

陕北说书有听头亦有看头。且看有看的讲究,听有听的诀窍。

听书人分两类:一类专听故事,一类只咂摸音乐。你若是为听故事而来,就不妨挑一稳妥的地方,比如窑掌里的柴堆上,腿一伸、眼一闭、和衣往上面一躺,张开耳朵只管听。你会听到安玉定怎么爱上李桂花,刘玄德如何巧娶孙尚香。你若是在听音乐气氛的,那就不同了。

陕北说书

首先,你得离开现场,拉开一些距离才行。距离的远近,角度的低昂,因书文而异,因所处的季节、气候、时辰而异。大致说来,听“文”书宜近、宜春、宜晴、宜夜、宜无风有月。要是说书人的场场设在窑圈里,你就铺个棉袄躺在炕畔上,一边看天上的星月一边听。这时琵琶声儿柔,三弦鼓儿脆,甩板木鱼带铜者,加上一天清辉,半山月影,怎一个惬意了得。若是听“武”书便不同了。宜远、宜秋、宜月黑风高。最好是说书人的场场在沟底里的场院里,你坐在沟对面半山腰里的羊圈前,只有这样那些“盆磕盆、瓮磕盆,铜勺儿舞流星”的热闹气氛,你才可以悉数俯拾;那些“杀得人头乱点地,杀得人血照天喷”“你马咬住我马鬃,我马要把你马囫囵吞”的肃杀气氛才不至于使你受惊。你可以居高临下,阅尽人间纷争而安然无恙,而身后那圈羊正好作为一种合理的补充,羊群里有多少故事,人世上就有多少传奇。

自古以来看书的人多于听书的人。看书的人也分两类:一类是看说书人,一类是看听书人。

看说书人关键要看说书人的眼睛。尽管说书人大多是盲人,但那眼睛照样有看头。书文说到欢快流畅处,那眼睛是眯着的,如一弯新月,如半边柳叶,如酒鬼嗅好汗,如馋汉舔陈醋。书文说到性命交关处,说书人的眉毛就突然不见了。只见两道黑条在额头上乱抖,眼眶儿缩小成小小的一点不算,还使劲地向里边抽动。这时候的书文若不是“猪毛刷子凉水喷,挖心割肺下酒用”,就一定“热起来好像个炉中火,冷起来恰似冰上霜”之类,这一喷、一挖、一热、一冷,招招都像打在说书人眼睛上。那眼睛便越缩越小,越躲越远,越躲越深,直看得人心头发紧、手脚发凉。

入了迷的听书人更有看头。无论男女老少,无论你多熟悉的人,一到那种场合就和平时判若两人了。给你的感觉奇奇怪怪、难描难画,比你在澡堂遇见的熟人还古怪出十分。你会看到平时温文尔雅的人面露杀机,吃钢咬铁的人老泪纵横,面如冷铁的人俯仰大笑,巧舌如簧的人呆若木鸡。至于那些陈年光棍,热孝寡妇,下台干部,无功老嫗,其喘息、抽泣、鼻翼翕动,就更是五花八门,花样层出不穷了。

陕北说书,书里有故事,书外有故事,说书的,听书的,看说书的,听说书的,看听书的,听看书的,不听不看不言不语混书的,人人都有无数好故事。

2026年元旦假期,都江堰游客爆棚。对我来说,很多旅游,是欣赏景色,了解历史,提升人文,甚至是探寻到新认知的一个过程。

两千年后依然发挥着重要作用的都江堰工程,令世人惊叹于中国古人巨大的智慧。而这几年,我在国内的自由行,走过无数的国道、省道、乡道,看过一个又一个大大小小的水库,矗立在青山绿水之间。尤其是元旦前后的三峡自驾,我攀登山顶观景台,见识了长江三峡大坝的雄伟英姿,看到坝两边一百多米的水位落差,惊得瞪大了双眼:“了不起!”

