

◇ 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》。

病毒锁足，酷暑熬人。一堆老肉平摊空调下，四肢稀软动弹不得。于是想到宜君，关中平原北上黄土高原的首个县名。那可不是一般的君，而是因其海拔高，适合君王避暑的君。故有皇家别墅遗迹。

空调风非自然风，久吹喉干肤皱。向晚开窗，仰观白云，骋目秦岭，吟一联：久仰犹接云外信，远眺意会岭中书。

朱鸿兄来信说受《西部散文选刊》主编刘志成先生委托，请我为杂志十五周年题个词。击股良久，想不准与该杂志是否有过交集。没关系，关键在于咱得识抬举。于是毛笔写了两句：心动手痒任笔浪，自得文章并春秋。

在我看来，写作这档游戏，实与外物无关，全因“心动手痒”四个字作怪。这与文以载道派并不矛盾；各

东坡在惠州吃炙羊脊骨，特给子由写信说制法，文末偏又道一句：“然此说行，则众狗不悦矣。”人将骨头上的肉都啃食光了，无异于与众狗争食，它们不悦是自然的。如此，东坡的炙羊脊骨可拟一个菜名——众狗不悦。

“众狗不悦”的做法如下：“熟煮热漉出，渍酒中，点薄盐，炙微焦，食之。”煮熟捞出，趁热控水，以酒腌渍，撒些薄盐，烤至微焦。换成白话文，不过如此。加之羊脊骨上的肉实在少得可怜，锱铢必较一整天，也只能从骨头缝里剔下来一丁点的肉。便是这“铢两”之轻，却每得一隙都是惊喜。老苏就这样乐颠颠地剔一隙骨，抿一星肉，居然有了持螯而食的快意。

滋味如何呢？他偏不说，只写自己“喜之”，而“众狗不悦”。沦落到与狗争食，犹能喜之。这方是苏东坡。

羊肋排比羊脊骨肉多多了，如今佐料也齐全，椒盐孜然洋葱姜末香油料酒五香粉。烤制之后，焦香斐然。色香兼具，那就持肋而啃，除却那些焦香佐味，并没咂摸出余兴来。将肉排骨细细看来，又细细咀嚼，似乎肉里水

在南方，在乡下，一个女孩子，几乎都有一棵栀子花树伴她长大。五六月的初夏天气，乡村沉陷在疯长的绿色里，是一朵朵淡雅的栀子花来打捞乡村了。女孩子的日月过得都有仙气，是开门见花，闭户则花香缭绕。依花长大的女孩，长得也像栀子花一样素洁婉丽。

童年时，我家有一棵单瓣栀子，大伯家是一棵重瓣栀子，都是姑姑在出嫁前栽的。花树大了，开花了，我和堂姐刚好到了戴花的年龄。

那时候，还没起床，母亲已经将带露盛开的栀子花掐回来，就等我起床给梳辫子戴花。我坐在窗台边的椅子上，闻着花香，觉得晨晓潮凉的空气都有殷勤待我的情意。我戴着洁白的栀子花，穿着杏黄色的连衣裙，背着小书包，走在乡村的小路上，觉得整个世界都好美。觉得自己是一只白色的蝴蝶，幻作了人形，来人间游览，处处都有新奇和感动。多少年过去，我一直觉得那一段时光最有人间的美意。

少年时读过一首古诗：雨里鸡鸣一两家，竹溪村路板桥斜。妇姑相唤

联语拾遗

要各的，没必要相互鄙视。

回看两句所谓题词，貌似对联，严要求就不是了。想说什么意思？马齿渐老，脑衰退、手迟钝，写不了大部头了。却因积习成癖，每天总还是要写几个字的。打虎好汉身乏力，且拍苍蝇忆武功。

前年疫情宅家，忧闷，便将六副陈联掺拌一通淡话，敷衍成篇《史官自我》，传给《文学自由谈》主编潘渊之先生。渊公不弃且慈怀，竟一字半点未动发表出来，感动得我像是司马相如的肩膀被汉武帝拍着大夸了一番。

转发朋友圈，点赞之频犹似劲风过处樱桃纷落。杨公葆铭兄转时按语一联：“打虎当奔景阳冈，观文须上采南台。”随笔高手且神速的王海碧教授嘉勉八字：“智慧之人，连珠妙串。”青年书法家闵荣波，作品谨严

秀婉，谬奖拙札：“意随笔到，一任自然，精彩至极！”诸体皆善的书法家宫焯文教授留言：“几副联语皆可传世，先收藏了，再书写出来。”

想想，也不用感谢，也不值傲娇。朋友予以肯定，且还不吝披露出来，说明朋友业已得了乐，我再跟进乐一次完事。而潜水者分明得了乐子，却至死也不愿冒个泡出来。那是人家的自由，爱咋咋，反正我是不会去法院起诉的。

《史官自我》之发表，受鼓励而愈发可笑起来：常就某件事，分明一句半句便可打发的，却非得整成联语才心甘。兹拾遗几款：可交吊睛白额虎，能让横眼青面人。仙来但上酒，佛去且收茶。新词儿实难捏造，老调子业已唱完。赏完桃花开酒，吃饱肚子走人。书随彩云动，法自流水来。

