文化什錦

凝脂

純上

內地有位家財上億的朋友，飲食習慣卻依舊草根，平生最愛的飯食竟然是「豬油拌飯」。問她何以對此物情有獨鍾，答曰「吃着香」。

豬油這樣東西，我小時候也吃過。那時食品不夠豐富，憑票買塊豬肉打牙祭，足以讓一家老小心花怒放。母親一大早排了長隊、千辛萬苦買來三斤肥瘦間雜的肋條肉，瘦肉剔出做個炒肉絲之類的小葷，肥肉也不能浪費，要在鍋裡熬製出豬油，以後可以用來下麵條、做醬油湯。剩下的油渣還要廢物利用，不是煮豆腐，就是當零食。

中國「肥豬一身都是寶」的響亮名氣，大概是和民間食物的匱乏、生活的清苦聯繫在一起的。

富翁朋友的飲食癖好有多少是出於懷舊情緒不得而知，可是中國人在歷史上長期對油脂，特別是動物性脂肪深懷好感卻有詩爲證。《詩經・衛風・碩人》中描寫美女的名句是：「手如柔荑，膚如凝脂。領如蝤蠐，齒如瓠犀，螓首蛾眉。巧笑倩兮，美目盼兮。」南朝宋劉義慶的《世說新語・容止》中說到當時上流社會人士心目中的標準美男也是：「面如凝脂，眼如點漆。」唐朝更有白居易膾炙人口的《長恨歌》，描繪貴妃出浴一段：「春寒賜浴華清池，溫泉水滑洗凝脂」，十分香艷動人。所謂「膚如凝脂」，說皮膚像凝固的油脂，是形容皮膚潔白、細嫩。據我觀察，凝固的牛油帶有淺黃色，似乎不完全符合要求，而熟豬油凝固後呈半透明狀，確實潔白光滑，和佳人的花顏雪膚差可比擬。

「凝脂」看着高雅含蓄，「豬油」聽來則未免缺乏美感。不過豬油也大有學問。吾鄉有「板油」一說，指的是豬腔裡頭、內臟外面成片成塊的油脂，據說出油率高、油渣少，加工後可以成爲製做糕點的工業用油。豬皮裡面，與瘦肉緊挨着或與瘦肉互相夾雜的肥肉叫「肥油」，多數被百姓買回家熬油和炒菜。豬各種內臟外面還附着一縷一縷的「水油」，因爲含水分多，熬完的油渣不好吃，被拿去餵牲畜。附着豬皮的油則叫「皮油」，在豬皮加工成皮革的過程中被收集起來作爲化工原料。我小時候品嘗過的、大家比較熟悉的其實就是「肥油」。

現代社會患「三高」、糖尿病、心血管病等富貴病的人數增多，人們一說到豬油就談虎色變。

美國人更是別出心裁，把肉類分爲「紅肉」（red meat）、「白肉」（white meat），前者指牛肉羊肉等哺乳動物的肉，後者指雞肉等禽類，前者被認爲飽和脂肪含量太高，容易「增肥」，不利健康。在我所在的這個盛產豬牛的美國農業州，超市促銷，有時還要重新包裝豬肉，美其名曰「另一種白肉」。問問美國同事中的「土著」、擅長烘焙的達人，他們卻說要想炮製出酥脆適宜、入口即化的派殼（pie crust），秘訣是用豬油（lard），而不是牛油，因爲豬油更容易「起酥」。愛好美食，有時就需要無視世間流行的健康指南、審美標準吧。

說起來，以胖爲美不限於唐朝、不止於中國。《詩經・衛風・碩人》讚美的就是高大豐滿的女性，而不是當代流行的骨感名模。過去革命文學中描寫的家財萬貫的地主、資本家，也多半是腦滿腸肥，大腹便便的形象，反映了普羅大衆對於財富階級的想像。

另外，「我們永遠不嫌自己太瘦或者太富」是顛倒衆生、讓英國國王爲她放棄江山的美國女人辛普森夫人的名言，如今的西方社會，體重超標也成爲貧困、無知、缺乏自控能力的象徵，但五六十年代美國公認最性感的還是女星瑪麗蓮夢露的「前凸後翹」、「波霸」豐臀式身材。

美食、美女的標準隨時遷移，秀色可餐的內涵、外延日新月異，也是社會歷史變化的常態吧。

域外漫筆

單親母親在美國

徐　悅

一個未婚男性，有兩個心儀的女人，而且她們都對他有意思。一個是未婚的女士，一個是帶着兩個孩子的單親母親。這個男人會選擇誰呢？在中國，毫無疑問，會選擇前者。但在美國，很大程度上會選擇哪個單身母親。

