

陈仓荟萃

明代状元康海为何来西府?

王艾迎

康海,字德涵,号对山、洪(pàn,同“畔”)东渔父,明代西安府武功县武功镇人。明弘治十五年,28岁的康海中了状元,任翰林院修撰,充经筵讲官。后来,因康海与权倾朝野的宦官刘瑾为同乡,刘瑾被杀后,康海受牵连被削职为民。康海善写诗文,在文学史上被列为明朝“前七子”之首。

回到家乡之后,康海常与朋友、户县的王九思在武功和户县一带,以创作戏剧、散曲、诗词为乐。他建起了自家戏班,人称“康家班社”。这个戏班演出的秦腔戏“慷慨悲壮、喉啞音嘶,有阳刚之美、有阴柔之情”,被称为“康王腔”。

康海的戏班十分红火,演出的很多剧本是自己创作的,比较有名的是《中山狼》《王兰卿服信明忠烈》《杜子美游春》等剧本。康海的继室张氏出身乐户,能歌善舞,名震关中。其戏班演员队伍阵容强大,最为有名的是“随身四帅”金菊、小斗、芙蓉、采莲,比较有名的还有双娥、小蛮、春娥、端端、雪儿、燕燕等,深受观众喜爱。

康家班演出的戏“歌有新词、舞有娇姿”,30年来红极家乡,对秦腔的发展产生了深远的影响。康海不仅写剧本,还精通音律,善弹琵琶,被称为“琵琶圣手”。康海在江苏

扬州焦山弹奏琵琶后,倾倒观众,后人遂将焦山改名“康山”,以示纪念。康海一生致力于发展秦腔艺术,不仅建立了自己的戏班,还扶植周至县张于朋、王兰卿夫妇在康家班基础上组建了张家班(又名华庆班),不仅在周至、户县、眉县以及省境内一些地方演出,还曾随陕西盐商、木商到过江浙一带。张家班在历史上活动长达500年之久,直到上世纪50年代还在演出。康海对秦腔艺术贡献巨大,他去世时,家有“借金百余”,而大小鼓却存有300多副。

康海一生好交游,足迹遍布关中。就目前所掌握的资料看,他去过乾县、岐山、陇县、千阳、固原等地。他来千阳,是因为会见兵部尚书翟奎后回家乡武功时路过这里。

翟奎,字仲鸣,号石门,进士,比康海小3岁。翟奎初在朝廷做官时,与康海有过交集,非常欣赏康海的才华,对康海被削职为民十分同情。嘉靖十八年二月,任兵部尚书兼右都御史。翟奎以钦差大臣的身份,带领人员从东到西巡视北部九个边防重镇。在到达固原前,翟奎派人给康海送信,期望在固原与康海相见,以叙离别之情。康海欣然答应。中秋节,翟奎在固原与康海会面。这时,翟

奎61岁,康海64岁,相识时风华正茂,再见时双鬓染霜。两人甚是高兴,一同观看了康海写的《固原鼓楼记》石碑,两人彻夜长谈。因为翟奎公务在身,还要到嘉峪关去,两人只好依依惜别。

与好友分别后,康海往老家武功赶,经过几天的奔波,他来到了千阳县城(今冯坊河西),并住了一夜。第二天早晨,他提笔写诗一首,名为《寄翟石门》:“今日汧阳发,知当宿凤翔。中秋亦何幸,同子浥清光。颯(yàn)外来旌节,云间下凤凰。白头疏旷久,徙倚望原冈。”这首诗描述了康海的行程,也写了自己会见翟奎的感受,意思大致是:今天我从千阳出发,当在凤翔城住宿。中秋节何等幸福啊,同您在一块度过了美好的时光。山外来了钦差大臣,云间飞来凤凰。我稀疏的白发任凭风儿久吹,还在徘徊回望着山冈。

第二年,康海溘然长逝,享年65岁。他的一生,文学成就颇高,著有诗文集《对山集》《中山狼》等,散曲集《汧东乐府》、杂著《纳凉余兴》《春游余录》等,尤以《武功县志》最为有名,还为《凤翔府志》写了序。