另有几联不堪入目，从略。

爇肉为炙

气过了，大约并未趁热捞出，以至汤水淤在肉骨里，不得发散。可知东坡信中特意交代的那句“不乘热出，则抱水不干”，端的极有道理。

烤炙肉食也并非东坡首创，据说，黄帝时人们就开始“爇肉为炙”了。爇炙，即烧烤。人类的饮食文明史，大约就是一部“烧烤”史。《诗经》里有一首《瓠叶》，虽以“瓠叶”起兴，实则重章叠唱，都写吃烤兔子饮酒之乐。《诗经》能读出馋涎，唯《瓠叶》一篇。

最能逗引得馋虫蠢动的还得是孟元老的《东京梦华录》。孟元老的东京，也是苏东坡的东京，人们之好吃简直“令人发指”。光烧烤就有炙子骨头、群仙炙、旋炙猪肉、角炙腰子、酒炙肚脰、假炙獐……炙子骨头就是烤羊肋排，群仙炙大约是各种烤炙的肉食拼盘，而旋炙、角炙、酒炙、假炙则是各种烤制的方法。如此这般，堪比“烧烤大全”了。

东京夜市以州桥与马行街为盛。主食如水饭、包子、煎饺子，肉食如爇

肉、灌儿、野狐、鹅、鸭、鸡、兔、鳊鱼，又有从食如干脯、姜豉、红丝、辣脚子姜、辣萝卜，又有杂嚼如鲊脯、炸冻鱼头、批切羊头、旋煎羊白肠、肚肺……夏天还有冷饮甜点之类，如麻饮细粉、素签砂糖、冰雪冷圆子、水晶角儿、生腌水木瓜、药木瓜、鸡头糰、甘草冰雪凉水。又有各样蜜饯糕点，荔枝膏、广芥瓜儿、杏片、梅子姜、莴苣笋、芥辣瓜儿、细料饅饅儿、香糖果子，都用梅红色精美匣子装着。冬天就吃热食烧烤了，盘兔、旋炙猪肉、炙鸡、爇鸭……

夜市直至三更才结束，刚到五更就又重新开门营业，繁华热闹处则通宵不歇，寒冬腊月刮风下雨也不例外。

除却夜市，东京还有七十二家正店，以及不可计数的脚店，简直彩楼相对，绣旌相招，掩翳天日。老苏在东京约十年，才是真正得了吃上的福气，哪用担心“众狗不悦”？

读《东京梦华录》于胃肠真是别一种折磨，每每直欲抛了书弃了笔，到楼下烧烤摊点一堆烤牛油、牛筋、羊肉、羊排、鸡心、鸡翅……老板，再来两瓶啤酒！

那边没有栀子花，也没有莲藕，没有芦苇，没有菱角……我听了，替他遗憾半天。我一直以为，有家的地方，就有栀子花，有村庄的地方就有栀子花。人总要在水气和花气里长大。

在苏州，在南京，在长江中下游一带的江南江北，初夏路过人家的院子前，一路是栀子花的香气相迎相送，让人觉得，这尘世美好得每一分每一秒里都充盈着爱意。

我奶奶青年时守寡，她自觉自己是个不幸的人，自此穿衣再不穿艳色，连从前的绣花鞋子也摞进了箱底。但是，却一辈子保持着戴栀子花的习惯。初夏的浓荫下，坐着一位身穿藏青色斜襟褂子的老人，她头发绕在脑后，绕成一个扁圆的髻，髻边斜插一朵栀子花。她颤颤走动在树荫下，一阵一阵的香气软软袭来。戴花的奶奶，有着观音一样的慈悲温和的美。

栀子花，开在南方多雨的庭院里，开在简洁庸常的平民生活里。它多像一个素色的女子，没有遗世独立，也不轻易伤感。她只以一种温婉清美的姿态，将一种小格局的生活撑得格外饱满，撑得别具情味。

栀子花，旧庭院

浴蚕去，闲着中庭栀子花。读过就喜欢得要命。成家后，住公寓楼，住在楼上，养花不易。幸运的是住一楼的邻居家有个庭院，院子里栽有栀子花。我就有福了，时常傍在阳台边，享受那摇荡蓬勃的花香，领受那饱满甜蜜的情意。后来，又贪心，终于抱回一大盆的栀子花，养在家里，一养多年。养花养到后来，就像养了一个女儿，一边欢喜，一边念念放不下。花开时节，一朵一朵的白蝴蝶落在绿叶里，或藏或现，或豪放或婉约地开。我们枕着花香入睡，浮游在花香里饮食起居，世事悠然，无哀无忧。

有一年，在北京的一处广场边，看到人卖花，其中就有栀子花。那花枝叶稀疏，花开胆怯，眉目之间甚是楚楚可怜。可能还是气候和水土的原因，养得不够丰润有神采。我彼时离家已有些日子，再见栀子花，如遇流落在此的故人，又感动又心酸。身边是一位西北长大的朋友，我问他，知道那是什么花吗？他一脸懵懂茫然。他说他们

◇ 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。

◇ 早不忘记 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。