

大老远到了一趟西安,不去关中平原看看,难免留下遗憾。记得很多年前,我坐火车到过一次西安,那是第一次西行。一路上,我看见高原崖崖儿边的窑洞,觉得很新奇:西北人的穴居,真是一种智慧啊!全泥结构,冬暖夏凉,住着很舒服。窑洞外面是场院,可以干些杂活,如掰麦子、晒高粱、洗衣服、碾麦子……窑洞的外墙上可以晾挂辣椒、棒子、大蒜……一串又一串。如果窗户上贴个大喜字,说明这是新婚人家,院子里刚办完酒宴,高粱酒的香气还未散尽,真是其喜洋洋者也!

这回再一次西行。飞机进入陕西,从高空俯瞰,竟是团团云絮,所谓八百里秦川,云遮雾障,连依稀可辨也谈不上。只有走出机舱的那一刻,才感受到陕西的那种豪爽、粗犷的人气,和着略带沙尘的西北风扑面而来。古老的、高高的城墙延伸数里,城楼上旌旗招展,一扫苍凉之感。睽违多年,钟楼还是那样沧桑、巍峨,立在中中心,车水马龙,在它的脚下川流不息……

汽车驶向咸阳,驶向宝鸡,公路两旁是绿油油的小麦,还有尚未著花的苹果树,放眼望去,这绿色的“地毯”一直铺到了天边。这就是我向往已久的关中平原!风是芳香的,清新的,满眼的绿,满眼的生机。时值仲春,却不见半点江南那种蒹葭苍苍,春昼阴阴的景象。

令我不解的是,一望无边的绿色平原,却看不到一只羊。西安满城的羊肉泡馍、肉夹馍,常使我想起羊倌挥着鞭子,赶着羊群,吼着秦腔,羊群咩咩,洁白如云,但在这里却找不到踪迹。远处,耸立着一尊苏武的塑像,头戴棉帽,怀抱羊鞭,凝眸远视。他们是西安人,想起“杜陵寒食草青青”,他们正是清明之后来到他家乡,是的,草正青青,而他的忧国思,再一次深深打动我,使我倾慕不已,心向往之。

车往前行,路两旁高高的白杨、槐树,倏忽即过,槐花的香气沁入心脾。

一路上,除了司机是汉中人,还接触了一些关中平原的汉子,身材魁梧,略圆的脸膛黑里透红,衣着朴实,有的还身着好些年前时兴的蓝干部服,干部帽,说话

不绕弯子,但很幽默。在一个景点休息时,五六辆敞篷游览车车载着十来个西装革履的干部,快速驶过来,一位关中汉子站起来说:“为人民服务的来了,咱给让个道,给他们优先进去参观。”他说话一本正经,待大家寻思这话里有话,一个个笑得都流出眼泪。

羊肉泡馍是西北人最爱吃的,他们自豪地告诉每一个来西北的人,羊肉泡馍和肉夹馍已申报世界非物质文化遗产,是世界名吃。大街小巷,很多专营泡馍、肉夹馍的百年老店。年轻人中午的主要食物,也就是肉夹馍和油煎馅儿饼。

西北的馍,其实就是饼,南方叫烤饼,烤得焦焦的,从中间剖开,夹进羊肉、酱料,咬一口,馍的酥香松脆,羊肉的鲜香热烂,比汉堡的味道更美,更香。

而羊肉泡馍,吃上就很有讲究。店里的姑娘用地道的西北方言告诉我:进到店里,师傅会给你一个碗,碗里装有两个圆圆的氈氈馍,要你自己动手掰(掰成小块)、撕(撕成薄片)、掐(掐成碎块)、抖(均匀地抖落到碗里),看上去要像黄豆大小,再交给师傅。过几分钟,热气腾腾的羊肉汤浇入碗中,由服务员端到你的桌前,汤面上浮着香菜和葱花,还有几片羊肉,鲜美无比呀,顿时香气扑鼻。吃的时候也有讲究,不能翻搅,要用“蚕食”的吃法,一口一口,渐渐扩展,这样才能品尝到羊肉泡馍的美味。难怪,世界名吃,有如此独特的吃法!

作家莫伸正在乡下创作反映农业题材的小说,他问我何时返深,希望能在一起聚一聚。我说明天就走,他不无遗憾,说如果能多住几日,他就赶回西安。我说以后还有机会,眼下就是期待他写出撼人心弦的作品,因为这是个富庶的、让人灵感奔涌的地方。西北风永远是诗的风,文化艺术的风。

记得李娜唱过一首歌:“……我家住在黄土高坡,四季风从坡上刮过,不管是八百年还是一万年,都是我的歌。我的歌。”真是豪迈,自信!有这样的土地,这样的人,这样的历史,这样的精神,怎么能不豪迈自信!的确,我每听到这首歌,都会为之眼含热泪。

