



《赵赵说千字文》连载



胡赵赵简介

《赵赵说千字文》主讲人，曾任《新周刊》总主笔，现为多家机构文化顾问。2014年，赵赵主持修复出版了“百年语文第一书”《澄衷蒙学堂字课图说》；《赵赵说字》即是在该书基础上，结合中国传统文化底蕴和训诂学，试图带领读者走向汉字源头的一门课程。

生生不息



本义：
草木破土而出

“生”字的来源有两个说法，第一个说法是指事字，“生”字甲骨文的写法很简单，就是草叶发芽，向上生长的状态 ，最下面的一横代表地平线或者地面、土地。后来“生”字在演变过程中变成了会意字，即在芽的中间加了一个小圆点，就变成“土”加新芽的状态 。

《说文解字》中说：“生，进也。”“生”指前进，进展，其本义就是草木破土而出。

“无中生有”、“生生不息”、“夹生”、“生硬”

“生”也意味着从零到一，从无到有，本来没有的东西，凭空生出来了。且本来只是一个小种子，存在于黑暗地下，谁也看不见，却克服了重力，生长发芽，向天空发展。所以我们经常会说上天有好生之德，是因为老天孕育万物。

《易经》中的乾卦，意味着生生不息，如“天行健，君子以自强不息”。所以“生”的本义是从生命开始的，后来又指“年轻的”，比如对于还没成熟的，就称之为“生”。

我们常说“夹生”，意指事物还没成熟，还在发展和成长成熟过程当中，类似的还有“这个东西很生硬”，也是还不成熟的意思。

好好谋生

对于个体而言，我们每个人都是一个生命，我们一定要知道生命的状态是什么。比如谋生，就是要取得生存权，我们首先必须要活下来。除了生存，我们还得有生活，生活质量还要更高一些，让我们觉得生活很有滋有味。所以我们会追求一些物质和享受，追求一些条件的便利，这都是为了让生命处在比较舒适的状态。有了谋生和生活，人还会追求精神境界，会追问生命的本质是什么，什么是一个人生来的天命？这辈子来人世一趟的使命是什么？所以，谋生、生活、生命三位一体，境界高低各有不同。

丰子恺说：“人生是三层楼。”第一层是物质生活，第二层是精神生活，第三层是灵魂生活。物质生活对应着谋生和生活；精神生活和灵魂生活对应着追问生命的意义。

“人生忽如寄，寿无金石固”

除了谋生和生活之外，人的精神还不满足，所以人就会去追问，我活着究竟是为什么？古希腊的哲学家会说：“我是谁？我从哪里来？我到哪里去？”这都是对生命的追问。

《古诗十九首》中有很多中国人对生命的喟叹，其中有一篇，开头写：“驱车上东门，遥望郭北墓。”意思是一个人出行，出城门后别的没做，却去眺望城北的墓。这种心境，就有对生死的体悟和追问了。后面写“人生忽如寄，寿无金石固”，是说人在世上活着太短暂了，就像在别人家里歇歇脚。意思是你没在自己家，那你的家在哪里呢？你来自哪里呢？人从无中来，又将回到无中去。“无”才是你的家。“无”中生出的这个“有”是你这一世。你要用好这个“有”，付出百分之百的努力。同时也要知道，“无”才是你的归宿。这是值得每个人思考的大问题。如此一来，他人看重的“有”，不过是“神马都是浮云”。你既要积极进取，又不要和他人一般见识。有句俗话说：“得之我幸，失之我命”，就是这个意思。

未完待续

《菜农笔记》连载

冯广博简介

冯广博，十堰人，现居广州。马拉松爱好者，天台菜农，从2015年10月起在《信息时报》开设专栏《菜农笔记》，出版成集，是自清袁枚《随园食单》以来此类型独一无二的生活小品文。

千里竹萌味更真

前几日去朋友家吃饭，我说，需要带点青菜不？他说，也行，不过我有更好的东西，你种不出来的。

朋友确实有“好东西”，是“尝鲜无不当春笋”的“笋”啊，“雨水”刚过不久，难得。

用来炒腊肉，纯天然的熏制腊肉，都切成薄片，爆炒，加蒜苗、干辣椒丝。笋鲜嫩爽口，腊肉香醇。我必须多加一碗饭，以示赞赏。

这笋可不一般，《诗经》有云：“其藪维何，维笋及蒲。”吃笋的历史已有三千多年。春笋以肉质鲜嫩、味道清新、煮不变色、食之不腻等特点而被称为“素食第一品”。据说唐太宗很喜欢吃笋，每逢春季总要召集群臣吃笋，谓之“笋宴”。

