

# “一赶二”演爱情痴缠

朱大建

大漠、边关、客栈，俊男、美女、遗孤，忠良、奸臣、特务，金钱、情义、武侠，这些关键词集中在一部戏里面，足够抓人眼球了吧？京剧《新龙门客栈》正是这样一部戏，改编自武侠电影《新龙门客栈》。故事是：朝廷奸臣害死忠臣，忠臣的部下、将军周淮安委托恋人侠女邱莫言救出忠臣遗孤（一儿一女），在大漠边关的客栈会合，再出关逃亡。奸臣率杀手尾随而至，剑拔弩张。

龙门客栈是一家黑店，女老板金镶玉亦正亦邪，武功高强，风情万种，爱钱又风骚。正义和邪恶的双方心里都明白，争取到金镶玉的支持，赢的可能性大。戏核是：金镶玉对集俊才男忠臣于一身的周淮安一见倾心，就像林黛玉见到宝哥哥，想终身相随相伴。一心一意的女追男，也激起周淮安的情感波澜。而芳心已许周淮安的侠女邱莫言对此痛彻心骨。儿女情家国情相织相融一波三折，是这部戏



的亮点，由此，金镶玉成为《新龙门客栈》的绝对主角。

京剧《新龙门客栈》是为名角儿史依弘量身定制的一部戏，剧情让史依弘酣畅淋漓地全身心展现“唱念做打舞”才华。史依弘在剧中“一赶二”分饰金镶玉、邱莫言两个角色。这两个角色性格反差极大，金镶玉性格泼辣，热情似火，妩媚风流，邱莫言性格内敛，安静沉稳，外冷内热。这对演员来说是极大挑战。好在，梅派大青衣史依弘去年在上海大剧院演过“梅尚程荀史依弘”专场，熟悉梅尚程荀四大流派的唱腔和表演做派，此次在京剧《新龙门客栈》中，同样将她四个流派兼具的唱功自由发挥，唱出革新的韵意，

剧中的几个长唱段，好听唯美，直抵人心。金镶玉与周淮安夜宵挑灯相对时，唱词直抒胸臆：“把酒灯前多欢畅，莫负了西窗月大好时光。”唱与舞，都在“放电”相迎，欲与爱人今夜尽欢，好一个妖娆美人！

于是，我们在舞台上看到一个一身红裙快意恩仇泼辣娇俏的金镶玉，“浪”态好美！当扮演邱莫言时，可爱的“浪”态一点也看不到了，我们看到的是一位痛彻心扉又大义在心的沉静侠女，唱腔是程派的“幽咽”美，及昆曲的深情缠绵柔情万千：“贺兰山雨忽如幕，望断英雄来时路”。金镶玉在窗外听到后，黯然神伤地唱道：“他们是旧相识患难情长，我与他新相识牵动柔肠。”

之后，东厂三巨头登

场，风云突变，在周淮安危在旦夕时，金镶玉急中生智，用拜堂成亲来推迟危机到来，伺机从密道脱身。当邱莫言看到楼上新房里喜字框里金镶玉与周淮安的剪影靠近时，心痛难忍，唱了一大段二黄慢板散板：“红烛高喜蔓低声渐远，借烈酒浇块垒更把愁添。”然而，爱情痴缠中，最主动的一方往往结局不妙。

逃亡途中，金镶玉一把火烧了客栈，随周淮安而去，为救邱莫言，这个奇女子挺身而出，替邱莫言挡了一剑，血溅黄沙，舍生取义，与东厂巨头同归于尽。临终之时，金镶玉将系在身上的向周淮安讨来的定情之物——一管笛子还给邱莫言，说一句“物归原主”，安然而逝。至此，史依弘“一赶二”扮演的两个性格反差极大的女性艺术形象，在舞台上站立起来了。

