



书话

呼吸是需要智慧的

——读《在雪山和雪山之间》

□ 李庆林

《在雪山和雪山之间》的作者乔阳，出生成长于四川，20多岁时前往云南，在梅里雪山和白马雪山脚下生活了近20年。这在我看来，既有点不可思议又有点传奇色彩，阅读这本书的过程中，总让我觉得就地理概念而言，乔阳与雪山，与飞来寺，与云南德钦等仿佛存有某种密约似的默契。她写道：“人类的著作在自然这部大书的面前显得有些可怜，我为这里的历史、苦难与欢欣而叹息，但也深知这不过是过眼云烟，深沉美好的事物从来不曾失落。”

来到云南，雪山和雪山之间，令她欣喜和兴奋。乔阳最初在飞来寺旁边开了“季候鸟”客栈，她逐渐发现游客去看梅里雪山的日出时，都是站在白马雪山向西观看，她便选择了定居于白马雪山。与此同时，她开始亲近大山，亲近诸多高海拔植物，她深情而诗意地写道：“在飞来寺居住的时候，俗世的尘埃还不能到达神山的高度，我伸手出去就能牵回来几朵峡谷里闲荡的棉花云。”

自小生活于四川，乔阳对儿时的记忆大多是川地的植物。她与生俱来爱观察，从小喜欢地理，特别喜欢拿着地图册看，对



横断山脉有一种迫切向往。她在书中忆及童年，细致地体会到食物中蕴含着季节变化的奥妙。鼠蒴草嫩的时候做粑粑，蒲公英可以煮猪肝汤，马齿苋要糖醋，金银花泡茶加一点冰糖，枇杷煮水能止咳。木槿花貌美味也美，煮蛋汤别样轻滑。葛

蒲与翠竹、菊花均是植物文化的骄傲象征，用菊花烫鱼火锅味道更美。“那么多细细水波，那么多密密的树叶，它们自顾私语，并不注意我的存在和忧虑。这是我小时候生活的一点点自然。到了四十岁以后，我常常被召唤到记忆中，眷恋那时候的小小情趣，也怀念那些生活在平凡中的长辈，深深地感激他们从不曾真正拘束我。”

这便是一份缘起，有了成人后的乔阳在德钦的雾浓顶村生活近20年；有了她从低海拔走向高海拔，从亚热带干暖性河谷灌丛，向5000米的高处递进；有了她与贝母、各类野山菌、高山杜鹃、绿绒蒿、大果红杉等高山植物之间的“对话”以及相互探望，颇似互传心法；有了她与雪山、冰川、森林、草甸、河谷、各种植物等自然元素之间长期相处的“血缘关系”；有了她窥见人类行为之于自然生态的破坏程度，已不可小视；有了这本足以唤醒人类敬畏自然、尊重动植物的《在雪山和雪山之间》。

乔阳不是植物学家，却与北美摄影师威廉博士和滇西植物学家潘发生老师一道，行走于白马雪山、梅里雪山和碧罗雪山之间，去潜认识并观察各种植物与动物，去理性思考人类在自然中所处的位置。她说：“时间在三维空间上的叠加，还能呈现这几千万年来的变化，一棵树也许也记忆了冰川反复覆盖与消融，消融时的每一滴水。”

她喜欢读英国植物学家金敦·沃德的《神秘的滇藏河流》，当地于2011年8月的一天在湖边发现罕见的绿绒蒿时，极度兴奋，这是继金敦·沃德发现该植物百年后的一次邂逅。她感恩和感怀于这些与自然之间的相遇，她深深呼吸于美好自然所获取的智慧。行走于雪山间，白马雪山的杜鹃竟多达两百多种，她钟爱的尼泊尔香青，叶片尖尖，很小，永远清冷，但入药时，可缓解头晕头闷等症状……大自然无比神奇，充满智慧，是的，呼吸于它们中间，的确是需智慧的。

“雨停的时候，马群中一只幼年的白马成为奇迹。它独自自信走着，一身日光。太阳正抚慰它的脸颊，它报以温顺眼波。全宇宙的赞美都凝固在它身上，注视它。”