我的大學同學楊晴，是兩個孩子的母親。她根據丈夫的要求，在家做全職太太。任誰也想不到，丈夫竟然轉移了資產，留下一紙離婚協議書，跟一個剛畢業的女大學生私奔了。這對於楊晴來說，無異於晴空霹靂，一時間她哭得天昏地暗。可是，日子還得繼續，兩個孩子是她的心頭肉。那個負心的男人可以不管，她無論如何也做不到。

於是，她帶着兩個孩子生活。吃盡了千辛萬苦，還遭到一些無良男人的經常性騷擾。在這種情況下，她遠赴大洋彼岸，到一個沒人認識她的地方重新開始生活。她走的時候，我們一幫同學，是頗爲她擔心的。一個年輕女人，帶着兩個幼小的孩子，到哪裡都不易啊。何況，那是一個陌生的國度呢。

今年六月的時候，她回來了，不僅帶着孩子，還帶回了一個男人。這個未婚的美國男人叫約翰，比她小了八歲，典型的姐弟戀。我們都爲她的將來擔心，但她信心滿滿。我們同學又一次聚在一起，對這位美國小男人，進行敲打。但美國人的介紹，讓我們眞的放了心。

原來，美國人跟我們的審美觀點有着很大差異。美國男人，在選擇伴侶時，不怎麼看重女性的外表，他們是把女性當作眞正平等的夥伴來看待和欣賞的。美國男人特別欣賞帶着孩子的單身母親，她們身上，體現了美國人最爲重視的獨立精神和責任感。約翰對我們的疑問感到特別的意外和不可理解。他說，楊晴能夠一個人帶着兩個孩子打拼，生活得這樣有聲有色，有哪個未婚姑娘能做到這一點呢，何況，這兩個孩子是如此的可愛，我有不愛她們的理由嗎？

楊晴也告訴我，她不是一時的心血來潮，我們現在的擔心，起初也是她的擔心。但自從認識約翰後，約翰所做的一切，轉變了她的觀念。他做的是那樣的好，那樣的有愛心。他帶着兩個孩子去踢球、看電影、看球賽、去兒童樂園。比她這個做母親的做得還好。她實在沒有什麼可以再疑慮的了。

我們眞的爲楊晴高興，她在對的地方，找到了對的愛。獨立精神是美國文化非常重要的內容，有獨立精神的單親母親，在他們眼裡，是實實在在的獨立、愛心。一些爲我國男性很看重的外表上的東西，譬如年齡、身高、相貌，美國男人很少關注。

在中國，娶一個年輕貌美的未婚女性，是男人們的夢想和驕傲。而在美國，沒有人會在意你娶了漂亮的妻子，人們關注的，是你是否有幸福的婚姻。

婚姻的幸福，才是婚姻的根本和歸宿，別的，其實都是無關緊要的。這就是單親母親走俏美國的內在原因。

周作人寫專欄

王吳軍

人與事

對於現代文學史上的著名作家周作人來說，給報紙和雜誌寫文章是由來已久的事情了，從民國初期給《新青年》雜誌寫文章開始，除了在抗戰勝利後被囚禁於南京老虎橋的大獄裡的那一段時間，周作人給報紙和雜誌寫文章幾乎就沒有停止過。周作人給報紙和雜誌寫文章是很勤奮的，民國時期的《語絲》、《駱駝草》、《論語》、《人間世》、《古今》等雜誌上都經常刊登有周作人的文章。不過，當時周作人還沒有給報紙和雜誌寫專欄，儘管有時某些報紙和雜誌幾乎每期都有他寫的文章，但是，周作人寫的卻不是專欄。直到二十世紀五十年代初期，周作人才開始爲上海的《亦報》寫專欄。

二十世紀五十年代初期，周作人雖已出獄，但此時的他依然是戴罪之身，他原來做教授的工作自然是沒有了，也沒有任何單位願意接納他，爲了生活，周作人是要找事做的，對於他來說，寫文章是他最佳的謀生手段。經過一番溝通，《亦報》的唐雲旌邀請周作人給《亦報》寫專欄，對於當時生計尚無着落的周作人而言，這實在有着雪中送炭的意義。於是，周作人開始給《亦報》寫專欄，成了一個名副其實的專欄作家。

