太白文苑

2026年11月6日　星期五　主编:赵命可

责编:秋川　美编:庞红梅　校对:梅莹　金苗

文化艺术网/数字报 www.whysw.org

A06

文化艺術報

乡音与普通话

○ 卫建宏

孙儿孙女出生以后,上幼儿园、读小学,学说话用的都是普通话。我们大人跟孩子们相处,也会自觉改成普通话,尽量给他们营造讲普通话的环境。但我们大人互相交谈,照旧说着陕西方言。

有时候大人闲谈,孙儿孙女会冷不丁插上几句方言。方言从孩童嘴里说出来,褪去了乡土里的苦涩,带着几分天真可爱,常常逗得一家人开怀大笑。

我在农村读的小学,很庆幸,我印象最深的两位语文老师都会讲普通话。她们朗读课文,虽然比不上专业播音员,整体读音还算标准。其中一位年纪稍长的女老师,一直把"周总理"读成"周总(zhǒng)理",我们学生也跟着这样读。直到班里转来一名从银川过来的城市学生,孩子童言无忌,当众点破了我们读音上的错误。我不知道老师当时心里是什么感受,但之后,她便带着我们把这个读音纠正了过来。

之所以说这两位老师在我的小学阶段格外重要,是因为那时候小学实行五年制,两位老师前后教了我们四年多的语文课,占据了我小学大部分时光。每天清晨,她们陪着我们早读,或是抑扬顿挫诵读新课文,或是领着我们巩固旧课文、预习新课文。早读结束,我们再去上早操,早操完毕才正式上课。日复一日,低年级的我们能把课本背得滚瓜烂熟,到了高年级,教学大纲要求背诵的篇目,全班基本都能熟记。那一段早读时光,为我们打下了最初的普通话底子。

升入初中、进入师范学校,我依旧保留着早读的习惯。读师范的时候,学校要求普通话必须达标,早读更是成了我每日必做的功课,用来巩固、锤炼普通话。师范是培养教师的地方,校内要求师生一律讲普通话,可我们大部分同学都来自农村,除了课堂、正式发言,平日里很少说普通话。只有少数性格开朗的女同学,能够大大方方讲普通话,却会招来一部分同学在背后说风凉话。我本身思想偏保守,更不愿意被人在背后议论,也就不太敢主动在日常说普通话。

说起讲普通话,小学的一件事,我至今记得清清楚楚。班里有个女同学,名字带一个"灵"字,学习却不算灵光,考试成绩总排在班级后几名。后来家里遭遇变故,她转去父亲的单位读书。等家里境况好转,她再回到我们班,说话像是换了一个人,一口流利的普通话。班里几个男生有意挖苦取笑她,她反驳的时候依旧说着普通话,口音的差异,让不少同学听着别扭。那时候我心里暗暗感慨,她在文化课上并不出众,语言天赋却这么好,这就是她的过人之处,或许也是女孩子和男孩子不一样的地方。

普通话的普及,打破地域的阻隔,消弭语言带来的隔阂,让思想得以深入交流、文化得以广泛传播。它不是要彻底抹去乡音,而是顺应社会向前发展的必然。

后来我离开农村到城市学习、工作,口音在不知不觉当中慢慢发生改变,我自己却浑然不觉。直到有一年回老家过年,好几个幼时同学不约而同地说我口音变了,已经与老家的方言渐行渐远,我才知道。村里一位德高望重的老大队干部,我登门看望他,简单聊了几句,他便半开玩笑地调侃我,离家才多久,一口话都变成澄城腔调了。话语之间,既是警示也是提醒,怕我丢了乡音,忘了根本。

我们家是从华阴三门峡溢洪区搬迁到蒲城的移民。爷爷奶奶那一辈,一直说一口浓重的华阴方言。人虽然离开了故土,乡音却一同带到蒲城的新家园。爷爷奶奶口中,"牛"读成阳平的"额欧","书"念成"福","水"读成"粉",处处都是老家方言的印记。老一辈移民只要一开口,便能认出彼此都是背井离乡的同乡,自然而然生出一份特殊的亲近。想来,这便是异地同乡之间那份惺惺相惜。当年外爷外婆给母亲、小姨物色对象,还定下一条底线,非移民家庭不嫁。