西北风

刘克定



刘克定

秋凉时节扫落叶,片片梧桐,翩翩飞舞,阿姨身手步法也从容。

秋风起时,气温渐低,光照减少,叶片的光合作用与梧桐树根的吸水能力一并减弱;空气干燥,树叶中的水分随风而悄然蒸发。不知是从何时何处飞来的风刀所为,还是由梧桐自身决然绝然的勇气之剑所作,叶柄和叶颈间的连接或被隔而致老叶枯死枝干上,或被割而致黄叶随即脱落成落叶。从叶绿素受到外侵以致不能发挥作用的那段时光起,从叶黄素开始活跃的那个时分起,阿姨好像就附加了一项专扫梧桐落叶的天职。心形的叶片呈掌状,阿姨也用心做着她的这一份工。

梧桐片片,枯黄丛丛,扫帚过处,绛红色的大块地砖又露出了暖人的本色,砖与砖之间的细黑的直线又清晰可见了。扫帚划处,阿姨渐堆起落叶一堆:翠黄、鹅黄、黛黄、金黄、棕黄、深黄、焦黄。那叶片在扫帚下翻旋、飘移、曼舞,一座小小的黄山在阿姨的膝前移动。她一如往常,缓而坚定地挥洒自如。

但凡大家,总能在自己的领域创造一个时代。因主演《白毛女》《小二黑结婚》《刘胡兰》等中国原创歌剧,而开启我们民族歌剧里程碑式的代表人物郭兰英,就是这样一位大家。

自幼为学习山西梆子而受尽磨难的郭兰英,16岁那年,就投身解放区的文工团。那时的郭兰英虽有较好的戏曲功底,但她没文化,目不识丁,更谈不上识乐谱。于是,团领导专门派人教她学文化,表演、乐理,但更多的是要她学政治,懂得演戏是为人民服务。在学习的这些日子里,郭兰英同时也参加排演《夫妻识字》《兄妹开荒》等延安时代的秧歌剧,就此开始她

崭新的戏剧生涯。两年后的1948年春,郭兰英已担纲歌剧《白毛女》中喜儿的C角。她首场演出是在石家庄市的一个剧场。当演到由人变“鬼”的白毛女,在众乡亲

面前控诉黄世仁的累累罪行时,郭兰英不由得想起自己悲惨的身世,越唱越气愤,感情难以抑制,顿时泪如泉涌,失声痛哭,唱词变成了断断续续的道白。但此时,台下竟没有一人喝倒彩,观众反而被她真挚的情感所感染,大家振臂高呼口号,现场的气氛达到了鼎沸……

全国解放后,郭兰英成了中国歌舞剧院的台柱。

今日灯谜
陈楠
劝君更尽一杯酒
(成语)
昨日谜面:流芳百世
(四字称谓)
谜底:名誉会长(注:会长,别解为“会长久的”)

质红或暗红、苔黄,脉弦或弦细。本症为肺气贲郁,血痰瘀壅。治宜宣肺理气,化痰除痰。第二、气虚痰湿型症,见咳嗽痰多,胸闷短气,少气懒言,纳呆消瘦,腹胀便溏。该证属肺气虚弱,子病及母,

脾失健运,痰湿内阻。治宜补气健脾,除痰散结。第三、阴虚痰热型症,见咳嗽少痰,或干咳,咽干不适,或咯痰带血丝,胸满气急,潮热盗汗,头晕耳鸣,心烦口干,小便黄,大便干结。本证为肺肾阴虚,痰热互结,治宜滋肾清肺,除痰清热。第四、气阴两虚型症,见

干咳痰少,咳声低微,或痰少带血,消瘦神倦,口干短气,目瞑失寐。该症属脾两虚,肾阴枯竭。治宜益气养阴,扶正除邪。

如今肺癌的治疗已经迈入“综合模式”的时代。除术前中医辅助治疗、手术治疗、化疗等各种方法综合运用外,还可根据肿瘤的不同阶段,合理利用中医综合治疗手段,有机地与西医综合治疗手段相结合而令减毒增效、防止复发和转移、有效缓解癌痛等提高患者生活质量,延长寿命。

(作者为上海455医院中医肿瘤科副主任医师)

阿姨不会责怪昨晚的西风太烈,今晨的叶片比昨日多;阿姨不会恼恨梧桐不称意,叶落落天天。她依然每天在两长排梧桐的队列中工作。

从立秋算起,扫到小雪,历时106天。可梧桐树叶并未因为将要

叶落梧桐

任向阳

雪花初起,将要寒气更重而停止落下。枝头的树叶稀稀拉拉了还不肯全部离开。那么阿姨还要天天来扫。不过梧桐也是有底线的,叶绿叶黄,周而复始:冬至前,梧桐叶一定会全部落下,落得片叶不留,落得使梧桐树看起来一路肃杀。节气是梧桐叶的司令,大地是梧桐叶的家园。根在土中生,杆壮缘地气,根

扎大地枝朝天,叶枯梢老仍归去。树枝长得再高,老叶依然要飘然落地。梧桐叶知道这叫做规律。它们要回归大地。

多年来,阿姨从不曾想过让枯

子后,仍如饥似渴地向声乐名家学习西洋唱法,使自己的歌声更加科学、完善。在名声大噪后,她又拜山西梆子名家丁果仙为师,重新回炉。此外,她平日还很注重吸取姊妹艺

者的养料来滋润自己。就这样,郭兰英在不断学习和实践的过程中,先后主演了十多部中国原创歌剧。一直视戏大如天的郭兰英,在每部新作上演前,总要做大量的案头工作。除了反复研读剧本,深刻领会导演、作曲的意图,尤其对所饰人物音乐形象的

