

我见我闻

我那些叫“国庆”“建国”的朋友

侯露



金风送爽，稻菽飘香，新中国诞生75周年的国庆就要来临，每年这个时候都是祖国最美的季节，丰收锣鼓敲得最响，大小戏台争奇斗艳，是人们心头最欢畅的时候。每到这时，我都会情不自禁地想起那些叫“国庆”“建国”的兄弟：孙国庆、曹国庆、张建国、蒋建国……我认识的叫“国庆”“建国”的人可真不少哇！其中许多人亲如手足。他们的名字里不仅有父母的祝愿，还蕴含着许多美好的时代记忆，星星点点地折射着新中国的进取之光、幸福之光！

对我们普通人来说，名字只是个标签，但名叫“建国”的人，也自带使命感。

邻家小弟孙国庆出生在国庆节，大大的脑袋、大大的嘴巴，小时候一哭起来声音覆盖整个大院，谁也想不到他日后会成为名扬天下的歌手，只是记住了国庆节那一天他的生日蛋糕。那是物资匮乏的时代，但是他母亲陈莱英阿姨总会给他用发面粉加糖加鸡蛋和红绿丝，做一块花花绿绿的小蛋糕。我至今也忘不了大脑袋的孙国庆得意地捧着生日蛋糕站到门口，骄傲地展示

给院子里的孩子们看的情景：“今天国庆节，是我的生日！”他终究没有辜负父母对他的期待，认真地刻苦训练，考入中国音乐学院，又顽强地从大提琴手跨界成为歌手，并用歌声唱出了时代年轻人最爱的歌：电视剧《篱笆、女人和狗》的主题曲《篱笆墙的影子》、电视剧《平凡的世界》主题歌《就恋这把土》、与毛阿敏联袂演唱的申奥主题歌《好运北京》……国庆节，往往是文艺工作者最忙的时候，孙国庆的生日很难在家中度过，能在电视屏幕前给观众带去欢乐，这是他的使命，他属于“国庆”，属于全国人民喜庆开心的日子！

在全国政协京昆室结识的京剧名家张建国，也是在节假日忙得见不着面的好兄弟。他并非出生在国庆节，取名“建国”是爱戏的父亲张景刚对儿子的厚望。张建国出身于农家，从小就聪明伶俐爱唱戏。他的老家河北晋州小樵村有玩儿戏的传统，他的父亲张景刚能唱老生、旦角，也从戏曲中汲取了爱国兴邦的营养。张景刚给儿子取名“建国”，就是希望儿子将来能成才，好好建设国家。张建国秉承了父亲的志向，爱戏比他爸爸还入

迷，八九岁就成了远近闻名的“好角儿”，14岁考进石家庄戏校，走上漫长而艰辛的追梦之路。撕筋拉骨的基本功训练、倒仓换声的煎熬、初上戏台临场发挥的失败种种挫折袭来，张建国从不气馁，只怪自己功夫下得不够，要想在台上站起来，还得苦练。从此，他练功、喊嗓真是拼命加玩儿命。

1975年从戏校毕业后的张建国进入石家庄京剧团，直到1984年3月，张建国才遇上自己的恩师——京剧表演艺术家张荣培先生。尽管张建国以前学过不少戏，也演过不少活儿，那多数是大路活儿。而张荣培则要让徒弟一切走入正轨，原来不甚规范的唱腔、念白以及身段，都要“脱胎换骨”，张荣培不厌其烦地从走台步开始给张建国改毛病，哪怕是一个唱腔，一个身段都要反复教上数十遍。张建国也格外用心，知难而进。在恩师的严格教诲下，张建国夯实了功底，在戏台上崭露头角，搞得又一个又一个桂冠：第2届白玉兰奖主角奖、第2届全国中青年京剧演员电视大赛最佳表演奖、梅兰芳大赛金奖、中国戏剧梅花奖、文华表演奖等等，他还参加了多部影视剧的拍摄，成了影视剧“三栖角儿”。

我最欣赏张建国的是他的进取精神，挫折压不垮他，荣誉也挡不住他，他不会满足于一个戏一个奖的成功，而是始终清醒地理智地往前走，在演传统老戏时，注重有新意，在创排新戏时，注重注入经典性。近年来，他不但排演了许多新编历史戏，还举办了“一月一经典”的流派传统戏演出，其艺术功力和不服输的精神让人折服。那些年每次政协开会和调研时，我都会问他对新创剧目的追求，《伏生》《奚啸伯》《董仲舒》《嵇康》《大漠苏武》……张建国根据自己的先天条件，根据年龄特点，不断发挥专长，在不变中求变，在变化中继承创新，不断保持新的追求，完善自己的表演个性，用戏来证明自己艺术的执着和坚守，实为难能可贵。现在，他又挑起了京剧基金会会长的重担，为赓续京剧接班人而鞠躬尽瘁。