中国历史上著名的水利名家,大家脱口而出的是大禹、孙叔敖、李冰,知道多一点



鱼游图(中国画) 罗青

晚上去口袋公园散步,穿过花卉盛开的景观道路,一轮月牙挂在天上,散发出淡淡的光晕。又到了我的生日,72年前的一个夜晚,我降临到了这个世界。之前女儿问我,生日前的双休日,全家去餐厅

七十二年前的月亮

任炽越

一聚,为我庆生?我答生日这天,我想独自去江南恬静的小镇,走一走沧桑的古桥。妻子在旁插话,我陪你爸一起去。就像那年在苏州,乘三轮车逛开发前的平江路,那窄路石桥粉墙,和从千年之悠远流经而来的绿水,及倒映在水中的一轮明月,至今留在脑海里难以忘怀。

医者道,孩儿生辰日,母亲蒙难时。七十二年前的今晚,我出生在上海“红房子”医院,这家当时远东闻名的妇产科医院,至今排名仍在全国前列。母亲从不说她生我时的痛苦,却常常提起医院漂亮的护士小姐,对病人热情细心的专业精神。

母亲最是关爱我,觉得我体弱:不足月出生,三个月小肠开刀,五六岁时生肝炎住隔离病房。所有这一切,母亲都觉得是她这个母体的责任,她没把我生好、养好。所以从小到大,母亲常常会用一种疼爱的目光注视我,直至我长大成人,工作成家结婚生子。有时去母亲那儿少了,她碰到我的第一句话就是,依最近身体好?我听后总是无比感动,我想这就是母亲、我亲爱的母亲!她总以为自己亏欠了儿子,就用一生的关注惦记着你。可她恰恰没有想到,是自己不顾生死,引领儿子来到了人间。

母亲小时候,外公离

水利大师林则徐

李伶

的人会说西门豹、王景、马臻、姜师度等。但也有被更大名气所掩盖的治水名人,比如大诗人苏轼,杭州修堤、徐州抗洪、惠州挖渠,写过几部治水著作;再比如天文学家和数学家郭守敬,元代任都水监,一生都在治水。

去年国庆我去新疆自驾游时,发现了另一位在治水上被忽略的名人:林则徐。

伊犁林则徐纪念馆位于伊宁市。林则徐在新疆三年时间里,胸怀“苟利国家生死以,岂因祸福避趋之”的信念,不顾政治上所处的逆境,积极捐办皇渠龙口工程、履堪南疆、推广先进生产技术,令人景仰。

林则徐谪戍新疆后,在吐鲁番伊拉湖垦荒时发现传统坎儿井的灌溉优势。当时吐鲁番仅有30余条坎儿井,难以满足大规模农业开发需求。林则徐1845年2月实地考察时记载:“见沿途多土坑,询其名曰卡井……水从土中穿穴而行,诚不可思议之事。”之后,林则徐对坎儿井进行三项主要改良:增挖穿井渠提升输水量,采用“每隔丈余挖一井”的施工形成连环导引,建立竖井与暗渠的立体导引系统。改良后单条坎儿井灌溉面积扩大3倍,工程效率提升40%。新疆坎儿井研究学会指出,该技术使天山雪水能输送至20公里外的农田。该工程使吐鲁番“赤地变沃壤”。当地民众为纪念其贡献,将改良后的坎儿井统称为“林公井”。“林公井”2024年入选世界灌溉工程遗产名录,成为新疆首个获此认证的古代水利设施。

其实在虎门销烟之前,林则徐就有了数十年的治水功绩。

林则徐第三次赴京会试才上榜,入翰林院庶常馆,在那里,他悉心研究舆地、象纬及

经世致用之学。在近十年的京官生涯中,他利用京师及翰林院中丰富的藏书、档案,探讨畿辅水利问题,等待实现自己济世匡时的志愿。

1820年,林则徐任杭嘉湖道一年,“于所属海塘水利,悉心求之”。1830年,他历经楚、豫、苏三省,在兴修水利、救灾办赈、整顿吏治等方面取得了积极成效。1831年擢升为河东河道总督后,林则徐为了治理黄河,顶着寒风步行几百里,对备用的几十个治水商梁秸进行检查,查看沿河地势、水流,曾在屋壁上绘制了黄河的全图,初步形成改黄从河由山东入海以根绝河患的方案。因做事认真,令贪官无可作假,桃汛来时,两岸安然无恙,道光帝多次称赞林则徐。1837年升湖广总督,林则徐提出“修防兼重”,使“江汉数千里长堤,安澜普庆,并支河里堤,亦无一处漫口”。即使在赴戍途中,因黄河在河南开封祥符决口,酿成水患,林则徐奉旨赴祥符工地“效力赎罪”,治水工竣之后,仍被遣戍。

