

漫话「金标准」

陈鲁民

近日略感左胸部不适，隐隐作痛，还有些心慌气短，遂前去就医。医生说，检查手段有心电图、心脏B超、增强CT、冠脉造影等。其中，冠脉造影靠精准直观的影像，看得最准确、最细致，能为下一步治疗作重要参考，所以也叫“金标准”，建议我作为检查首选。

做完冠脉造影，躺在床上，我不由心生联想。这是个“标准化”的时代，事事讲标准，但标准不唯一，于是才有“金标准”脱颖而出。精准、可靠、权威，是“金标准”的基本特征。大千世界，各行各业又何尝没有自己的“金标准”？不论哪个行业，若能严格坚守“金标准”，就能产生一流效果，形成一流局面。

就说做酱菜吧，可谓难登大雅之堂的“毫末”之技，想做出名堂却不容易。北京“六必居”酱菜声名远扬，许多人到北京来都要捎点回去。“六必居”的“林箱必齐，曲蘖必时，湛剂必洁，水泉必香，陶器必良，火齐必得”，将用料齐全、制曲应时、工具清洁、用水纯净、容器优良、火候适当的六大要求刻进工艺基因，可以看作其生产的“金标准”。“六必居”酱菜数百年来风味不变，可见这“金标准”的“含金量”十足。

当老师也有“金标准”。我以为，教师的“金标准”，不是发表论文多少、课题级别高低、社会知名度大小，而是教书启智、育人铸魂，以教书育人的成就高低。清华大学物理系首任系主任叶企孙，一生培养了2位诺贝尔奖得主、79位院士，个个都是各行业的翘楚。退一步说，一个教师即使业绩达不到叶企孙那样辉煌，只要努力践行陶行知“捧着一颗心来，不带半根草去”理念，发扬华罗庚的“人梯精神”，像张桂梅那样用爱心和智慧点亮万千乡村女孩的人生梦想，同样也是“金标准”的合格者。

艺人的“金标准”，恐怕最常见的四字评语可以当之——德艺双馨。但要达到这个标准，可能需要用一生去奋斗。德艺双馨，就是兼具艺德的厚底蕴与专业的扎实功底，除了品德高尚、守底线正言行外，还要专业过硬、学而有术。戏曲演员要唱念做打，无所不精；影视演员须形神兼备，演啥像啥；歌唱演员声情并茂，余音绕梁。至于片酬高低、粉丝多寡、商业代言贵贱，都与“金标准”无关。而那些靠炒作博眼球、靠耍大牌立人设的艺人，纵使一时爆红，终究会被观众抛弃，只因其忘记了以艺立足、以德做人，落于“金标准”之下。

在林林总总的“金标准”里，官员的“金标准”尤为重要，它不仅关系到个人，也关系到百姓和国家的利益。谷文昌奋斗东山，洁身自好；焦裕禄扎根兰考，治沙治水；孔繁森心系高原，鞠躬尽瘁；黄文秀倾力扶贫，奉献青春。他们以实干践行初衷，以公心执掌权力，坚定为民宗旨，坚守清廉底线，坚持埋头苦干，成为居官者的楷模，从他们的共性中可以看出官员“金标准”之端倪，凝练为三个词：忠诚、干净、担当。

各行各业的“金标准”，虽表述不同，但其追求的核心本质是相通的：精益求精，专业不容将就；尽善尽美，初心不容辜负；公开公正，信任不容糟践。“金标准”靠人来制定，也靠人来执行，它藏在每个从业者的言行里，守在每个行业的规矩中。

回头再说住院的事。经过冠脉造影检查，医生迅速了解我的病情，对症治疗，效果很好，半个月我就康复出院了。医院诊断的“金标准”，可让病情一目了然，便于治病救人。各行业的“金标准”，则让人心有尺可量，让社会有规可循。唯有人人守住本心、行事规矩、各尽其能，方能让个人事业有成，行业行稳致远，也让小家热气腾腾，国家蒸蒸日上。

金台随感

桌人，是要分成“口汤”“干刨”“水围城”“单走”“小炒”的“各吃各”，然后品几道招牌菜，“牛舌”“牛尾”“花肚”“龙骨”，再喝几杯老西凤，才正式开吃。吃法讲究也可大了，是一点一点挖着吃，有时半边吃完了，另半边还安之若素，挖之不倒，要的就是那个吃的“业内水准”。关键的关键，是无论在哪里吃，都可能飘来几声秦腔，即使不是戏，那口音，那说辞，也都似秦腔那么慷慨激昂、钢梆利落脆，这羊肉泡就算吃出味道了。因此外地朋友到西安，我总让他们去街巷里人多烟火气重的地方吃，到那里才叫吃西安羊肉泡。

