

◇ 边走边看

都江堰记

丁大明

我素喜读史,也喜写字,独于游记一体,向来不敢轻易落笔。山川形胜,人人能见;楼台花木,处处可观。若止于摹山写水,不过留几页风景而已,于我终觉浅了。

然而离开都江堰数日,心中却总有一股力量牵引着。那不是岷江的流水,也不是玉垒山的烟岚,而是一位跨越两千二百余年的老人,一直站在岁月深处,静静望着后来的人。

他便是李冰。

都江堰乃世界现存最古老、至今仍发挥作用的无坝引水工程。然我以为,它并不止于工程,而在于其中所蕴含的一种大道。

当年岷江暴涨,则千里泽国;一至枯水,则田畴龟裂。若以常人之见,自当筑高坝以拒洪流。然而李冰却不然。他深察山川之势,体悟水性之情,不与洪水争强,不与天地角力,而顺其自然,因势利导——开宝瓶口,筑鱼嘴,设飞沙堰,使分水有度,泄洪有门,排沙有径,引流有法。于是洪可治,旱可济,舟可通,田可耕,成都平原遂沃野千里,天下始有“天府之国”。

站在鱼嘴之上,看滚滚岷江奔流而来,忽分内外二江,各循其道,竟无半点紊乱。我久久凝视,不觉想到,《道德经》所谓“人法地,地法天,天法道,道法自然”,大约便是如此。

天下至柔者,莫若水;天下至刚者,亦莫若水。善治水者,不逆水;善治世者,又何尝逆人心?

“顺应自然,因势利导”——此八字岂独可以治水?推之于治国,则可以安民;施之于用人,则可以尽才;用于经商,则可以应时;用于处世,则可以养心。强求者,多折;顺势者,恒久。两千余年前,李冰已将这部无字之书,写在了岷江之畔。

同行者中,有我的幼子,五岁有余。

盛夏七月,成都暑气逼人。是日午后,气温高达三十七摄氏度,同行者皆汗流浃背,唯独孩子仿佛全不知炎热为何物——一会儿攀上石阶,一会儿伏在江边看水,一会儿又追逐树影下的飞鸟,口中不时发出惊喜的呼喊。

行至鱼嘴附近,他忽然蹲下,久久望着两股江流。

他问我:“爸爸,为什么水会自己分开呢?”

我说:“因为古时候有位爷爷,知道水喜欢怎样走,所以没有拦住它,只是帮了它一下。”

孩子点点头,似懂非懂。忽然,他拾起一片树叶放入江中。树叶先随急流疾驰,又渐渐进入缓流,悠悠向前。他拍着小手高兴地说:“它没有跟水打架,所以一直走。”

我不由怔住。

童言无意,却恰似天地之言。

成年人总喜欢征服,总喜欢改变,总喜欢证明自己的力量;而孩子眼里的世界,却只是顺着风,顺着水,顺着万物本来的样子生长。也许,这正是人与大道最初的相遇。

我们沿安澜桥缓缓而行。桥身微微起伏,人在桥上,桥随人动。孩子开始还有些害怕,不久便随着桥身轻轻摆动,竟笑得前仰后合。我忽然想到,若他执意与桥相抗,每一步都要逆着摇摆发力,只会更加踉跄;正因为顺着桥势而行,反倒步步安稳。

这何尝不是另一座都江堰?

天地之间,大道无处不在。

我们总以为,道理藏于典籍,藏于圣贤,而其实,它就在流水里,在树荫下,在孩子的笑声中。

夕阳西下,岷江映着金色波光,山影缓缓沉入江心。孩子已伏在我的肩头睡着,小脸仍带着一天奔跑后的红润。我回头望向那奔流不息的江水,忽然觉得,两千多年来,真正没有改变的,并不是一座工程,而是中华民族面对天地时那份谦逊而深邃的智慧。

西方近代工程,往往以征服自然为荣;而中国古人,却讲“天人合一”,讲“因势利导”,讲“上善若水”。一个“顺”字,看似柔和,实则蕴藏着最大的力量。都江堰没有高坝锁江,却使万顷良田得以丰收;没有豪言壮语,却默默护佑巴蜀两千余年。此中境界,已远远超出一项水利工程,而成为中华文明的一种精神象征。

离开都江堰之后,我终于明白,真正值得记住的,并非鱼嘴、飞沙堰、宝瓶口这些名字,而是它们共同昭示的一种大道:尊重规律,顺应自然,以柔克刚,生生不息。

李冰早已远去,而他的智慧,却早已化作江水,流入华夏儿女的血脉,也流向未来无尽的岁月。



雪域印象 汤青 摄

◇ 流年碎影

乳香萦绕

何慕春

但凡吃过老奶奶豆腐乳的人,无不咂嘴舔舌,回味良久。脸皮薄的不好意思开口,只盼着下次再找机会尝一口;性子直爽的,索性直接讨要。老奶奶也不“好手”——桐城枞阳一带的土话,即“吝嗒”之意——便用玻璃瓶子装上一小罐,慷慨相赠。多了自然没有,因产量实在少,一年不过百十来斤。