京剧《新龙门客栈》总体上遵循了京剧虚拟性、写意型、程式化的本体艺术特征，但也有革新，为吸



引年青观众入场，舞台美术融入不少音乐剧歌剧话剧元素，同传统京剧的一桌二椅完全不同，一朵象征意味浓郁的旋转的白云，多次出现在舞台的天幕上。京剧《新龙门客栈》的武打戏也设计得激烈好看流畅，演员造型亮相精彩。相信在以后不断的打磨中，京剧《新龙门客栈》会成为一部留得住传得开有观众缘的好戏。

七年前，我是秦悦农医生的病人；七年来，医患之间彼此的信任早已建立。七年后的今天，他已成为中西医结合乳腺科的主任，我则成为了他忠实的读者。日前，参加了秦医生的新书《非常医患对话——乳房那些事》的首发阅读会，听他麻辣解读乳腺疾病，突然觉得：用轻松的语调去讨论一个沉重的话题，这个，就是名医的智慧吧。

说秦医生“麻辣”，这是名副其实。每周三个半天的专家门诊、几十台手术、病房里还有等着他换药问诊的几十位住院病人，秦医生的每一天都排得满满的。而患者呢？好不容易找到一个既能拿手术刀、又能开中药方子的中西兼备的名医，那还不要问个够啊！再加上本身缺乏医学常识，所以有时候不免就会陷入“胡搅蛮缠”。面对诸多类似的患者，秦医生的“麻辣语录”就开场了——“宁波猪油汤团煮过吗？浸润癌相当于皮破了，漏馅了”；“小结节而已，那么干嘛”；“我要能算命，早就摆摊去了”；“我最怕百度医科大学的”……哈哈，这样的名医岂不是特别有趣？

想起七年前，我也曾被秦医生“麻辣”过。那天拿到术后的病理报告时，顿时被“Her-2 强阳性”砸得有点晕，上网问了“度娘”（我也是“百度医科大学”的，嘿嘿），得知有基因缺陷的病人，即使做完全程 18 次靶向治疗，但复发转移的概率仍要达到 55%！忐忑了一整夜，早上换药时问秦医生：“秦医生啊，我怎样做才能让自己能够归入到 45%（有效率）里面去呢？”秦医生边换药，边腾出右手指指天，意思是这事只能问老天爷了（麻辣得结棍哦）。见我蒙着，随即便耐心地安慰：阳性的病人活着的有好多，配合治疗，多想无用。我想这活实在，得，乖乖地遵医嘱吧。果然安然无恙度过七年。

年初，秦医生联系我，说是要请我们单位的总厨做春夏秋冬的四季护乳房。菜名、原料自然都是秦医生钦定的，总厨只是依照画葫芦地操刀而已。汤做好的那天，邀请秦医生来品尝，说着说着，就说要出本书了。当时心想：老秦的书，肯定高深，估计是集多年医术心得之精华的作品吧。待到首发阅读会上拿到书，真的有点被惊到——居然是一本图文并茂、深入浅出的科普读物！后来细想，这个倒是最好的。

秦医生的拥趸特别多，这个，不仅在于医术医德高强，也在于他的个性：既温和善良，又率真麻辣。你想，乳腺科呀，患者基本上都是女性。而女人又胆小，一旦摊上点毛病，心里早已七上八下了，偏偏这个医生语言有趣，常常是“四两拨千斤”，能够让你心里踏实。所以，一来二去的，秦医生的名气就越来越响了，他的专家门诊号都是靠“秒杀”，绝对是“供不应求”。那么，如此看来，这本科普书就很有必要了！书中，在真实的医患对话之外，秦医生更为每一则案例做出了专业分析，对谈话中涉及的检测、药物、手术等知识，以及心理、社会等因素，都有独到的见解。而书中原汁原味的“秦氏语录”，不仅能够及时为病人驱散焦虑、化解疾苦，更能让这些精彩解答，让所有受乳腺疾病困扰的女性朋友们，瞬间便“爱”上这位帅气靠谱的医生。



