

随笔

秦俑与秦皇

韩振远

走进西安临潼兵马俑馆,立刻会被那浩大的气势震撼,八千尊真人大小的兵马俑,整齐排列,好像蓄势待发,俨然是一个完整的地下军团,只需一声令下,又会变成一支虎狼之师,高举戈矛杀声阵阵再次扑向六国。仿佛突然间,司马迁笔下那支无敌之师,一下子复活了,而且如此清晰、逼真。

八千陶俑形态各异,无一重复,就像当年秦国的芸芸众生,每个中国人都可以在其中看到相识相似的人,甚至可以找到自己的影子。他们谦卑恭顺的表情,前耸的两肩,下垂的双手,朝拜的姿态,丝毫看不出秦军的残暴。让人直以为回到秦国那片黄土地上,看到的是一位身着铠甲的关西大汉。作家韩小惠来到这里,感到的是股恐怖之气:“老觉得这些不声不响的兵俑们身体内,都包孕着一个活生生的!”众多游客来到这里,好像看到了一座地下长城,感觉到的是一股秦帝国的恢宏气势,在阴森森的陵墓间,毫无来由地热血沸腾。秦始皇早就死了,灵魂却一直盘踞在中国人的头脑里,让人一看见帝王就由不得心情激动,两腿发软。秦俑在墓穴里站了两千多年,我们的心灵也在中华文化的墓道里站了两千多年,不知什么时候才能获得自由。唯有美国前总统里根,面对队列森严的兵马俑,可以毫无牵挂地轻松地幽一默:“Dismiss(解散!)”

令我感兴趣的还有那些兵俑的相貌,他们都是秦代的人体模特儿,扁平脸孔、宽颧、

厚唇,眼睛稍小小,一般为单眼皮,耳廓长大;骨骼粗壮,臀部坚实肥厚,腰长而腿短。难道这就是古老的黄河、浑厚的黄土地和灿烂的中华文明哺育出的正宗炎黄族系?看看大河旁、沟壑间的陕西老乡就明白了,他们确实是正宗的秦人,两千多年前的中国人确实就是这样。

秦始皇不光在自己的陵墓中放了大量的兵马俑,还有许多养马人。作家贾平凹说:那些养马俑“高髻后挽,面目清秀,双手放膝,沉着安静,这些俑初出土时被认作女俑,但随着大量出土了的同类型的俑,且一人一马同穴而葬,有唇有胡须,方知这也是男俑,身份是在阴间为皇室养马的‘围人’。”贾平凹没说,秦的先祖就是地地道道的围人,也是最早见于记载的围人,并且是凭借围人的身份起家的。秦始皇弄这么多围人放在陵墓中,而且与兵俑造型不太相同,就不光是殉葬那么简单了,可能大有深意在其中。

后人言说秦始皇,都以统一六国,车同轨,书同文,度同制,行同伦为其历史功绩,连秦始皇本人可能也不会想到,他为自己营造的冥间帝国,同样也是一件功绩,因为,如此众多的兵马俑,让后人了解了那个时代,知道了秦国的虎狼之师是一支什么样的军队,我们的祖先是一副什么模样。可惜的是,在留下众多兵俑的时候,他没能为自己也塑出一尊像,以至后人至今不知道残暴嗜

血而又气势如虹的秦王嬴政到底长什么样。秦始皇造出这些兵马俑,本是为在阴间能继续高踞九五之尊,让万民俯首,用心何其良苦。然而,后人看到的只有兵马俑,而无帝王,后人心目中的秦始皇,只能是司马迁在《史记》描摹的样子:“蜂准(注:下加十字,鼻子),长目,挚鸟膺,豺声,少恩而虎狼心,居约易出人下,得志亦轻人。”即秦王嬴政的长相是鼻子很高,长眼睛,胸总像鹭鸟一样隆起(鸡胸),声音像豺狼叫一样难听,缺少恩典而具虎狼之心,困顿时还能谦恭待人,一旦得志就随便杀人。郭沫若也曾经就这段话解释对秦始皇的相貌:“蜂准,就是马鞍鼻,秦始皇的鼻梁是塌陷的;长目,就是斜眼,秦始皇是一个斗鸡眼;挚鸟膺,就是现在医学上的‘鸡胸’,秦始皇的肋骨有问题,呼吸肯定不流畅;豺声,表明秦始皇有气管炎;如果把这些特点总结的话,秦始皇就是一个软骨病患者。”被如此丑化而无一尊塑像来证明自己,秦始皇可算是大亏。

