

壮怀蕴雅意 浩气贯长虹

宋子牛

对联在我国有着悠久历史。它言简意赅，内涵丰富，对仗工稳，文词讲究，以独有的韵味，流光溢彩。而抗日战争时期的对联，以其铿锵激越、雄浑厚重的历史强音和特色，绽放在文学的百花园中。老一代革命家在军马倥偬之余，为动员民众奋起抗日，或缅怀为国捐躯的先烈，或感念故人，也以文学的情怀，撰写了不少脍炙人口，启迪后人，至今还被称道的对联。这些对联不失为爱国传统的好教材，给人以勿忘国耻的精神激励。

日寇凭陵，国难方殷，枪口应当向外；吾人主战，民气可用，意志必须集中。这是毛泽东在“平江惨案”发生后题写的对联。1939年6月6日，国民党反动派逮捕杀害新四军干部，制造了震惊全国的“平江惨案”。中共中央为此召开全国军民认清形势，提高警惕，同心同德，枪口对外。毛泽东用对联形式宣传了我党的抗日民族统一战线政策和人民战争的军事思想，如同他那大气磅礴的诗词一样，他的对联同样高屋建瓴，立意深远。上联中“凭陵”为侵犯、欺侮之意。语出《左传·襄公二十五年》：“今陈忘周之大德……以凭陵我敝邑。”

周恩来也题写了同样命意的对联：长夜孤深思，团结精诚，仍是当今急务；同胞须猛省，猜疑磨擦，皆蒙当日寇阴谋。1942年，国民党第五军师长戴安澜率领远征军在缅甸同日军作战牺牲，毛泽东为这位抗日英雄题写的挽联是：外侮需人御，将军赋采薇，师称机械化，勇夺虎熊威；浴血东瓜守，驱倭棠吉归，沙场竞殒命，壮烈也无违。

上联中“采薇”，出自《诗经·小雅》，表现了远征之人的军旅生活及情怀。下联中“东瓜”“棠吉”均为缅甸地名，远征军曾在此地与日军血战。朱德和彭德怀联合为戴安澜题写了挽联：将略冠国门，日寇几回遭重创；英魂羁异域，国人无处不哀思。

陈毅率部挺进苏北，建立抗日民主根据地。为团结一切可以团结的力量，建立抗日民族统一战线，陈毅与苏北各界交往频繁，积极争取中间势力。韩国钧在当地有很高声望，他两度主持省政，军政界有不少他的门生。后两人成了朋友，韩国钧赠给陈毅一副对联：注迷六家胸有甲；立功万里胆包身。

六家：指春秋战国时学术流派，分阴阳、儒、墨、名、法、道德六家。这里指各派学说。胸有甲，喻胸中富有韬略。联语意蕴深沉，上联赞扬陈毅雄才大略，下联颂其战略胆识，倾注了敬慕之情，道出了陈毅智勇双全的儒将本色。陈毅也撰赠一联，对他的爱国情怀予以褒奖：杖国抗敌古之遗直；乡居问政华夏有人。

上联中“杖国”，《礼记·王制》有“七十杖于国”句，意谓七十岁可拄杖行于都邑、国都。后指七十岁。“遗直”，出自《左传·昭公十四年》：“叔向，古之遗直也。”指有古代遗风、正直的人。陈毅还将一副戏台旧联，改成了具有明快抗日色彩的对联：乘风破浪千层浪；抗日全凭一片心。

位于河北邯郸的晋冀鲁豫烈士陵园，安葬着200名抗日先烈，其中包括八路军副总参谋长左权。董必武为陵园题写了挽联，下联中“金鉴”指对人有启示作用的光辉言行：爆革命火花，生有光芒照日月；做献身金鉴，死留正气壮河山。刘志丹是中国工农红军高级将领，西北红军和西北革命根据地的主要创建人之一，有“陕西罗宾汉”之称。1936年刘志丹率军东征，4月在猛攻山西中阳县三交镇时，亲临前线指挥，不幸中弹牺牲，时年33岁。1996年，被中央军委确定为36位军事家之一。革命老人谢觉哉为刘志丹烈士陵园题联沉痛悼念：龙战当年，巨星遽陨天无色；鹤归何日，忠骨长埋土亦香。“七七事变”五周年时，正是抗日战争的相持阶段，也是最为艰苦的阶段。晋西北行政公署主任、著名抗日爱国将领续范亭，自题一联纪念这一事变，表达军民抗战到底的决心：民族一大难，汉满蒙回藏，万众一心好儿女；寇迹五年深，工农兵学商，誓死打倒法西斯。抗战期间，民众对卖国求荣的汉奸无不切齿痛恨，对联中也有体现。有个打铁店门联上写道：既铸刀多杀敌；又锤利铲尽锄奸。一家理发店贴出的对联是：寇迹不除，有何颜面？国仇未报，负此头颅。这副对联一语双关，爱国热情和民族气节洋溢其间。山西临县有座观音庙，山门上的妙联，也将汉奸打入了另册：保我众生，必先驱逐日寇；慈航普渡，最后独留汉奸。

