

## 往事随风

## 我写《深河桥头》

□叶辛

今年是中国抗日战争暨世界反法西斯战争胜利80周年，出版社拟出版我写这一题材的中篇小说及据此改编的电影文学剧本《深河桥头》，这一下子勾起了我多年前写作《深河桥头》的记忆。

2014年，贵州省的布依学会和水族学会找到我，说很快就要到抗战胜利70周年了，在文学作品中，关于布依族、水族的老百姓自发地拿起刀枪梭镖参与抗日斗争中去的故事鲜有反映，问我能否就这一题材创作一部作品。面对布依学会王思明会长和水族学会胡品荣会长诚挚的提议，我实事求是地告诉他们，我只是在初到贵州山乡插队落户时，听村寨上的

老乡在摆龙门阵时说起。

贵州是一块福地，日本侵略军的攻势那么凶，然而打进贵州，打到独山，他们就打不动了！他们为啥打不动？因为打到深河桥头时，那座大石桥被炸毁了。面对深渊一般的河谷，气势汹汹的日军的一个联队望而却步，随即在四面八方山鸣谷应般的中国军队和各族百姓的吼声中退了回去。要晓得，仅仅几天前，这个联队的队长海福三千雄在占领独山县城时，得意洋洋地在火车站附近一座二层楼房的墙上，用毛笔写下了4个大字：不血占领！

聊到这里，两位会长都笑了，对我说，这正是1944年冬季黔南会战中发生的故事，他们邀请我写的就是这段历史，史料和民间流传的故事很

多，但人物和情节都需要提炼。他们建议我去黔南一趟：“被炸毁后留下的深河桥遗址和被炸翻的大石头都还在哩！”

我被两位会长诚恳的目光打动了，他们退休之前是省里和黔南州的好领导，为此事，王会长还在他家里请我吃了几顿饭，讲了很多布依族的风情民俗，并举起米酒对我说：“喝了布依人的土酒，说了的话就要兑现哦！”于是，我欣然答应下来，并且很快在胡会长的陪同之下，有了一次难忘的黔南之行。我不但实地来到了深河桥头，上山巅，下深谷，还看到了即将竣工通车的飞架在两山之间的高架桥。此行，我和一位95岁的老兵细谈了一个上午。

正是在深入的采访和实地爬

下坎的细致观察中，结合40多年来与贵州布依族、水族朋友的交往经历，我写出了中篇小说《深河桥头》。小说在刊物上发表后，贵州民族报社组织了座谈会，并以整整一个版面的篇幅做了报道。他们还邀请青年导演茶羽合作，将小说改编成电影文学剧本。奈何好事多磨，随着王思明会长的离世，拍摄成电影的事儿延宕了下来。一晃10年就这么过去了，令人感慨万千。可喜的是，在抗战胜利80周年即将到来之际，《深河桥头》作为单行本出版，留给世人。我想，将来我们总有机会把这部讲述少数民族群众自发地参与抗战的作品搬上银幕。

我期待着。

(摘自《光明日报》)

## 美文欣赏

## 家乡的干酸菜

□王成伟

看到有家乡人在朋友圈吆喝干酸菜，我眼睛都亮了，这样“古董”的吃食居然还在？

在我的家乡十堰郧阳，每到冬天，几乎家家户户都要用萝卜叶子腌一大缸红酸菜，用一块大石头使劲压好，储存着吃到来年春夏末初。直到天气热了，大夏天来了，酸菜坐不住缸发酵快要冒泡了，这场年复一年的黑色美味之旅才会恋恋不舍地结束。智慧的是，许多人家会把酸菜从缸里捞出来，改刀切细，用簸箕放在房顶或稻场晾干，就成了干酸菜，装在塑料袋子里能储存好几年。

祖祖辈辈的村人舍不得用辛辛苦苦栽培的大白菜小青菜，通常用喂猪吃的萝卜叶或者到田野里挖野生的芥菜腌制酸菜。世代传承下来，倒成了一种沿袭的味道传承。

家乡的朋友说，干酸菜吃法很多，可以煮扣肉、炒粉条、炒猪血、炒五花肉、包饺子……可旧时我家似乎从没这么花样繁多地吃过，记忆里只有干酸菜下面条。

记得小时候，父亲经常抓把干酸菜下猪油锅轻轻炒一会儿，屋里便便激荡一股无法抵御的酸香，然后加满一锅水，盖上木匠手工制作的笨重锅盖，等水开了，下一锅自家用压面机手工压制的麦面条，或揉搓出绿豆大小的面粒下面籽。掀了锅盖，皱巴巴的干酸菜早已在热水的浸泡中舒展开来，恢复了菜叶的初始模样，在“咕嘟咕嘟”的锅里随波澎湃。父亲再小心翼翼淋一小勺芝麻油，一锅本来寡

