

●李国文专栏●



李国文

# “脱却破裤”

□李国文

每到春天播种插秧季节,在农村的田野里,时不时会听到远处布谷鸟的叫声。

布谷鸟一叫,春天就真正开始了,农忙的日子也就来临了。古人在诗歌里,也常常写这种鸟的。唐代杜甫的《洗兵行》写道:“田家望望惜雨干,布谷处处催春种。”宋代陆游的《夜闻蟋蟀》也写道:“布谷布谷解劝耕,蟋蟀蟋蟀能促织。”都是写布谷的佳句。

布谷鸟的学名是大杜鹃,性情孤僻,甚至求偶期间,雌雄也不共同生活。它的叫声,是在呼唤异性伴侣,清脆悦耳,嘹亮动听。我读过苏轼写布谷鸟的诗,怕是最为生动,最有情趣的了。“南山昨夜雨,西溪不可渡。溪边布谷儿,劝我脱破裤。不辞脱裤溪水寒,水中照见催租瘢。”苏东坡在诗中自注云:“土人谓布谷为‘脱却破裤’。”看起来,一千年前布谷鸟的叫声,直到今天也没变。当时,土人用了“脱却破裤”四字命名布谷,既有幽默,也有辛酸。那结尾一句“水中照见催租瘢”,可以想象农民在苛政重

压下的痛苦状态。

宋代,在中国历史上是个初步发达的时期,是个从绝对农业社会开始走向工商业社会的转型期,但在边远地区,仍旧残留着小农经济残酷剥削被奴役阶层的现象。文学家总是忘不了老百姓的疾苦,读这首诗,深深感受到诗人关切民瘼,抒发民情的胸怀。

《五禽言》是宋代大诗人苏东坡的一组描写野生动物的诗,诗中写了布谷、秧鸡、鹧鸪与斑鸠之类的飞禽。与“两个黄鹂鸣翠柳,一行白鹭上青天”不同,都是些普普通通的田野里的水鸟。在诗歌的海洋里,诗人的笔触还很少扫描到这些上不了台盘的小飞禽。从中可以看到,诗人对于大自然的关注,对于劳动人民的同情,也看到这位大师观察生活的细致入微处与他以俗入雅的不拘一格的文学上的豁达。

这组诗大概写于他初谪黄州,住在定惠院时的感受。从这组诗的序得知,这座定惠院,想来是荒僻的寺刹了。即或古人不像后来人那样刻薄苛虐,不会多么嘲弄

他,难为他,但对于这位政治流放的大文豪,肯定不会礼遇有加的,让他在这座冷落的寺院得以寄身,也就不错了。

苏轼很高兴,他马上被新环境所吸引。“绕舍皆茂林修竹,荒池蒲苇。春夏之交,鸣鸟百族。”虽然他被谪流放,远离尘嚣,属于闭门思过的人物,但是诗人的灵魂自由,却是不大容易惯于被拘束的。此情此景,东坡先生忍不住要动笔了。因为这些鸟儿,“土人多以其声之似者名之”给了他灵感,就作了这组《五禽言》,使人们知道,一千年前的湖北黄冈、蕲春一带,属于有着丰富野生鸟禽的地区。

诗中叙述了五种野禽的名字,都是依据这些飞禽的鸣声取名的。现在,人们能够明确认定的,除了“脱却破裤”是一种叫作布谷鸟的大杜鹃外,其余的,如“姑恶”,依音大概可以辨别出不是秧鸡,就是斑鸠之类的水鸟。至于发出像“麦饭熟”“蚕丝一百箔”和“蕲州鬼”叫声的鸟,就不知道是现在的