序跋三章

王继兴

高敬安藏扇面画精品序

扇面一册，精彩纷呈。自强清健，王威浑雄，万林洒脱，运江冲融，慈祥飘逸，天舒雅清，振熙劲峭，敬安苍凝，林玮奇崛，行创空灵。嗟乎，中原名家，雅集酬唱；画坛峻峰，各显葱茏。古人云：文如其人，画亦亦然。信哉。故诗曰：咫尺扇面任纵横，腕底顿生扶杖风。画如其人各异，泼墨施彩皆诗情。

文新茶序

河南信阳，佳茗之乡。享誉天下，源远流长。茶圣陆羽，称其为“上”；文豪苏轼，赞其为“冠”。盖由灵土秀水之孕，日精月华之育，山岚谷雾之氤，夜露朝雨之氲也。故而，唐代即为贡品，曾获“千佛宝塔”之敕封；巴拿马万国博览会，荣膺“一等金奖”之殊荣。时逢盛世，茶风勃兴。有豫南赤子刘文新者，虽家贫而志高，乐于心容天下；闯南海弄大潮，决意复兴名茶。筚路蓝缕，大业遂成；煌煌盛誉，频频有加。有感于斯，聊成四韵：

佳茗王国一栋梁，复兴名茶铸辉煌。揽精操华巧地制，参经悟典固弘扬。心溶天下绵绵情，意欲五洲处处香。极盼尘世繁忙人，至享壶中岁月长。

王匡信先生藏群佛浮雕拓片跋

线条，是最富中国画特色的艺术语言和艺术元素。故曰：西方绘画，是团块的造型；中国绘画，是线条的组织。画圣吴道子即最擅运用线条立体而多彩地描绘人物的风采。转译人物的神韵，他把线条的功能发挥到了极致，所以曾享“吴带当风”之誉。线条之美，魅力无穷。请看这组佛像，其形貌之奥妙，意绪之纷繁，境界之高远，全被紧张联动、圆润飘逸、洒脱流畅的线条，表现得栩栩如生、淋漓尽致！整个拓片堪称用响的线条，高奏的一曲天上人间的咏叹调。正是：天衣飞扬若兰，举步流芳满壁风。交响一曲震寰宇，魅力无限思画圣。

溪水欢歌

王国强 摄影



文史杂谈

胡适与“五四”运动

王道清

1919年率先发表了话剧《终身大事》，被誉为“中国话剧剧本的开山之作”。总之，胡适在“五四”运动中的地位是非常重要的，他不仅是一位杰出的理论家，同时也是“一厘理论”的拓荒者、建设者，至少在诗和话剧这两块艺术园地是如此，正如鲁迅在小说和杂文两个领域里的地位一样。

知味

羌族老腊肉

翁俊安

羌族老腊肉，看相不美，黑褐色，羌族人家在通风的屋檐下都会挂上一大排。家里来客了，要拿出老腊肉来款待客人。先用洗米水洗除老腊肉表面灰尘，再用软稻草轻轻抹擦，便可将腊肉上杂质去掉，切片清蒸。煮熟后的老腊肉油润光亮，香气四溢，肥肉不腻，瘦肉不柴，鲜嫩味香。多日不变质，羌族人称之为老腊肉。

连载



记忆，一种食物的记忆。对于白波和他的家人来说，这一刻是一年中幸福的光彩。其实在这样一个晚上，吃的是并不重要，没有什么比跟家人在一起更重要了，这是他们全部的希望。众多的手工食品被放到流水线上重复时，中国人，这个全世界最重视家庭观念的群体，依然在各自的屋檐下，一年又一年地重复着同样的故事。这就是中国人，这就是中国人的传统，这就是中国人关于主食的故事。

井头村三面环海，顾姓是村里最大的姓。祖祖辈辈在这里生活的顾阿公，今78岁。顾阿婆欣欣嫁到这里，生活了半个多世纪，他们养育了4个儿女，带大了一群孙辈。如今，他们已经开始照顾家里的第四代了。年糕是宁波人庆贺新年的一种传统食品。宁波水磨年糕，用当年新产的晚粳米制作，经过浸泡、磨粉、蒸粉、揉捣，稻米的分子得到重组，口感也得以改善。揉捣后的米粉团，还要在铺板上使劲揉压，之后一条最普通的脚板年糕就成型了。以前的宁波家庭，要在新年之前做好上百斤年糕，把这些年糕储藏在水缸里，可以从腊月一直吃到来年。下田干活，宁波人用年糕当饭，可以节省时间。而用年糕来搭配蔬菜，既能吃饱吃的主食，又是美味的菜肴。梭子蟹，这个原本清淡的米制品，在人工精巧的制作下幻化出另一种滋味。

