

节同时异

春节忆耿老

●韩嘉川

转眼耿林莽老先生离开我们大半个月了,以往每年春节,耿老家里总是门庭若市,前往看望他,给他拜年的人络绎不绝。这虽然与他曾从事编辑工作有关,也更在于他的为人,尤其是在培养、扶持年轻人在文学的道路上成长,发展,关注着他们的每一点成绩。可今年,在离春节还有半个月的一个黄昏,他辞别了这个世界,独自走了。

从当时还属于山东的徐州来到济南,短暂停留后又来到青岛,在这里工作生活了七十多年。从做报纸副刊编辑,到市文联的《海鸥》文学月刊做编辑,直到离休,经他的手编发的稿件不计其数,此间成长起来的作家诗人大有人在。记得1986年与他一起去四川参加散文诗学会年会,由于火车票难买,青岛是始发站还好一点,而中途需要在西安转车再到成都,想买到硬卧票就比较难了。于是耿老师便动用与之一直有联系的西安朋友帮忙。那位在青岛当过兵的人,转业后在西安工作,见面后免不了聊起写诗投稿的往事,那不仅是文学梦,更是青春梦,是生命的辉煌色彩。与耿老师再度见面自然是感慨万千。

在乐山期间,见到了山东省文联的孔林先生,我们三人在一个茶园里,每人要了一杯茶,商谈创办《黄河诗报》一事。孔林与耿老师是老朋友,他在青岛市文联工作时创办过“葵花诗社”,耿老师是其中的骨干。那次商谈的内容之一,便是请耿老师参与《黄河诗报》组稿并编辑。青岛一大批青年作者的稿件经耿老师的悉心编辑,登上了《黄河诗报》。那时,耿老师正主持《海鸥》的“散文诗开拓区”栏目,青年作者队伍便在这一报一刊的版面上,走上了诗坛。

散文诗学会的年会本身,就是全国各地作家与报刊编辑的大汇聚,不仅有各种观点的交流,也是信息与创作经验的汇集。看到当地农民生活的艰难与苦楚,大家讨论比较多的是作家的忧患意识。那时,我对西方现代文学比较着迷,写了不少

现代派韵味的散文诗,而这次会议让我的思想观念有了比较大的转变。耿老师在这次会议后,也写出了不少优秀作品。

我做了文学期刊编辑后才体会出,一个好编辑,不仅要有组到成熟作家优秀作品的能力,更要慧眼识珠,从大量驳杂的来稿中发现有发展潜力的作者。这一点耿老师是表率。他所发现、扶持的作者,手头大都有他的信,有些信还很长;且不仅与全国各地的作者有信件联系,本市作者他也经常写信,有些甚至联系了几十年,说是挚交、忘年交都可以,这些作者都得到了他在创作上的指导与鼓励。即便是65岁离休后,耿老师仍然关注着经他一手培养起来的作家。近些年电话方便了,但他仍然习惯于写信,尤其在需要谈创作的时候。前不久,他向我打听一个朋友,担心他被新冠病毒感染,我从另一个朋友那里得到信息,让其给耿老师打电话,让老人放心。

我与耿老师每周一上午10点例行通话,几乎无话不谈。96岁的老人头脑非常清醒,且记忆依然那么好,只是身体比较弱而已。我阳过后,浑身乏力,他仔细询问我的状况;我叮嘱他要多吃饭,增强抵抗力。其实那段时间他的儿子与女儿也都感染了,不敢回家照顾他与老伴,偏偏他老伴又复发了陈病。不知道为什么,那几天我们打破了以往的惯例,随时通话。辞世前一天,他在通话中说自己已到了人生的最低点,甚至说了很消极的话。从我十几岁认识你,至今五十多年了,你怎么能戛然而止呢?

又一个春节到了,以往大家会相约去看望他,可今年……讣告中说了不举行告别仪式,可还是有近四十人前往告别,还有外地朋友要来;以往有年轻的朋友会专程来看他,甚至远在青海格尔木的青年作家出差绕道也要见一面……

那个黄昏永远停在了那里,耿老师爱青岛这座城市,爱大海;那天是腊月十四,孤独而行的你提着一盏月亮的灯吗?