《亦報》是一九四九年七月二十五日由唐雲旌（也稱「大郎」）、龔之方在上海創辦的一份小報，該報是四開四版，第二、三版爲綜合性副刊，沒有副刊名，兩版副刊除了小說連載外，大多是固定專欄，內容以生活瑣事、社會見聞、文史掌故爲主，當時，《亦報》副刊的作者有鄭逸梅、柳絮、張慧劍、潘勤孟、徐淦、韓菁菁等人，後來，周作人（筆名十堂）、陶亢德等也開始爲《亦報》副刊寫專欄。

周作人是喜歡寫文章的，他曾在自己的文章中不止一次地對朋友把寫文章比作是母雞下蛋、生而後快的說法表示欣賞，寫文章對於周作人是一種快樂，而且，周作人的文章過去是各家報刊爭着要的，通常都是大報或大牌雜誌。周作人在給《亦報》寫專欄以前從來不曾有意識地面向市民寫作，他以前的讀者是讀書人，眞是雅人深致。可是，周作人寫專欄的《亦報》的讀者是廣大的市民，這就要求作者寫的文章要市民化，像鄭逸梅、張慧劍、唐雲旌這些人，都是小報的作者，放在過去，周作人肯定是不屑與之爲伍。即使後來被稱爲《亦報》「三絕」中的張愛玲和豐子愷，周作人也未必放在眼裡。周作人曾在他的文章中提到過張愛玲的《十八春》，態度是俯就的，周作人也不喜歡豐子愷的畫和文章。但是，周作人既然成了《亦報》的專欄作者，他即使是屈就，然而事關生計大事，捨此恐怕也很難找到更好的機會，所以，周作人是很珍惜他和《亦報》的合作關係的，這從周作人勤奮地爲《亦報》寫文章方面可以看得出來。

周作人給《亦報》寫的專欄，起初是隔日發表一篇，很快就是天天發表，幾乎從來不間斷，而且在很多時候，《亦報》在一天中有發表周作人寫的兩篇文章。而一九五〇年二月八日的《亦報》副刊居然同時發表了周作人的三篇文章，一篇是《航船與埠船》，一篇是《行孝的故事》，一篇是《護生的意見》。當時，周作人除了給《亦報》寫專欄，他有時還給《大報》副刊寫文章。

給《亦報》寫專欄的這一段時間裡，周作人是極其勤奮的，從一九四九年十一月到一九五二年三月，在不到兩年半的時間裡，周作人竟然發表了九百篇文章，寫作竟然如此高產，實在令人敬佩。當然，對於周作人來說，這似乎很平常。周作人讀書多，知識淵博，他的文章是無所不談的。所以，周作人寫起文章來眞是毫不費力，隨便是什麼題目，他都能娓娓道來，不卑不亢，意到筆隨，起落有致，收放自如。周作人寫的文章大多是恬淡中和的，他在《亦報》上寫的專欄文章也是如此的。

周作人給《亦報》寫專欄的這個時期，是他的散文寫作又進入一個高潮的時期。從文章的數量和質量上看，周作人在這個時期始終維持着相當高的水準。不過，周作人這時的寫作畢竟是受到了很大的限制的，無論是意識形態和專欄作家的身份方面，周作人必須清醒地去思考寫什麼和怎麼寫這兩個方面的問題，也就是說，這個時期的文章，不論是載道還是言志，多多少少都是打了折扣的。

要說起來，周作人給《亦報》寫專欄，究竟寫什麼，報紙本身並沒有提出什麼特別的限制，周作人的專欄文章可以隨意而談，閒適即可，而周作人恰是善寫閒適文章的。但是，《亦報》是一份小報，它的專欄文章在字數方面又自有它的限制。當時，上海的小報有一個傳統，一篇文章通常只有幾百字。周作人以前寫的小品文通常在兩三千字上下，不過，他寫短文也是絕對的高手。周作人在《亦報》上寫的《文章的包袱》裡這樣寫道：「我很想把文章寫得短，寫得簡單明白，這個標準看來容容易易，做去卻是煩煩難難，努力好久，才從六百縮到五百至四百五十字以內，這比較預定的三百字還差得遠呢。」周作人也許眞的想把文章寫得短些，只是短到什麼程度，他恐怕不會有一定規定。當然，不論從生計的角度還是從發表的角度去看，周作人都是要遵守《亦報》副刊的字數限制的。

周作人在《亦報》上發表的專欄文章，起初大都是六百字以上，後來越寫越短，有相當長的一段時間裡，周作人寫的專欄文章每篇在三百字上下。只是不知什麼原因，在給《亦報》寫專欄的最後一段時間裡，周作人的文章又寫得很長了。