自然少不了孩子们最喜欢吃的年糕。孩子们长大了，家里打年糕的次数越来越少，但老两口依然沿着着旧时年糕的传统做法。在这里，做年糕是一件非常隆重的事情，每到此时，左邻右舍都会相互帮忙。当地人又称年糕为团子，取团团圆圆之意。外婆把春天储藏的艾草，混入蒸好的米粉团中，一揉一翻之间，碧绿的艾草汁与米香混为一体，揉捣成软糯的青色年糕。刚做好的年糕温湿润软，撒上金黄色的松花粉，带有清淡却悠长的青草香气，简直让人欲罢不能。短暂的家庭聚会之后，孩子们带着顾阿婆亲手做的年糕回到城市。等宁宁长大，她可能不会记得年糕的做法，但那种柔韧筋道的口感，承载着家庭的味道，也许会留在宁宁一生的记忆里。

小名叫吉祥和如意。作为一名职业摄影师，白波常年在各地摄制组工作，吉祥、如意和妈妈生活在外婆家。一年中，也只有过年这样难得的日子里，女儿们能回到父亲身边。饺子是过年时餐桌上不可缺少的主食。擀好的面皮中放上馅，捏成月牙形，就成了一个既简单又讲究的饺子。饺子寓意更岁交子，无论一年过得怎样，除夕夜阖家团圆吃饺子是任何山珍海味都无法替代的年终盛宴。白波至今记得，小时候，奶奶总会在饺子里包上各种各样的东西。看着饺子在锅里煮得咕嘟咕嘟的，白波就由衷地欢喜。中国人传统的家庭观念延续不断。如今，一对5岁的双胞胎女儿已经知道长大后要嫁给爸爸妈妈包饺子了。在她们幼小的心灵，已经埋下了一颗种子。无论她们走到哪儿，无论飞得多远，她们都会想起爸爸妈妈，都能想起家里那盘热气腾腾的饺子。白波也是如此，他觉得最好吃的就是妈妈做的馅。从小吃惯了什么东西，就一直留在身体里面，永远都忘不了那个味儿。无论在什么时候再吃，都会觉得好吃，那

“吃”激发出最大的智慧，打造了一个食物的新境界。1. 黄豆对豆腐的漫长寻找 位于云南红河地区的建水古城，古称临安。在1200年间，这里一度是中国西南的重镇，但如今时间已经让它褪去了昔日的辉煌。而云南的许多小城一样，建水是一个多民族的聚居地，各种文化的掺杂，形成了特有的氛围和格局。天一放晴，姚贵文就把盛满豆腐球的竹匾搬到天台。这些豆腐球是他和妻子几天的劳动成果。有些豆腐已经略显微黄，但这种程度的改变远远不够，姚贵文还要耐心等待几天。干瘪坚硬以及黑褐色的表皮，才是成熟的标志，这种变化来自自然发酵。王翠华用小块的纱布，把不成形的嫩豆腐紧紧包裹起来，挤压出水后，让豆腐成形。如果不抓紧时间，新鲜的豆腐很快就会变质，这意味着她必须得快，容不得片刻的休息。一盆烧得恰到好处的炭火，是姚贵文下午工作的关键。炭火的热力让坚硬的豆腐迅速膨胀，这很容易让

人联想到发酵的面团。建水人很会享用这种由风干和发酵打造出的特殊味道。蘸豆腐的调料各有不同，但是对姚贵文来说，豆腐本身的质地才是最重要的。河谷地区的温暖很容易让豆腐发酵，而适度的干燥又让它们不至于腐败，对于风、水、阳光和豆腐之间的微妙关系，姚贵文比任何人都要敏感。 水井旁，女人们单靠手指的合作，就构建起一条制作豆腐的流水线。始建于明代初期的大板井，直径达罕见的3米，几百年后依然不失活力。大板井的各个环节都和水密不可分，做豆腐的水是天然的软水，甘甜并且富含矿物质，周围的豆腐坊因此受益。 虽然远离大板井，但是姚贵文的豆腐也用大板井水，因为建水有专门的送水人，也因为尽管自来水是现代生活的标志，可建水人依旧偏爱井水。拥有128口水井的建水人很懂水，他们相信，水能滋养人的灵性和觉悟。这一点就仿佛水对豆腐的塑造，两者间有一种不可言喻的共通。