

我的父亲是一个地地道道的农民，一生除了下苦，过日子，其他爱好几乎没有。但和村里所有下苦人一样，父亲对秦腔却情有独钟。

我小的时候，正直文革，古装戏不能上演，只有几台样板戏偶尔能从大队的大喇叭里听到，父亲的愿望便是买一个收音机。因为收音机里天天播放秦腔，吃饭时，农闲时拧开旋钮，慷慨激昂的秦腔旋律便会水一般地涌出。虽说是样板戏，父亲常常感叹无法和提袍甩袖，吹胡子瞪眼的古装戏相比，但毕竟是秦腔的调调，秦腔的道白呀！可那年头收音机绝对是个奢侈品，父亲一下个苦过日子的农民如何能买得起？他的愿望自然没有实现。叔父是生产队干部，攒着劲买了台“春蕾”牌收音机，父亲虽在背后说叔父有两个钱烧的，但他看叔父收音机的眼神却给我留下了深刻的印象。

古装戏开始上演时，父亲正在西安、临潼一带给大队卖白灰。一天，父亲要带我去西安开眼界，村里一个人让父亲捎一件东西给西安洪庆的亲戚。这个亲戚家当时有几个人我真的记不清了，但一个胖婆婆多年来我还记忆犹新。因为她对一个农民和他的儿子太好了，是真的好，绝对不是虚情假意和居高临下的好。在她家吃过晚饭后，老人家极力挽留我们住下来，还说晚上体育场演奏秦腔《周仁回府》，李爱琴主演，不看太可惜了。父亲开始不好意思留，但一听有戏看，还是李爱琴的《周仁回府》，他的心动了，便用商量的眼神看我。我第一次来西安，只想去大街上逛，但看着父亲乞求的眼神，只得默不作声。

戏的确是好戏，李爱琴更是演得天地泣，鬼神惊。唱《夜逃》《哭

父亲与秦腔

·唐云岗·

墓》时，座无虚席的体育场一片唏嘘，胖婆婆竟泣不成声。父亲虽没有出声，眼睛里却闪烁着晶莹的泪花。长这么大，我还从来没有见过父亲流过泪，无论生活过得多么艰难，也无论受到多大的委屈。是秦腔，是《周仁回府》让我看到了父亲的另一面。这一晚，我虽然没有逛成西安，却从此爱上了秦腔。

有一天，父亲背了一台十四吋黑白电视机回来了。这是我们村第一台电视机，村里人自然个个羡慕不已。平日里庄稼人都很忙，晚上回到家也累的要死，很少有时间和精力坐在电视机前。但到了陕台播

放秦腔，庄稼人说啥都要过上一回戏瘾。只是苦了父亲，既要搭上电视机和电费，还要搭上茶水和纸烟，自己还看不好戏。后来，村里人都买了电视，有的还是彩电，自然不再来我家了。父亲心里虽怅怅的，却自我安慰说：“各家看自家的，才能看好，坐着看也行，躺着看也行，滋润着呢！”

看得多了，村里的人都会吼上一句两句抑或一段两段，可我从没有听见父亲吼过。偶尔高兴了，父亲也会喊一声“王朝马汉一声叫”，却是道白。父亲就愿意老老实实地当一个秦腔的“粉丝”，比后来那些追星族还要虔诚。电视台毕竟每周只播一次秦腔，这如何能满足父亲对秦腔的眷恋？有一次，父亲来铜川看病，看见我家里有一台“红灯”牌收音机，便用商量的口

吻对我说：“你要收音机也没有多大用，就让我拿回去听戏吧！”这台收音机是我获得的一个奖品，音质很好，我平时用来听新闻和流行歌，便有点舍不得。父亲走后，我忽然想起那一年父亲看叔父收音机时的眼神，一时很是后悔不迭。暑假时，上小学的儿子回老家看爷爷、奶奶，我便让他把收音机带给了父亲。从此后，这台收音机就成了父亲的伴侣。收音机里的秦腔很多，父亲却百听不厌。后来，父亲病重干不成活了，这台收音机更是成了父亲的知音，似乎只要打开收音机，听着里面的秦腔，缠磨他的病痛和忧虑便会不翼而飞。