说了半天，好像都是“硬伙食”，西安人就这么需要“扛硬”“顶饱”的饭？有软和的，咱朝“李记搅团”走，那是我每次回西安都要吃的，就在南门外，有时需排队。搅团俗称“哄上坡”：看起来吃得撑，扛着锄头不等上到坡地就饿了。它是用玉米面，过了箩箩，筛出的细粉，比面粉略粗些，一把把撒到开水锅里，直搅得十分黏糊、煮得大气出不来时，才舀到一个大钵里，浇上花椒、蒜瓣、红辣椒炆出的浆水菜，你就请吃了。西安不少女士都爱这个，围上去就是一碗，哪怕腰围一尺五六的苗条女士，也是一吃。

现在搅团的吃法越来越讲究，还要举行仪式。钵搅团郑重端上来，再配七八碟小菜，无非是香菜、韭菜、芹菜、蒜薹之类，还要跟一个提着大锣的胖嫂子，嘴里念念有词。那搅团是贴了“黄金万两”封条的，胖嫂子的“致辞”，我拣紧要的概述几句：“……贵宾临门，喜气盈盈。吃了搅团，百事顺心。千般风光，不如健康。白米细面，不如杂粮。饅饅一响，黄金万两！”然后恭请主宾剪彩，胖嫂再冷不丁“吡”地一声锣，吓你一跳，就算一锤定音了。揭开木质锅盖，那的确是一团黄澄澄的金色，任什么天下美食，在这种色香味面前，也是要“拱手礼让”的。何况这种百姓店铺，总是想将西安小吃“一勺烩”了。面皮、醋粉、鱼鱼儿、甑糕、千层饼、石子馍、灌汤包、葫芦鸡……当然，任何一个店面也不能做到十全十美，就连“西安饭庄”这样“高门大户”，于众多小吃的“一网打尽”中，也是有“漏网之鱼”的，何况任意一家街头小店。你只有深入到千万条街巷中，走过十趟八趟，才能领会到西安小吃的精髓要妙。记住，吃在民间，味在小巷。



▲油画《细雨》，作者刘纯朴，中国美术馆藏。

本版邮箱：dadi@peopledaily.cn

本版责编：马涌

大地

春日，黎滩河徒步

李元胜

过溪潭，溯流而上
有支流，就有很美的小桥
灌木如铁，岩石生苔

举目皆是水墨
溪石斑紧贴水底，白鹭飞过
扯动画轴上的线条

越往前，越感觉身体接近纸质
溪涧无语，人入画中

有时置身都市
俯首书案，揣摩一副春联
忽地惊讶抬头——
墙上浮现陌生的山水

有时寄身此间
是凌空巨石
是溪畔衰草，等待春风染绿

是画中多余的徒步者
他心生欢喜，并不想破纸而出



西安小吃

陈彦

爱吃“干打垒”。那是一个筑土坯墙的用词，干对干地硬杆硬筑，那样墙壁才结实。吃裤带面时，还要就肉夹馍。“干”就“干”，那个绝配，吃完简直是浑身的“烘腾”“夯实”，这一股子力气，当年成就割麦的把式、扬场的好汉。今天也不白吃，三两小时后，进健身房撸铁，一嗨哟，就把一两百斤的铁杠举上去了。如今连女士到了西安也是喜欢吃宽厚之面的。过去讲樱桃小口，她们都不待见这个，吃了也需扭身、低头，或挡住嘴，大多只喜欢吃窄溜溜、细丝丝的凉皮、饅饅。当然那个也好，也是西安一顶一的小吃。现代审美突然把嘴的宽大之美重视了起来，西安的面食老板心里立马就有了底，你无论走到哪里，尤其是最时尚的地方，那面，那“裤带”，就绝对是做得宽大胜嘴了。

