

◇ 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》。

地震是来自太阳的爱情

欧美的一些科学家为了激发灵感，经常邀来科幻作家座谈。而科幻作家呢，实际上并不怎么懂科学的，至少不大懂得技术层面的科学。但是他们擅长奇思妙想：管他可能不可能，先想出来再说！

冥王星由于不符合行星的定义，被开除了。太阳的铁杆追星族，如今被认可的有八个，即金木水火土五星，加上地星、天王星和海王星。在楚辞神话里，太阳神被称为“东皇”。那么东皇的八个追星族，不妨看成是太阳的八个妃子。太阳的品格是普照万物。太阳是公正无私的。太阳对于妃子们的爱，是一视同仁的。太阳宠幸某个妃子的时候，某个妃子就激动不已。

这个激动不已，就是地震。当然发生在金星上可叫“金震”，水星上可叫“水震”。

地震给栖居在地球上的生灵带来巨大的灾难。所以如上的幻想解释，是有失厚道的，因为此般表述貌似诗意，实则残酷。我的核心意思是：宇宙间的一切动态，无论宏观动态还是微观动态，均由内外之力合作而成。



庚子立夏日

方黃文

◇ 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。

食鱼帖

多刺的鲃鱼我没吃过，也不知究竟鲜美至何？湘江中有黄尾鱼、翘嘴鱼，也最是多刺，偏极鲜美。

老苏吃过鲋鱼，说“风味胜鲈鱼”。老苏煮鲋鱼又有一法，“芽姜紫醋炙鲋鱼”。初读此句，更不得法。这样的鲜食，以“炙”法烹制岂不是暴殄天物？细想来，此“炙”大约可理解为烹炙，烹煮。想来鲋鱼当宜清蒸，仔姜紫醋也只作为最简约的佐料。因为，从来至美之物，皆利于孤行。这是李渔的话。不过，李渔主张鲋鱼应该鲜切作鱼脍来吃，因其肥美。他认为适宜切鱼脍的还有鳊鱼、白鱼、鲢鱼。而鲟鱼、季鱼、鲫鱼、鲤鱼等以鲜见长的，则宜清煮作汤。这话似乎有毛病。以鲜见长的鲤鱼鲫鱼等作汤是不错，但古人吃鱼脍多讲究选用肥美而少刺的鱼，譬如松江之鲈。李渔又似乎不大喜欢吃鱼，他说脍不如肉，肉不如蔬，因为蔬菜最天然。这话似乎又有毛病。

鲇鱼多刺，幸好有鲈鱼。秋风起

以此推导，地震是由地球内部的力量与外部的力量合谋而生发的。地球外部的力量，肯定首先来自太阳。

作为地球的美丽丫鬟，月亮一直操纵着大海的潮涨潮落，以及女人例假的周期——正所谓“月经”一词的来历。

也许是太阳与月亮，联袂导演了大地的震撼。

时，鲈鱼就肥了，可起莼鲈之思，据说鲈鱼最好是松江之鲈。松江的鲈鱼“长三尺余，生鲜可爱”“四腮……肉白如雪，烹之不腥”。

老苏在惠州吃的鲈鱼肯定不是松江之鲈。那天，他拎了白酒和鲈鱼，去了惠州知州詹使君府上。使君以枇杷、槐叶冷淘招待老苏，又将他带的鲈鱼治了鱼脍放置在冰盘之上，酒就是老苏带的白酒，名为“桑落”。枇杷且不说，是老苏爱的，槐叶冷淘则是一种以槐树叶捣汁和面做的冷面，再就是鲈鱼脍了。吃食仅几样，酒也只一壶桑落酒，老苏并未写如何吃得酣畅，只道一句“醉饱高眠真事业”，可知乐在其中。

在吃上面，老苏实在是一个“可塑性”非常强的人。做得了老饕，“食不厌精脍不厌细”，也能择了东坡菜蔬挖了山笋芋头聊以充饥。从可塑性来看，鱼似乎也有相似性。煎、炒、烹、炸、溜、蒸、煮、烤、烧，整条、斫块、切丝、片刀，生的、熟的，哪样都行。为便于藏储，还有鲈鱼、醋鱼、鱼干……能登帝王将相庖厨，也可入贫汉乞儿腹肚。