黄梅戏名家蒋建国跟京剧名家张建国一样，也是从演员走向名家，进而成为领军人物的栋梁之材。黄梅戏是个从“三小戏”成长起来的年轻剧种，不像京剧、昆曲等古老剧种那样行当齐全。京剧的小生有几类，黄梅戏的小生不分类，按人物走的，古装戏现代戏都没有严格的固定表演程式，这就给演员出了难题，当然，也给演员留下了无限的表演空间。创新是黄梅戏的必经之路，但是是否成功，就要看演员的功力。蒋建国演过很多戏，最成功的是他刻画的一系列民国长衫人物：《雷雨》的周萍、《逆火》的柴梦轩、《青春作伴》的顾重光等，他将一袭长衫的知识分子的理想追求、复杂心态、命运和性格，表现得栩栩如生。既有玉树临风、为理想不惜牺牲生命的新四军队长，又有在新旧观念交替中撕扯、矛盾重重的牺牲品，给观众留下了深刻印象，丰富了黄梅戏表演的范畴，他也因此获得了中国戏剧梅花奖。跨世纪以来，他走上剧院领导岗位，深知黄梅戏虽然面临挑战，但要坚持“守正创新”，牢牢抓住“出戏、出人、出成果、出效益”，体现艺术为人民的文化价值，抓出了20多部新编舞台剧，培养了20多位高级职称人才、7位梅花奖演员。如今，身为安徽省黄梅戏艺术发展基金会理事长的蒋建国，通过举办“黄梅戏十大金花评选”“高校明日之星选拔”等赛事活动，继续为黄梅戏蓬勃发展注入新的活力。

国庆将至，我的那些名叫“国庆”“建国”的兄弟们一定会比往年忙得更欢！新时代里，祖国正是因为有了像他们这样勇进取、敢担当的一代代才俊，才永远充满生机，永远蓬勃发展啊！

生日快乐，我的祖国！生日快乐，我的那些叫“国庆”“建国”的兄弟们！

(作者系第十一、十二届全国政协委员，著名编剧)

诗词鉴赏

至德令哈

大同

自驾偶至此，世界难辨清。荒原寂无言，驱车在火星。戈壁梦寥廓，湿地觉物醒。寒澈托素湖，灼透数山顶。碱滩水漫过，白壳足踏崩。

水面任鸥鸟，马路拘羊群。羊杂汤味美，羊头骨狰狞。夜半裹棉服，正午着短裙。巴音河水急，海子岸边等。落日繁花处，光塔渐独耸。



烟火人间

掐指一算，我最爱的花，已到了该掐的时候。

是的，韭菜花。世人爱花，牡丹也好，梅兰竹菊也罢，包括出淤泥而不染的莲花，皆有一眼可见之美，再赋予拟人之品格，为之诗词歌赋，伴之琴棋书画，花就不再是花，成了人，成了佛，成了仙。韭菜花从来没享受过这样高规格的待遇。

可能是韭菜花不稀罕，所以开得低调，不细看，甚至看不出是花，就那么一团团，簇拥在一起，白花花的，有点“花非花，雾非雾”的样子，但仔细观察，每一朵花都开得很用心，有花蕊，有花瓣，花团锦簇，花枝招展。大多用在花身上的成语，用在韭菜花上，丝毫也不过分。

不过，要论闻香，韭菜花确实不如很多名花。要感受韭菜花香，不能靠鼻子，要靠嘴才可以。一朵花香气太重，不适合闻，而不适合吃。韭菜花散发出的则不是常见的花香，更像是茎叶汁液的味道，堪称天生美味。甚至不需要太多调料，只用盐腌一腌，就可以直接入口。当然，腌制时配上些生姜，盛盘时淋上些香油，更是给什么花也不换了。

可惜韭菜花期短，为了保存更长久，很多人将其磨成酱，冬天吃涮羊肉，乃是绝配。在济南，几乎每家火锅店的韭菜酱味道都不尽相同，当年，有家店开在经八路旁一条胡同里，独立小院，旧屋破墙，招牌只有一个破旧的灯箱，上写“火锅”二字，可每到饭点，就人满为患。那个小院里有个石磨，韭花酱全靠自己磨的，所以尤其鲜香。因为市场上许多成瓶的韭花酱，含韭菜花量和现在我们常说的一些电影的“含氧量”差不多，有的大量掺韭菜，还有的直接上“科技狠活儿”，总之，百分之百韭菜花含量的韭花酱，“独行地球”也买不到。

