

◇ 古代经济 王国华专栏



王国华，毕业于东北师大经济系，深圳市作协副主席。

往远方看，宽广的黄土大道上，一个小黑点风驰电掣般奔来——越来越大，越来越大，你还没弄清是怎么回事，它就以迅雷不及掩耳之势擦身而过，灰尘久久没有散开。再看时，那坨东西越来越小，越来越小，逐渐变成一个黑点并消失。不用问，这便是杜牧笔下“一骑红尘妃子笑，无人知是荔枝来”的真实写照。

封建社会，长年累月奔波在驿道上的进贡车队、马队，是一道疯狂的风景区。他们专门运送各地精华产品，亦即贡品，供给皇帝和他的嫔妃们享用。来看一份清代吉林进贡的地方特产名录：四月内进油炸白肚鳊鱼肉钉十坛。七月进窝雏鹰鹞各九只。十月进二年野猪二口、一年野猪一口、鹿尾四十盘、鹿尾骨肉五十块、鹿肋条肉五十块、鹿胸岔肉五十块、晒干鹿脊条肉一百束、野鸡七十只、稗子米一斛、铃铛米一斛。十月内由围场先进鲜味二年野猪一口、一年野猪一口、鹿尾七十盘、野鸡七十只、树鸡十五只、稗子米一斛、铃铛米一斛。十一月进七里香九十把、公野猪二口、母野猪二口、二年野猪二口、一年野猪二口、

一只乌鸦，飞过苍茫的雪野。
一条灰犬，在雪地里撒欢。
一头黑驴，在碾着面粉的磨坊里掀翻了面粉口袋。

一只白瓷盘，盛放着这个冬日新攒出来的黑芝麻丸。

——这些，都是冬日里最鲜活、对比最明显的场景。

无疑，相比较万紫千红的春日，冬日告别了荣，走向了枯，它是水墨的。

每到冬日，随着时光的推移，天地之间渐成了一卷徽宣，这卷徽宣里基本上没有别的色调，仅有黑白。如果还有别的色调，那就是灰，灰亦是稀释的淡墨。

淡墨最好看，也最耐看。浓墨重彩就好比宫廷建筑，金玉交辉，琉璃叠翠；淡墨就好比是徽派建筑，粉墙黛瓦，耽美在山峦之间。浓墨重彩又好比是金钱豹，迅捷地撩人眼球；淡墨就好比是熊猫，黑与白的搭配却异常讨喜。

不知道是谁发明了这个词：略施粉黛。粉黛，还是要略施的好看，比如眼前这辽阔的冬日，霜与雪，就是它的粉黛。

寻常人说起菜蔬，总先想到江南——烟雨里田垄上，沾着露水的青菜，嫩得能掐出汁水，连气息都裹着湿润的甜。可谁能料到，在塔克拉玛干沙漠腹地的植物园里，竟藏着石刁柏这般“异类”。一丛丛立在沙地上，青碧得亮眼，叶片纤细如裁过的绿丝，风一吹就轻轻晃，倒像把江南的一抹绿，偷偷牵到了这漫天黄沙里。

植物园的常青见我盯着石刁柏出神，笑着上前解释：“别看它模样不起眼，名字倒多。刚冒头的嫩茎，跟春笋似的尖尖细细，所以叫芦笋、露笋。没出土时埋在沙里，不见光，通体雪白，是白笋；一旦钻出土面见了太阳，不出几日就染了绿，成了绿笋。”说着，她从茎丛里摘了一节递过来，“尝尝，生吃也成，别瞧它长在沙漠，脆着呢！”我指尖捏着那小指粗细的绿笋，凉意顺着指缝往心里钻，忽然想起在菜市场见过的模样——那时买的芦笋，笋身带着点淡紫的晕，清炒时油花裹着嫩茎，咬一口满是清爽；凉拌时浇上醋和香油，或是丢进排骨汤里提鲜，都是解腻的好味，没想到如今在沙漠里，竟能见到它最本真的模样。

◇ 大野寻幽 李丹崖专栏



李丹崖，中国作家协会会员，出版有散文集《芳草未歇》《草木恩典》《胃知的乡愁》等28部，文章散见于《散文》《散文选刊》《青年文学》《文汇报》《人民日报》《光明日报》等。

◇ 云上花开 胡蛙蛙专栏



胡蛙蛙，原名胡岚，中国作协会员。铁门关市作协副主席。作品见《人民日报》《光明日报》《文艺报》《中国艺术报》《散文海外版》《北京文学》《作家文摘》等刊物。著有《寄秋书》《风从域外来》。

贡品驾到

鹿尾三百盘、野鸡五百只、树鸡三十只、鲟鳇鱼三尾、翘头白鱼一百尾、鲫鱼一百尾、稗子米四斛、铃铛米一斛、山楂十坛、梨八坛、林擒八坛、松塔三百个、山韭菜二坛、野蒜苗二坛……

贡品中食物居多，从产地运到京城，质量必须要保证，一定要新鲜、个大皮薄，保湿保甜。因此，包装必须豪华，保管必须精心，运输必须神速。

就拿鲟鳇鱼举例。平时养在江边，等到三九寒天，捞出来冻好、捋直，用黄绫布裹好，放在一个掏空的树窟窿里。有的鳇鱼个头太大，需要几辆驿车连接起来才装得下。出发前，送贡人还要沐浴更衣、素食三天。此后，一个车队浩浩荡荡大约走一个月才到北京。同样的路程，不一样的东西，运输的时间要求不一样，比如，伊通县进贡一种大葱，必须快马加鞭七日之内送到京城，晚了不行，进贡者会挨罚甚至坐牢；