终于，父亲扔下他的收音机，扔下他挚爱了一生的秦腔——去了。把收音机放进墓穴时，我轻轻拧开了旋钮，其时被父亲定格了的频道播放的正是秦腔，还是李爱琴的《周仁回府》，听起来却有点苍凉！

“您，想不想再回工地做饭？”在同事的儿子婚礼上，偶遇阔别已久的厨师老李，回味他做的美味菜肴就随口问他。

“当然想喽，哪个不想回去！”病休中的老李，依然乐呵呵的，“想归想，可惜这身体不争气！”

个头不高，体型偏胖，五十开外的云南籍厨师李洪武，30多年来总是习惯站在工地食堂的火炉旁，用搭在肩膀上的毛巾擦拭额头的汗水，看着面前香气扑鼻的菜肴，欣慰地笑着。

从部队当兵拿起菜刀，一干就是34个春夏秋冬。“炒菜做饭，也是为国家做贡献。在这三尺灶台，照样能干出成绩。”脱下军装的李洪武，军人作风一点没有变。青海的冬天异常寒冷，他端着盆子接水洗菜，双手放进冰冷刺骨的凉水，浑身不由的颤抖。那时候，没有太阳能热水器，也没有橡胶手套，能抵抗那刺骨冰凉的只有意志力。时间长了，他右手中指关节变大且无法伸直。医生告诉他：长期在凉水中浸泡，落下了病根，无法治愈。他看着自己的手掌，笑一笑说：“能拿的起菜刀就行！”

每逢新项目上场，大家都争着抢着要他。广东清远107国道工地，夏天酷热难耐。用牛毛毡搭建的厨房，中午做饭时室温高达50℃。他的背心已经湿透，紧紧的贴在身上，从灶膛里不断喷出的火苗还在无情的升温。倒油、下菜、翻炒、加调料、盛菜……专心致志，似乎并没感觉很热。当大家从工地回来坐在一起吃着可口的午饭时，他却坐在自来水龙头下，闭着眼睛赤裸着上身，享受着被凉水冲击的惬意。

1999年9月15日，他正在湘来高速公路项目部食堂做饭，突然感觉喘不上气，浑身发抖。同事送他到医院，经诊断为冠心病。医生劝告他：“不宜再劳累。”同事对他说：“老李啊，生病了就休息，这么拼命干啥？”他笑着说：“在医院那一个月把老子都快憋死了，不炒菜心里发慌啊。再说，你们不是喜欢吃我做的饭嘛。”

在运宝高速公路项目部食堂工作时，有一次他让办公室人员和他去菜市场买菜，他转悠来转悠去却没见买。同行的人员不解的问他为什么？他说：“最近菜市场总是这些菜，上次买的是白菜、芹菜、萝卜、土豆、茄子，这次来还是这些，大家会吃烦的。”同行的人员笑着说：“这季节就这些菜，你想买什么？”他索性一扭头说：“走，去其他地方再看看。”菜市场的菜商们知道，他买菜最爱挑三拣四，最费时间。菜商的嘴巴也不饶人：“又不是给你家买菜，那么挑剔！”他板着脸说：“菜价大家都一样，你不卖我还不买呢！”无论是买菜、做饭，他总是力求精益求精，有时候，因为季节性蔬菜品种的局限，他尽可能多做点花样，多变化口味。有人在一旁打趣：“都这么一把年纪了，还爱耍花样？”他白人一眼：“懂什么？做饭这学问可多着呢，我不会做的菜比我会做的菜多着呢！”

日复一日，年复一年。早上5点半，大家还在熟睡，项目部食堂的灯已经亮了，老李熟练的奏响锅碗瓢盆交响曲。中午1点半，大家正在午休，他又拿着拖把，把操作间、餐厅、储藏室打扫的干干净净。有时晚上八九点钟了，他还在储藏室整理着下午买回来的蔬菜和肉食品。熟悉他的人，总是赞扬他干净、卫生。他总笑着反讥：“自己的卫生都搞不好，怎么能搞好食堂饭菜？邋里邋遢的，谁敢吃你做的饭啊？”