我们这算是朋友间的“笋宴”吗？无意间竟传承了大唐遗风。竹笋不仅味道鲜美，而且含有丰富的蛋白质、氨基酸、脂肪、糖类、钙、磷、铁、胡萝卜素、维生素C、维生素B、维生素B2。竹笋中丰富的植物蛋白、维生素及微量元素，有助于增强机体的免疫功能。

宋代苏轼非常喜欢竹子，他的居室四周都种上各种竹子，平时有空儿就漫步竹林。曾写赞美诗：“宁可食无肉，不可居无竹。无肉令人瘦，无竹令人俗。”后来有人给他的诗续了两句：“若要人瘦又不俗，除非天天笋炒肉”，成为趣闻。

鄂西北竹溪老家的老屋周围，曾经也有一片竹林。我记得上中小学时，跟哥哥一起种过竹子，挖几棵一两米高的竹子，带泥带根栽在地里即可。当然，家周围的竹子品种是经过挑选的，太细的山竹毛竹不要，最好是稍微粗壮的竹子，这样长大了用处更大一些。哥哥说，住的地方得有竹林，环境才好。我不知道他是否受了苏轼的影响，也许跟苏轼毫无关系，无论古人今人对环境要求有很多相似之处。院子周围的竹子不能离屋子太近，竹子的根到处生长，长到墙上、屋子里就不妥了，于是屋檐排水沟成了自然的隔离带，一出现竹根往屋里的方向长就要处理掉。那时老屋的竹林里还有一个泉水井。吃水、洗菜都在那口井里。

小时候自然也会跟哥哥姐姐们去挖竹笋，绵延起伏的群山，竹笋遍野。立春，雨水一过，农历早春季节，鲜笋脆嫩，这竹笋，真是名副其实的“山珍”，少时似乎缺乏这味觉体验，总是想着吃肉，肉食第一，对青菜素菜永远都吃不出什么好。直到多年之后，才发现，这人间至佳的美味，竟在记忆里，被唤醒，重新品尝，回味，有着更为温暖的体验。即使前人有“新绿苞初解，嫩气笋犹香”（唐代韦应物），“客中虽有八珍尝，哪及山家野笋香”（清代画家吴昌硕）的诗句，也说不尽这感受。

朋友的春笋炒腊肉，算是吃笋经典做法之一。美食家蔡澜也说“肥猪肉和笋的结合是完美的”。

晋代戴凯之的《竹谱》一书中，介绍了竹子的70多个品种和竹笋的不同风味。真正鲜美的山珍，其本身的味道已是鲜美，新笋极嫩。从出土到入菜、上桌不过几个小时，那春笋是脆的，顶尖部分简直就是酥的，还有些微微的甜，那汤是鲜的，不用任何调味品，原汁原味。

笋食法很多，素有“荤素百搭”的盛誉，既可与肉、禽、鱼、蛋等荤料合烹，也可辅以豆制品、食用菌、叶菜类等素菜烧制，炒、烧、炖、煮、煨皆成佳肴。它一经与各种肉类烹饪，就显得更加鲜美。夏笋、冬笋亦然。

还有一种有意思的吃法，宋代诗人杨万里在《记张定叟煮笋经》写道：“江西毛笋未出尖，雪中土膏养新甜。先生别得煮笋法，叮咛勿用醃与盐。岩下清泉须旋汲，熬出霜根生蜜汁。寒牙嚼出冰片声，余沥仍和月光吸。松羔楮鸡浪得名，不如来参玉版僧。醉里何须酒解醒，此羹一碗爽然醒。大都煮菜皆如此，淡处当知有真味。先生此法未要传，为公作经藏名山。”将煮笋吃笋写活灵活现，教人垂涎欲滴，还说笋汁是解酒妙药，而煮笋不加油盐，此诗为证。

刚刚收到老家带来的笋干，“故人知我意，千里寄竹萌”（苏轼）。真是感慨万千，故乡那满山遍野的竹林，又是一派葱郁的景象。

未完待续