收藏

年画上的闹元宵

□ 胡萍

“千门开锁万灯明，正月月中旬动帝京。三百内人连袖舞，一时天上著词声。”唐代张祜生动描写了万人空巷闹元宵的场面。元宵节，又称上元节、小正月、元夕或灯节，为每年农历正月十五日，是中国年热热闹闹的“压轴戏”。元宵之夜，大街小巷张灯结彩，人们赏花灯、舞龙、舞狮子、吃元宵、燃放烟花炮竹，在热闹的氛围中，尽情狂欢。

纸上乾坤大，画里岁月长。有着春节“报春花”之称的年画上，也多有闹元宵的欢乐场面。笔者收藏有一幅《闹元宵》的年画，描绘的正是元宵夜人们闹元宵的欢乐情景。此年画创作于上世纪80年代，作者赵静东。年画为对开，长18.5厘米，宽13厘米，天津杨柳青画社出版。

画面上，只见褐色的万字纹木框内，几十名童子和青年正在兴高采烈

地玩龙灯和花灯。近景中三十余名梳着小辫，身着五颜六色衣服的儿童，有的举着灯笼，灯笼上写的“福”“富”“寿”“禧”等寓意吉祥的字，有的提着花灯，有的敲锣打鼓，有的蹲在地上放炮仗，有的捂耳躲避，有的扛彩旗，有的仰头吹号角，有的头插雉翎骑麒麟，有的身着红色官服坐驴，有的吹笙，有的坐花轿，皆喜形于色，神情振奋地随着人流大步向前走；远景中十余名壮汉，身着不同颜色的圆领衣衫，头系毛巾，腰扎绸带，将一条鳞光闪闪、龙须飘飘、龙眼如炬的蜿蜒大红灯龙舞动得活灵活现，栩栩如生。

龙灯的前面，两名引龙人举着火球，做出翻、转、腾、挪等高难度动作，引导着龙灯翻滚、旋舞。龙灯旁边的空地上，一童子高举着长篙，正噼里啪啦地燃放鞭炮。整幅画面，构图精巧，

层次分明，色彩艳丽，人物众多却形态各异，刻画入微，令人叹为观止。

赵静东为现代画家，1930年出生，天津人，擅长连环画和人物国画。他上世纪50年代师从绘画大师徐悲鸿、蒋兆和，在长期艺术实践中摸索出一种人物面部的晕染方法：以深赭色勒出人物五官轮廓后，在宣纸背面敷色，装裱后，纸背的颜色浮现出来，产生层次感厚重感，又不破坏正面的笔触。他的这幅应景喜庆的《闹元宵》，工写结合，形神兼备，时代特色突出，艺术风格鲜明，甫一问世，就受到了社会上各行各业人们的喜爱。

“有灯无龙不娱人，有龙无灯不算春。”年画上的闹元宵，是一种时令习俗，也是一幅唯美的风情画卷，它丰富了我的假日生活，给了我美的享受，值得我用心收藏。

掌故

趣话“牛人”

□ 郑学富

“牛人”现在已经成为万能形容词，无论是何人，无论是哪个行业，无论做什么事，只要做得比别人好，或者取得了一般人意想不到的效果，都可用“牛人”赞之。这种称呼，除了赞美、夸赞的意思外，还含有一种亲昵、亲近、轻松、调侃的意味，是一种发自内心的佩服和喜爱。

“牛人”一词古已有之，只是意思不同。周朝的“牛人”是一种官职。《周礼·地官司徒第二》载：“牛人，中士二人、下士四人、府二人、史四人、胥二十人、徒二百人。”这里的“牛人”是朝廷掌管饲养国家之牛的官员。周朝之所以设置养牛的官员，因为那时候牛是很尊贵的，在生产、交通、祭祀等方面占有主导地位。《礼记·王制第五》说：“天子社稷皆大牢，诸侯社稷皆少牢。”“牢”指关养牛羊的栏圈。祭祀时并用牛、羊、豕三牲的叫做“大牢”（太牢），只用羊、豕二牲叫少牢。只有天子大祀社稷五帝才能用牛牲，并且要求毛色纯正光泽，不得有病，不得逆毛，不得磕破皮等等。当时国家养牛的用途非常广泛，分类也非常细致，一旦下令用牛，“牛人”必须依据不同的用途快速提供所需之牛，如在祭祀的时候要提供“享牛”，用来犒劳出征将士的要提供“犒牛”，用来丧事奠祭死者用的要提供“奠牛”。