移民落脚新地方,自家的乡音和当地的方言差别很大,生活习俗也各不相同。语言的隔阂,阻碍着移民和当地乡亲相融共处。我从小到大,在家中和村里身处两种语言环境。在家里,方言裹着浓浓的亲情;到了村子里,听到当地口音,心里反倒生出疏离感,打心底里排斥当地方言。当地人把"秤"读成"坑","蒸"读成"耕","唱歌"读成"抗歌",第一声的"妈"读成第二声。这些发音听来生硬别扭,没有爷爷奶奶那一口华阴方言带来的暖意,横在心里,成了我难以融入当地生活的一道心结。

走上工作岗位,除去教书的特定场景,并没有硬性规定必须讲普通话。为了表达更贴切自然,平日里我大多还是讲陕西方言。这几年,在公开、正式场合,不少干部都用普通话讲话,即便有些人的普通话不算标准,也起到了带动作用,正式场合讲普通话的人越来越多。参加上级会议发言、出席重要活动,我也会自然而然地说起普通话。

每到周末回到家中,孙儿孙女总缠着我讲故事。我就拿来儿童读物,带着感情用普通话一篇篇讲给他们听,孩子们常常听得沉浸入迷。我个别字读得不准,孙儿孙女会马上给我指出来。几年下来,靠着孩子们的提醒,我改掉了不少发音错误。我也很乐意给孙儿们讲故事,既可以拓宽他们的眼界,教给他们道理,我自己也能放松休息,顺带修正读音,普通话和语言表达也在这个过程中一点点进步。

从爷爷奶奶到孙儿孙女,从浓重的华阴老方言,到流利的普通话,我们家五代人走过这样一段语言变迁之路。这个过程漫长而平缓,它不只是一个家庭挣脱旧有习惯束缚、不断向前的过程,也是寻常百姓的生活,跟着时代脚步不断靠近整个社会的过程。

普通话的普及,打破地域的阻隔,消弭语言带来的隔阂,让思想得以深入交流、文化得以广泛传播。它不是要彻底抹去乡音,而是顺应社会向前发展的必然。它让普通人的平凡日子,拥有更广阔的天地,也让我们的生活,增添更多鲜活的色彩,这也是时代文明进步的真切体现。

一品幽兰

○ 平静

周末闲暇,多数人可以自在松弛、随心休憩,而儿子却依旧按时上班、坚守岗位。待他下班回家,卸下一身疲惫,我已做了一桌丰盛的午餐。母子二人相对而坐,闲话家常,共享一餐暖意。

饭后简单收拾好碗筷餐桌,屋里清清爽爽、安安静静,瞬间成为煮水喝茶、静心闲谈的茶室。我拿出两款普洱熟茶,一款是斗茶级的冰岛散茶,干茶色泽油润、条索紧实,茶味内敛沉稳;另一款是景迈山古树红糖香饼茶,一芽一叶的选料标准,里外一口料,这一款香甜风味源于渥堆发酵过程中微生物的转化,香气滋味独具一格,两款正好可以对照品饮,都是我平日里比较喜欢的普洱茶。

泡茶的差事交给了儿子,他做事向来认真踏实,对待泡茶这件小事,也从不会敷衍应付。烧水煮茶、烫杯温器、润茶洗茶、注水出汤,整套步骤一步步稳稳推进,有条不紊、井然有序,每一个细节都做得仔细到位,尽显他踏实稳重的秉性。

沸水入壶,轻轻唤醒沉睡的茶味,淡淡茶香缓缓漫开,充盈着整个茶空间。茶汤橙红透亮,稠滑柔和,入口是饱满的蜜糖甜感,清甜顺滑,绵柔醇厚。细细品味,唇齿间萦绕着清雅的兰花香,脱俗淡雅,好似幽兰悄然绽放,暗香怡人。正宗冰岛熟茶本就是冰糖甜韵,而这一杯由儿子亲手冲泡的茶汤,比往常更显香甜温润,暖了味蕾,也柔了心田。

一盏热茶在手,我们静静坐着,以茶为伴,闲谈茶事。慢慢聊起两款茶的区别:冰岛熟茶自带兰香蜜韵,温润适口;景迈山这款独有浓郁的红糖糯香,风味辨识度很高,香气层次柔和丰富,越品越有味道。

聊得尽兴,我们又说起普洱各大名山的茶韵。口感霸气、茶气十足的老班章;清甜淡雅、甜味纯粹的曼松;凉感鲜明、甜润灵动的薄荷塘;温润柔和、蜜香绵长的易武……每一座茶山的茶,都带着当地独有的风土味道,口感风格各不相同,百茶百味,各有千秋。