周作人給《亦報》寫的專欄文章，不論長短，都寫得從容不迫，風致無限。所以，周作人的文字功夫絕對是無可挑剔的。但是，周作人給《亦報》寫的專欄文章儘管不拘一格，隨意揮灑，卻還是要論篇的。（上）

幽靜（攝影）楊芳菲

燈下集

永遠熱淚盈眶

丁　純

綠皮火車，這四個字敲出來有些滄桑感，馳騁在京滬鐵路線上的綠皮火車，喘着粗氣，尥着蹶子向遠方駛去——大抵是二十年前的事兒。而綠皮火車，對於歌手周雲蓬來說，是刻骨銘心的痛徹和哀傷。

當年的小周罹患眼疾，四處奔走，最後失明成了今天民謠歌手老周，他這些經歷，讀來讓人心酸、難過、流淚，而他這一切的流轉都與綠皮火車關聯。綠皮火車是故事的起點，故事細細碎碎慢慢展開，周雲蓬在路途輾轉中，生長、成熟，儘管有人說，成熟的果子會早落，但是成熟是一種由此及彼的通達和徹悟。

他在《綠皮火車》一書中，記錄了自己腳步四方流動的過程，北京、甘肅、雲南、江蘇、浙江，現在落腳到了浙江水鄉紹興。老周並不喜歡熙攘紛擾的北京，他覺得北京像一鍋沸湯，是水和火的結合體，老在加熱，在鍋裡，咕嚕嚕，老湯，一百年，很濃，「能解餓，但就是不新鮮。熬到最後，除了金剛一樣的人，很多人被熬成湯料了。」他對北京的批評切中肯綮，有些火辣辣的味道。

他也寫出了對上海、常州等城市，寫出了局中人的局外感，中國人現在不管身居何處，都有點類似老周所說的「身在異地」的感覺，是一種焦灼、一種急躁和恐慌。這種焦慮感，似乎是一種普及率很高的大衆情緒，日夜奔騰，「像地下河一樣」。

這本《綠皮火車》的文章，他寫的是擺脫焦慮的價值尋求，展現的是一個歌手的精神執守，通透的是一個盲人的以內心光芒執著的燭照。像在《盲人電影》詩中，他寫道「這是一個盲人電影院，那邊也是個盲人電影院。銀幕上長滿了潮濕的耳朵，聽蟻王講一個故事。」大概是寫自己的命運吧，他哀傷卻淡定，「四面八方的座椅翻湧，好像潮水淹沒天空。」如此的感受在《北京三次》《北極光》等詩文中都有所展露。《綠皮火車》中有些文章是關注現實的，類似於時評，或許因爲作者視力的問題，文字缺少細緻打磨，但是論題卻很新穎，如《賣唱者言》《永遠年輕，永遠不聽話》等文章。文字活潑跳宕，有些小小的可愛感，算是好文章了。

央視主持人柴靜在這本書的序言裡，寫周雲蓬和史鐵生一樣誠實。而在我看來，誠實這麼一個在當今時代可遇不可求的詞，還不足以概括史鐵生和老周的文章特點。史鐵生靈魂的敘述者，而老周是靈魂的尋找者。畢竟他們的經歷不同，心境也大相迥異。老周更多的時候是用音樂來敘述自我，文字的表達只是偶爾的客串，就像過年甩幾個小炮仗，聽個響，主角還是焰火。我讀老周的文字，有時不知說什麼好，眼淚濕潤得像嶺南這個時節天氣，老周還是小周時已經失明。一個盲人生活在如此擁擠繁忙的世界裡，遭遇的困難，可想而知。他目盲，內心卻光明，「看」得很清楚，很多人堅奉着「難得糊塗」爲圭臬，結果眞的糊塗了。

老周雖然看不見，卻以自己的心靈打量着這個世界，眼睛除了觀物，我覺得還可以流淚，譬如爲眞善美永遠熱淚盈眶。

《綠皮火車》，周雲蓬著，中國華僑出版社　二〇一二年五月。

飲食男女

美味荷花飯

李群學

參加農家樂去鄉下遊玩，兒子看到池塘的荷花開得漂亮，便鬧着要摘荷花玩。我向池塘的主人討要荷花，主人說採花折葉會傷及蓮藕，一口回絕了我。看着兒子哭鬧得厲害，善良的主人還是爲兒子採了一朵荷花、幾片荷葉。