在炊事员的岗位上干了34年，回家过年仅仅12次，请假不超过20次。他的老大和老二出生的时候，他没有回去。他说：“老家交通很不方便，回去一次单程就要五六天。再说了，老婆生孩子我回去也帮不上什么忙啊？我只会做饭！”

只会做饭的老李

·许岗王丰·

五陵塬抒怀

·桂红亮·

漫步五陵塬，豪情溢心间。

“南方的才子北方的将，陕西的黄土埋皇上”。登临素有“东方金字塔”之称的咸阳五陵塬，方才深深地体味到历史的厚重和沧桑。

吟咏过李白的《忆秦娥》：“西风残照，汉家陵阙”；熟读过白居易的《赋得古草原送别》：“离离原上草，一岁一枯荣。野火烧不尽，春风吹又生”；耳熟能详雄才大略的汉武帝大帝刘彻、文思如泉涌的青年才俊司马相如，一代儒学大师董仲舒，历史上赫赫有名的“商鞅变法”、“焚书坑儒”、“荆轲刺秦”……多少次，倘伴在雄奇瑰丽的历史画卷中发千古之幽思；多少回，咸阳塬上离离萋萋的野草被定格为脑海中悲怆而不屈的生命意象，历代帝王显贵的陵墓像书架上的史志典籍一样陈列在咸阳北塬上，令人读之、思之、叹之不尽。

五陵塬位于陕西咸阳北坂，南临渭水，北依九宗，塬面地势高而平坦，视野通而广阔，气势磅礴。登塬远眺望，巍巍秦岭青山、八百里富庶秦川尽收眼底；近看泾渭环绕脚下，水天一色，风光旖旎，是名副其实的“风水宝地”。西汉11位皇帝中就有9位安葬于此，最为著名者为高祖长陵、惠帝安陵、景帝阳陵、武帝茂陵、昭帝平陵，故名“五陵塬”。大诗人李白在《杜陵绝句》一诗中写道：“南登杜陵上，北望五陵间。积水明落日，流水灭远山”。

五陵塬有着四五千年的历史积淀，曾上演过许许多多惊心动魄的历史故事，留下了众多的遗迹文物，它是一个尚未被完全开发的地下历史博物馆。霍去病墓前的大型石雕马踏匈奴、卧牛、伏虎、人与兽等意境深远，雕凿精巧，尤其是汉阳陵出土的“西汉三千彩绘兵马俑群”，在中国军事史、战争史上占据重要的地位，被郭沫若先生誉为“中华国粹”。

五陵塬上的帝王陵冢分布集中，规模宏大，气势磅礴，绵延百里，一目难及。这些陵墓是一部浩瀚精深的卷帙。一个陵冢，就尘封着一段历史；一处陵园，就是一段金戈铁马的史诗；一块墓碣，就是一幕风雨飘摇的悲剧；一组陵丘，就是一个朝代兴盛衰亡的画面浓缩。金人赵秉文曾写道：渭水桥边不见人，摩挲高冢卧麒麟。千秋万古功名骨，化作咸阳原上尘。

五陵塬上庞大的帝王陵墓群同时又是一部深邃而又凝重的哲学，凝聚着古代中国人对生命的存在与消亡、肉体与灵魂、物质与精神的哲学思考。汉武帝为表彰大将军卫青和骠骑将军霍去病维护国家领土和主权的功绩，以两位历史人物生前战过的庐山和祁连山为陵墓造型，采祁连山山石，分布于陵墓周围，这是生命与自然关系的诗意升华，是视死如归博大胸怀的自然外化。曾记否，当年那位豪情万丈地发出“匈奴未灭，何以家为？”

蓝天下，风和日丽，辽阔坦荡的黄土高原一直延伸至地平线，五陵塬上的汉家陵阙以君临一切的气度居于天地之间，充分显示出当年泱泱大汉踌躇满志的大气、王气、霸气，使人陡然豪情万丈。五陵塬，这座沉寂了千年的富庶之地，如今在“西部大开发”的号角中再次迸发出勃勃生机。坐落在五陵塬上的西北最大的国际航空港——西安咸阳国际机场闪着银翼的大型客机在蓝天白云的映衬下，昼夜迎送着各种肤色、来自五湖四海的中外朋友，热情好客的陕西人民，正以当年泱泱大汉的博大胸襟，欢迎八方来客。