闲谈之间,我们对喝茶的理解,生出了些许观念碰撞,朴实真切,让人颇有感触。儿子个性严谨,做事讲究规矩,他始终认为,泡茶就要严守整套传统流程,一步都不能乱了章法。同时觉得好茶贵在稀有名贵,只有品级高、品质出众的茶,才能泡出绝佳的口感与韵味。而我始终觉得,喝茶最本真的意义,始于解渴,终于舒心。喝茶从没有死板的条条框框,适口为珍,才是品茶最朴实真切的道理。茶叶从无高低贵贱之分,名贵的山头好茶自有它的独特风骨,普通的家常口粮茶,也有它朴实的甘甜温润。不管价格高低、品类如何,只要喝着舒服、合自己心意,就是难得的好茶。

泡茶的器皿,更是随心就好,不必刻意拘泥。偏爱古朴质感,就用紫砂壶冲泡,锁住茶香,口感更醇厚;喜欢简单清爽,就用盖碗、瓷器,直观看清茶汤色泽,喝得干净纯粹;想要通透的观感,用水晶杯也十分合适,可观茶汤清亮流转,简约雅致,自在随心。

喝茶是用来放松身心、享受生活的,不是被刻板规矩束缚的。不必刻意追求烦琐的仪式,不用盲从名贵的茶品,遵从自己的心意,喝得自在舒心,就是品茶最好的状态。

细品一杯带着幽幽兰香的普洱茶,静心感受闲暇时光的温柔,忽然明白,品茶亦是品生活,一盏茶里见方寸。

生活与工作的道理,原和泡茶一脉相通。儿子泡茶时一丝不苟、严守章法的样子,正是他最可贵的品性。工作之中,最需要这份踏实严谨、认真细致的态度。做人做事,恪守规矩、遵守流程,脚踏实地走好每一步,用心对待每一件琐碎小事,才能把工作做扎实、做稳妥,这是立身之本,也是一份责任与担当。但严守规矩,从来不代表墨守成规、固步自封。踏实认真是底色,守正创新是智慧。就像喝茶,章法是基础,随心是意境。工作中既要守得住原则、沉得下心性,认认真真履职尽责,也要懂得优化思路、大胆创新,不被刻板的模式困住脚步,不被固有思维限制眼界,才能提高做事效率,把事情做得更好。听我说完,儿子频频点头,深以为然。

一缕兰香淡淡萦绕舌尖,一段家常温柔治愈人心。一盏清茶,品的是悠然茶味,悟的是生活本心。所谓一品幽兰,品的是茶香清雅,悟的是人生通透。

守严谨之本,怀创新之心。在规矩中踏实做事,在随性中享受生活。于寻常烟火里沉淀本心,于一盏清茶里安放闲情,日子平淡安然,岁月温柔静好,便是人间最好的模样。

墨耘·曾广闲文专栏

科学:冰冷的温情(7)

○ 墨耘

今天,当我们走进医院,看到CT机扫描出的三维影像,看到显微镜下的细胞分裂,看到基因图谱上那些复杂的编码,我们会感叹科技的神奇。但别忘了,这些成果背后,有无数个像动物学家一样冷静的观察者、无数个像伍连德一样敢于直面死亡的勇者、无数个像哥白尼一样坚持真理的智者的努力。他们用冰冷的方式,给了这个世界最温暖的礼物——对生命的理解和对未来的求索。

世间最恒久、最深沉的温柔,从来不是转瞬即逝的缱绻暖意,也不是虚无缥缈的精神慰藉,而是不言不语的坚守、润物无声的托举。熵增定律的清醒、疫苗原理的淬炼、进化论的破壁、自然法则的克制,这些看似冰冷绝情的科学真相,舍弃了短暂的情绪安抚,成就了人类长久的存续与成长。科学以冰冷为外壳,以大爱为内核,穿越千年风雨,陪伴人类走出蛮荒、渡过危难、挣脱迷茫、奔赴未来。它用最理性的规则,书写最深情的人间守护,这便是科学独有的极致浪漫,亦是世间最厚重、最真挚、最动人的温情。

一碗杂烩慰亲情

○ 心歌

岁月温软,最动人的情愫,往往藏在烟火日常里。趁着闲暇探望年迈的岳母,闲话家常间,老人随口道出一桩心事,念起了家乡地道的西乡杂烩汤。她忆起十余年前的光景,那时我亲手炸制酥肉、蒸制滑肉,为家人们烹制的一碗杂烩,滋味绵长、暖意融融,那份独有的家常鲜香,便成了她心底久久难忘的味道,岁岁年年,不曾消散。