什么飞禽了。

很遗憾,也许只有尚未完全破坏的神农架林区里,才能欣赏东坡先生笔下的这种“鸣鸟百族”的景象了。说不定,诗人笔下的这些飞鸟早已绝迹了也未可知。有一年,我回家乡,河里的鱼,田里的虾,树上的鸟,地里的青蛙,乃至翩翩飞舞的蝴蝶蜻蜓,数量较我记忆中的儿时印象,大大减少。记得辛弃疾词云:“稻花香里说丰年,听取蛙声一片。”据说,由于施放农药与大量捕杀等原因,连青蛙的叫声,也只是依稀可闻了。在我们居住的城市里,几乎很少见到除麻雀外的野生鸟类,在天空飞翔的,也只有人工驯养的鸽子和不是动物的风筝了。

人类大大进步的同时,那些与人类一起诞生的鸟兽鱼虫,却由于人类的戕害,以至于稀少灭绝。真正到了地球上只剩下人类一种动物时,那该是多么寂寞啊!读《五禽言》,由不得想,也许有一天,后人连“脱却破裤”的布谷鸟,都会茫然的吧?但愿这是杞人忧天——但愿。

# 抗干扰 “绝招”

□程应峰

## 直笔春秋

无论哪个历史阶段、哪个国度,各行各业成功者受到的干扰,往往会高于常人。正因如此,为了躲避干扰,营造属于自己的自由空间,那些成功人士只能迫不得已,摆出一系列令人瞠目、令人无奈的奇特招数来。

1814年10月,著名作曲家贝多芬先生创作的《光荣的瞬间》、A大调《第七交响曲》和《惠灵顿的胜利》在维也纳公演,许多人千里迢迢来到维也纳,要见见这位音乐巨匠,可是,怎么也见不到他。贝多芬不去音乐会,总不在搬家,他的新居到底在何处,谁也弄不明白。有人做了统计,贝多芬在维也纳的三十多年,共搬了79次家。他这样频繁搬家,一个重要的原因,就是躲避干扰。

法国大作家雨果先生,有个时期要赶写一部作品,可偏偏这时候,总有人找他参加各种活动,不管怎样解释,这些人就是不肯放过他。雨果无奈,便专门请人将自己的头发和胡子各剃去了一半。来邀请的人见这副怪模样,纷纷打道回府。等头发和胡子重新长出来时,雨果要赶写的作品也完成了。

有一次,英国女王举办王子的生日宴会,出席宴会的有皇亲贵族、内阁大臣、财阀巨头与社会名流,大名鼎鼎的大提琴家莫里斯先生也在被邀之列。宴会上,宾客们谈笑自若,莫里斯却焦躁不安,原来,他急着去准备第二天的独奏音乐会。可惜,皇室举行的大型宴会通宵达旦,如果客人在凌晨两点前离开,会被看作是失礼。莫里斯猛然发现,穿梭于人群中的人们穿着与他一样的礼服,便灵机一动,找一条毛巾搭在左臂上,混在侍者中间,溜出了宴会厅。经过一夜精心准备,第二天的演出获得了巨大成功。

知天命之年的英国物理学家牛顿先生,在完成《自然哲学的数学原理》一书后,来到一家幽静的旅店,意图强迫自己休息。刚安顿好,就见一位妇女在院子里洗衣服,盆里的肥皂泡在阳光下呈现出美丽的色彩。牛顿想:“这是怎样的光学原理呢?”他马上找了几根麦秆,吹起了肥皂泡。牛顿一刻不停地在院里吹着,旅店老板非常惋惜地喊道:“多体面的先生呀,竟疯成这样!”没想到,老板的这句话,帮了牛顿大忙。他索性“疯”起来,随之,一切干扰都没了。就这样,牛顿先生断绝与外界的一切联系,不断地研究实验,发现了后来被称为“牛顿环”的光学现象。

一名记者为采访居里夫人,赶到她度假的小渔村。走进一所普通的渔家房屋,见到一位妇女正悠然自得地赤着脚,坐在门前的条凳上。“请问,你是这儿的管家吗?”记者问。“嗯。”妇女应道。

记者又问:“有位城里来的女士住在这里,是吗?”