盛京每年向宫廷进献辽阳香水梨，每次五十担，雇佣五十名挑夫，必须在十天内送到京城，即便如此，还是烂掉将近一半，剩下的挑挑拣拣，够品质的梨不到三十担。有人算了一笔账，用这笔庞大的运费直接在北京买香水梨，至少可以买一百担，而且品质更好。但他们宁可年年在当地购买，年年雇挑夫。

宫廷里用的、吃的，真的就那么金贵、真的是必需品吗？也不尽然。唐朝时，舟山岛每年进贡各类海产品，需要四十万官兵日夜不停地水陆接力才能及时运到西安城，你可以想象其壮观景象。倘若发生战事，这样的场面尚可理解，但他们只是在为皇帝们运送虾酱。也许有人说，皇帝吃的虾酱跟老百姓吃的不一样。但再不一样也是虾酱啊！为了几罐虾酱兴师动众，也只有皇帝们干得出来。

东北某地专门进贡一种草。这种草其貌不扬，干什么用呢？供慈禧太后用于疏通烟袋锅子。用什么通烟袋锅不行，非得用草，而且必须这一种草，不是烧包吗？但老佛爷要的就是这个范儿。

水墨冬日

初融的雪，浅浅地露出地面的痕迹，似晕染了一笔又一笔墨；一阵灰喜鹊，在远天里联翩飞翔，似枯笔滑过宣纸；行走在老街深处，万木落尽，青砖灰瓦亦是近景最写实的所在。

有老者，在门前的石臼里捣黑芝麻，一股香飘到一街两巷都是，青灰色的石臼，黑白相间的芝麻，须发花白的老者，还有天寒地冻里哈出来的热气，这画面，有且只有冬天才有。

旧时，巷口有炸爆米花的手艺人，摇着黝黑黝黑的葫芦状锅子，下面是熊熊炉火，玉米或大米在锅里憋了一肚子气，待到火候到了，手艺人搬着锅子朝蛇皮口袋走去，只一扳，砰的一声，蛇皮袋鼓了，一股子米香飘散得到处都是。旧时，我最爱吃一种白玉米，爆开之后，白惨惨的一朵朵，似小型的棉花，吃起来异常酥脆。那时候，我们多半穿黑袄，吃得胸前一片雪白，似下了一场雪。

白，似下了一场雪。

池塘里，仍有一些残荷在，池塘早已被冰封了。冰是白的，尤其是有了裂纹的冰面，更是煞白，残荷是黑的，草木就是有意思，总喜欢走极端，春夏青碧可人，翠色欲滴，到了冬日，就黢黑一片，褪去了一些彩色。此刻拍照，怎么拍都是水墨大片，冰面似带着纹路的宣纸，残荷似一笔笔或浓或焦的墨，有着一一种孤单的寥落美，哪个角度都是好看。

的确，水墨之审美是经得起时间考验的，好比经典的文章。雪夜，鄙人喜偎着炉火读《道德经》，读到这样的句子：“知其白，守其黑，为天下式。为天下式，常德不忒。常德不忒，复归於无极。朴散则为器，圣人用之，则为官长，故大制不割。”不管是知白守黑，还是知黑守白，都是处世之道，亦是天地间潜藏着的大智慧。浓到极处转为淡，黑白相较炫彩，可不就是黯淡吗？但世界总是一个轮回，再耀眼的炫彩也都出自黑白这个大的母体之间。

水墨的冬日，冬日的水墨，在天地间，亦在心间。

发精神。《中国食疗本草》里写着，它能止咳、祛痰，还能抗癌，这般既坚韧又有用，称之为英雄菜也不为过。后来见到资料上说，它有“蔬菜之王”的美誉，越发觉得，这漠上的草木，藏着不一般的风骨，不像江南的菜蔬那般娇气，反倒带着股不服输的劲儿。

剥开石刁柏的青皮，指尖触到里面嫩白的茎，轻轻咬下一块，清凉瞬间漫过舌尖，驱散了身上的燥热；汁液在齿间散开时，竟漾起一丝淡淡的清甜，带着沙土地的质朴。要知道，这是塔克拉玛干沙漠腹地，竟能吃上这样新鲜的菜蔬，实是有幸。

常青说，石刁柏夏季开花，只是花期短，要赶巧才能见着。我想象着那样的画面——夏天的沙漠里，阳光正好，石刁柏抽出细细的花茎，顶着细碎的小花，或许是白色，或许是淡紫，开在青碧的叶片间，风一吹，花儿轻轻晃，连带着沙地上的影子都变得温柔。若是能撞见那花开的模样，大抵会更惊喜吧——毕竟，漠上的花，本就带着比别处更动人的分量，每一朵，都是对沙漠的倔强回应，是生命在荒芜里开出的希望。

石刁柏

这石刁柏，倒像个会变戏法的主儿。没出土时，是食指粗细的白笋，一根根从沙土里钻出来，直茎茎的，白得像羊脂玉雕琢的细簪，藏在土下不声不响，透着股含蓄的劲儿；一旦见了光，就慢慢褪去白衫，换上翠绿的衣裳，成了翠生生的绿笋，站在沙地上，活泛得很。世间万物的生长，本就藏着这般奇妙——毛毛虫能蜕成彩蝶；蝌蚪能褪了尾巴，蹦跳着成了青蛙；石刁柏也循着自然的规矩，在见与不见光之间，换了模样，添了意趣，让人忍不住感叹：草木的世界，竟也这般鲜活。

在沙漠里讨生活，从不是易事。白日里太阳烤得沙地发烫，连风都带着燥意；夜里温度骤降，风沙一来，漫天黄沙能把天地都染成土色。石刁柏要耐得住连日的干旱，扛得过漫天的风沙，还喝得下苦咸的地下水——沙漠里的水，带着股涩味，寻常草木不能成活，它却把这些苦都咽了下去，长得越