老奶奶做豆腐乳,讲究得很。时间最好选在初冬,赶在上冻之前,温度和湿度最为相宜。若逢供不应求,遇着初春气候合适,偶尔也会再做一批。准备工作却从秋天便开始了——向乡下亲友讨些新收的稻草,最好是中稻草,柔韧劲道,带着禾秆的清香。老奶奶一根一根细细拣择,摘去枯叶,留下青茎,清水洗净,晾干收好,只等天气对路,自有大用场。

待过了小雪节气,气温稳稳地降下来,冬衣上身,做豆腐乳的时节才算真正到了。老奶奶让儿子跟集市上卖豆腐的胖姐打声招呼,专门压两板不下水的老豆腐。豆腐运回家,老奶奶必亲自动手,切成大小匀称的方块,摊在簸箕、圆筛、菜篮里沥水晾晒。那些平日里碍手碍脚的物件,这回全派上了用场,早被老奶奶擦拭得干干净净,只等着各尽其用。

豆腐沥干水,稻草便该登场了。老奶奶将稻草均匀地铺在纸盒底,再把豆腐块齐整整地码上去,一只纸盒只铺一层稻草、一层豆腐。十几个纸盒铺下来,老奶奶早已汗透衣背。这活儿单调又辛苦,年轻人懒得动手;偶有好新奇想搭把手的,却见那小小豆腐块在老奶奶手里轻拿轻放,流转自如,到了年轻人手里,稍不留神便碰破了边角。

气温若是正常,约莫过个十来天,屋里便会弥散出阵阵乳香。老奶奶循香而来,打开纸盒——豆腐上生出一团团白色或粉色的细丝,毛茸茸的,这叫“上毫”。“上毫”是最要紧的一道工序。老奶奶说,最好的是红毫,其次是白毫,最差的是黑毫。若那年气温适宜,发酵顺当,毫便上得均匀而细长,制成的豆腐乳外裹一层光滑柔韧的薄衣,夹之不散,入口鲜美异

常。若气温过高过低,或忽高忽低,毫便长不出来,甚至变色变质,做出的豆腐乳不是发硬,就是稀烂不成形。

发酵好的豆腐块,老奶奶会视其软硬程度,搬到日头下适当晾晒。与此同时,烧一大锅开水,倒在盆里晾凉,加食盐、辣椒糊和各色调料,搅匀。卤水的咸淡,全凭老奶奶几十年积下的经验——淡了会发臭,咸了又妨碍二次发酵。老奶奶的豆腐乳,正是咸淡适中,既能佐餐,又可下酒,就算空口吃上一两块,也不至于被齁着。

豆腐晾妥,卤水凉透,老奶奶那些洗净晾干的瓶瓶罐罐便该上场了。她用筷子小心翼翼地将发酵好的豆腐一块一块夹入瓶中,一层一层码好,浇上卤水,覆上保鲜膜,拧紧盖子。静置数日,大功告成。

老奶奶豆腐乳,养在瓶子里,通红的卤汁中泛着玉白的乳块,瞧一眼便觉口舌生津。夹到碟中,整块成形,外层裹着那层柔韧的薄衣,闻之乳香浓郁,尝之鲜香嫩滑,入口即化。餐桌上,客人总是一再要求添碟,有时一餐饭下来,竟要加个两三次。

豆腐乳好吃,老奶奶却从来不卖。做好了,先给左邻右舍各家送一小瓶尝鲜;再给远在上海的大外孙留上两小瓶——那个九零后小子,对多少美食都无动于衷,唯独对外婆的豆腐乳念念不忘,每次回家,宁可腾空箱子也要装上几瓶带走;接着,给提前打过招呼的亲友熟客各留一小瓶。剩下的,自己舍不得多吃,全装进儿子饭店的冷藏柜,成了一道免费奉赠的招牌菜。看见冷柜里的豆腐乳主动来讨的,那是爱食之人,更是知音,当然要给;常来的熟客,有的专为这口而来,自然要给;还有那些逢年过节回乡的游子,尝过后赞不绝口,直夸这是家乡的记忆、妈妈的味道,老奶奶更要多给。随着南来北往的客人口口相传,老奶奶豆腐乳的名声不胫而走,曾有合肥、苏州等地的回头客,驱车几百里赶来就餐,只为再尝一回那乳香萦绕的滋味。