“是,但她出去了,说不定什么时候回来。”妇女心不在焉地回答。

那位记者非常失望,但他不甘心白跑一趟,便对妇女说:“你能不能说一下那位城里来的女士的情况,有关私生活方面的最好。”

“不能。”妇女干脆果断地回答:“居里夫人让我转告记者先生,少打听些别人的私事,多关注一些工作动态。”记者没趣地在那儿多呆了一会儿,悻悻地走了。他不知道,那个赤脚的渔家妇女,正是居里夫人。

再比如,中国现代学者、作家钱锺书先生,为躲避干扰,早就做到了足不出户。1985年,中国新闻社香港分社记者赴京采访文坛名人,即便费尽心机,也没能见到钱锺书。后来,那位记者找到熟悉钱锺书的《文艺报》某编辑,彼此通过电话联系上了。钱锺书先生却在电话里说:“这分明是引蛇出洞嘛!谢谢她的好意,这次免了之。”

还有一次,中央电视台《东方之子》栏目,想做钱锺书的节目,栏目负责人通过熟人找到相关的亲戚,想通过私下的通融完成采访,但不管怎么努力,钱锺书先生始终没有把“门”打开。

为应对干扰,可以说,成功人士使出过的招数花样百出。这些应对的招数,或随机灵动,或信手捻来,或不可理喻,或以不变应万变。无论如何,这些抵御干扰的招数,不含任何恶意,亦属可供人一笑的生活游戏吧。

人类大大进步的同时,那些与人类一起诞生的鸟兽鱼虫,却由于人类的戕害,以至于稀少灭绝。真正到了地球上只剩下人类一种动物时,那该是多么寂寞啊!读《五禽言》,由不得想,也许有一天,后人连“脱却破裤”的布谷鸟,都会茫然的吧?

# 笔尖上的豆腐

□钟芳

豆腐是一种以黄豆为主要原料精制而成的健康食品,色白如玉,鲜嫩可口,营养丰富,价廉物美,深受人们喜爱。它起源于中国。相传,西汉淮南王刘安炼丹时,无意中以石膏点豆汁,从而发明豆腐,距今已有两千多年历史。如今,作为营养美食,在我国几乎无人不食豆腐,它同茶叶、瓷器与丝绸一样,享誉世界。

汪曾祺先生对豆腐情有独钟,不仅喜欢吃豆腐,还喜欢写豆腐,还喜欢做豆腐菜。他曾写诗形容豆腐:“淮南治丹砂,偶然成豆腐。馨香异兰麝,色白如牛乳。迩来二千年,流传遍州府。南北滋味别,老嫩随点卤。肥鲜宜鱼肉,亦可和菜煮。陈辣重麻辣,蜂窝沸砂盐。食之好颜色,长幼融肺腑。遂令千万民,丰年腹可鼓。多谢种豆人,汗滴其下土。”把豆腐的源流、豆腐的特质、豆腐的功用描写得绘声绘色。

他专门谈吃豆腐的散文集《豆

腐》,文采缤纷,饶有兴致,若是一字一字诵读,更觉美味无穷。文中写道:“豆腐点得比较老的是北豆腐,点得较嫩的是南豆腐,再嫩的为豆腐脑。而比豆腐脑稍老一点的,有北京的老豆腐和四川的豆花。比豆腐脑更嫩的是湖南的水豆腐。豆腐压紧成型的是豆腐干。卷在白布层中压成大张的薄片,是豆腐片。压得紧而且更薄的,南方叫百页或千张。把豆浆锅的表面凝结的一层薄皮撩起晾干,叫豆腐皮,或叫油皮。”