梅 心

贪欢。少时的心,清清浅浅,盛满了生命里最初的点点滴滴的欢。

待识字读书，再看那书里的“梅”，分明是着染了一层爱情的薄凉与惆怅。可不是？旧式文人笔下的爱情，大多是牵扯着梅花的。《牡丹亭》里，杜家小姐因相思而死葬在梅花树下，柳家书生因为梦见了一位梅花树下的女子，于是给自己改了名字叫“梦梅”。十六七岁的年龄，看巴金的《家》，恋恋放不下的是一个叫“梅”的女子，她的无言低眉，她的泪水偷拭，道尽了爱情的凄婉苍凉吧。及至那一年坐在电视机前看电视剧《家》：觉新在梅树下拣了落下的梅花花瓣，在地上拼了一个“梅”字，深情得叫人心酸，一阵风来，吹走了地上的那个“梅”字……梅表姐走了，她坐了船，白的手帕子丢进风里，随风里又飘落在水上……大约从此泪水干了，用不了手帕子。电视机前的我，泪水在眼里含着，整个屋子朦胧在一片咸涩的泪光里。

那一年,人生失意,生活成了一团

乱麻。一个人默默扛着，湿淋淋地过着暗淡的日子，甚是落魄。为了排遣，为了自救，于是找一份事来做，结果，越做越好，事业有了起色。有一天，坐在安静明亮的办公室里，看见窗外的梅，忽然想起“梅花香自苦寒来”的句子，俯首沉思，算是有几分懂了。也许，人生里的有些暗淡正是为了成就后来的明媚吧，山环水绕，柳暗花明，咬牙再走走，便见无限风光又一村了。

人近中年，婚姻和事业都已尘埃落定，牵着孩子的手，走在春天的阳光下，看见红梅零落，心竟不是那十分的忧伤，因为，又看见了迎春花开。走了小半生的路，终于懂得，那为春天引路，然后又为十万春色让出枝头的梅的心。“待到山花烂漫时，她在丛中笑。”牺牲，让位，谦逊，无言，这是梅的生命里最后一节华章。在广阔的生活大舞台上，大爱大美的，不是争当主角，而是懂得幕后的价值——成全他人，成就事业。

墙角的梅,还是画里的梅,还是书里的梅,还是诗句里的梅,不同的是,我们有一棵不断成长着的心——越来越开阔,温厚,敞亮。

我在六岁之前不吃鱼，大约不止我，小孩都不好吃鱼。腥膻多刺，哪个小孩没被鱼刺卡过？五岁时，与祖父去太原住了大半年，回乡后居然吃起来了。太原人不吃鱼，祖父说，菜市场也不见卖鱼的摊贩，他只好买些干柴鱼、带鱼回来做。祖父烧这两样鱼颇有心得，大约也是那时候练出来的。

回家后的第一顿饭就有黄焖鱼块，青椒红椒姜丝衬出鱼的焦香，我竟在没有大人挑鱼刺的前提下，吃了好几块。我家“主厨”多数是祖父担纲，但我与祖父的这顿“接风宴”倒是母亲做的。母亲要强，一直不甘于家中琐碎，也就并不擅长做饭。黄焖鱼块是她唯一会的煮鱼法，无非草鱼斫块，抹上酱油和盐略煎一煎，青红椒姜丝炒过后同鱼块一起焖一小会儿就得了。黄焖鱼块好在鲜辣，新鲜的鱼肉在焦香之余能咂摸出鲜甜味，大半年不曾沾的辣椒更助了鱼味，能在浩荡的爽利间抽出丝丝缕缕的满足。

孩子们还是不爱吃鱼,因为有利刺。张爱玲也不爱多刺的鱼,就有了“三恨”之说,其中一恨是“鲇鱼多刺”。

童年住的逼仄老房子里，粉了白石灰的堂屋墙上，挂着一幅寒梅图。嶙峋的山石旁，立着一棵红梅，开了一树的花，一坨一坨的红啊，湿答答地堆着叠着，仿佛要从泛着淡黄色的纸上突兀出来，带着一团一团喜气，浪似的溅到怀里来。

在未解人生苦寒的童年里，那眼里的梅是妖娆和热闹的，能映红那样一个纸灯笼大的少时岁月。虽然日子有一点贫薄的浅灰色，但心是欢喜的，那梅花开到我心里去，以至有蜂飞蝶绕的生动。我穿的小褂子上，有那样一朵一朵的红梅，把镜子里的那一张小脸也映得漂亮可人了。母亲为我一针一针纳成的绿布鞋上，也用红色的毛线绣了大朵的梅在鞋背上，像妈妈的笑脸，房前屋后地蹦蹦，头一低，就能看见。甚至与我逗玩的那些堂姐们，她们的名字里，多半喜欢嵌着一个“梅”字，像粒花纽扣一样招眼。叫“梅”的堂姐们常常牵着我的手，穿过乡村的河堤，去田野捉萤扑蝶。

少时的岁月,每一个日子都是一朵才放的梅花,都是红艳艳的暖,叫人

◇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。