安祥兄让我先洗漱，我让他先洗，相互谦让一番，还是我先洗了。待到安祥兄洗漱的时候，我站在窗子跟前往外看，山的轮廓模模糊糊，屋子里溢出的灯光泼在近处，树影憧憧，像是山的衣袂在飘动。有两只虫子唧唧有声，正在联袂二重奏，仔细听，是从草丛里发出来的。

我忽然觉得山会动，草丛会发出声音，只是以往从来没有感觉到而已。这样的一闪念，真是新鲜得很，它让置身异乡的我，很快就安定下来。

躺在床上，虫子还在叫，音调平稳，不急不徐，和我平常听到的并无不同。想着二三十米之外就是贺先生的故居，心里又多了份欢喜。黄昏的时候，我们刚到金堂县的五凤溪镇，就被镇上的朋友引过来，可见他们是多么为这位乡贤骄傲。故居坐落在高坡上。一根根翠竹分列石阶两边，枝叶交错，挽成一个绿色长廊；门楣并不大，到底是读书人家，没有达官贵人的奢华，却多了几分文气。走进贺家大院，天色有些暗，贺先生年青和垂暮时的照片悬挂在墙上，我端详着，真是有如瞻晨露、如睹晚霞的感觉，不觉有点儿恍惚——他年青、年老的样子，我好像都在哪里见过？可我并没有见过啊。我心中的读书人就该这个样子吧。这种似曾相识，让我的心里陡然多了些亲切、亲近。

躺在床上，脑中一直是贺先生的模样。一百多年

前，他在隔壁的老屋子里诞生，继而发蒙、长成少年，再翻过大山，去了成都，又去清华园，去德国、美国……大山深处的孩子看到了广阔的世界，西方大哲们深邃的思想更是对他的学术兴趣产生深远影响，他苦苦探索、独辟蹊径，终成中国新儒学的代表人物之一，被誉为“东方的黑格尔”，也为他身后的故乡赢得“哲学小镇”的美誉。贺先生虽然已不在人世，但他的思想还在影响后人，那座老房子，我身边的山和草木，还留有他年少时的气息。今夜我能枕着他的气息，是件多么幸运的事。

翌日四点，我就醒了。窗外的虫子还在叫，声音还跟昨晚的一样，不知是不是昨晚的那两只。如果是，那么它们是用鸣叫陪伴了我一夜？这么一想，差点笑出声来。

悄悄起床，泡一杯茶，走到走廊外的亭子间。天光暗淡，有雨滴不紧不慢地落，房顶上“笃”“笃”有声，竹林间窸窣窣窣。鸟儿细碎的鸣叫，裹着细雨，散落在树梢间、山林里。一只绿黄相间的鸟，蹲在近处的栏杆上，探头探脑，间或扭头啼叫一声，又赶紧闭着嘴，像是初次登台的小姑娘。一只黑猫从墙头那边越过来，先是在我面前踱着步，又猛然加速，如高僧一般，遁身于模糊的光影中。

慢慢地喝完了一杯茶，天色亮了，起身，朝贺先生的故居看去，几十间房子围成一圈，房顶上的黑瓦因为雨水的洗刷更黑更亮；院子上方露出的天空，像极了徽派房屋中的天井。下了楼，独自朝故居走。雨后的深宅大院安静得多，大朵小朵的、红的黄的紫的花兀自开着，一条狗跟在我身后，像是陪伴者。我走到贺先生的半身塑像前，又一次默默地打量，先生面容慈祥，目光温煦，正如邻家长辈。这么一想，便不再有贸然闯入的惴惴不安。

房屋迂回曲折，从一间屋子走到另一间屋子，慢慢地看，慢慢地转，浓浓的书香迎面扑来，心下便有些感慨：这样重读书、重礼仪的人家才是真正的大户人家啊！

我在转悠的时候，当地的朋友找了过来，他们将带我们去参观这座依山傍水的哲学小镇。走出贺先生故居，小雨还在飘，那条可爱的小白狗跑在前面，走几步，停一下，回头看着我们，似乎有话要说。