淡的面食立马充满了诱惑和喜悦。

许多年过去，我还记得在大山里一所乡村小学，每天早上，有时还有中午或晚上，一位青年教师在那个烟雾缭绕的半露天柴灶台旁，拿干酸菜来捉摸见缝插针地养家糊口。只是那时我们是小孩子，还不懂得生活的不易。

到了夏天，天气炎热，在那所小学读书的孩子们要狂奔好几里山路回家吃午饭，中途还要坐一条木船渡过汉江河。干酸菜泡水，便成了这群山里娃返校时的解渴神器。家长们捏一撮干酸菜，像茶叶一样装进一个塑料瓶子，灌上冰凉的井水，装进孩子的手工帆布包。等一路狂奔到学校，黑与黄已渲染了多时，瓶子里的井水已成了黑黄相间的酸水。汗流浹背之际，猛喝一口，真是解渴之极、酸爽之极。

如今，远离了山村和家乡那黑得可爱的干酸菜，我走过千山万水，吃过全国各地各具特色的酸菜，也喜欢上了各种风味、做法各异的酸菜，却发现郧阳干酸菜的口味实在是天下独有。

从色泽、工艺上看，最接近它的就是梅干菜。我到浙江温州吃过梅菜烤饼，到湖南长沙尝过梅菜扣肉，还有古诗“苜蓿西子十里绿，惠州梅菜一枝花”形容的惠州“皇室贡菜”，原料或做法多有相近，但和郧阳干酸菜有着天大的差异。温州的偏淡，湖南的太辣，惠州的过淡，虽然都各美其美，却没有郧阳干酸菜的酸和香。细究其原因，大约只有家乡那方山水才能生出家乡的那番味道吧！

(摘自《湖北日报》)

## 健康之友

## 科学防治痛风要“管住嘴、迈开腿”

□伏克

近年来，痛风这一“代谢病”呈现年轻化趋势。专家提示，科学防治痛风需“管住嘴、迈开腿”，警惕“隐形尿酸刺客”侵袭健康。

北京友谊医院风湿内科主任医师刘燕鹰介绍，痛风的“罪魁祸首”是尿酸代谢失衡。一旦血液中尿酸超标，就会化身尿酸盐晶体，像“微型飞镖”扎进关节，引发剧烈炎症。

国家卫生健康委发布的《成人高尿酸血症与痛风食养指南(2024年版)》显示，我国成人居民高尿酸血症患病率为14%，痛风患病率为0.86%至2.20%，男性高于女性，城市高于农村，沿海高于内陆。痛风患病率呈逐年上升趋势，发病年龄趋于年轻化。高尿酸血症与痛风的发生与膳食及生活方式密切相关，尤其是长期摄入高能量食品、大量酒精和(或)高果糖的饮料。肥胖是高尿酸血症与痛风发生的独立危险因素。