应该说,康海来西府不止一次。但这次,他留下了一首美妙的诗歌,让宝鸡人加深了对状元康海的美好记忆。



清代两位诗人诗赞万阳村

秦紫

万阳村地处扶风县西界,属于城关街道管辖,与岐山县益店镇接壤,是关中道上的一个大村,9个村民小组有2800口人。素有“七晁村,八宋村,数不清的万阳村”之说。

万阳村的地势很特别,像一面凹陷的簸箕镶嵌在关中平原上,地形与古卷阿如出一辙,不同的是敞口朝东。“箕”宽约两公里,边框很高,有些地方达到几十米,冬季正好遮挡住凛冽的寒风。“簸箕”里面较为坦荡,但中间有一道自东突出的土梁,末端延伸到“簸舌”处,仅有二三十米宽,将“簸箕”里面的沃土良田隔离成U形地貌。村庄中,一汪清澈的溪水蜿蜒盘旋,迂回曲折,据说此水发于西三十里开外的周公庙润德泉,历代当地人把“簸箕”叫万阳池。

清代《扶风县志》里记载,清代诗人王豫嘉的《题万阳池》,形象地描写了当时的万阳村幽美的自然景色。诗中首写自己探寻万阳池的由来:“幽去不在远,偶来乘兴深。大火方西流,凉雨清我心。”接下来具体描写了万阳池的自然景色:“人谷似辘口,豁然景物新。溪流仅没足,逶迤若巨津。葭莩动微风,众草起秋阴。”又写万阳池父老在这块故土上辛勤耕耘的情景:“野圃饶鲜蔬,新田勤耕耘。父老四五辈,含情劳壠垌。且谓此地僻,不弃愿卜邻。”接着,进一步续写万阳池水利之便:“高爽泉脉竭,卑注放四垣。经营洋且周,相彼水西滨。”最后

展示万阳池丰收的景象和群众喜悦的心情:“忽闻哀蝉急,蔼蔼柿成林。霜红有佳日,再过莫厌频。”

一方水土养育一方人。万阳池的良田沃土滋养着万阳人人生息繁衍。万阳人自古以来

植业、建筑业齐头并进,产业发展呈现多样化,美丽乡村建设如火如荼,群众生活日益富裕,万阳人构筑的美好生活就像芝麻开花节节升高。

万阳村是周原大地古老村落之一。据传说,居民大多

以万棵,到了夏季,树木郁郁葱葱。清代诗人刘翰芳在《万杨树》中曾这样描写:“万树垂杨远插天,碧于水色绿于烟。携樽六月全无暑,闲傍溪鸥一晌眠。”万棵笔直的杨树直插云天,枝繁叶茂,绿树成荫,苍翠



耕为生,曾兴起了许多作坊,有不少编织匠、皮匠、铁匠、木匠等民间手艺人。新中国成立后,群众文化生活兴盛不衰,从上世纪的文艺宣传队到如今的锣鼓队,群众文艺颇有盛名,窑洞里唱出了红遍西府大地的铁嗓子。近几年来,万阳人勤奋耕耘,养殖业、种

为明朝洪武年间由山西大槐树迁来,朱、李、刘、杨、张五大姓氏,均按自然村居住。关于移民,如今老年人还唱着流传下来的民谣:“问我老家在何处,山西洪洞大槐树。祖先故居叫什么,大槐树下老鹳窝。”

万阳池曾有片杨树林,数

欲滴的树叶像被水洗过一样。夏天,携酒来到这里,边喝酒边乘凉,看溪水里的鸟鸥怡然自得地飞翔,慢慢睡了过去,真是一幅快意宜人的画面。

万阳村最早叫万杨村,也许就是因为这片杨树林,至于为何改为“万阳”,那就不得而知了。

一把芫荽和一碗臊子面

辛克

老家头门前有菜地,整个冬天看不到多少绿色,寒冷干旱的季节不适合蔬菜生长,能耐寒的不过是趴在地上的菠菜,还有那一簇簇已经被低温“折磨”得发紫的芫荽。菠菜常见于饭桌上,芫荽就没有那么普遍了,奇特的味道让相当一部分人嗤之以鼻,但恰恰是这种“异味”成就了芫荽独一无二的特殊地位,“香菜”是老百姓给予芫荽至高的评价。