秦始皇是中国的第一个皇帝,在长相上也为以后的皇帝开了个不好的头。历史所记载的开国帝王基本都是丑男,个个都气宇轩昂,气度不凡,个个又都奇人异相,从娘胎里出来就带着帝王气,汉高祖刘邦也是这样:“隆准而龙颜,美须髯,左股有七十二黑子。”以后宋太祖赵匡胤如此,明代的洪武帝朱元璋也是如此。真所谓人不可貌相,海水不可斗量啊。



惜别梅花雨(国画) 建悦

郑地风物

旧郑州的三个湖

王吴军

在沧海桑田的变换中,郑州悠久的历史自不必说,而且,昔日郑州城区的风光名胜也是闻名遐迩的。在旧郑州,曾经有3个风景秀丽的湖,以其风光美丽和环境清幽而闻名。那时,每到春夏时节,游人们漫步于这3个湖的湖畔,沐浴着习习的和风,凝望着幽静的湖水,欣赏着湖中田田的荷叶和娇艳的荷花,或沉默,或遐想,或畅谈,无比惬意。这3个湖就是旧郑州居民十分喜欢驻足赏玩的地方——城湖、梁家湖和莲花湖。

城湖的旧址位于今郑州市管城区境内,在市区的东南部,具体位置是在郑州老城外五里堡南面。据有关史料记载,城湖的面积大概有10顷之广,让人视野开阔。城湖是古代水泽仆射陂留存的一脉清流,其源泉清澈甘醇,是清心养身之水。据说,城湖的水质清冽,湖面上波光粼粼,犹如明镜。每到夏天的时候,湖里的荷花竞相开放,争奇斗艳,香气袭人,沁人心脾,人们纷纷来这里漫步乘凉,欣赏美丽的湖中风景,心情悠悠。当时,城湖被誉为“一城之胜景”。所以,这个湖就被命名为“城湖”,可谓名副其实。遗憾的是,从民国以后,由于战火和水患的原因,这个水清花美的湖就被毁坏了,后来被全部淤积成平地,成了农田,昔日被誉为“一城之胜景”的城湖就不复存在了。

梁家湖也在郑州市管城区境内,其旧址在今郑州市市区的东南部。据说,昔日的梁家湖面积很大,有数顷之广。梁家湖是自然形成的湖泊,本是田间聚水之泽,日久年深,泉水流淌不断,就形成了碧波荡漾的梁家湖。当时,湖里常常种植有莲藕,还养有鲤鱼。这里荷花美丽,莲藕鲜嫩,鲤鱼肥美,不仅是欣赏游览的佳处,还是一个丰收的湖,是那时郑州居民家喻户晓的一个地方。可惜的是,梁家湖后来却干涸了,如今,人们只能在回忆中去感受昔日梁家湖的湖光水色和嫩藕美鱼的滋味了。

莲花湖的旧址位于今郑州市管城区境内,在郑州老城东凤凰台北。其实,旧郑州的莲花湖也是古代水泽仆射陂留存的一脉泉水。据说,当时的莲花湖风景清幽,尤其是夏天的时候,这里莲花尽情吐露芳蕊,香气阵阵,令人心旷神怡。只是,后来这里被淤积成了平地,成了农田,湖光花影就荡然无存了。

旧郑州除了有城湖、梁家湖和莲花湖这3个湖之外,还有莲花池、雷家潭、八里湾等小的湖泊。其实,不论是城湖、莲花湖,还是莲花池、雷家潭和八里湾,它们都是古代的水泽仆射陂留存的一脉水流,小分之名目繁多,概言之它们则是源出于一个大陂一脉泉水,是同一源流。旧郑州的湖都是郑州历史上的一泓清碧活水,引人思念。