但可以买到韭菜花。离我家最近的菜市场，有个开了多年的蔬菜店，除了日常种类齐全外，还常有榆钱、槐花、马蜂窝、面条菜、莲子，包括许多我说不出名字的野菜，伴随着一年四季，日历一样在门口轮换着摊开。去年秋天，我就在那里买了一大袋韭菜花，吃完之后意犹未尽，再去，老板哑着嗓子呼呼隆隆地说：“过季了，明年吧。”

今晨起来，打开窗，秋风微凉，细雨散落，树叶未黄，突然想起，“明年”到了。

赶紧到了那家蔬菜店，果然，门口摆着一大袋韭菜花，让人欣喜若狂，我赶紧扯了

韭菜花开

魏新



两个塑料袋，塞了个满满当当，又拣了两块新姜，兴高采烈地回家，将韭菜花淘洗几遍，择出碎叶，掐断菜梗(还挑出了三只小蜗牛和一只七星瓢虫)，拾掇干净了，铺开、晾干，和姜块一起用蒜臼子捣碎，放在盆里压紧，密封好，进冰箱冷藏，如同装进了一个梦，梦中，舌尖生津，味蕾开花。

这个过程中，我想起“天下第五行书”《韭花帖》，五代时的书法家杨凝式挥毫写下他对韭菜花的爱：“当一叶报秋之初，乃韭花逞味之始，助其肥腴，实谓珍羞，充腹之余，铭肌载切，谨状陈谢伏惟鉴察……”

感谢韭菜花，更感谢韭菜。在开花之前，这种顽强的植物一年已被割了两三茬，依然还能开出花来，让人爱都爱不过来，有什么资格去嘲笑呢？

(作者系全国政协委员，著名作家)

名家名笔

“柿柿如意”

马东平

自己的传统生活习俗。

立秋之际，树叶凋零，白马沟里一片萧条景象，而白马人家的房前屋后却被金灿灿的柿子和红彤彤的柿叶装点得色彩斑斓，处处充满勃勃生机。寒露前后，人们已顾不上欣赏美景，抓紧时间将采摘的鲜柿子去皮后，再用细麻绳一个个串起来，挂在坝坝、屋顶晾晒。远远望去，挂一串晶莹剔透的柿子，在秋日的照耀下像一串串红彤彤的灯笼，又像一面富丽堂皇的织锦，为大山深处的白马村落增添了浓浓暖意。当我初次进入白马沟进行调研的时候，首先被那些颗颗晶莹的，在寒风中傲立的柿子所吸引，那些村民看来最平常不过的柿子树，我则是从不同的角度欣赏和拍摄。最后忍不住诱惑，在征得主人的同意后，摘上几颗，放在嘴边轻轻一吸，顿感沁人心脾，甜在嘴里，凉到心里。

在白马人的饮食习俗中，柿子除了制作柿饼外，更重要的是把它作为酿酒的重要原料。白马人生活的地方大都是阴湿地区，气候阴冷潮湿，所以，白马人一年四季都要喝酒驱寒。天长日久，养成了人人喝酒、家家酿酒的传统习惯。但他们经常喝的不是高度数的白酒，而是在自己家里用青稞、高粱、大麦、燕麦等五谷杂粮酿造的类似黄酒的低度酒。一般人家一年都要酿两三大缸酒，逢年过节，招待客人，常喝不断。而千百年来挂满白马村寨边老柿



子树上的柿子，则成为了白马人重要的酿酒原材料。

白马寨子里的阿妈们掌握着柿子酒的酿造秘方，先把小麦、玉米、青稞等粮食洗干净，用一种粮食也行，几种粮食混合在一起也可，放在特制的大锅里蒸煮。白马人厨房最特别的设备就是有三四个灶眼的大锅台，锅台呈弯曲状，有利于主妇同时照顾多个灶眼，锅台上的铁锅从大到小排列，那些尺寸甚至超过一米的大锅眼，主要是用来煮粮食酿酒。

煮好原料后，拿出来晾凉，再拌上酒曲，放在特制的容器中捂起来，天气暖和的时候，仅仅三天，拌上酒曲的原料就发起来了，这时候柿子

酒的主角——柿子才出现。在特制的酒缸里放上一层发好的原料，再放上一层柿子，这样错开一层又一层，装满后，就该盖好盖子，发酵。冬天经过三四个月，夏天经过一个月，柿子酒就好了。一般的粮食酒是黄色的，而柿子酒则是红色的。

多年过去了，白马沟里柿子的身影依然深深刻在我的脑海里，柿子酒的香甜我还在回味，这个国庆，避开城市的熙熙攘攘和人头攒动，不妨约几个亲朋好友，来甘肃陇南文县白马沟摘柿子、品柿子酒，让大家感受对生活“柿柿如意”的期盼和祝福！

(作者系全国政协委员，甘肃省社科院社会学研究所所长、研究员)



杨凝式《韭花帖》清乾隆内府藏本 无锡博物馆藏

