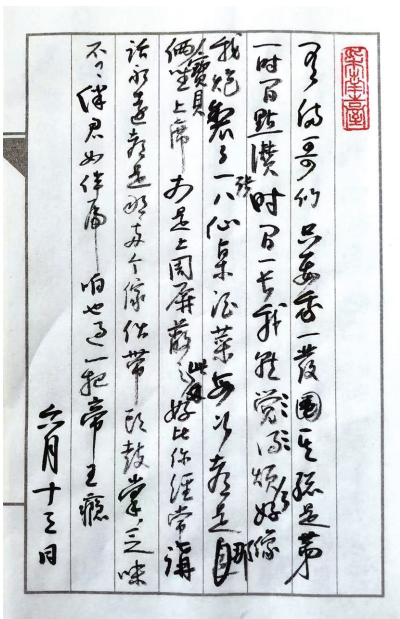


◇ 亦文亦画 方英文专栏



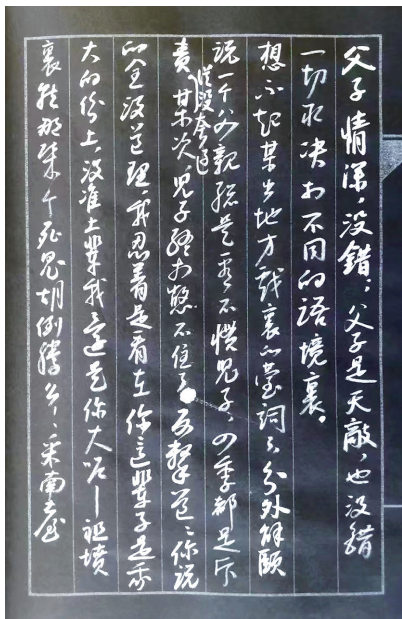
方英文，中国作协会员，陕西省作家协会副主席。毛笔写作，书文双美。有各类作品五百万字，以三部长篇小说《落红》（获首届柳青文学奖）《后花园》（入围八届茅盾文学奖）《群山绝响》最具影响。散文代表作有《种瓜得豆》《短眠》《偶为霞客》。有英文版小说集《太阳语》，阿拉伯文版小说集《梅唐》。

有俩哥们，只要我一发圈，其总是第一时间点赞。时间一长，我就烦了。好像我炮制了一张八仙桌酒菜，每次都是那俩宝贝坐上席。于是上周屏蔽之。此好比经常讲话，永远都是那两个家伙带头鼓掌，乏味不？伴君如伴虎，咱也过一把帝王瘾。六月十三日。



手札二楮

父子情深，没错；父子是天敌，也没错。一切取决于不同的语境里。想不起某出地方戏里的台词了，分外解颐。一个父亲总是看不惯儿子，四季都是斥责，从没夸过。某次，儿子终于憋不住了，反击道：“你说的全没道理！我忍着是看在你这辈子是我大（父亲）的份上，没准上辈子我还是你大呢——祖坟里就那几个死鬼胡倒腾么！”采南台。



◇ 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。

“马行顿蹶”即为“笃”，这是《说文》里的解释，似有状貌，是敦厚的老马“的笃的笃”缓缓行，让人觉得踏实。“笃”大约是慢慢细致的日子，像木心先生的《从前慢》。“车马邮件都慢”，冬日凌晨卖豆浆小店厚布帘底下钻出来一股暖香，在寒气里热腾腾冒着，熨帖而笃定。或者是老老实实寡言的中年男子，最是沉得住气，往往将事情做得停停当当了，你才后知后觉。他也并非全不善言，只须得遇见投契之人，有一搭无一搭也可以连朝语不息。他像一个容器，能让惯性滴落的雨水有了承载，让它们只管跌坠便是，全不用担心是否在跌落的途中就蒸发了，或者四下逸散不得归止。甚或淫雨霏霏，连亘数日，看似不管不顾，也无从收束。未必不也是一种笃然，雨自连绵，总有大地在底下接着，再经由沟渠溪流江河奔向大海。他也是那大地，一份笃定几乎可承载一切。实则生活素常里都该存着一份笃

腌笃鲜

定，若能得之，便可从从容容走人生。譬如楼下有人掌一把大竹扫帚一下一下叉路边的落叶与尘灰，叉几下就拢一堆树叶，扫帚叉地的声音有节律地“欸——欸——”。春阳从树的枝缝间漏下，照着他的橘红马甲，再投到脸上，脸映得古铜一般，竟有了摩挲出来的包浆一般的光泽。一辆车稳稳地驶过，又有人提溜着一袋子小菜慢笃笃地走过斑马线。将暮的阳光将略有些佝偻的老太和她牵着的剃光头的小孙子的影子拉得长长的，老太的影子是蹒跚的踱步，小娃娃一蹬一蹬。风吹过树梢，枝叶轻摇，树下叉地的声音依旧一下一下，“欸——欸——”。一切都是日子安稳的模样。而我，炉子上正炖着一锅怀化腊猪腿版腌笃鲜。“腌笃鲜”是江浙菜，从字面看，有腌有鲜，大致以咸肉、鲜肉、春笋或冬笋为主要原材料。我分别做过上海咸肉版、湘西腊排骨版、怀化腊猪腿版腌笃鲜，倒是后两样似乎比第一