万家灯火

一碗汤面驱瘟神

●阿达

因为“阳”了,不能去上班,只能在宿舍隔离,居家办公。一位上海同学发来一篇小文章,内容是关于用姜汤面对付新冠病毒感染的事。文中引用钟伟东教授的话说,他家四口人两个开始发热,他给治的。一碗姜汤面,吃完蒙上被子睡觉,出一场透汗,病就去了十之七八。这是他三年来治疗新冠最常用的方子。“没有什么新冠是一身汗解决不了的。如果有,就再来一场。”钟先生用高阳气的高热姜汤面以阳对阴,以大出汗的方式,借助于《黄帝内经》里的“腠理”孔,把病毒的阴气排解体外,使患者得以痊愈。

我不是医生,对上述“姜汤面”能否治疗新冠病毒感染,没有太多发言权,但从中医食疗上说到治疗应当是有益的。面条是传统美食,老少皆宜,性温热,补充身体所需营养和热量。国内从北到南,有炸酱面、烩面、热干面、伊面等等,从西到东有兰州拉面、山西刀削面、河南臊子面、湖南鱼头面、山东打卤面、江苏阳春面等等,特别是风靡全国的爆锅面,香喷喷、热乎乎,无论是大宴小酌还是家庭聚餐,一上桌就会被大伙饕餮一空,不光面条不剩,连面汤都不会留。生姜,百度上介绍:姜味辛、性微温,入脾、胃、肺经。具有发汗解表,温中止呕,温肺止咳,解毒的功效。主治外感风寒、胃寒呕吐、风寒咳嗽、腹痛腹泻、中鱼蟹毒等病症。还有醒胃开脾、增进食欲的作用。是去湿气,养阳气佳品。姜汤和面结合,清热解毒、扶正祛邪,确实应当是最合适不过的。再一查“姜汤面”,原来这不是钟伟东教授首创,人家是浙江台州非常有代表性的面食小吃。姜汤面是原黄岩县民间世代流传的传统面食,其制作技艺也被列入台州市黄岩区非物质文化遗产。要做好姜汤面,先煎姜汤,要煎几小时,煎好

后把煎过姜汤的姜片捞出来剁碎,加上虾皮、葱花、核桃碎、芝麻之类的和鸡蛋打在一起倒入油里煎起来。准备蛤蜊、虾干、鲜虾、肉丝、香肠切片或切丝、笋丝(茭白丝)、香菇、黄花菜、小青菜、鸭舌头、豆腐皮等,反正你喜欢吃什么就放什么。先把前面的都炒得差不多了再放入黄酒翻炒,再倒入煎好的姜汤,煮得差不多了再放入米面,煮沸后再放入小青菜、鲜虾和蛤蜊,最后放豆腐皮。

我也打算做一碗姜汤面,清清体内病毒,但没有那么多食材,只有挂面、白菜、大葱、姜,又把食堂做的鸡块煮了汤。鸡块捞出,放入姜丝慢火煮三十分钟,再放入葱、白菜煮十分钟,放入二两挂面,最后将鸡块放回,加少量盐、香油,一锅姜汤面制作完成。这碗面清香扑鼻,弥漫着姜的辛辣,金色的姜丝、淡黄的白菜、嫩绿的葱叶,再配上软软的面条,真的让人垂涎欲滴,食欲大开。吃着姜汤面,额头上有汗渗出,胃里也热乎乎的。一碗面吃光,已是大汗淋漓,感觉病毒真的从体内给驱走了。

其实,从朋友圈传递的信息和个人体验看,“阳”了之后要过三道坎:一是找原因。怎么就“阳”了?内心非常不甘,非得弄个水落石出。二是担心身体。尤其发烧、鼻塞、咳嗽时疼痛加重、全身不适,情绪会比较低落,导致焦虑感陡增。三是接受现实。这是一场流行病,多数人难以避免,心态由怀疑、害怕到积极接受治疗。在这过程中,来上一碗姜汤面,静养期间枯燥的日子顿时有了烟火气,也许这碗面确实不能治好新冠病毒感染,但仍不失为一道药食同源、令人开心的美餐。而且通过动手劳作,既能转移注意力,减轻病痛感,也能一扫心中之尘。