汪曾祺先生曾别有情趣地介绍“松花蛋拌豆腐”的做法:豆腐入开水焯过,切为小骰子块,加少许盐。松花蛋,亦切为骰子块,与豆腐同拌。老姜在蒜臼中捣烂,加水浇入。不宜用姜米,亦不加醋。句句皆里手行话,如同一位阅历丰富的智者娓娓动听地道来,流露出淡淡的文化气息,让人读来津津有味,满嘴留香。

梁实秋先生在《雅室谈吃》一文

中这样描述豆腐:“豆腐是中国食品中的瑰宝。豆腐之法,是否始于汉淮南王刘安,没有关系。反正我们已吃了这么多年,至今仍在吃。在海外留学的人,在唐人街打牙祭少不了要吃盘烧豆腐,方觉有家乡风味。有人在海外制豆腐而发了财,也有人研究豆腐而得了学位。”他细腻地介绍了凉拌豆腐、香椿拌豆腐、黄瓜拌豆腐、松花拌豆腐、鸡刨豆腐、锅塌豆腐、老豆腐、炸豆腐、蚝油豆腐、罗汉豆腐与冻豆腐等自己所喜欢的十几种豆腐的吃法,比如,“鸡刨豆腐”是将一块老豆腐用铲子在炒锅热油里戳碎,戳得乱七八糟,略炒一下,倒入一个打碎了的鸡蛋,再炒,加大量葱花,读来不禁令人口舌生津。

梁实秋先生最爱吃家乡的豆腐,有一年,他去美国西部的西雅图探亲,随身带了一包具有浓郁家乡风味的豆腐干,在机场受到海关人员盘查。美国海关人员不认识

豆腐干,问他这是什么东西?他回答说:“这是豆腐脱水而成的豆腐干。”美国人不相信,质问道:“这大概是肉做的吧?”如果是肉做的,就要被没收。最后,请来了农业部专员做鉴定,梁实秋向这位专家介绍了豆腐干的原料、营养价值和烹调方法。专家摸了摸,闻了闻,想了一下,确认是大豆食品才同意放行。因此,有读者如此赞道:梁实秋的吃是文人式和书房式的,而这种“吃”,其实也是“痴”,其故国之痴,乡里之痴,传统之痴,都在举箸投箸间了。

此外,周作人先生对豆腐也是偏爱有加,他爱吃溜豆腐。在他妙趣横生的笔下,把豆腐描写得垂涎欲滴,“把豆腐放入小钵头内,用竹筷六七只并作一起用力溜之,即是拿筷子急速画圈,等豆腐全化了,研盐种为末加入,在饭锅里煮熟……溜豆腐新成者也可以吃,但以老为佳,多蒸几回其味更加厚。即此一



# 苏州鲜汤面

□袁恒雷

苏州美食,汤面崭露头角。到苏州,人们的舌头很快就被征服了。漫说苏州的秀丽山水,或者雅致的园林风光,只想到令人满口生津的苏式汤面,就心驰神往了。

苏式汤面的做法与吃法,确实不同于塞外。苏州人特别注重吃“头汤面”——那就是天刚蒙蒙亮,便跟着家人去街口的面馆等候开门,“头汤面”是早晨用第一锅清水煮出的面条,没有碱味儿,口感清淳。

初到苏州,大大小小的面馆吃了一批,最地道的当属“朱鸿兴”“陆振兴”“五芳斋”等传统老店,这些铺面确有过人之处。在一些影视作品里,能看到早些年苏式面馆“跑堂儿”嘴里唱出的一串术语:“三号合老面孔,三两鳝丝面,要龙须细面,清汤、重青、重浇过桥……”外地人不细问,肯定不懂这些话的实际含义。很明显,食客的要求是很精细的:宽汤,指要多汤多面,紧汤则反之;重青,指多放蒜末,免青则免之;重面轻浇,要面多浇头少,重浇轻面则亦反之;过桥,就是浇头用另外的盘子盛放,不浸于面中,分开享用的

