

古意新声

侯军文李瑾拓王洪增绘



兰香九畹逸贞风,幽谷寻芳乱石中。自古清流生僻壤,堪为国土佩冠缨。 ——题《兰花》

兰花

这幅《兰花》是《古意新声》所有展品中,我最喜欢的一幅,原因有二。

一是李瑾的这件拓品,在她诸多拓品中属上乘之作。其石纹奇诡而有致——这本来是一对矛盾的概念,要奇诡就很难有致,而有致也就不易奇诡。但是这张拓石却做到了二者兼得。此外,在拓艺上,不唯取舍有讲究,且深浅浓淡也相宜,尤其是拓片上石纹的线条,留白清晰,层次分明,殊为难得。

二是洪增兄的补画,看似平常却内涵丰富。他画的是生长在野山乱石中的一片兰花,与文人雅士们供养在书房里的兰花迥然不同。如果说,雅室之兰可得一“清”字,那这些深山幽兰则不只得其“清”,更多了一个“野”字。你看前景的数丛兰花,用笔何其奔放何其潇洒,全无秀润娇媚之态,它们是野性的、顽强的、无拘无束的。同时,它们又不是孤芳自赏的,而是群芳丛集的。画家处理中景和远景的兰草和花蕊,颇见功力,无论用笔用墨还是营造虚实明暗的氛围,均非寻常路数。

本来,我为此幅起了个颇为自得的名字,叫“野兰乱石图”,但诸人以为不雅。印图录时我将其改为《自古清流》,又觉得太过高冷了。这次写专栏,干脆直白一点,就叫《兰花》了。

这首题诗,也是我最为用心用情的一首。我平时很少在诗中用典,但在这首诗中,我特意用了屈原《离骚》的诗境:“余既滋兰于九畹兮,又树蕙之百亩。”我用此典,意在把兰花与屈原的高洁品格,联结在一起,赋予画中之兰以人格象征的意义。关键是第三句“自古清流生僻壤”,这是在揭示一个普遍的生长规律:真正高洁无瑕的幽兰,一定是在远离俗世喧嚣的“僻壤”才能生成,那些整日与百花争奇斗艳的凡品,哪里还有什么高洁品性和无瑕清风呢?而只有具备高洁品性的深谷幽兰,才“堪为国土佩冠缨”——才有资格成为屈原那样的“无双国土”的冠缨之佩呀!

我之所以偏爱此作,良有以也!

葱姜蒜

付振强

葱姜蒜,烟火灶台间的三件宝。别看三兄弟平素寡言少语,不争功名,却是生活中须臾不可缺少的调味品。

先说葱,葱的用途很多,既能当主食也可入味提香,煎炒烹炸样样少不了。常见的包子、水饺等面食,无论哪类肉来入馅,大葱永远是当仁不让的主角。山东人钟情大葱蘸酱,东北汉子则喜欢烙饼卷着大葱大快朵颐;鲁菜有葱烧海参,北京烤鸭则讲究葱丝配着鸭肉一起入口。我小时候最爱吃葱花饼,和出一盆软软的面,先擀成一张超大的面饼,均匀撒上油盐和煨好的葱花。擀平后,白净松软的面皮下,会有一个个不规则的小包顶出来,那是葱花在捣乱。如果再刷上点鸭油,那葱花饼烙出来就更酥脆鲜香了。

葱与姜蒜联手,通常是一起出征。切片、剁碎或成丝,静静地被厨师码放入盘,那是每一道大菜出征前的序曲。随着炒勺上下翻飞,三兄弟逐渐变色生香,大幕尚未拉开,它们已然先被煸炒到香气扑鼻。当然,葱也有拉帮结派的时候,比

如和姜丝一起煮了制成葱姜水,那是打馅用的最佳调味剂;同样是搭配姜丝,还可以为清蒸鱼去腥增香、为虾蟹驱寒提味。只是这时候葱姜是主力,基本上就没蒜什么事了。

说起入味提香,葱的作用就更明显了。火锅里放上几段葱白,调料里佐入少许葱碎,都会让味觉增加不一样的感受。用葱花炆锅,是家常菜里的最好滋味。最奇妙的是,刚刚还刺鼻辣眼的葱花遇到热油后立刻收敛辣味,把另一面的甜香毫无保留地释放出来。小时常见母亲支锅热油,将葱花推下锅,随着“吡啦”一声响,葱香立刻喷薄而出。待母亲把一勺酱油泼入,再兑入半锅热水,锅是静了,但混杂着葱油的香气却一下弥漫了全屋。