绿意 寒冰 摄
黄土高原 白石 摄

每年的农历二月初二，是二十四节气中的惊蛰，称之为中和节，是唐德宗李适在贞元五年所制定的。但它在我国民间里头，却是继正月十五元宵节之后，又一个重要的传统节日。俗称“龙头节”或“春龙节”，意为龙抬头的第一天。但这个节热闹和欢喜的不在城里，而在乡下农村。就在这一天，民间素有吃炒豆花的习俗，那简直乐坏了娃娃伙们，他们“咯哪，咯哪”吃得多开心。说起这个生活习俗，还有一段有趣的故事。

相传武则天篡夺唐室江山后，玉帝闻知大怒，命四海龙王三年内不准降雨。当时天下大旱，百姓叫苦，天上的小白龙于心不忍违背玉帝旨意，普降甘霖。事后玉帝大怒，遂将小白龙压在山下受罪，并降旨：“玉龙降雨犯忌天规，当受人家千秋罪。若想重登灵霄阁，金豆开花方可归。”人们为了挽救小白龙，多方想法，心生一计来：让玉米、黄豆爆炒开花，当作金豆，以乱玉帝耳目。玉帝喜见金豆遍地开花，就将小白龙召回天堂，那天正好是二月初二。从此，每年这天家家都要炒豆，以表感恩之意流传至今。

现在，就在关中西府地区，一般在初二来临之前，人们会把元宵节剩下下来的面食和五谷杂粮，做成棋子豆来避五毒。即用硬面加上调料，切成四方面块做成面豆，因状如棋子，故名“棋子豆”，吃起清香酥脆，别具风味。一般家庭的妇女，能做到十多个花样，成为小孩子们喜盼渴望的“豆豆节”。特别有趣的是，在我的家乡扶风县一带的农村，这个“棋子豆”节流传很广，又成为正月里头结婚后新娘新郎只能偷着乐，而又不能公开的一个喜食美事。相传，很早以前，乔山脚下，美水河畔有一大户人家的美丽淑女，自幼以“父母之

命，媒妁之约”嫁给了一个勤劳善良的小伙子黑牛。黑牛，名如其人，长得虎背熊腰，只知干活。劳动之余，除了吃、喝、拉、撒、睡之外，心眼实的犹如一块石头。新媳妇娶进门后，晚上睡觉，他独躺一头，一觉睡到天亮，对人类洞房花烛夜里的性文化既无兴趣又一窍不通，媳妇晚上有意瞪乱他，他竟然觉得烦。两年过后，媳妇无孕，膝下无子。公婆怨恨媳妇，劝儿休妻，娘家人又觉无脸见儿，一朵鲜花插在牛粪上。媳妇更是哑巴吃黄连——有苦难言，只好夹起包袱回娘家。谁知小姑娘的心思和举动，又被精明贤惠的嫂子摸透了。她想，圆房之事只可意会，不

金豆开花

·韩星海·

得言传。于是，她苦思冥想起了一个妙法，让小姑娘哄骗黑牛过房事。于是，她灵机一动，自己用家的玉米，豌豆连炒带爆成为米花状，然后揉面搭调料，烙成薄饼后切成指头蛋大的碎丁，用温火烤熟，吃起来又香又脆，味美可口，成为不可多得的耐放干粮食品，第二天，心长的嫂子用口袋装好棋豆，让毛驴驮着，引着泪痕未干的小姑娘重回男方家。一进家门，能说会道的嫂子就向公婆赔理道歉，说姑子年轻小、不懂事，今后一定会好的！……这“灵丹妙药”实在太灵了。到了晚上，黑牛照样睡起大觉。小姑娘就按照嫂子的吩咐，在热炕的一头嗑起棋豆，“咯哪咯哪”的响声，惊醒了黑牛，他