样更“正宗”，还是食材更纯正。纯正的食材就如纯笃之人，足堪信任。腊排骨或腊猪腿滚水煮几沸，除些咸味与烟火味，与鲜排骨、嫩春笋、老姜片一齐入锅，武火煮，文火炖，须慢慢细细笃悠悠。上海话里有“慢笃”一词，说的就是做腌笃鲜的和缓节奏吧？沪上软语轻轻嘱一句：“弗要急，慢笃。”再急火焦躁的心，也能被搓揉得渐渐和缓。做腌笃鲜时，“笃”字亦有了拟声意味。火在底下“笃笃笃”燃，锅里的汤“笃笃笃”沸，火是细火，汤泛松风。就这么一直一直“笃”，汤色一点点肥白腴润。待白得稠了，就可关火了。腊肉的咸味里暗合了排骨的鲜腴，鲜肉“笃”得酥软时更包裹了腊肉的烟火气与春笋的清鲜，春笋则将各样鲜都占了，鲜馥无比。就盛一碗，一口腊肉一口鲜肉一口笋，汤必得留到最后。腴白的汤滋味一重又一重，每一重里都有安然的满足。一碗落肚，嘴巴同肚子打了个商量：“再来一碗？”肚子回答：“好！”极笃定。

◇ 草木慈悲 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。

苏轼的《惠崇春江晚景》（其一），我从前一直把它当作一首美食诗来读。一杯桃花茶，一钵老鸭汤，最重要是还有江村的野蔬：一盘炒蒌蒿，一盘肉烧芦荻笋。当然了，还有现在因为长江禁捕而无法食到的江鲜河豚。竹外桃花三两枝，春江水暖鸭先知。蒌蒿满地芦芽短，正是河豚欲上时。历来，人们都说“正是河豚欲上时”是苏轼想象之笔，是一处虚写，可是，我以为，虚写的笔墨还不止这一句。我一直疑心，那句“蒌蒿满地芦芽短”也是苏轼根据自己的生活经验，尤其是美食经验，来推测或联想的。试想，在这幅春江晚景图的画面下方，那些一粒粒细小的墨点子，天知道是草还是苗，江边的植物可多了去。可是，苏轼说，是蒌蒿，是芦芽。因为有经验，因为在江边生活过，甚至因为，他还吃过，且喜欢吃。前不久，读一位女作家的文章，也提到了这首《惠崇春江晚景》（其一），女作家说这最后两句里，苏轼由蒌蒿和芦芽，于是想到画里没有的河

蒌蒿与河豚

豚，她说因为河豚食用蒌蒿芦芽则肥。我一个江边的土人，读到此处，忍不住莞尔。说河豚吃芦笋尚可，不过要等春水涨上一大截，河豚才能吃上。但是，早春的河豚要想吃上蒌蒿，那脖子真不是一般的长。芦苇是水生植物，可以生长于浅水、沼泽和滩涂之处，但是蒌蒿一般生长在相对湿润的江边沙地上，生长的位置一直比芦苇要高。河豚要想尝一口蒌蒿的青，还得要等到夏汛时，只是那时，蒌蒿已老，想必色味都已不好。春日里，蒌蒿、芦荻笋和河豚，都是时鲜食物，同时上市。烹制河豚时，要略微多放些水。我们这里，是放江水的，江水煮江鱼，不用酱油上色。烹好的河豚汤，汤色奶白醇厚，香极鲜级。苏轼的学生张耒在《明道杂志》中写，长江一带土人食河豚，“但用蒌蒿、荻笋即芦芽、菰菜三物”烹煮。他大约不知为何这样烹煮。我也不知这种煮法在宋时是否属实。反正现在，我们不这样大杂烩地烹煮。现在，这最后两句诗，我们是要至少做成三道

菜的：蒌蒿炒臭干子，春韭炒芦荻笋或咸肉烧芦荻笋，白煮河豚。我以前吃过的几回河豚，里面都没有放杂物，以求其味纯正。长江不禁捕时，我买江鱼烹煮，除了放点姜用来去腥，然后只有油、盐少许，其他皆不用。好的食材，仪态万方，一人撑起一个舞台，是根本不需要配角来起哄的。但是，河豚是有毒的，得有资深烹制河豚的厨师在清理时要清除干净它的肝脏、眼睛、血液等有毒部位。如此，吃河豚，其实是担着一份危险的。但是，上天安排万物生长，常常会有完美的构思。据说，蒌蒿有解河豚毒的功效。所以，水里有河豚，岸上便有了蒌蒿。关于蒌蒿，除了食其嫩茎，还可食其根。深冬，草木萧瑟，风雪将至，去江边的沙地上挖蒌蒿根，似乎是抄了近道去打探春的消息。春天，是从地底下一寸一寸长出来的。沙土松软，翻上一锹，那些雪白的蒌蒿根，白如梨花，玉簪一般，散发着泥土和植物经脉的浓厚芳香。我想，苏东坡那样的美食家，一定也是吃过吧？