李 珙  
麻辣医生

## 瀑布

程庸

这恢宏的瀑布自远古澎湃而来  
一边的无名小村，山深地偏  
忐忑的野径没有鲜花引指  
少有行者的足迹  
瀑布没有抒写巍峨却朝朝暮暮奔腾倾泻充盈的，飞逝在天地之间  
树林上的山椒鸟跳跃絮语  
云端也福喜湿润起来时而幻化成形式的尘烟  
万物日常地善法山林悠悠地吐纳，自觉香甜  
独坐在一边的草屋石块发呆，渐渐进入冥想  
就像偌大世界中的水珠散落了，感受生命的  
兀地有人拍了我一下回头梭巡，似有碎粒从肩膀落下  
带着水痕，掉入一堆禅那的砂砾之中

中国原产的很多食物漂洋过海到了南洋，经过“本土化”之后，就成了具有南洋特色的美食，譬如擂茶到了新马，由液体的茶饮，成了实实在在的擂茶饭。擂茶饭可谓蔬菜套餐，或可称之为蔬菜自助餐，至少要十样切碎的蔬菜才够规模，否则就少了气派和滋味。

我第一次吃客家擂茶饭是在我的老师王润华教

## 南洋擂茶饭

何华

授家里，那天的主宾是大学者柳存仁教授和袁行霈教授，我忝陪末座。师母淡莹的弟弟吴美珍是制作擂茶饭的高手，那天就由她主厨。一般来说，青色的、水分少的、香味浓的蔬菜都可采用，譬如芹菜、长豇豆、韭菜、青菜、卷心菜、油麦菜、芥兰、四季豆等等，但有两样最好不要缺少：树仔菜和四角豆（注意，不是四季豆）。树仔菜，东马的沙捞越很多，当地人也叫它玛尼菜（源自马来文 Manis 的音译），沙捞越的古晋我去过，可惜当时没有留心，据说古晋人喜欢用树仔菜炒鸡蛋。估计一定好吃。

擂茶饭的吃法很有点

“嘉年华”的意思，是蔬

擂茶饭成本不高，但费功夫，吃一次不容易。这些蔬菜一定要切得很碎，再用少量油炒熟，必须现炒现吃，中午做的不可留到晚上吃。所以，一流的擂茶饭只有在家里才能吃到，餐馆或食阁里虽也有擂茶饭售卖，但蔬菜的种类和新鲜程度都没法和家里比。