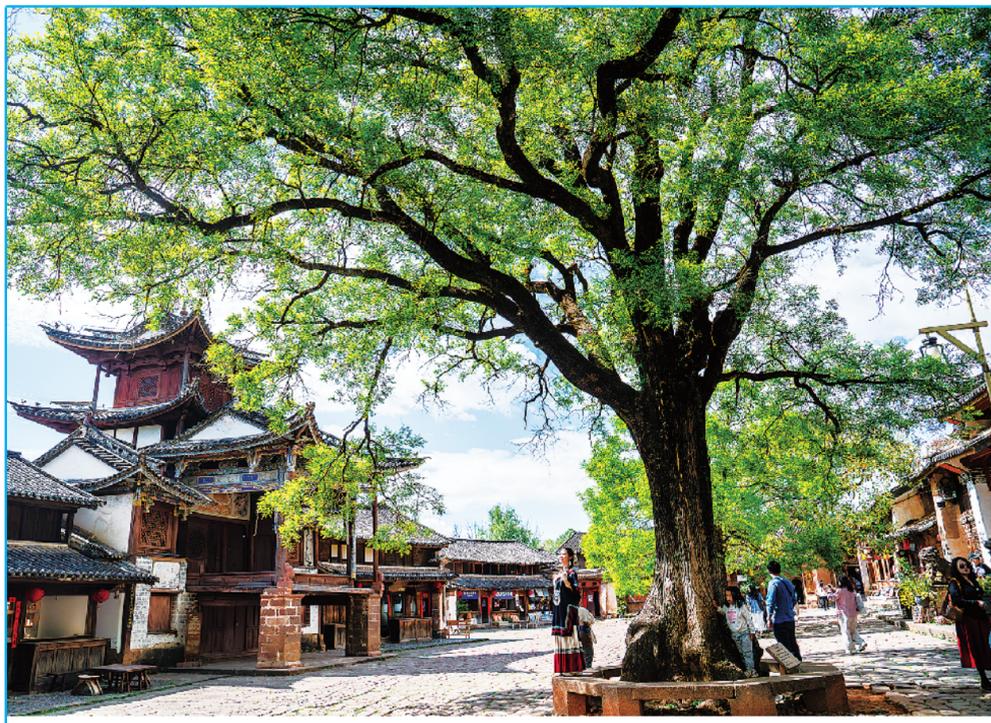
北京友谊医院风湿内科医师刘慧兰说，痛风最爱“突袭”大脚趾，也可能波及踝关节、膝关节，通常会出

现红、肿、热、痛等症状，48小时内痛到巅峰，一般持续数天至两周。到了间歇期症状消退，但尿酸仍可能“暗中作乱”，悄悄沉积晶体。“如果不加以控制，关节反复发炎，容易形成硬疙瘩，即痛风石，甚至导致畸形。更严重的是，尿酸还可能‘伤肾’，引发肾结石或痛风性肾病。”

痛风不能“忍忍就过”。刘燕鹰说，发作时，首要目标是抗炎镇痛。若患者已确诊痛风且尿酸显著升高，急性期可在医生指导下谨慎加用降尿酸药物，但需密切监测，避免炎症加重。若一年发作2次以上，有痛风石、慢性痛风性关节炎或肾损伤的患者，则要采取药物治疗长期控制尿酸。

刘慧兰表示，要保持良好的生活方式，日常要保证食物多样、蔬菜充足，并且要足量饮水。在心、肾功能正常情况下，建议每天饮用2000毫升至3000毫升水，优先选用白水，也可饮用柠檬茶、淡茶、无糖咖啡及苏打水，但应避免饮用浓茶、浓咖啡等。另外，减重、规律作息、充足睡眠均有助于维持尿酸稳定。

(据新华社电)



沙溪古镇

胡超 摄

## 岁月回首

## 陆游：为爱名花抵死狂

□仇士鹏

陆游为海棠痴狂，写下了“为爱名花抵死狂，只愁风日损红芳”的诗句。很难想象，那个印象中满面凄苦、写下“家祭无忘告乃翁”的陆游，也有游戏花丛、“倚锦瑟，击玉壶，吴中狂士游成都”的一面。

陆游对海棠，可谓爱进了骨子里。“成都海棠十万株，繁华盛丽天下无。”陆游的《成都行》描绘了蜀地海棠花开的盛况。在海棠花盛开的时节，陆游颠颠地看遍了碧鸡坊、张园、燕宫等地的海棠，“有花即入门，莫问主人谁”，只要见到别人家种海棠，即便和主人家毫不熟悉，他也径直推门而入，好好欣赏一番，仿佛见了海棠就走不动路一般。这股痴迷劲儿让他收获

了“海棠颠”的雅号。

为何陆游如此痴迷于海棠呢？公元1170年，陆游入蜀，一直在这里待了8年时间。蜀地海棠名满天下，盛放的海棠花上昂然盛放着陆游心中浪迹已久的风流与轻狂。

一方面，海棠以花中贵妃著称，风姿绰约让人魂牵梦萦。另一方面，一切景语皆情语。陆游在一段特别的心路历程中遇见了海棠，它便顺理成章地成了陆游的人格象征。

常言道，世间有五恨，如鲋鱼多骨、金橘太酸等，海棠无香便是其中之一，陆游却在《海棠》中，毅然为海棠翻案：“讥弹更到无香处，常恨人言太刻深。”如此艳压群芳的海棠，为什么总有人抓着它无香的瑕疵不放呢？彼时，陆游因为