再说姜,和葱的亭亭玉立相比,姜就显得有点其貌不扬了,但在辣味上却一点

也不逊色。虽然相比葱的辛辣,姜的辣味还算温和,但依然有不少人接受不了姜的怪味。民间有“吃葱吃蒜不吃姜(将)”的说法,一方面是不喜欢姜的味道,另一方面也有在现实生活中要保持定力,不受旁人挑拨的意思。

姜,直接进入菜的机会并不多,大多时还是以辅料的形式出现。除了与葱蒜一起作为大菜的前奏入锅爆炒煸香外,姜剁碎可入馅,不过,姜一定要掌握好,少量的姜末可以提味增香,多了则会适得其反。

但姜能入药,知道的人也许不多。民间有“冬吃萝卜夏吃姜,不用医生开药方”之说,生姜可解毒散寒活血化瘀,捣烂后的姜泥敷于肚脐,可治老年人肠胃不适;姜片加糖煮水还有驱寒暖胃的作用。

说完葱姜,最后再说三兄弟中的小弟——大蒜。蒜的食用范围很广,糖蒜、酸甜爽口,是涮羊肉的最佳配置;蒜泥,与葱丝、瓜条、面酱的组合成就了北京烤鸭的另一道风味。蒜烧肥肠、蒜蓉茄子煲、蒜子牛肉粒……太多以蒜为主导元素的菜肴丰富着大众的餐桌。

当然蒜也有孤单寂寞的时候,当葱姜在热火朝天的汤锅底料中尽情驰骋,或在香气四溢的各种馅料中闪展腾挪的时候,蒜基本上是被排斥在外的。但蒜也有高光时刻,每年农历腊月初八,家家户户都要泡腊八蒜。打开尘封许久的瓶盖,一粒粒晶莹碧绿的蒜瓣浸润在醋水中,蒜融进了醋的香气,醋则带走了蒜的辣意。一盘热气腾腾的大馅饺子端上桌,蘸一汪儿香醋,咬上一瓣蒜,生活的富足就在这一酸一辣中得到了最完美的展现。

有意思的是,蒜上得了厅堂,也下得了排档。夜晚的烧烤摊上,蒜摇身一变又成了炭火炉上的嘉宾。但蒜最露脸的时候还是吃面,北京人吃面离不开蒜的陪伴。斯文的食客喜欢先吃一口面,然后再去咬一瓣蒜;豪放的则索性先把蒜瓣丢嘴里,待蒜味辣满口腔后才侧脸挑起一筷子面条囫囵着送进嘴,最后再咬上一口顶花带刺的黄瓜,让凉丝丝的瓜香瞬间灌满口腔。关于蒜和面,民间有一说法很生动准确,叫“吃面不吃蒜,味道减一半”,由此可见蒜对于面有多么重要。

当然蒜也有被拍的时候,无论是星级酒店的后厨,还是柴门小院的灶间,拍蒜是完成一道大菜的前奏。十几粒晶莹玉润的蒜瓣散落在菜墩上,厨师把刀放倒,“啪啪”几声响,几粒大蒜立刻被拍成花瓣,用刀推走后,又有朵朵花瓣在“啪啪”声中依次绽放。那连续不断的“啪啪”脆响是生活的欢歌笑语,也是灶间最美妙的一曲和弦。

葱姜蒜虽然各自味道不同,但辣是它们共有的特性。不管你喜不喜欢,三兄弟从不更改初心,始终保持质朴本色,一旦厨师召唤立刻尽情绽放自己,由此也就成就了大众餐桌上一道道活色生香的美味。