芫荽与葱姜蒜当属“调味品”系列,一碗西府臊子面不加芫荽完全是两种味道。传统臊子面是没有把芫荽当成作料的,韭菜倒是最常用,一来配色,二来提味。若是把芫荽当作“漂菜”,厨房的女人在家里一定有绝对的话语权和决定权,这是敢于用芫荽调配臊子面味道的泼辣女子。煎汤漂着绿生生的芫荽,升腾着扑鼻的奇异香味,打小不喜欢芫荽的男人得硬着头皮吃完这碗“升级改造”的臊子面,总不能为了一把芫荽和媳妇“打捶骂仗”,活人过日子就是磨合包容的过程。头一遭

芫荽臊子面吃过了,接下来就会有第二次、第三次,慢慢地,男人就习惯了有芫荽的饭食,以至于去别家吃饭,遇上臊子面没有芫荽,舌尖空落落的,顿觉味道淡了不少。

萝卜青菜,各有所爱。芫荽不见得人人喜欢,饭馆吃面,一口面一瓣蒜的食客比比皆是。只要嗅到一丝一缕的蒜味,立马放下碗筷,避而远之的也大有人在。毕竟,不是每个人成长的家庭都有大蒜、芫荽相伴,这与饮食习惯有着密不可分的关系。

早些年在一所乡村小学任教,干了好几年的灶夫,因家中变故,半学期撂了挑子,全校十几人的一日三餐成了头等大事。校长几经波折,终于在邻村找了位四十来岁的

妇女接替灶房的一应事务。新灶夫第一天“上岗”,特意做了顿臊子面。当大家走进空间不大的灶房,灶夫把一碗红油白面绿菜的臊子面双手捧到,刚刚还笑逐颜开的这位同事瞬间阴沉下脸来,他瞪着眼睛往碗里看看,慢吞吞地说道:“臊子面怎么还放芫荽?”话说完,背着手,转身出了灶房。

灶夫满脸窘迫。本想第一天做饭,图个高兴吉利,给大家做一碗臊子面,不承想好事弄砸了,有人不吃芫荽!我们几个才不管三七二十一,端起一碗碗精致的臊子面,一溜蹲在灶房外的房檐台上,啜溜啜溜啜起面来。

灶夫脑瓜子转得快,她手脚麻利地盛出一盆面汤,按照臊子面的标准配置,另外给那位同事“搭”了一盆汤。不过,这次没有放芫荽,倒是多放了几勺臊子肉。自从那顿臊子面之后,我对芫荽有了全新的认识,这也彻底颠覆了我二十几年的臊子面印象,有芫荽的臊子面真的是别具一格。只是,在学校灶房仅仅吃了一顿有芫荽的臊子面,自此以后,芫荽消失得无影无踪。

我对芫荽的眷恋又转移到家里,母亲做的臊子面开始加入新的作料。

芫荽可以单独做菜,这是我最近发现的食谱。老家门前菜地的芫荽经历几场春雨之后,几乎是蹿节子疯长,乍一看,哪里能分辨得出是冬季不起眼的芫荽。没有开花之前,嫩芫荽可以生吃,那种浓郁的味道让人回味。将折回来的芫荽嫩茎清水淘洗,滤去水分,切成一厘米长的小段,依次放入盐、糖、生抽、醋、青椒段,滚油烫烫,搅拌均匀,一道鲜香生脆的凉拌芫荽上桌了!一碗白粥,就着凉拌芫荽,甜甜的,鲜的鲜,白粥可以中和直入喉咙的异香,让留存于唇齿间的芫荽久久回味。