晨曦中的农人 汪志国 摄

清供白菜

靳敏

切剩下的白菜头，看我要扔，他说：留着，改天做醋熘白菜片。他做的醋溜白菜片我吃过，那毫不起眼在我手里已无用处的白菜帮，经他用刀竖竖斜斜划开，魔术般变成白玉片，白白翠翠，晶莹剔透，点一小撮白糖，洒些许醋汁，熘炒，微脆、微酸、微甜，鲜香兼清脆，很对口味。大师徐悲鸿得知一老年模特曾是厨师，问老人能办什么酒席？老人从容回答，办酒席不难，难的是炒青菜。大师闻言肃然，说，炒青菜才是真功夫，这和素描、速写是一样的。小菜显才艺，我有福分，他的厨艺，恰恰体现在家常菜肴上。

他一直忙，两个人一起做顿饭吃也不容易，很多天过去，白菜头就蹲在厨案上，一截水水灵灵的白，嫩嫩的，在冬日里很养眼睛；转眼又过了些时日，菜帮的外衣慢慢地变黄萎缩，完全失了水灵，皱成细细的竖褶，岁月无情到连白菜帮都不放过！在脱手把它扔到垃圾袋之前，无意瞥见它被切得齐茬茬的头部鼓出了一个青色的包，细看大惊，它居然从内心发出了新的叶，抱在层层老帮里，蓄势待发。

净手，青花笔洗里接了些许清水，把外层老掉的帮掰掉，那截没做成醋熘白菜片亦差点进垃圾桶安家的白菜头，有了不同的命运：我小心翼翼把它栽进半笔洗清水里，放在书桌案头，清供。

抽叶，在我的预料之中，绿莹莹的，已经很美；抽穗，实在出乎意料之外，一根绿杆，直直抽出老高来，擎着米粒样细细碎碎的苞，一簇簇，虽然小，却给了我实实在在的一个惊喜。仅过一日，许多米粒样细碎的花苞绽开了手指甲般大小的小黄花，油菜花般的颜色，蜡花般精致。我久久凝视，感动复感恩。

从此，爱买白菜来吃，吃剩的白菜头，都会在青花笔洗里清供盛放，没有一株白菜头辜负开花的期望，均是我给予它们丁点水，它们回报我一笔洗花！感恩的同时，想起老家那些白菜来。

母亲的餐桌，缺油少盐，就是不

缺白菜，自产自销，但并不是因为“百菜还是白菜好”、绿色环保才天天吃顿顿吃，那年那月，主食是红薯，菜就是白菜萝卜，油少，等同于清水锅里煮，清水煮萝卜还不如清水煮白菜更好吃些，白菜就成了备受“欢迎”的主打菜，白菜帮也不舍得扔，剥哒剥哒在清水里熬得绵软，照吃。立秋整畦播种，白露起垅移栽，寒露捆扎卷心，小雪拾掇入窖。期间浇水、间苗、施肥、松土，窖藏前把白菜码放在墙根前晾晒，再一排排码进地窖里囤积，一冬的蔬菜这才有了着落。

过冬的味道就是白菜的味道。我收藏了一篇白菜的做法，够吃一冬天不重样，不仅有菜名，还细列配料和食材。大白菜是出了名的廉价，营养价值却不折扣，我这个农村里走出来的大姐，看见女人弯腰抱着自己病西施样说这疼那疼就惭愧，因为一直都不知道那些疼的地方长在皮下哪里。不知道就是没毛病，好身体是枚军功章啊，这枚军功章，有一半我给了白菜。熬白菜，炒白菜，拌白菜，腌白菜，包饺子蒸包子，馅全是白菜，寻常菜寻常吃，记忆的底片里，父亲坐在简易的太师椅里听梅尚程旬，手指有节奏地扣着椅子扶手，陶醉地等母亲的白菜水饺上桌，时光好像就驻足在那个午后里。

我吃过最好吃的白菜，是白菜叶在开水里烫绵软，裹肉糜包成猫耳朵状蒸熟吃，菜名叫佛手；最让白菜扬眉吐气的是“开水白菜”，别看清汤寡水里几棵白菜心，却要用当天离土的、经霜的、刚刚卷紧心子的，去帮，在加了鲍鱼片白菇丝煨炖的鸡汤下反复淋浇，直到菜心最外一层菜茎完全熟软。四五片摊开的叶子，衬出一大朵睡莲般的白菜，菜茎菜叶一如新生，看不出半点煨烫的痕迹，而那钵高汤，和开水无异，无一丁油花和颜色。除了这道开水白菜，白菜没有过大成就，清清白白安于本分。

齐白石画一枚柿子，一颗白菜叫作《一世清白》，画一堆柿子、一颗白菜，叫作《事事清白》，一世清白，世世清白，八个字，真好！