西安再有一个小吃名气已很大，但也不妨说一说，它就被誉为“长安第一碗”的羊肉泡。这玩意儿吃了更是十分地攒劲、顶饱、扛硬。全国已有许多叫羊肉泡的店面，甚至开到了国外，但我吃来吃去，还是觉得西安的地道。这不是我一个人的看法，在外的西安人都这么说。我想一是水土的原因，这个好理解。二是感觉上的差异，吃什么喝什么，也是需要个“场”的。这个“场”大致与磁场类似，同巨大的老汤、羊肉、饅饅、掰着吃的时候，身边听到的是京腔、昆曲、评弹、二人转，那个“场”就不对了，好像馍蛋蛋也不需要那样掰，糖蒜也不需要那么吃，整个“话语体系”都发生了位移，你就赶紧扒拉几口走人吧。而在西安吃羊肉泡，你且悠着来吧，都在慢慢调、慢慢掰、慢慢掐。在外地吃，那馍是拿机器铡成小“魔方块”。在西安，把馍掰完，还要相互比一下，看哪位“吃家”老到，全掰成了“黄豆丁”。然后一

吃这个干打垒。那是一个筑土坯墙的用词，干对干地硬杆硬筑，那样墙壁才结实。吃裤带面时，还要就肉夹馍。“干”就“干”，那个绝配，吃完简直是浑身的“烘腾”“夯实”，这一股子力气，当年成就割麦的把式、扬场的好汉。今天也不白吃，三两小时后，进健身房撸铁，一嗨哟，就把一两百斤的铁杠举上去了。如今连女士到了西安也是喜欢吃宽厚之面的。过去讲樱桃小口，她们都不待见这个，吃了也需扭身、低头，或挡住嘴，大多只喜欢吃窄溜溜、细丝丝的凉皮、饅饅。当然那个也好，也是西安一顶一的小吃。现代审美突然把嘴的宽大之美重视了起来，西安的面食老板心里立马就有了底，你无论走到哪里，尤其是

在西安吃了30多年的饭，可能有些麻木，今天吃这个，明天吃那个，也不觉得有什么稀奇。可当离开那个地方，伴着其他食谱进入日常生活时，就一点点回味起家乡饭菜的好来。尤其是西安小吃，那个丰富，竟然一成半月吃不重样，记忆就会被屡屡翻动，让我一次次回到那盛大的长安烟火。

我第一次品尝西安小吃，是在40多年前的一个夜晚。我从秦岭南麓坐车到终南山下，车在秦岭梁上趴窝六七个小时，等人从西安找来零件，将汽车发动机打着，再安上防滑链，于雪地里慢慢开进西安城，已是凌晨4点多了。我们以为是更深夜静、闾无人迹了，西安却早已躁动起来。城市人起得过早，据说有些夜市刚收摊子，早市的神经就在另一边抖动开了。那天真叫一个“饥寒交迫”啊！冷得人把出门带的3双袜子都穿上，走路还是左脚不稳，麻木僵硬。路上是带了干粮的，却很有限，在秦岭梁上就吃完了。饿到这阵，一下偎依到早市摊上，有一种乾坤大定、福从天降之感。

那天吃的是油茶麻花。这么说吧，它是我此生吃到的最好一顿饭。很多年过去，我总想找到西门外的那个老地方，再去吃一顿，并且就要找到那个老头，以及他倾倒出的那碗稠油茶。我清楚记得，那个油茶碗里是饅饅的，可能是紫竹，也可能上了漆，呈黑色。为了保温，滚筒一样的篾篓子外面，是裹着一床特制花棉被的，这一形象首先就令人温暖倍增。加上篓子里倒出的油茶，不仅热乎，而且滚烫，烫又不至让嘴不可接纳，食管也不至于烧乎乎地难以下咽，那个恰到好处，迅速便让人从头顶到脚尖，都回归了正常世界。这时我才顾得看篓子的独特造型，真是编神了，竟然在硕大的篓肚子上，还编出一个壶嘴来，有六七寸长。那嘴对着碗，只需把篓子滚动一下，就刚好给你滚出一碗来，篓子立即复位。老人的所有操作，都像是一门艺术，不会多洒出一滴来，而每个人的碗中，又刚好是九分满。后来再也找不到那种热乎而艺术的感觉了。油茶麻花是西安人早餐的一种。油茶是牛油、面粉、花生、芝麻等加香料调制而成，麻花有的浸泡其中，有的放在碗底，以油茶覆面，吃着可脆可软，就看你好哪一口了。西安的早餐很多，但老西安大多吃油茶麻花，或丸子胡辣汤。胡辣汤是河南人的美食，所以在西安盛行，是因为早先西安

那是线条，无数的线条，几百上千米的线条，横平竖直。那是长方体，无数的长方体，在天空之下耸立着，参差错落。那是钢铁，无数的钢铁，还未上色，保持着陨石般黑沉沉的肃穆。

