

【话人物】

“小叫天”将错就错

著名京剧表演艺术大师谭鑫培先生艺名“小叫天”，被誉为“京剧界鼻祖”，他一生演出了大量剧目，唱念做打样样叫好。他不但演艺精湛，而且具有高超、巧妙的应变能力。

一次，谭先生演出《黄金台》，讲的是战国时期齐国名将田单舍命救主以及用火牛阵大破燕军的故事，他在剧中饰演田单。

这本是谭先生的拿手好戏，可忙中出错，匆匆登场时忘了戴乌纱帽。他自

己并没发现，可台下懂戏的票友和观众却感到诧异，禁不住叫出了声：“呀！”

虽然在聚精会神地演戏，可台下的异常还是被他捕捉到了，他立马意识到什么地方出了问题。几乎同时，他瞬间反应过来，问题出在自己的头上。

这是重大失误，可重新回去戴乌纱帽显然是不可能的，那会贻笑大方。只有在台上不露痕迹地临场发挥，才是最好的补救办法。毕竟是演技炉火纯青的艺术家，面对纰漏他丝毫没有慌张，伴着鼓点，迈

着台步，然后灵机一动，字正腔圆地来了一句念白：“国事乱如麻，忘了戴乌纱。”

此语一出，台下的票友和观众松了一口气，随即爆发出了热烈的掌声，频频叫绝。

就这样，失误被巧妙地掩饰过去，还与剧情十分贴切。仅仅十个字，不仅化解了尴尬，而且扭转了危机。

人生在世，失误在所难免。关键是，出现失误后如何应对。慌里慌张，不知所措，失误会无限放大；临危不乱，随机应变，才能扭转乾坤，逢凶化吉。

□赵盛基

【新研究】

多吃植物性食物可能有助心脏健康

美国一研究团队在新一期《美国心脏病协会杂志》上发表报告说，他们在1987年至2016年间对1万多名美国中年人的饮食习惯、心脏健康状况等展开研究，这些人在研究开始时均无心血管疾病。结果发现，与吃植物性食物最少的人群相比，吃植物性食物最多的人群患心脏病、中风等心血管疾病的风险要低16%，因心血管疾病死亡的风险低32%，总体死亡风险低25%。

研究表明，人们或许并不需要完全放弃动物性食物，多吃植物性食物，少吃动物性食物就可能降低心血管疾病的患病风险。但前提是选择的食物营养要丰富，且添加的糖、盐、胆固醇、饱和脂肪及反式脂肪含量较低。例如，薯条或加奶酪的菜花比萨虽是植物性食物，但营养价值较低，含盐量较高。相比之下，未经加工的食物，如新鲜水果、蔬菜和谷物是不错的选择。

据新华社

【新物语】

蒲草青青

蒲草又称香蒲，是一种极易被忽视的卑微生命，只要有水的地方就可以生长，碧绿的、扁扁的叶子，看上去很柔弱，但总是直挺挺地向上生长。

春天水还冷时，蒲草就开始发芽，毫不羞涩地钻出水底淤泥。初生的蒲根茎肥大脆嫩，采上来，剥去表皮，就是鲜嫩的蒲菜。家乡人们喜食蒲菜，对它独特的清香有着莫大的热情，或焯或炒或蒸或熘，开发出许多的做法。儿时我曾经和同伴们采过蒲菜，尽管河水冰凉，但是大家却一点也不怕，每天都会采上两大捆蒲菜，连夜送到县城的菜场，第二天就会销售一空，变成城市餐桌上的美味。

蒲草生长速度很快，盛夏时开花，花是一种艳丽的黄色，称为“蒲黄”，湿湿的，孩子们折下来涂抹在脸上，就如同唱戏的油彩，大家变成一帮大花脸，欢笑着，追逐着，仿佛在耍精彩的猴戏。

开花过后，就会长成笔直圆润的蒲棒，这些蒲棒割下来晒干，有两个用途。在过去，夏天时候蚊子肆虐，大家舍不得买蚊香，夜晚乘凉时就会把晒干的蒲棒点燃。正常一根蒲棒要燃一两个小时，那微微的烟和淡淡的味，使蚊子不敢近前，真的是既环保又经济。大量的蒲棒晒干后，大婶们喜欢把它们揉碎，套进枕头里，柔软舒适，尤其是新生婴儿枕，孩子睡这样的枕头不会长成扁头，非常有利于头部发育。

连接着蒲棒的就是长长直直的杆子，圆溜溜的，人们就地取材，用针和线把它们穿起来，然后裁成圆形，就是一只天然的盖子，多用作锅盖或者米缸的盖子。记得小时候，家家户户都用这种锅盖，轻巧耐用、绿色环保。随着生活条件的提高，现在人们都买现成的钢化玻璃锅盖，这种蒲杆的锅盖已经不多见了。

蒲草的收割一般在八月份，这时候蒲叶的韧性最好，成捆的蒲草晒干以后，可以编成蒲席、蒲鞋、蒲包等等。以前豆腐坊做豆腐的包就是蒲叶编的，一包新做的豆腐打开来，表面都保留着蒲叶的印痕，很有韵味，那豆腐吃到嘴里，仿佛还有蒲叶的清香。

爱情长诗《孔雀东南飞》中有流传千古的名句，“君当如磐石，妾当如蒲草，蒲草韧如丝，磐石无转移”，这是香蒲与生俱来的气质，有着柔如水、韧如丝的绵绵情感，有着渴望真情感恩大地的真挚情怀，留给人们无尽的遐思与深深的向往。可惜到了秋后，蒲叶基本上成了烧锅的柴火。如今，人们都用上液化气或者电饭煲、电磁炉，蒲草的这点作用也在逐渐消失。但是，这并不妨碍它顽强地生长，为的是给人们的生活增添一些动人的绿色。

□谢汝平

人造“舌头”能辨假酒

英国格拉斯哥大学研究人员领衔的科研团队利用金属的光学特性，研发出可分辨不同威士忌间细微差别的人造“舌头”。这项技术未来可用于假酒识别和其他食品安全监测，以及品质控制等领域。

在这一发表在《英国皇家化学会期刊》《纳米尺度》的最新研究中，科研人员将金和铝两种金属切割成超微结构的细微薄片，然后把它们排列成棋盘状，形成人造“舌头”的“味蕾”。

研究人员将不同的威士忌样品倒在这些人造“味蕾”上，并测量它们在不同液体中吸收光线的情况。通过分析其中的细微差别，研究人员就可识别出不同品种的威士忌，准确率超过99%。

据新华社

半岛都市报

电话播一播

24
96663

问题全解决