古代有的地方还称佃户为“牛人”，与周朝的“牛人”真是天壤之别。在李自成围攻开封时，曾参与守城的李光壁后来著有《守汴日志》，其中说：“齐承差家牛人王才，醉后向火，延烧草屋三间。”清代学者俞樾在《茶香室续钞·牛人牛兵》中解释说：“汴人谓佃户为牛人。”

同一个字或词，古今意思不尽相同，有时甚至是相反的。但大多数是根据古义发展而来。牛作为人类最早驯化的动物，因其在常见的动物或者家畜群体内个头硕大，而且力量较大，脾气又倔，在动物界有着极高的地位和权威，甚至能和山林中的猛兽相抗衡，所以在人们的生产生活中有崇高的地位，且常用作拟人化来形容、比喻人威风神气、实力雄厚、本领强大、成就卓越等，如牛气、牛哄哄、牛气冲天、气冲斗牛、气吞牛斗、气壮如牛、九牛二虎、汗牛充栋、牛刀小试等。

现在“牛人”的含义应该是这些词语或成语的外延变化，加之当代证券市场的“牛市”引申而来。

学而

一箸脆思蒲菜嫩

□ 葛会渠

诸多的淮扬菜美食里，蒲菜是比较特别的一道。

谈及它，不免要提到巾幗英雄梁红玉。相传南宋年间，梁红玉随夫韩世忠驻扎淮安，抗击金兵。经过战乱浩劫，淮安当时遍地荆榛，内无粮草，外无军援。一次，外出寻找野菜充饥时，梁红玉发现几匹战马在湖畔啃食蒲茎。她想，马既可食，人也应该能吃吧。便挖起几株大蒲，剥去外层老皮，亲自尝食蒲芯，不但没有苦味，还清凉可口，于是发动军民采蒲茎充饥。淮人食用“蒲菜”，即从梁红玉始，蒲菜因此又被称作“抗金菜”。

关于这个传说的真假，已无从考辨。但就这个故事本身而言，一道菜，能和民族气节相连，也可算是满满的正能量了。

实际上，蒲菜入馔，在我国至少已有两千多年的历史。《诗经》里有“其簋

伊何，惟笋及蒲”的诗句，足以佐证古人那时就已食用竹笋和蒲菜，并且把它们当作珍馐佳肴。仔细说来，蒲菜不仅美味可口，还是食疗良药。传统中医认为，其味甘性凉，能清热利血，可主治五脏心下邪气、口中烂臭、胃脘灼痛等症，久食有轻身耐老、固齿明目之功，生吃止消渴、补中气、和血脉。

我们儿时吃蒲菜，是不用到集市上去买的。家居农村，沟渠纵横，水面多蒲。每年清明过后，水便暖了起来，蒲也长得壮实了。此时只需下河拔上一大捆，层层剥开，留下脆嫩的蒲茎，再买上两块豆腐，下锅齐烧，保管吃得满嘴生津。富裕点的人家有时也会买些肉圆，做上一顿蒲菜烧子（肉圆的别称），老远就能闻到香味，让人垂涎欲滴。

民以食为天，即便在物质匮乏的年代，贫苦的人们，也总是不忘从大自

然中觅食美味。半碟毛豆，一盘莲藕，或是几根蒲菜，便能让日子鲜亮起来，苦中取乐，活得有滋有味。

美食的灵魂，大抵正在于此。它比单纯的味道更加馥郁，在解决口腹之欲的同时，还会让我们记住一些人、一件事，或者一段时光、一座城市、一个村庄。哪怕时隔多年，也无论走到哪里，始终难以割舍，历久弥新。

这种味觉的思念，对于游子来说，体会尤甚。“一箸脆思蒲菜嫩，满河鲜忆鲤鱼香”，明代诗人顾达一生漂泊，常年在外为官，病榻中仍恋恋不忘故乡蒲菜和鲤鱼的鲜美。浓酽如斯的乡愁，又岂是一两道菜肴所能言尽的？

而今，随着冷藏技术和交通运输的发展，菜市场里随处可见蒲菜。什么时候想吃了，只需花点钱就能买到。倘若古人在世，倒可因此而省却不少思乡之苦。