当然蒜也有孤单寂寞的时候,当葱姜在热火朝天的汤锅底料中尽情驰骋,或在香气四溢的各种馅料中闪展腾挪的时候,蒜基本上是被排斥在外的。但蒜也有高光时刻,每年农历腊月初八,家家户户都要泡腊八蒜。打开尘封许久的瓶盖,一粒粒晶莹碧绿的蒜瓣浸润在醋水中,蒜融进了醋的香气,醋则带走了蒜的辣意。一盘热气腾腾的大馅饺子端上桌,蘸一汪儿香醋,咬上一瓣蒜,生活的富足就在这一酸一辣中得到了最完美的展现。

当然蒜也有孤单寂寞的时候,当葱姜在热火朝天的汤锅底料中尽情驰骋,或在香气四溢的各种馅料中闪展腾挪的时候,蒜基本上是被排斥在外的。但蒜也有高光时刻,每年农历腊月初八,家家户户都要泡腊八蒜。打开尘封许久的瓶盖,一粒粒晶莹碧绿的蒜瓣浸润在醋水中,蒜融进了醋的香气,醋则带走了蒜的辣意。一盘热气腾腾的大馅饺子端上桌,蘸一汪儿香醋,咬上一瓣蒜,生活的富足就在这一酸一辣中得到了最完美的展现。

网络新词语

剩菜盲盒

董春好

“剩菜盲盒”是指一些餐饮店铺将临期食品或当日未售出的食品,以盲盒的形式、相对低廉的价格在专门的App或小程序上出售。出售食品包括寿司、轻食、面包、咖啡等。

“剩菜盲盒”本质上和超市、菜市场打折类似,都是一种促销手段。其优点是:商家折价卖出未售出的食品,

减少了浪费和损耗;顾客得到了价格上的折扣,还体验到拆盲盒的乐趣。这种新的就餐选择,强调了杜绝浪费以及环保的理念,同时具有一定的创意性。

我们在看到“剩菜盲盒”带来诸多好处的同时,也不能忽视对“剩菜盲盒”的监管,要防止有些商家以次充好,损害消费者的合法权益。

连载

沽水文瀾

倪斯霆

六十二、以“说书人”口吻写武侠

据说徐春羽兴趣广泛,多才多艺,通医术,善烹饪,精书法,嗜篆刻,能说书,会唱戏。对此,1948年《一四七画报》曾有人撰文说:“徐春羽,自署‘老京油子’,其人绝顶聪明。琴棋书画、刻骨治印、唱戏说书,无不能之,且尤擅‘岐黄之术’。每天总要反串两三回‘请医’,他这个郎中是家传,出马不要车资,外赔药钱。住家在阜成门大乘巷,最好自己做菜请人吃饭。”尤其可乐的是,“出马看病,他专有这一个瘾,出

马时的扮相:西装、缎鞋、大烟袋,走两轱辘,坐半截电车,看完病,给人掏钱抓药。”同时,他还嗜赌牌,每有报馆催稿,辄嘱牌局暂停,提笔疾书以应,然后继续开打。

此外,玩票唱戏也是他的一大爱好。据说他工丑角,常请艺人到家中交流,也多次粉墨登台。当时天津报人沙大风、北京报人景孤血与剧作家翁偶虹等人,曾在北京长安戏院合演《群英会》,分派给徐春羽的角色是蒋干。张贛生先生曾以徐春羽在《铁观音》中以一个小官形象出场时的一段描写为例,指出,“这个人物的衣着、神态以及出场后那几句话的口气,活生生是戏曲舞台上的一个丑角,尤其是最后一段,小兵官冲船里头喊:‘哥儿们,先别斗了,出来瞧瞧吧!’随后四个兵上场,更活像戏台上的景象。徐氏无论是直接捋自戏曲还是经评书间接捋自戏曲,总之是戏曲味很浓。”