北伐无望借酒消愁，难免放浪形骸，竟因“燕饮颓放”的罪名被免了知嘉州的新命。满腔愤懑之下，无香的海棠就成了陆游抒情言志的最佳载体。从此，他自号“放翁”，在可畏的人言面前，彻底展露内心的狂傲——偏要做一株海棠，无香又如何，照样能“蜀地名花擅古今，一枝气可压千林”。那花上摇曳不休的，赫然是一位报国志士的不平之气。

所以当海棠凋落时，他会情不自禁地感叹：“我虽已老犹能狂，伫立为尔悲容光。盛时不遇诚可伤，零落逢知更断肠。”唯有把海棠放在知己好友的位子上，看着它先自己一步老去时，心中泛起的才不是由物及人的感伤，而是两相对比的惋惜。同是天涯沦落人，陆游与海棠渐渐完成了生命对生命的观照与

投射。后来，陆游甚至成了海棠的借代词。“笺竹绿干诸葛庙，海棠红艳放翁花”，晚清诗人赵熙大胆开先河，让“放翁花”成了海棠备受青睐的小名，沿用至今。

1178年，陆游离开了成都，他轻轻吟唱“幽梦锦城西，海棠如旧时”，尽管身体已经离开，回到了故乡，灵魂仍在梦中与海棠相会。在《海棠歌》中，他回忆了从46岁入蜀后赏海棠的点点滴滴：“我初入蜀鬓未霜，南充樊亭看海棠。当时已谓目未睹，岂知更有碧鸡坊。碧鸡海棠天下绝，枝枝似染猩猩血。”还说“何从乞得不死方，更看千年未为足。”从樊亭到碧鸡坊，海棠向他展示了一山更比一山高的绝世之姿，让他忍不住幻想得到不死药，在海棠下一梦千古。

(摘自《北京晚报》)

## 科学新知

## 稻米也能造“血浆”

□吴君

大米是人们餐桌上的“主角”，如今却有了意想不到的新作用——造血。

在血液中，除了水分，最多的是血浆蛋白，其中又以白蛋白为主，它能快速补充人体缺失的液体并维持血管压力的平衡。人在烧伤、大出血或手术后，往往需要注射人血清白蛋白来治疗。

人和水稻天差地别，水稻如何造出“人血”？

“水稻胚乳细胞具有完整的真核

细胞蛋白质加工体系，重组蛋白质的翻译、折叠和修饰都与哺乳动物十分相近。”湖北武汉禾元生物科技股份有限公司创始人杨代常介绍，此前，科学家利用植物成功合成了数十种药用蛋白。杨代常团队将生产人血清白蛋白的基因进行了重新编码。经过修改的人血清白蛋白基因能够“骗过”水稻，注入水稻后，不仅不会受到排斥，还会通过光合作用生产出大量人血清白蛋白。

为了避免人血清白蛋白被水稻细胞里的蛋白酶破坏，团队通过定向

存储技术，将水稻生产的人血清白蛋白输送至细胞内的“安全岛”——蛋白体中保存起来。如今，5公斤糙米能生产出30克人血清白蛋白，相当于1升血浆提取的量。

重组基因的水稻，种植技术和普通水稻类似。杨代常说，每一粒可以“造血”的原代稻种，繁殖3代，生产的人血清白蛋白就有较好的稳定性。经过估算，500粒“造血稻米”种子就能“种”出200多吨人血清白蛋白。从水稻中提取可用的人血清白蛋白也只需24个小时。

水稻可以“造血”，却不能直接

“输血”，因为除了人血清白蛋白，水稻中还有另外4种主要储藏蛋白质，它们与人血清白蛋白性质不同，都不溶于水，需通过纯化工艺去除。此外，“造血”水稻在生长过程中还会产生内毒素，去除重组人血清白蛋白中的内毒素和杂质非常关键。目前，团队把重组人血清白蛋白的纯度提高到了99.9999%以上，且正努力提高不同类型重组人血清白蛋白的提纯工艺，制造针对不同疾病所需的产品。

(摘自《人民日报》)



童趣

张春雷 摄