

◇ 亦文亦画 方英文专栏



方英文，中国作协会员，陕西省作家协会副主席。毛笔写作，书文双美。有各类作品五百万字，以三部长篇小说《落红》（获首届柳青文学奖）《后花园》（入围八届茅盾文学奖）《群山绝响》最具影响。散文代表作有《种瓜得豆》《短眠》《偶为霞客》。有英文版小说集《太阳语》，阿拉伯文版小说集《梅唐》。

◇ 营闲事 王亚专栏



王亚，作家。作品散见于《天涯》《芙蓉》《雨花》《滇池》《散文选刊》等，出版有散文集《茶烟起》《营闲事》《声色记》《此岸流水彼岸花》《一些闲时》《今生最爱李清照》等。

◇ 早尔晚施 许冬林专栏



许冬林，中国作家协会会员，散文作品发表于《十月》《散文》等刊物，著有散文集《日暮苍山远》《养一缸荷，养一缸菱》《忽有斯人可想》等十部，及长篇小说《大江大海》等。

夜里睡前，抓一把绿豆浸泡之。早上起来，打火开煮，转身洗漱。五分钟后，再抓一把米，淘洗干净，汇合绿豆锅同煮。绿豆个头小，但是脾气硬倔，所以要提前软化。

文火，让其自熬吧。戴上口罩，下楼，出门散步。清洁工橘色衣装，正在清扫着。夏季落叶不多，笤帚嘶嘶啦啦地划着，如给地面搔痒痒。

街上行人很少，多是摩托车。看腕表，六时五分，一辆公交车驰过身边。公交首班六点半嘛，怎么提早了？收到青年作家李荣问早安表情，才知公交早发之原由。李是中学老师，恍然醒悟今天高考。

于是问荣老师是否监考？答是。边走边复：“建议监考官面色喜悦，猫步无声，睁只眼闭只眼最好不过。”回复：“呵呵。”

以我体会，考场上凡夹带者、窥抄者，即使未受呵止，也考不出好成绩来，

子瞻在黄州，好白煮鱼。

子瞻煮鱼有法：以鲜鲫鱼或鲤鱼治斫，冷水下，入盐如常法，以菘菜心笔之，仍入洋葱白数茎，不得搅。半熟，入生姜萝卜汁及酒各少许，三物相等，调匀乃下。临熟，入橘皮线，乃食之。其珍食者自知，不尽谈也。

由此一看，老苏这煮鱼法讲究的就是一个“鲜”字。鱼须鲜活，得是鲫鱼或鲤鱼才行，大约取其肉质细嫩，汤色肥白。水须冷水，冷水贵活，活水活鱼汤更鲜。菘菜心与葱白亦得一个“鲜”与“嫩”，菘菜心就是白菜心，不但鲜嫩，还清甜。原材料便是这些了。

就剖鱼破肚，刮鳞抠腮，斫块下锅。若是鲤鱼，最好抽了筋。“鲤鱼不抽筋，又发又膻腥。”这还是祖父的话。我小时候把“膻腥”听成了“伤心”，一直疑惑着，不抽筋为什么还伤心呢？我以为鲤鱼筋大约跟洋葱似的，让人“黯然销魂”。抽筋的法子我倒知道。在鲤鱼两

早晨常常赖床不起，黄昏又喜欢赖在办公室不肯离去。

眼看着，一天将尽，一周将尽，一年将尽。我独坐黄昏里，垂死抵抗，希望还能抢下属于今天的一点时间边角料。我知道，当我往花盆里泼掉残茶，关了灯，带上门，随着嘭地一声门响，身后的一天被清空归零。这一天，将永不再来。

每一天，都是一场决绝的告别。

我在办公室的阳台上种了紫茉莉。紫茉莉生长极快，仿佛乡下女孩一般，早早就能持家。只两三个月的时间，一棵两三寸长的花苗，便可以嗖嗖地蹿成两三尺高，且还蓬蓬撑开一片绿荫。

不舍和焦虑时，我便去看紫茉莉。紫茉莉黄昏开花，在合肥这样接近北方的空气里，紫茉莉下午5点就可见花蕾，小花伞似的，跃跃欲试。若是等到六七点钟，便可以足足欣赏窗台外的一场盛大花事。是的哦，这花事盛大，虽然只我一人光临紫茉莉

一把绿豆一把米

因为平时没用功。好比传球，明知对方接住的可能性不大，但你还是该把球传给对方，只图个你自己慈心尚在。

太阳正在起妆，浅霞洇渗东方。湛蓝的天幕上，游弋着绉绉白绢似的云。季节虽然酷热，而清晨却是爽快。风梳双颊，感觉分外贴心。

厨房里熬着粥，不宜走远，就转这好几个小区合成的四方圈儿吧，如同早市上切回一块豆腐。

与重庆天津比较，西安真是一个直线加方块的古城，南就端南，北就直北，不易迷失，问路也方便。只是如今摊煎饼般扩张了，已难延伸端正方直的格调。连我这样的老西安赴会，手机地图分明显示到了，依然要自转好几圈，无头苍蝇似的。