意思。老食客们都是有自己独特口味的,和跑堂的讲清楚很重要,也真佩服那些小二的好记性,这么多人居然不差毫厘,练就了一套看家本事。

汤面,最重要的是面条。又细又长的面条,整整齐齐地盛满一大碗,翡翠色的葱叶或散落于面条上,或漂浮于汤水中,这一青一白的色泽,光看便会让人垂涎三尺。更别提“味溜”一声吸入口中的软滑之感了。至于浇头的品种,也是十分丰富的:焖肉、炒肉、排骨、虾仁、爆鳝、香菇炒素与辣酱素交,等等,既可单点,也可双浇、三浇、任意自选。其中,最重要的浇头莫过于焖肉了。老食客们都知道,一家面店的面怎么样,从制作一块小小焖肉的工艺,便可看出个大概。因为焖肉是最主要的汤面配菜,多选用“三精三肥”的五花大肉,切成片状,由文火加老汤慢慢煨制,吃起来肥而不腻。焖肉浸于面汤中,肥肉呈半透明状,似溶非溶,瘦肉细嫩,绝不塞牙。更重要的是,焖出来的肉汁,是面汤的一味非常重要的调料。

汤料,在我看来,是一碗面成功与否的灵魂。各家大小面食店都将汤料的配方视作传家宝,秘不外传。实际上,美食汤的共性还是一样的,也就是“老汤”的调制存在一致性。面汤在于常年用蹄膀加以做爆鳝余下的鳃骨,以及各种自制秘方调料,以文火慢熬而成——自制秘方的调料自然是其差异性。再配上焖肉的原汁,加上熟猪油,汤色透明如琥珀,不见任何杂质,喷香扑鼻,咸淡适中,鲜美无比。

苏式面馆的厨房早已属于开放式,食客们可以一清二楚地看到厨师们的精彩手艺。下面条就是其中颇具观赏性的环节。这些大师傅手艺都是长年累月练就的真功夫,比如,一碗面所需的面条,师傅一把便能抓准。投入大

锅,用抓篱捞拨成形,朝空中攒两攒,将面卷紧,看这面,立即像用牛角梳梳好一样的整齐划一,团而不拧。之所以特别强调了个“攒”与“紧”,是因为不攒落面水,面汤就会走味;面条不团紧,汤水就会很快涨干。所有操作,全都为口感考虑。此时面放入汤中,只见龙须面整齐摆放,中间耸起,视之如鲫鱼之背;撒上些葱花蒜叶,配以现炒制的,或者早已准备好的浇头排列其间,颜色诱人,香味扑鼻,食指大动。

中国人传统主食叫作“南米北面”。千余年来,南方主要种植水稻,北方是小麦的主产区。随着南北交融越来越频繁,米面成了南北方人民共同喜爱的食品。北方出产的优质大米自然也是北方人的最爱,南方人也出现了诸如“四川担担面”“重庆小面”与“苏式汤面”等名闻遐迩的美食。每赴苏州,总毫不犹豫地点苏式汤面。浇头有黄鳝、焖肉和香菇青菜,堪称十足的“小奢侈”了。清晰记得,舌尖上的汤面余味。



舍得红尘爱深秋(国画) 许同印作

## 承德供电:强化作风纪律建设

近日,承德供电公司开展为期三个月的酒驾、醉驾行为专项整治和警示教育,该公司全体干部职工签订《严格纪律、拒绝酒驾承诺书》3000余份。(王明磊、孙婷婷)

## 霸州供电:以诗歌咏志 颂廉洁情怀

4月20日,霸州市供电公司组织开展“诵廉洁诗词 书廉洁名言”主题活动,进一步激发广大党员干部廉洁勤政的主动性和积极性,营造出风清气正的工作氛围。(赵亚彬)

## 唐山路南区税务:优质服务获锦旗

日前,仁恒和美房地产开发有限公司为唐山市路南区税务局第一税务分局驻市民服务中心契税窗口送来写有“严谨高效 勤政为民”的锦旗,感谢该局优质服务。(王卫伟)