人间美味

·田家声·

偶尔逮着一两尾鱼仔，那个高兴劲儿比坐上皇上还舒心。就把那鱼儿用小刀开膛破肚，刮净鱼鳞，挖一挖痞黄泥巴包了，捡来树枝树叶生火烧烤，一会儿功夫就烤熟了。剥去泥巴，“小妖们”共享美味，情趣尽在不言之中。

大人们是不喜欢吃鱼的。一年四季粗茶淡饭度日子，肚子里有食就够心满意足了，从来没有吃鱼的习惯和口福。他们嫌那鱼有鱼腥

味儿，怕那鱼刺卡在喉管里把人卡死。有一年，一个在省城工作的南方籍干部因犯“右倾错误”下放到我们村子里劳动改造。他把那池塘、小溪里的鱼仔逮的全吃完了，还吃虾、蟹、蜗牛、蛇、老鳖，甚至连老鼠、麻雀也抓来吃肉。村里的父老乡亲先是惊异，后是羡慕。有胆大的后生便学着吃，于是家乡人一染十，十染百全都学会了吃鱼，也没有人觉得那鱼有鱼腥味儿了。一旦鱼刺卡在喉碗里，仰起头“咕哪”喝一口醋也就没事了。

家乡人最喜欢吃干炸鱼。一指头长的小鱼儿儿，油炸了吃，崩崩脆。连鱼刺也炸得酥脆不刺喉了。孩童们将那小鱼仔儿逮回来，让母亲用面粉糊了椒盐，入油锅炸，吃起来味道绝佳。鱼菜上席是自上世纪

80年代才兴起来的，有鱼“有余”嘛，图个吉利。席间，有个约定俗成的讲究，就是那鱼盘里的鱼头若对准了谁，不用说必罚酒三杯。老年人多喜欢喝鱼汤，拿起汤匙不停地往嘴里灌，他们以为鱼的营养全在汤汁里了。南方人喜欢吃鱼头，说鱼脑可以补人脑，所以席间若有南方人，鱼头自然有了归属；而北方人吃鱼最厌鱼头，嫌那鱼头少肉多骨，吃起来麻烦。人不吃鱼头，那席就沾了人的光，有口福可享了。散席时，但见家中养膳的食客从衣袋里掏出老早就准备好的塑料袋儿，将那鱼头、鱼刺及残骨收拾到一起，拿回家喂猫吃。于是，我猜想南方人脑瓜子灵，莫非是猫吃多了鱼头的缘故，而北方的猫吃多了鱼头是否也会变得聪明起来多逮些耗子？

的。养了母鸡图下蛋，养了公鸡为打鸣。逢年过节，偶尔吃一次鸡，也是因“鸡”“吉”之音相谐，吉(鸡)庆有余(鱼)嘛！乡下人也知鸡肉营养高，只是平素吃不起。大凡身子骨好好的人一年四季休想轻易吃只鸡（当然是指“困难”年月），惟久病之人或月婆间才有此口福。听奶奶说，母亲坐妹妹月子时，因无钱给母亲买只母鸡炖了吃，亏狠了身子，连乳汁也少得可怜。

家乡人喜欢吃清炖鸡，说那鸡的养分全在汤汁里。干炸鸡也常吃，只是多在宴席上。吃时用箸扒拉开，酥酥的，烂烂的，香香的，谁喜欢吃甚就吃甚。特别是那鸡爪，美其名曰“凤爪”。啃之，筋道，越嚼越有味儿，是下酒的佳肴。

鸡肉素来以味道鲜美受人青

天上龙肉
地下鸡鱼

——谚语

鸡

凡看过著名喜剧表演艺术家王景愚表演的哑剧小品《吃鸡》的观众，无不为其精湛的演技技艺所折服。我猜想，王先生在舞台上吃的那只“虚无的鸡”肯定是劣等厨师烹饪的半生不熟的鸡。我就曾吃过这样的鸡，是在南方一个亲戚家。生生的，白白的，淌血的，名曰“白切鸡”。挟一块啃着吃，又挟一块同样难以下咽。看着亲戚家的人一个个吃得津津有味，于是实在佩服了他们的好啃劲。便猜想，南方人的牙齿肯定比北方人的牙齿锋利。

其实，我家乡的人是不常食鸡