将它们组合在一起的，是塔吊，无数的塔吊。塔吊一天天长高，长方体一天天长高，晨曦中，它们的身姿像一片片坚硬的灰色森林。

汽车从319国道金阳新城段驶过时，窗外那线条的、立体的、钢铁的景色，在淡淡的雾霭中，像带着现代气息的海市蜃楼。在那些长方体的衬托下，以前觉得颇为高大的行道树，仿佛变得小巧玲珑了。我，车上的其他人，也都盯着窗外。不久前，这里还是一马平川的开阔地，被平整后的土地，似在静静地等待着什么。没想到，不长的时间内，一下子就矗立起数不清的巍峨塔吊。

司机见大家都饶有兴趣地看着窗外，减了减车速，降下车窗玻璃，立时，一股清新的风吹拂进来。道路右侧，远处的青山隐隐约约，那是重峦叠嶂的九龙山。近在咫尺的长方体发出的金属铿锵萦绕耳际，还可看到几层楼高的、纵横交错的钢架间蓝光闪烁，那是众多的电焊工按照图纸在拼接、在组装……

塔吊下，是正在建设的一个个车间，那上百米甚至几百米长的车间，像积木般越堆越多。横的线条，竖的线条，在延伸，在折叠，从平面变成了立体，再变魔术般构建起一个个棱角分明的长方体。工业，那看似冰冷的字眼，却是铁与火的淬炼、光与电的交融、力与力的碰撞、中控室与流水线的和谐、机械手臂与数控机床的互动，既有着毫米级的精确，又有着惊涛拍岸、万马奔腾的壮美。

太阳落下去了，或者还没有完全落下去，被林子和屋舍遮挡住了，天空还是亮亮的，朗朗的亮。

几只喜鹊落回树梢上，喳喳地叫。或许有风，树梢在轻轻地晃动。紧跟着，一大群喜鹊飞过来，黑黑的白白的，活活泼泼的。我越过院子望过去，喜鹊们像一把撒向林子的带尾巴的黑豆，云一般落于林中。树枝上一眼能望见的鸟巢不多，不知道如比此多的喜鹊怎么安住。或许，还有许许多多鸟巢是我看不见的。那包裹着村庄的林子甚是幽深和神秘。

隔壁屋顶还有烟囱，炊烟婀娜多姿地消融于烟色的天空。在晴朗的傍晚，站在院子里安静地看天，是很妙的感受。

也就是喝一碗粥的工夫，天空便暗下许多，深蓝，又深黑，像傍晚某个时刻的浩瀚大海。夜晚原来是这样走过来的。绿芽开始绽放了，待这片林子绿意深厚，又将是什么样的景呢？

掀开窗帘，避去屋里的灯光，可以清晰地看见静静的院子。床头一盏路灯，翻过门楣高墙，斜照于东厢房的瓦上。

我坐在床头看书，是家乡一位烈士的资料集。想象着当年，满怀理想的青年，也是在这样一个个夜里，躲避着敌人的追捕，奔走、宣讲、苦读，将最美的憧憬书写在夜色里。文字还原了他的心跳、喘息和意志。一个人诞生在某个时代、某一天，似乎注定着一些什么，就像我心目中的这位英雄，一心要改变国家贫弱、救劳苦大众于水火，直至流尽最后一滴血。

夜深了，倦意袭来，关灯。忽然兴之所至，又

大地本色

沈俊峰

坐夜色里，能听见血液的流淌，似有若无的样子。很多时候，看不见风。即使有风，也只是从手背和脸上掠过，没有声响。风在这里也是小心翼翼的。大地淹没了所有的喧嚣。

在这里，说话就是说话声，米粒掉在地上就是米粒声，喜鹊叫就是喜鹊的叫声。声音都是清晰的，有边界，有层次，就像黄海与渤海相遇，彼此突破边界，拥抱在一起，也有着清楚的彼此和诗意。在这里的思考，纯粹得不会遇见任何一粒沙子或一丁点儿飞尘。脑海中的静，像高原上人迹罕至的湖，又似巍峨无语的雪峰。

这么多年在城里，我被一团轰鸣声伴随，脑袋里像塞进一团纠缠不清的纱。行走、吃饭、睡觉、看书，被轰鸣声不离不弃地包裹，严实的门窗也无法阻止它们空气似的渗透。

现在，我明白世界本来就是这样安静的，那些抹不去的轰鸣，那些缥缈的问题和缺憾，其实都来源于自己。

听过那么多年的市声、车水马龙声，我能在这样的静中盘桓多久？我知道的是，大地的本色其实是心的寻找与守护。