石级挂在攀爬中

阮文生

一团薄雾
摇动起峰峰岭岭
好看的风云
翻卷成动魄惊心
我挂在石级里
而石级挂在攀爬中

从古到今
石头都是重量级的称呼
除了想象
谁也不能将黄山移动半步
比如莲花峰
竖在空中
撒些绿云、脚步和暗痕
事物有了界限
拢起来是风景

张开来是花朵
只要上来了
必然大落大起
心跳加快血脉贲张
少不了刻骨铭心
那些大风
和石头差不多呢
都是空中很硬的东西

一阵响声过来了
泉水和松涛
再把黄山作些调整
细柔或明亮的
还有眼睛和心境



喜相逢(国画) 林遵画

贾妮不姓贾。

“妮”字在乡村是对女孩子的统称。我说的这个贾妮,不是个女孩子,而是个五尺汉子。因此我们经常说,这个贾应是“假”了。

贾妮来到这个世上时,上边已经有四个哥哥了,爹妈想要个女孩子,长大后好在家里给妈妈打个下手,结果生下来又是个带把儿的。爹说,干脆不要了。妈说,赖好是个人孩,长大了当妮子使就是了。

由于自小爹妈把他当女孩使唤,贾妮不仅喜欢在女人堆里厮混,连声音和做派,也透出女人气。贾妮本来兄弟多家贫穷,又一身娘们气,长到三十多岁,也讨不到个媳妇。

贾妮心好手也巧,泥瓦木工样样精通,没比的绝活,要算喂牲口了。那时村里犁地、拉车、打场,全靠生产队里的耕牛。不管多瘦的牛,只要一经贾妮饲养,要不了多久,就会身膘见肥,毛色渐亮。

贾妮被评为大队“模范饲养员”那年,种麦时节,天遭了连阴雨。队长说,

小说

贾妮

姚绍

必须抢耕抢种。这下可苦了贾妮,他身披蓑衣,头戴草帽,牛身上盖块塑料布,没日没夜地干,要抢霜降之前把麦子种完。

活重了,牛要在夜里加草加料。一天夜里,贾妮一觉醒来,侧耳细听,听不到牛铃铛的响声,他一激灵,坐起来察看,见牛没精打采地透出眼睛,口中似乎还有粘液流出。他大惊失色,牛不倒沫,定是病了。他慌了神,急忙回家里熬了一锅小米汤,凉到冷热适中,小心翼翼地送到牛嘴边。平时能喝一桶水的牛,今天却把鼻孔放到汤边闻了闻,就把嘴挪开了。

贾妮急急火火请来了公社兽医站的老兽医。老兽医诊断后说,可能是牛吃了拌过农药的麦种,弄些肥皂水洗胃吧,没有别的办法。

弄好肥皂水,贾妮在众人的帮助下,用一根棍子将牛嘴撬开,把牛头上扬,再用一把铜勺将肥皂水往牛嘴里灌。一勺、两勺……突然,只见棍子一滑,牛“哞”的一声闷叫,尾巴翘起,四蹄刨地,身子剧烈地晃动了几下,轰然倒地。后腿弹了几下,肚皮抽搐几下,慢慢地闭上了眼睛。有一股紫红色的血液从牛嘴里流出。有人看见,牛的舌头被铜勺割下了一块。

牛死了。就在社员们分吃牛肉的那天,县公安局来了两个人,将贾妮捆了个结实,带走了。不久,以“破坏抓革命促生产力罪”,判刑入狱。

贾妮进监后,像傻了般。整天也不说一句话,不吃也不喝,看人的眼神都直了。

狱警问他,为啥要害死生产队的耕牛?他低着头,只流泪。狱警呵斥他,你怎么像个女人?