“咚—隆隆咚—锵!咚—隆隆咚—锵!”
大年初一一早,年近半百的丁莪家大鼓队鼓手老马带儿子给长辈拜过年便忙不迭地拖出大鼓、拿起大镲起劲敲打。

丁莪家是泊里镇的一个社区,跟镇内其他地方一样,泊里人好锣喜鼓。百面大鼓一字排开,百位壮汉手握鼓槌立在鼓前,五十多位手拿大镲、小镲和钹铙的女子站在后面,阵势威武浩大。领鼓汉子将鼓槌举起,在空中画一个圈,双槌落下。“咚、咚、咚!”百位壮汉齐刷刷扬起双臂,一起挥槌敲鼓,百面大鼓发出震耳欲聋的声响:“咚嘣龙咚—锵,咚嘣龙咚—锵……”这些年,每遇元宵节、丰收节、文化节、非遗项目展示、农民歌手大奖赛等活动,泊里大鼓都会擂响。

锣鼓是古老乐器。《诗经·关雎》有“窈窕淑女,钟鼓乐之”的诗句。《左传·庄公十年》中的《曹刿论战》曰:“夫战,勇气也,一鼓作气,再而衰,三而竭。”由此可见,远古年间锣鼓就已用于婚礼、祭祀、战争等诸多事项了。历经演变,鼓在民俗文化中的运用越来越广泛。

泊里历史悠久,文化底蕴深厚。锣鼓,是泊里的一种文化符号。1946年泊里解放,老百姓拉起“欢迎人民解放军”的横幅,用热烈欢快的锣鼓声欢迎人民军队。20世纪50年代中期,多个民间文艺团体轮番来到作为藏马县城的泊里演出,生旦登场,弦乐连台,锣鼓的曲调震撼人心。此后,庆祝丰收、表彰劳模、青年参军、学子升学,泊里锣鼓都会发出振奋人心的喜庆声。独特的地理位置,丰厚的文化积淀,为泊里锣鼓提供了肥沃的土壤。

而今,泊里多数村庄保留着锣鼓队,这些队伍功底扎实又各具特色。最为震撼人心的泊里百面大鼓阵容里,有高音组、低音组和合奏组三部分,各有分工。高音鼓声音嘹亮,一方面负责领鼓,另一方面还具备表演花色的职责。整场表演半个多钟头,百面大鼓承担更多的是伴奏和衬托,通过独特的敲打技艺,采用拟声、状形、传情、描事等手法变换节奏,或如涓涓细流,或似电闪雷鸣。

泊里锣鼓阵容强大,中间是一位技艺超群的领鼓人,鼓和钹按照固定位置依次摆开,百面大鼓呈两排或圆形排列。身穿鲜艳服装的女鼓手排在两端,挥舞鼓槌的力度一点也不输壮汉,她们飘逸舒展的身姿,成为一道靓丽的风景。

泊里锣鼓的重头戏通常在后半程。大鼓的齐奏声中,腰鼓、平鼓、大镲、大钹既轮番表演,又参与合奏。“咚,咚,咚,咚,咚,咚,咚,咚,咚,咚……”所有乐器按照锣鼓经的节奏,迸发出气吞山河的声威。及至鼓声骤停,锣音顿失,万籁俱静,撼人的锣鼓声依然在人们心房里排山倒海……

如今,像丁莪家鼓队老马一样的泊里人越来越多,老马上初中的儿子不光跟着老爸打鼓敲锣,还与老爸合创了七八道鼓谱,使丁莪家鼓队的名气一路飙升。据说,泊里中心幼儿园的一百五十多个孩子也有专门的指导老师传授这门技艺。

作为非遗项目的泊里锣鼓,雄壮、自信、洒脱,鼓点响起,那种近乎狂野般的痴狂,会将表演者带入一种忘我的境界,上下起落的鼓槌就是他们的寄托,震耳欲聋的鼓声就是他们的灵魂,直径近一米的牛皮大鼓仿佛就是他们的人生舞台。

烟火人间

泊里听鼓

崔启昌

征稿启事

来稿要求1000字—1500字左右,内容要有细节、有故事、有真情,而且一定要原创,题目、角度、文体均不限。投稿邮箱:zaobaofukan@126.com



扫码关注“文化青岛”