

◇ 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。

◇ 乡尔志远 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。

处长找厅长汇报工作，能在三天之内答复召见，算你幸运。厅长太忙，办公室里始终有人。门外的条凳上还坐着一排，等候秘书传唤呢，如同医院的名医门外。门外的等候者，也曾依次找过几位副厅长，但答复几乎一律：这事我做不了主，你让厅长批个字，我给你办就是了。

而厅长传话处长，秘书去一个电话，不要五分钟，处长就敲厅长门了：手捏笔和小本本，以便记录宗旨。如果双方都是瘾君子，处长大致会从衣服里、腋窝下取出一条烟来。厅长说有啥，处长说心意，心意。

“你不用记。”见处长伏着矮茶几，勾腰欲笔记，厅长说。处长当即合了笔帽，知道可能要谈大事了，比如人事调整、干部提拔之类。大事往往是不能记的，这多半是出自保密，或怕引起不必要的是非。花园里某块石头要刻字、刻谁字，停车区位划线，某路旁电杆要挪……诸如此类事，必须认真记录，以便狠抓落实。

不用记的事，一是大事，一是私事，说来复杂，不说也罢。

如今电子时代，多数人早已废了笔和纸。但是你若碰见一个先生，或者女士，任何场合都能掏出笔和小本本来，那大致是个领导了。领导不分

胡 捏

大小，都必配了笔和本。所有的领导都有上司，上司召见时需要记录，就这么简单。

世界大了，当然有例外，我就碰见个非领导而随身带着笔和本的。那是一次饭局，刚好我在餐馆附近办个什么事。事一完又无逛街兴趣，不如提前到餐馆里，让服务生沏壶茶，喝茶玩手机。岂料，莫言我来早，更有早来人。

一推包间门，就见个长脖子男士起身迎上来热烈握我手，连说几个久仰久仰，说他知道我要来，所以就提前到了。我也连说几个幸会幸会，惭愧惭愧，请坐下聊。但是长脖子不坐，而是抓起凳子上的相机，出包间叫来服务小姐，给我俩合影。

坐下后他双手呈上名片，一看是能源行业的高级经济师。他说业余也爱文学创作，我当即说报刊上拜读过、拜读过，其实也不敢肯定是否拜读过，因为作家人数差不多撵上书法家人数了。

一听我读过他，他便说正好借机请教，同时掏出笔和小本本，并拢双膝准备记录。我就再溜一眼他的名片头衔，没有行政职务呀，不是领导嘛，何以也配了领导工具？就有些好奇。

“您《落红》里的梅雨妃，得是写的那谁谁谁？好几个人都这么说哩！”

“都是胡说！”我笑了，“写小说嘛，

全是胡捏的，不能对号入座。”

就见长脖子笔记道：“写小说是胡捏的，不要对号入座。”

后来的饭局就不写了，无点可圈。长脖子先生——噢，绰号别人有失恭敬，那就叫他李先生吧。李是大姓，惹麻烦概率低。就是李家人自己咬李家人，也没啥稀奇的。总归我回家后，整理几摞旧报纸，择些留存，多数卖掉。

于是就在废报上，发现好几篇李先生大作，全是怀念某某名人的。细看报纸出版日期，其怀念文章多发在名人去世第三天。有一篇是名人死后第二天，快呀！

李先生的怀念，或者说追忆文章，都不短，基本四千字左右。我是办过报纸的，为这样的篇幅与写作速度，拍案称奇。不难推想，李先生很可能下手早。就是说，李先生一旦得知某名人身体欠佳，或是住进医院了，他便开始撰写怀念文章。待那厢一讣告、此厢即发文，着实高明。

作家是分类型的。李先生这个类型罕见，不妨称其“追悼缅怀型作家”。

忽然想到那次包间遭遇，尤其想到李先生双膝并拢、认真记录的造型，心里不免发毛。随之笑了，我又不是名人，犯什么忌呢。

柴鱼干

时，犹一副波澜不惊的样子，那香却已经激滟得不管不顾，像轻快的歌声在水面荡漾。油香欢快时，将五花肉倒入，便又混入另一样香，这回是素油与荤油一齐唱歌了。

柴鱼置入后，五花肉的欢快敛了些，红椒与姜片也搁入，撒盐翻炒。此时已众香齐备，油香里混了柴鱼香、五花肉香、红椒香、姜片香，便是被呛，也忍不住要吸一鼻子。翻炒

片刻后，待众香都混得圆熟了，就加少许水，倒入料酒，酱油，略收一收汁，将青蒜叶扔进去就成了。如果还有豆油更好，拿筷子挑一点拌进汤汁里，又添了另一样馥郁香。

祖父烧的柴鱼卖相上佳，椒红姜黄蒜绿，肉一层，酱色一层，透亮，鱼酱赤。除却香气浓郁，滋味亦浓厚，很有些“浓油赤酱”的意味，下饭最好，包你吃得过瘾。

一素到底南瓜头

们情意脉脉地长在田间地头、溪畔水边，等人去掐去采。每年清明谷雨之间，我都会在单位大院里的偏僻处种上几宕南瓜，不为吃那矮胖的黄南瓜，倒真是舍本逐末地为一把南瓜头了。六月天，黄梅雨绵绵渺渺地下，菜园里的野草和菜蔬一起疯长如叛军，南瓜硕大的叶子层层叠叠铺满菜畦和地沟。清晨，去菜园，露水濡湿裙摆和脚踝。裙摆下，南瓜藤纵横交错地爬，野性十足，那茎蔓粗得像怀孕的水蛇。俯身去掐南瓜头，一掐一大把。提回家，一路滴水，有叶子上的露水，也有茎蔓里渗出的汁水。南方的南瓜头，永远是二八年华，含着水意。

有一次，在饭店吃饭，服务员端上一盘南瓜头，用肉丝炒的。一见，恨从脚底起。怎么可以这样亵渎南瓜头呢！格调低下的荤腥，怎么可以挤进南瓜头的怀抱里！南瓜头只宜素炒，永远。它是纯粹的！一颗心素到底，不同流，不合污，不与油滑浅薄者为伍。

夏天，在家里，上午的时光总会用来撕上半篮南瓜头。中午清炒，佐青

椒，一素到底。碧绿的南瓜头卧在洁白的瓷碟子上，一眼看去，只觉民风纯正，山水清明。

吃南瓜头的时候，不知为什么，总会想起明清小品里的那几个人。王思任、张岱、金圣叹、毛先舒……明末清初，居于苏杭，诗酒文章，既有风雅也有风骨，不谄媚新贵，不趋附达官。明亡，一个个，或绝食，或隐居，或不仕。大凡隐士，都是有节之人，隐于偏僻江湖，以疏狂姿态，坚持自己的信仰。想来南瓜头也有几分神似罢。

南瓜头的身份，在菜品里，也只能算是一种野味一个配角了，而且，永远无法给它加官晋爵——实在想不起，除了辣椒，南瓜头还能跟什么菜混搭起来合炒。南瓜头倔。因为倔，所以纯粹，所以格高。

我在江边小镇，过的也是一素到底的日子：工作之余，写点小文，种些家常小菜，养几样不成气候的花木……自觉，这状态也是野生的状态。偶尔，会指导家人炒南瓜头，提醒他要一素到底。南瓜头有节，成全它。