值得一提的是,在疆期间,林则徐带病研讨新疆史地,讲求防边强边之策。年近六旬时,他行程三万里,历勘库车、阿克苏、乌什、和田、叶尔羌、喀什噶尔、喀什沙尔等七城水文地理,记载在南疆堪地的《乙巳日记》里,代伊犁将军起草了七城堪地奏稿。

当65岁的林则徐卸任回籍,途经长沙时,招38岁的左宗棠晤于湘江,阐述了自己的防塞思想,两人在船上彻夜长谈。据说,30年后左宗棠抬棺出关西征的底气,正来自林则徐的地理情报积累。林则徐的智慧与远见,在荒漠中播下了收复河山的种子。

林则徐曾著《北直水利书》,是一位出色的治水专家,其仕宦生涯中,兴修浙江和上海的海塘、太湖流域各主要河流等水利工程,治理运河、黄河、长江,其构建的“屯田—水利—防御”三位一体体系,即使在偏远地区,也能得到丰硕的粮草。

南方的菜,等了一辈子,终于等来了雪。

南方的孩子,也不大见得到雪,但他们可以边长边等,总有某个冬天,田地会被大雪覆盖,让世界一片雪白。菜等不了,再等,就是春天了,就该开花结籽了。一棵越冬菜,却从没见过雪,没被雪覆盖过,它得多遗憾。

忽然就下雪了。站在高处的一棵上海青,最早看见了天空中的雪花。它张开所有的菜叶,试图接住它,就像那个放学的孩子,站在街头,仰着脸袋,踮着脚尖,想接住半空中的一片雪花。能积起来的雪,才有雪的样子,下雪的冬天,才有冬天的样子。

雪积了一层又一层,少雪的南方,呈现出它难得一见的白皑皑的模样。

搁在往年,我会泡一壶热茶,坐在客厅靠窗的位置,暖洋洋地观赏窗外漫天飞舞的雪花。但今年不一样,我有了一个小菜园,我记挂着我的菜。

我扛起那把买回来不久的锄头,戴上草帽,去了菜园。我戴草帽,是为了雪不落在我的头发和脸上,我扛着锄头,是想着我得为菜做点什么。我到了菜地。偌大的菜地,一个人影也没有。我的小菜园,只是菜园子的一小部分。我本来能一眼看见我的小菜园,以及我的菜,但现在,菜园被雪覆盖了,已经难以一眼辨别哪是我的小菜园。我穿过一垄又一垄菜地,看见了一小垄芹菜。哈哈,那就是我的小菜园。我是那个片区唯一一个种了芹菜的人。

我在芹菜边,弯腰蹲了下来。在白雪的映衬下,芹菜叶绿得简直不像话,它自己也必以雪为镜,照见了自己的绿,因而傲娇地挺立着。芹菜的萝卜,是我种的红萝卜。在我种菜之前,我一直以为萝卜是整个藏在土里的,其实不是,它只是一部分埋在土里,还有半截多,是露在外面的。萝卜是不怕冷的,像个火气很旺的小伙子,寒风和霜雪只会令其更甜,我唯一的担心是,夜里不要降温太狠,将红萝卜漂亮的表皮冻裂,那就真的像一些爱美的姑娘一样美丽“冻”人了。

如果雪将大地覆盖,白茫茫一片,未免单调,好在我的菜地,除了红萝卜的红,还有菠菜、上海青和芹菜的青绿,它们集合起来,点缀着雪地。这都是耐寒菜,是寒风里的暖流,是雪地里的生机。

我拄着锄头,站在我的小菜园旁,陪伴我的菜们。这也是我第一次以这样的姿势,迎接一场雪。

七十多年前的那个夜晚,母亲卸下了身上我这个肉包袱。当她用疲惫而温柔的目光,向窗外望去时,悬在空中的那个上弦月,也如今晚皎洁晶莹吗?