记挂着老人的念想,重阳节那天,我与爱人一同采买食材准备制作杂烩,只为复刻那口镌刻在岁月里、专属西乡的家常风味,赴一场跨越时光的味觉之约。

走进厨房,系上围裙,一方灶台,几分烟火,我便沉下心来,循着多年熟悉的手法,细致烹制这道家常佳肴。美味之本,在于高汤。我将猪大骨洗净,辅以生姜、葱段、花椒与白萝卜去腥提鲜,不用旺火急煮,只以文火慢熬,任由骨中精华缓缓融入汤中,熬出一锅清透醇厚、鲜而不腻的底汤,为整碗杂烩筑牢风味根基。

熬汤的同时着手处理主料五花肉,切条之后佐以各式香辛调料、鸡蛋与面粉,分次加入葱姜水上浆,静置腌制半小时,让滋味充分浸润肉的肌理。剔下的肉皮另行煮至七八成熟,去除油脂与残毛;木耳、黄花、粉丝、豆皮等干菜温水泡发,萝卜、芋头、豆腐、青菜一一洗净切好,所有配菜分门别类摆放妥当。

食材备齐,便到了最关键的炸制环节,这也是西乡杂烩最具特色的一步。铁锅烧热倒入菜籽油,把控好油温,将挂好面糊的肉条逐条下入油锅,中火慢炸,待到肉条通体金黄酥脆,捞出沥油晾凉,便是西乡人所说的酥肉,本地也叫滑肉。再把煮好的肉皮入锅炸至金黄蓬松、均匀起泡,捞起即成西乡杂烩不可或缺的"响皮"。

酥肉出香,高汤醇厚,万事俱备,便可熬煮一锅荟萃百味的西乡杂烩汤。将过滤干净的骨汤入锅,按耐煮程度先后下入配菜,再放入切好的酥肉段、响皮块、鱼丸与粉丝,最后点缀青菜。汤沸之后转文火慢煨,加盐、白胡椒粉调味,撒上葱花香菜,淋入熟油提香。点睛之处,便是滴入极少量香醋,只取一丝微酸,唤醒整锅食材的鲜香,解腻而不夺本味,这分寸感,正是地道西乡杂烩的家常手艺。

一锅汤色白亮、鲜香浓郁的西乡杂烩就此出锅,入口鲜醇软糯,层次丰富,不油不腻、温润适口,是真正老少咸宜的人间烟火味。一家人围坐桌前,共品这碗暖心杂烩,欢声笑语满室萦绕。待众人尽兴用餐,我又利用剩余酥肉做了滑肉蒸碗。用香料爆香,搭配萝卜芋头铺底,铺上酥肉入锅慢蒸,出锅倒扣装盘,淋上高汤,撒上香葱末、香菜碎,肉质酥软嫩滑,底料鲜香入味。

暮色渐浓,一日的烟火忙碌悄然落幕。临行辞别岳母之前,我将剩余酥肉细心分装密封,四碗滑肉蒸碗也妥善包好,存入冰箱冷冻室,细细叮嘱老人加热食用的方法,再三确认她听明白,才安心离去。一场温馨的阖家相聚,便在满室余香与满心暖意中圆满收尾。

一碗杂烩,算不上珍馐,熬煮的却是经年不散的烟火旧味。看着老岳母吃得安然舒心、眉眼温柔舒展,老人朴素的知足与欢喜,也化作我心底满满的踏实与自豪。

寻常岁月里,长辈的念想从来朴素纯粹,不过是一口熟悉的滋味、一场安稳的团圆、一份贴心的陪伴。尘世奔走,儿女多是步履匆匆、俗务缠身,常常忽略了身后日渐老去的亲人。其实孝心从不需要隆重盛大,亦无需昂贵馈赠。若能于百忙之中偷得闲暇,俯身灶台,为家中长者亲手烹制一顿适口暖心的家常饭菜,以烟火慰岁月,以三餐暖人心,便是世间最质朴、最动人的深情。

滋味岁岁流转,烟火生生不息。一碗乡土杂烩,煨的是西乡家常风味,暖的是人间至亲温情。烟火寻常,最抚人心;岁岁尽孝,便是安然。