如果说以上诸项只是他平时的消遣爱好,那么在写小说这一固定职业外,说评书则应是他的第二职业了。据当年媒体报道,自1947年3月1

日起,每天下午二时至三时,他便在北平广播电台播讲其自创小说《琥珀连环》。对此,北平《戏世界》杂志曾刊专文称其“口才便给,笔下生花,舌底翻莲,寓庄于谐,寄警于讽,当非一般低级趣味所能比拟也”。也正因此,他的“说书人”口吻也带有浓浓的“说书人”口吻。如《琥珀连环》,他开篇就云:“风云起兮壮士悲,巢覆家倾兮安所适归?男儿生做国柱兮妻孥何为!”又如,《草泽群龙》开篇:“愁!似钩。挂心头,难扯难揪。开支赛水流;挣钱陆地行舟。不敢明火不敢偷,又没机会帮忙‘劫搜’!一顿窝头一顿棒子粥,硬说营养特富气死西欧。白薯下街送信到深秋,黄金棉袄黑玉煤球!……”似此等诵读语言,若没有深厚的评书功底,是绝对来不了的。其武侠小说当年被标为“技击评话派”,也正是源于此功。

学者王学泰曾在《读书琐记》一文中说,小时候爱读武侠,“最爱看的是郑证因的小说,其次是徐春羽、白羽的。”他在《游民文化与中国社会》中更是引徐春羽等人的武侠小说为例证。

当然蒜也有孤单寂寞的时候,当葱姜在热火朝天的汤锅底料中尽情驰骋,或在香气四溢的各种馅料中闪展腾挪的时候,蒜基本上是被排斥在外的。但蒜也有高光时刻,每年农历腊月初八,家家户户都要泡腊八蒜。打开尘封许久的瓶盖,一粒粒晶莹碧绿的蒜瓣浸润在醋水中,蒜融进了醋的香气,醋则带走了蒜的辣意。一盘热气腾腾的大馅饺子端上桌,蘸一汪儿香醋,咬上一瓣蒜,生活的富足就在这一酸一辣中得到了最完美的展现。

中共中央北方局旧址

繁华闹市区,里巷静谧处,天津海河边的黑龙江路上有一栋掩映在绿荫中的小楼。隆泰里19号,1936年的初春,一位南开大学的“周教授”住进了这栋建筑的二楼,他就是从陕北抵达天津的刘少奇。

上世纪30年代的天津,各种势力的斗争状况十分复杂,刘少奇抵津后,几经辗转,最终选中海河边法租界繁华的梨栈地区作为中共中央北方局机关所在地。梨栈地区周边道路纵横,交通便利,码头、渡口、车站、火车站近在咫尺,相距劝业场商业区也不远,人流密集、鱼龙混杂,便于地下工作者以各种身份往来联络。

隆泰里19号是一栋里巷式砖木结构的二层楼房,位于建筑一层的“惠兴德成衣局”是一间裁缝铺。正是在这间裁缝铺的二楼,刘少奇领导天津、北平、河北、山西、东北等整个北方的白区工作,肃清了影响白区多年的左倾错误路线影响,在短时间内开创了新局面。

刘少奇化名胡服,并先

后以“KV”“吕文”“陶尚行”等笔名在党内外刊物上发表《肃清立三路线的残余——关门主义冒险主义》《关于白区工作给中央的信》《论合作抗敌的一封信》等文章,阐明了党在国统区斗争的正确策略思想,使党的抗日民族统一战线方针深入人心。

1936年春,日本帝国主义加紧实施侵华阴谋,天津局势日趋紧张,日军大规模增兵华北,一时进驻天津的日军达6000余人。

天津市和平区委党校党史研究科科长史煜涵介绍:“当时日本在周边修了很多军事工事,修完以后,他(日本人)把这些华工非常残忍地杀了,扔到了海河里,当时整个社会舆论非常轰动。”1936年5月28日,天津青年学生和各界群众在党的领导下举行了声势浩大的“五二八”抗日示威游行。

天津市委党史研究室原副巡视员王凯捷介绍:“当时天津是二十九军驻扎,刘少奇就指示学运领导同志,提出拥护二十九

天津海河传媒中心教育频道

陈 晓 撰文



解说词

红色记忆系列特稿

军抗日,拥护宋哲元将军抗日,学生在游行时打的旗子都是这个口号,宋哲元看到后非常感动。后来在报社他发表一个声明,说我们二十九军决定慷慨赴死,决一死战。七七事变爆发以后,二十九军能够积极地抗日,和刘少奇在北方局的工作有很大关系。”

1937年4月,刘少奇离开北平回到延安。对于刘少奇主持的中共中央北方局工作,党中央给予了充分肯定。