没多久,贾妮就变得骨瘦如柴,神经经。被保外就医的那天夜里咽了气……

《朝鲜战争:未曾透露的真相》

毛昆仑

这是一部研究朝鲜战争的全面又精彩的综合性著作。美国政论家约瑟夫·古尔登充分利用20世纪70年代末开始解密的有关朝战的官方档案,收集到美国政府重要决策所依赖的原始情报数据,此后四年间采访众多当事者和知情人,经过精准梳理和敏锐把握,完成了这部内幕之作。而这批“五角大楼战时文件”资料已经被小布什政府重新加密,这使得本书所揭示的真相更为难能可贵。

本书循着战争决策和实施的为主线,从党派政治、国际关系、军事战略、战役以至战术等角度,详尽地描述和分析了朝鲜战争的起因、背景、发展和结局,全景式地再现了决策和作战的真实进程。

书中更有很多美国最高决策当局的内幕情节,着力刻画了诸多政要员的独特性情和手段,如杜鲁门的固执轻率、艾奇逊的聪明傲慢、麦克阿瑟的乖戾戏剧化等,栩栩如生,如在眼前,向读者提供了一个观察美国军事政治决策出台、运行的绝佳视窗,以及理解政治、战略和战场“互动”的全新视角。

1953年的一纸协定,朝鲜半岛分野依然。60年后回头再看这场战争,以及围绕这场战争的种种国际间的纵横捭阖,对于我们把握现实和预测未来,仍然具有现实和深远的意义。

连载



舌尖上的中国

悬崖边缘的一块土地总计有1000平方米,种植出的玉米能带来全年2000元的收入。赵小有和小儿子必须抓紧时间,在白露前完成收割。在五公里外的祖屋里,老伴儿程荣花的工作同样艰巨。用重达300公斤的石碾将玉

东北的黑土地最适宜大豆的生长。细腻的豆煮熟后摇匀,滤出浆液,点入卤水,蛋白质快速凝固,与石膏成形的南豆腐相比,东北豆腐细腻不足,却以韧劲和弹性见长。三月的夜晚,零下15摄氏度,这是制作冻豆腐最适宜的温度。低温让豆腐中的蛋白质与水分子继续分离,冰冻后的水把豆腐均匀的质地变得像海绵一样,这是李树国最喜爱的食物。在离家七八公里之外,有条溪流从不封冻,当地人称之为活水,用它炖鱼最好。油烧热,鱼很快焦黄成形,加入溪水慢炖。半小时后,加入东北特制的冻豆腐。蜂窝状的冻豆腐充分吸收汤汁后,饱胀丰满。一餐铁锅炖鱼后,漫长的冬季,似乎已接近尾声。冬季,不仅是土地和作物休息的时间,也是忙碌一年的人们回家,用团聚犒劳自己的季节。春节前,数以亿计的中国人,从工作地踏上回家的旅程。他们带上简单的家当,借助一切交通工具,横跨千里,归心似箭,为的是一顿象征着团圆的年夜饭。这是农业文明留给现代中国的印记,也是关于时节故事的尾声。江西上堡,越冬的水田已经蓄水沅肥。湖南衡阳,何连荣一家期盼

来年的风调雨顺。飞鱼季又至兰屿,巴巴接替了爷爷的工作。在这个时代,每个人都经历着太多的苦痛和喜悦,中国人总会将苦涩藏在心里,而把幸福变成食物,呈现在四季的餐桌之上。

·东北菜·

东北菜是指包括黑龙江、吉林、辽宁、内蒙古东部一带的烹饪菜系。因为这些地方独特的地理环境——处于北纬42度与54度之间,是最冷的自然区。由于无霜期短,人们吃新鲜蔬菜的时间只有六个月左右,所以东北菜除了以肉食为主之外,豆类、冷冻食品、干蔬菜也是主要原料。

东北菜以多味、咸甜分明、火候足、滋味浓郁为主要特色,以熘、爆、扒、炸、烧、蒸、炖为主要烹调方法。东北菜向来不拘细节,做法上也融合了一些宫廷菜和其他地方菜系的特色。如辽宁的沈阳曾是清朝都城,宫廷菜、王府菜众多,制作方法和用料非常考究,同时兼收了京、鲁等地的烹调手法之精华,形成了富有地方风味特色的东北菜。早在北魏贾思勰的《齐民要术》中,就记述了早期的东北菜“胡脍肉”“胡羹法”“胡饭法”,说明其烹