除了蔬菜，还有四样东西不可或缺：炒熟去衣（记得，必须去衣）的花生米、豆干丁、萝卜干碎粒（菜脯）、爆香的虾米（开洋）。

其实，除了虾米，擂茶饭应该非常适合素食者。上面提到的那些蔬菜翻炒时，可以不用加盐或只加少许盐，因为这四种食物可做调味品。

擂茶饭既从擂茶演化而来，它当然少不了

一碗茶汤，严格来说，这碗擂茶汤是关键。将花生、芝麻、茶叶、白胡椒、薄荷叶、九层塔（必须要有九层塔）等

盛放在钵中，擂磨成细粉，再用开水（或九十度水）冲泡即成。颜色碧绿如青苔，味道苦中带香，不是每个人能适应这碗汤，但喜欢它的就非常喜欢，譬如我。

擂茶饭的吃法很有点

“嘉年华”的意思，是蔬

菜的狂欢节，因没有酒肉，

这狂欢也便成了清欢。十

多个菜盘子布满一桌，每

人用大海碗盛上小半碗米

饭，一样一样加菜进去，翻

拌均称，一边吃一边加，越

吃越多，生生不息，似乎有

着年年有余的吉利。

擂茶汤，可以单独喝；

段位高的，可以把它倒进

饭碗里，和菜饭拌着吃。若

干年前，公司附近的卓源

路有一家卖擂茶饭的，因

为公司不少人爱吃，每天

上午报上打包人数，摊位

老板中午开车送来，那些

菜的狂欢节，因没有酒肉，

这狂欢也便成了清欢。十

多个菜盘子布满一桌，每

人用大海碗盛上小半碗米

饭，一样一样加菜进去，翻

拌均称，一边吃一边加，越

吃越多，生生不息，似乎有

着年年有余的吉利。

擂茶汤，可以单独喝；

段位高的，可以把它倒进

饭碗里，和菜饭拌着吃。若

干年前，公司附近的卓源

路有一家卖擂茶饭的，因

为公司不少人爱吃，每天

上午报上打包人数，摊位

老板中午开车送来，那些

菜的狂欢节，因没有酒肉，

这狂欢也便成了清欢。十

多个菜盘子布满一桌，每

人用大海碗盛上小半碗米

饭，一样一样加菜进去，翻

拌均称，一边吃一边加，越

吃越多，生生不息，似乎有

着年年有余的吉利。

擂茶汤，可以单独喝；

段位高的，可以把它倒进

饭碗里，和菜饭拌着吃。若

干年前，公司附近的卓源

路有一家卖擂茶饭的，因

为公司不少人爱吃，每天

上午报上打包人数，摊位

老板中午开车送来，那些

菜的狂欢节，因没有酒肉，

这狂欢也便成了清欢。十

多个菜盘子布满一桌，每

人用大海碗盛上小半碗米

饭，一样一样加菜进去，翻

拌均称，一边吃一边加，越

吃越多，生生不息，似乎有

着年年有余的吉利。

擂茶汤，可以单独喝；

段位高的，可以把它倒进

饭碗里，和菜饭拌着吃。若

干年前，公司附近的卓源

路有一家卖擂茶饭的，因

为公司不少人爱吃，每天

上午报上打包人数，摊位

老板中午开车送来，那些

菜的狂欢节，因没有酒肉，

这狂欢也便成了清欢。十

多个菜盘子布满一桌，每

人用大海碗盛上小半碗米

饭，一样一样加菜进去，翻

拌均称，一边吃一边加，越

吃越多，生生不息，似乎有

着年年有余的吉利。

擂茶汤，可以单独喝；

段位高的，可以把它倒进

饭碗里，和菜饭拌着吃。若

干年前，公司附近的卓源

路有一家卖擂茶饭的，因

为公司不少人爱吃，每天

上午报上打包人数，摊位

老板中午开车送来，那些

菜的狂欢节，因没有酒肉，

这狂欢也便成了清欢。十

多个菜盘子布满一桌，每

人用大海碗盛上小半碗米

饭，一样一样加菜进去，翻

拌均称，一边吃一边加，越

吃越多，生生不息，似乎有

着年年有余的吉利。

擂茶汤，可以单独喝；

段位高的，可以把它倒进

饭碗里，和菜饭拌着吃。若

干年前，公司附近的卓源

路有一家卖擂茶饭的，因

为公司不少人爱吃，每天

上午报上打包人数，摊位

老板中午开车送来，那些

菜的狂欢节，因没有酒肉，

这狂欢也便成了清欢。十

多个菜盘子布满一桌，每

人用大海碗盛上小半碗米

饭，一样一样加菜进去，翻

拌均称，一边吃一边加，越

吃越多，生生不息，似乎有

着年年有余的吉利。

擂茶汤，可以单独喝；

段位高的，可以把它倒进

饭碗里，和菜饭拌着吃。若

干年前，公司附近的卓源

路有一家卖擂茶饭的，因

为公司不少人爱吃，每天

上午报上打包人数，摊位

老板中午开车送来，那些

菜的狂欢节，因没有酒肉，

这狂欢也便成了清欢。十

多个菜盘子布满一桌，每

人用大海碗盛上小半碗米

饭，一样一样加菜进去，翻

拌均称，一边吃一边加，越

吃越多，生生不息，似乎有

着年年有余的吉利。

擂茶汤，可以单独喝；

段位高的，可以把它