街对面是家快捷酒店，一个拉杆箱口罩男朝门口走去，上完台阶又退下两级，偏了脑袋打手势——顺其手势望去，那棵树下，也是一个女口罩拉杆箱，

煮鱼法

侧腮下和尾鳍前各割一刀，皮下鱼肉内有一个白点，就是鲤鱼筋了。以指腹在靠近白点的地方轻拍几下，那白点便吐出来一线，指甲掐了白线缓缓抽便是。

老苏将鱼整治好，就着冷水下锅，顺带把盐也放了，又将白菜心杂在其间，再丢几段葱白。煮鱼先搁盐这点，按我祖父的话讲，也是有疑义的。祖父讲，治鲜味应迟放盐。譬如，鱼虾蟹以及各种蔬菜，盐搁得早了，咸鲜味是多了，而食材原本的鲜味则减损了几分。祖父讲这话时，已经历了人世诸般跌宕，也比黄州时的老苏老迈许多。世事与年岁掺和熬煮了八旬有余后，他知道，淡味即至味。

祖父也以冷水煮鱼，就只放姜葱蒜和一些红椒，出锅前撒盐，再略淋一些茶油。鱼汤又鲜又白，可以泡三碗饭。

还是继续看老苏煮鱼。活火烹，不得搅，待鱼半熟后，将生姜汁、萝卜汁、黄酒各三等分，倒入小碗中，搅拌

等花开好，我就回家

的盛开。

我每天赖着不肯下班，慢慢就有了强大的理由：等着紫茉莉开花。

等花开好，我就回家。

如果我不在场，这一场盛放，该有多寂寞。

紫茉莉真是一种寂寞清幽的花。暮开朝谢，最容易错过喝彩与掌声，这是一种从种子萌发的那一刻起就已注定好的命运。

黄昏是座岛屿，所有的人都像河流一样侧身而过，各有水路——我和一盆紫茉莉，在黄昏里逗留相望。当室内的灯光照亮一朵朵伞形的花冠，我感觉有许多个乡下的小姑娘，来趴到我的窗台，将我探望。

少年时，就爱种紫茉莉。那时的紫茉莉，没有命运感。

在我们乡下，这种暮开朝谢的花儿，我们不叫它紫茉莉，而是叫它“洗澡花”。在夏天，在乡下，在傍晚，我们女孩子在屋子里洗澡，“洗澡花”在窗外静静地盛开。我们洗过澡，摘了

斜倚树身，轻摆玉手。男口罩这才进了酒店。从心里祝福他们幸运地生活在这个和平自由的好时代。也许二人穿过了大半个中国呢——高铁真好！

进门时看表，走了二十三分钟，两千七百零六步。厨房里荡漾出粥香，袅袅亲人。取来一碗，刚好盛满。就着榨菜，汲溜生脆；饴口润肺，纸言难状。

我曾说过凡是不能吃进腹中的，都是身外之物。所以我所食者，大抵百无禁忌——除了怪异可怖的东西——逢甚吃甚，无论贵贱，绝不挑剔。时间一久，纵然美味佳肴，入口并无舒坦感，反觉囊中如一帮杂七杂八的人物同挤一车颠簸山路，不舒服！经过反思，原因六个字：吃多了，吃乱了。

绿豆是大地的神物，白米是水田的仙品。绿豆白米粥，实乃第一流水土，无愧优秀清道夫，食后通体清芬如神仙，刚柔兼济。

均匀，倒入锅中。将起锅时，再把事先切好的橘皮丝撒进去，用以去腥。这就可以停火出锅，一享口腹之福了。

老苏家的鲤鱼煮还有一样做法，细切丝，制成鱼脍生吃。做鱼脍的是苏夫人王弗，这做法倒是杜甫他们家的，称作“银丝脍”。老苏他们家也有一道“玉糝羹”与之齐名，谓之“杜老银丝脍，坡翁玉糝羹”。“玉糝羹”其实就是芋头羹，是苏过的拿手汤羹。

朱彝尊《食宪鸿秘》里有一道鲫鱼羹，看着似乎不错，就是麻烦了些。得先将鲫鱼焯熟，再去骨，一点点撕碎鱼肉。又将香菇、鲜笋切丝，与鱼肉同煮，为去腥，还得加些花椒、料酒之类。哎呀，真是又软烂又重口。我实在有理由相信，朱彝尊撰这本《食宪鸿秘》时必定年岁已高，又长年做着富贵闲人，才能想出这“磨牙”的做法。老苏这会儿在黄州，正幅巾芒屨，与田父野老相从于溪谷之间，可无心“磨牙”。

紫茉莉，用狗尾草串上，串成花穗，挂在脖子上。

月色上来，我们躺在竹凉床上，紫茉莉的香气柔柔细细的，也敛在耳鬓，敛在暑热渐退的夜气里，敛在茂密虫声里……我们睡在月光、花香与虫声里，不知每日都是告别。

如今，我早已不是乡下的小姑娘，中年的风尘在肩，疲惫和焦虑常常将光阴笼罩。可是，好在我还有几棵从乡下移栽来的紫茉莉，低调素朴却暗香袅绕、暗自芳华的紫茉莉，像是从前的那个我，身居乡下的那个我，豆蔻年纪的那个我。

一棵旧年的紫茉莉，穿越风烟弥漫的时空，来与我相伴。

等紫茉莉开好所有的花儿，我收工回家。每日都是告别，我用凝望，不负一朵小花的盛放，在凋谢之前。

我也告诉自己，别急，别急，莫慌，莫慌。晚归的路上，闻一闻离别的花香……