调技术在古代就已经有较高的水平。东北菜中的经典菜例有:锅包肉、溜肥肠、溜肉段、东北乱炖、酸菜白肉、小鸡炖蘑菇、地三鲜、拔丝地瓜、羊肉冬瓜汤、甩袖汤、炸芝麻虾、软炸虾等。

虽然在八大菜系中并不见东北菜的身影,但东北菜馆开遍了全国各地,足见其被认可与接受的程度。

·第四章 家常·

家——生命开始的地方,人的一生都走在回家的路上。在同一屋檐下,他们生火、做饭,用食物凝聚家庭、慰藉家人。平淡无奇的锅碗瓢盆里,盛满了中国式的人生,更折射出中国式伦理。人们成长、相爱、别离、团聚。家常美味,也是人生百味。

第一节 面:最重要的家常主食
太行山是中国东部地区重要的山脉和地理分界线,地质运动造就的峡谷中,裸露着十亿年前的石英岩。——这种来自南美的谷物,在中国已有400年的种植历史。夏季的高温让它们过早成熟,一条孤悬于崖壁上的隧道,使村庄与世界相连。这条隧道由全村人徒手开凿,用了整整30年。

米研磨成粉,以便制作食物。小儿媳挖来土豆,大儿媳也赶回帮厨。在婆婆的调度下,她们要给全家人做一顿午餐。玉米粉中需要加入白面,以增加其黏性。以前,白面珍贵,只能用树皮替代。程荣花就是用这样的方法、这样的心思,养活了全家。秋收是大事,全家人都要出力。由于副食有限,主妇们必须在主食的花样上下功夫。运用杠杆原理把面团挤压成长条,北方人称之为“饸饹”,饸饹床子架在灶沿边儿上,面条成形后可以直接入锅。面条是中国人的重要主食,日常制作方法超过1200种。用一支竹筷快速拨出、剔尖儿的制作,速度和力度最难把握。不过,只要把谷物研磨成粉,每一个山西人都是制作面食的天才。同样是面食,在山西中部的霍州,做法则更为精致。一双巧手,让日复一日的食物和日子都显得不再单调乏味。当新婚的女儿回门时,娘家会制作枣花馍,馍的数量和花样代表对女儿的疼爱程度,没有一个母亲会怠慢。“蒸”是中国家庭烹饪最经典的形式之一,湖北天门是蒸菜之乡,主妇们懂得充分利用热量,让菜与饭同时完成烹饪。在桌椅出现之

前,中国人吃饭是分食制,经过了一千四百多年的演变,才开始围桌合餐。四代同堂因为丰收而团聚起来,不过,尽管是最普通的家常饭菜,也要讲究落座的顺序和朝向。祖爷爷90岁了,一輩子做农事,正对院门的座位要留给他,这是中国传统尊老尊卑的顺序。吃着自己种的粮食,一家人因为勤劳而感到踏实。无论天南海北,只要是属于家庭的重要时刻,中国人就会团聚在餐桌周围,感受着血缘亲情的凝聚和抱团生存的力量。这,也是一个家族在严酷环境下生生不息的奥秘。

·饸饹·
饸饹,也被称为“河捞”“河捞”,是中国北方汉族最常见的面食之一,拥有古老的制作与食用历史。传统的制作方法是把和好的高粱面、小麦面或荞麦面放入饸饹床子里,制作者坐在杠杆上,把面挤轧成长条,放入锅里煮熟,再配以豆腐、肉或红白萝卜做成的臊子,浇上辣椒做成的浇头,就可以吃了。

饸饹的食用历史很长,在元代王德信《农书·白谷谱集之二》中的“荞麦”里就有对饸饹的记载:“北方山后

诸那多种,治去皮壳,磨而为面……或作汤饼,谓之‘河捞’,滑细如粉……”这段记载表明,饸饹形状细长、口感爽滑,且早在元代就被一些家庭作为主食食用。在蒲松龄的《日用俗字》一篇中,也有对饸饹的描述:“压如麻线细”,可见其精致。《水浒传》第二十四回也写道:“他家卖拖蒸白萝卜,热汤面和辣辣。”