## 雄县税务:送法入企 为民办事

税收宣传月期间,雄县税务局组成调研帮扶小组,深入重点税源企业。采取实

地了解和面对面座谈的方式,深入了解企业生产经营情况和面临的问题困难,辅导最新的税费政策。(许巍)

## 容城税务:打造一流税收营商环境

日前,容城县税务局业务骨干深入重点建筑企业,围绕建筑行业涉及的税收政策为纳税人作了详细解读,重点介绍了新区优化税收营商环境和便民办税服务新举措。(阴立坤)

## 顺平税务:开展税企支部共建活动

近日,顺平县税务分局党支部积极创新支部活动方式,组织干部与保定恒通肠衣有限公司企业开展支部共建活动,为助力地方经济高质量发展贡献税务力量。(李雨辰、张学丹)

## 廊坊开发区税务:春风行动暖税户

廊坊开发区税务局深入开展“便民办税春风行动”,着力解决纳税人在业务办理过程中遇到的信息系统等问题,全方位开展税费政策、征管举措和便民办税宣讲活动。(赵舰航)

# 塑造窗口服务品牌

## 沧州新华区税务:打造社区宣传阵地

近日,沧州市新华区税务局“税务+社区”党建共建模式正式开启,局机关第一党支部与车站街道荷花池社区率先达成共建合作意向,在社区内设立税收政策宣传专栏。(李琳)

## 峰峰税务:为企业直播“带干货”

峰峰矿区税务局将税收宣传干部变身税务主播,通过微信群等“云辅导+云解答”形式,开展多项税收政策宣传,使纳税人缴费人足不出户收获税收政策“干货”。(宋亚超)

## 玉田税务:举办主题演讲比赛

4月23日上午,玉田县税务局举办了“学党史、强党性、跟党走”主题演讲比赛,该局12名选手生动地展现出新时代税务干部蓬勃向上的朝气和奋发图强的精神风貌。(朱葵)

## 内丘税务:税法宣传进校园

日前,内丘县税务局组织人员赴内丘县前鲁亭小学开展“兴税强国 筑梦远航”税法进校园宣传活动,将税法知识由课本延展到实践,激励学生争做“小小税法宣传员”。(王健)

## 唐山路南区税务:举行授旗仪式

4月20日,唐山市路南区税务局举行“恰百年风华 为党旗添彩”共产党员服务队成立授旗仪式,该局局长孙成林为10支党员服务队分队授旗并致辞。(王卫伟)

## 容城税务:强化服务效能

容城县税务局不断完善岗责体系,加强协调配合,提高工作效率和管理效能。从支持雄安新区发展出发研究政策,积极跑办,主动增强部门间互动,提升以资政效能。(阴立坤)

## 雄县税务:青年税宣队宣讲税法

日前,雄县税务局青年税宣队讲师走进学校,通过PPT展示、趣味视频、师生

互动的授课形式,向广大大学生讲解税法起源等内容,启迪学生维护税法、遵从税法。(许巍)

## 廊坊开发区税务:税法宣传走进企业

近日,廊坊开发区税务局组织业务骨干到廊坊国际会展中心,向电梯企业参展商和过往群众发放税收宣传册,面对面与纳税人互动交流解答热点问题,受到普遍欢迎。(赵舰航)

## 容城税务:联合开展主题党日活动

近日,容城县税务局与中国移动容城分公司的联合党建活动在县委党校拉开帷幕,来自容城县税务局与移动公司业务骨干共40余名党员代表参加联合主题党日活动。(阴立坤)

## 唐山路南区税务:助青年圆创业梦

日前,唐山市路南区税务局组织税收业务骨干走进宝升昌全球创客孵化中心,以座谈的形式面对面交流辅导,并为青年创客们送上“最新税收优惠政策解读套餐”。(王卫伟)