雪中菜

孙道荣

七夕会

到上海数十年了,一直爱吃鲫鱼豆腐汤,隔三岔五就要做一回,冬天配上一盘霜打过数遍的小青菜,二两米饭,夏天则配上点糟毛豆,那个美!我爱吃辣,往往还佐点自己做的泡椒萝卜缸豆,感觉美好人间大概就是这个模样。

一碗称心的鲫鱼汤,从买鱼开始。当然选良心商家,但也要有点挑鱼的基本知识,比如鲫鱼要挑选瘦黑修长肚子微微米黄的,但是这种野生鲫鱼十分稀罕了。于是,我在菜场选鲫鱼,一般挑选体态匀称、鱼鳞完整、头尖而长,眼睛清澈如洗者,其光景和身材姣好、五官端正的人一样,大致就可定下来,买回去。

鲫鱼豆腐汤

许闲庭

鱼不要太大,一般7两左右,看着卖家抓鱼,鱼受刺激乱蹦的样子,我便想着这顿鲫鱼汤美味可期了。不过我吃鲫鱼豆腐汤,一般是秋分以后、春分以前的鲫鱼,端午前后的鲫鱼汤,我是不做的,因为此时正是鱼儿们产卵的高峰时刻,不杀生是老祖宗传下来的好传统,且此时的鱼肉板结难吃。

回家,继续清理未刮净的鱼身,细细刮掉鱼肚子里的黑膜。它的存在,鲜味的激发就有了绊脚石;再就是,鱼的口腔,鱼牙是一定要弄掉的,因为鱼不大刷牙,无法自觉保持口腔卫生。搞干净后,我一般都静置一小时左右,如果是大夏天,会在鱼头里、身上抹了点儿盐,以激鲜味儿,冬天则省了这道工序。锅烧热,放菜籽油,撒了点儿盐以防粘锅,盐粒拉开,鱼顺着锅边滑进油

里,盖盖儿,听着“刺啦啦啦”的毕剥声,火调至中小,我离美味的距离越来越近了。听着声音渐小,换个方向继续炸;一会儿,火拧小,成烛,一边晃锅一边锅铲轻拨,焦糖色的鱼翻了个身,另一面中小火再炸一下。我的锅是尖底铁锅,因此得两头炸,不过铁锅做菜的老味儿我喜欢。

接下来,最关键的一招来了。拿起高度白酒(50°以上),朝着两面黄黄的鲫鱼一倒,大约三钱,白酒与鱼肉激情碰撞,发出“刺——哗”的响声,我迅疾盖上锅盖,此时火很小。声音减小后,放姜、几根小葱白、水,我喜欢放生水,这样出来的汤甜鲜味儿更浓;水刚没鱼背,开大火,听明火发出隐隐的雷声,那是千军万马奔腾向锅

的呐喊,听着我心旷神怡。水开之后,开小火,撇去浮沫,再开,放入盒装豆腐。我一般选择内酯豆腐,口感嫩滑。此时的火:煤气灶的外圈,明火挂个芽儿,中间的火成一朵花,我称之为“葵花火”,用这种小火慢慢咕嘟。待水再开,根据自己口味加盐。

煮大约八分钟,撒点小葱儿、胡椒粉,关火、出锅,装盆,一碗热气腾腾、甜香扑鼻的鲫鱼豆腐汤就好了;到了毛豆上市的季节,我还要晾凉水放一把毛豆和鱼一起煮的。

盛一碗,先解决鱼头鱼尾巴。我喜欢鱼头鱼尾,刺多但肉是活的,尝一口汤,浓浓的,白白的,那个香甜嫩滑。这种做法,苏浙沪一带鲫鱼常见的泥腥味儿没了,都是鲜掉眉毛的妥帖与满足了。

美食