谋篇布局,都要做到成竹在胸、拿捏自如。因此,她所塑造的角色,都是有灵有肉、栩栩如生。

在郭兰英主演的歌剧中,影响最广的当数马可和罗宗贤分别为其量身

定制的《小二黑结婚》和《刘胡兰》,其中的重要唱段《清粼粼的水来蓝莹莹的天》和《数九寒天下大雪》至今久唱不衰。

著名词作家乔羽曾告诉我,当年长影拍摄的故事片《上甘岭》,其中主

角

角

角

角

角

叶少落下来些好让她少做点活;阿姨更不会挥竿打掉尚在枝头待渐枯,仍在高处看晨景的黄叶,以毕其功于一役;阿姨也不会隔三岔五才来一次,好让她痛痛快快地多清理一些落叶,多创造一些成果;阿姨一点也不会因为前脚扫过后脚叶又落而放弃清扫。扫了还有,有了还要扫,每天来,每天扫,不怕烦,不怕累,无怨无悔。阿姨有自己的底线:树叶是一天一天落下来的,清扫也必须是一天一天地去。她知道冬至时分那些最顽强的顶天骄叶也会回到地面,或者严寒早些来时梧桐树叶就会洒落净尽,那时她就可以因季消停,可以不再与梧桐们的各种颜色各样大小的落叶打交道。

阿姨知道,来年春开时,梧桐枝头又要爆出嫩蕊。那时阿姨可能又不会赶来满心欢喜地观叶迎春,她肯定又在忙她的事。

不过阿姨知道,来年十月秋深时,她还会轻轻地来到这里,轻轻地归拢一地梧桐,满眼金黄。

豆腐乳

苑丛梅

作为家常下饭菜的豆腐乳,是不上席面的。然而在川西平原,家家嗜吃、善做豆腐乳。小时候,住家隔壁是家酱油铺,每逢吃饭没合口菜时,就拿着一个瓷碟,到隔壁花上五分钱,端回一个四四方方白菜叶子裹着的豆腐乳。一口白米饭,一口豆腐乳,滋味醇厚,回味悠长。

家里最爱吃豆腐乳的,要数姨妈。工作以后,每逢周日,我会骑着自行车,到姨妈家坐上大半天,和姨妈海阔天空地摆龙门阵。最吸引人处是姨妈摆起年轻时候的往事:新婚不久,姨妈穿着5寸高的红皮高跟鞋,携姨父回到都江堰娘家。乡里亲戚要盛情款待新人,姨妈说:“啥子都不要,只管将你们家的豆腐乳拿来吃便是!”

姨妈说,外婆做的豆腐乳最好吃。先前小时候,乡下人年年要做豆腐乳、粽子、米花糖、酱肉、香肠。在孩子们看来,每做一样东西都像过节一样,大人们更是乐在其中。想象着乡野田间,空气清新,满目新绿,一丛修竹旁,矗立着大木屋,屋顶上袅袅升起炊烟,母鸡在房前屋后觅食,孩子们在房里穿来穿去,屋里烧着柴灶,外婆围着灶台忙乎着,就觉得先前的乡人深谙休闲之道。

姨妈年纪大了,对豆腐乳的向往仅限于和我的神侃。母亲却更多地继承了外婆爱动手的优点。每到秋天,母亲要买上两箱嫩豆腐,切成小块,放在竹篾烧箕之中,晾上半个月,待豆腐长出茸茸细毛,就用筷子夹住发霉的豆腐块在白酒里泡泡,裹上辣椒面、花椒粉和盐,小心放进瓷坛里,盖上20天就可开吃了。

在成都,时常见到推着三轮车的大爷或婆婆,载着一大坛自家做的家常豆腐乳沿街叫卖。称斤论两地买回去,味道大致相差不多。近年来市里卖的海会寺香酥豆腐乳,滋味香浓,堪称一绝。海会寺豆腐乳,由四川蒲江县人罗克之于1933年创制,每块腐乳的外层用特别腌制的白菜叶包裹,不但突出了腌制白菜的鲜美味道,而且具有独特的辛辣滋味,外观红褐油润,内心呈杏黄色,以其酥软可口、细腻无渣及麻、辣、鲜、香五味调和而著称。据蒲江县志记载:早在清朝光绪年间,蒲江民间就有普遍制作白菜豆腐乳的历史传统,每年秋天,这项活动成为了许多家庭的“家庭作业”。

其中,尤以罗克之的家乡寿安镇制作最为精细有名。

五通桥豆腐乳、唐场豆腐乳、夹江豆腐乳也都是四川地区有名的品牌,颇受川人追捧。

五通桥豆腐乳、唐场豆腐乳、夹江豆腐乳也都是四川地区有名的品牌,颇受川人追捧。