回到城裡後，兒子便對荷花失去了興趣。我把兒子丟掉的荷花荷葉揀起來，拿到廚房沖洗乾淨晾乾。夏天的炎熱讓人對食物失去了胃口，如果用這新鮮的荷花荷葉煮飯，清香別致的荷花飯一定能讓人胃口大開。

我開始動手做荷葉蒸飯。拿糯米大米各一半攪在一起，把兩種米淘洗乾淨，泡三十分鐘，糯米可多泡一些時間，然後取來一個大碗，在碗壁上刷一層香油，再放入混合好的兩種米，大火蒸約三十分鐘後取出。

豬肉丁放入小碗，加醃肉的調料醃製二十分鐘。芋頭切小丁，炸至表皮金黃。醃好的豬肉丁過一下油再撈出。南瓜去皮切小丁，白薯也切成小丁。再把所有切小丁的材料全部混合到糯米飯中，攪拌均勻。取一個小鍋，放入醬油、鹽、白胡椒粉、糖煮開，再倒入剛才的糯米飯中拌勻。把荷葉氽燙至軟後取出。取蒸籠，鋪上荷葉，放上糯米飯，放進蒸鍋大火蒸約三十分鐘。廚房裡瀰漫着荷的清香，恍似回到了父親的池塘邊。

荷葉蒸飯做好後，我開始做荷花蛋湯。水開後，拿一張荷葉蓋在水上片刻，拿走荷葉後水中就有了荷葉的清香。在水中倒入澱粉，然後撒入雞蛋花，放些冰糖，在湯起鍋前撒入荷花瓣。淡黃的蛋花、粉色的荷花瓣漂浮在乳白的湯上，觀其色聞其味就讓人垂涎三尺了。

荷葉蒸飯和荷花湯端上桌，輕而易舉地就俘虜了老公、孩子的胃。看着他們狼吞虎嚥的樣子，我笑他們辜負了這花做的美食。吃着花花葉葉做的食物，自然要有些憐香惜玉的樣子。在淡淡的荷香裡，我夾一口荷葉蒸飯入口，口感嫩滑香溢齒頰；淺飲一口荷花湯，爽滑清甜的感覺直抵心底。如果因貪圖美味忘了減肥，不用怕，拿來荷葉切成細絲，用沸水沖泡成荷葉茶，據說減肥效果很好。荷葉茶入口有荷的清香也有些苦澀，若是冰鎮後口味更佳。

炎炎夏日，與荷花在廚房邂逅，演繹了一場美味之戀，實在是一件妙不可言的事情！

天南地北

紫薇長放百日紅

士　毅

在盛夏少花季節，紫薇卻頂着酷暑驕陽，繁葩綻放，滿樹霞艷，裝點出紅霞成陣、雲蒸霞蔚的夏日園林美景，眞可謂「獨佔芳菲當夏景，不將顏色托春風」。

紫薇，千屈菜科落葉小喬木，有百日紅、滿堂紅、癢癢樹、無皮樹等別稱，素享「夏之櫻花」之美譽。因紫薇樹長大以後，樹幹外皮落下，筋脈挺露，光滑無皮，故別稱「無皮樹」。《老學庵筆記》有這樣風趣描述：和尚行持品德清高，過年時身無餘物，他見了那光滑的紫薇樹，寫下一首打油詩：「大樹大皮裹，小樹小皮纏。庭前紫薇樹，無皮也過年」。因紫薇樹身經人們輕輕撫摸一下，便會枝搖花動，聲如「咯咯」嬉笑，故又得名「癢癢樹」，古詩「紫薇花開百日紅，輕撫枝幹全醉弱還佳，露壓風欺分外斜。誰道花紅無百日？紫薇長放半年花」；明代薛蕙也寫道：「紫薇花最久，爛漫十旬期，夏日逾秋序，新花續放枝」。紫薇花序碩大繁茂，色彩鮮艷，花色豐富。色，有開白花的「銀薇」，開赤花的「赤薇」，花色紫中帶藍的「翠薇」，而開紫花的才是其本色。紫薇花形奇特，外觀似一輪盤，中央有一束黃蕊，外圍簇擁着許多褶皺的花瓣，風過時，宛若皺紙的花瓣在細柄上隨風飄動，別有情趣。

紫薇在我國唐代時，已作爲名花異木而栽植於皇宮內。《唐書百官志》載：在「開元元年，把中書省改爲紫薇省，把中書令改爲紫薇令。」從此，紫薇便成了中書令和中書侍郎官職的一種代名詞，如唐代白居易做中書侍郎後，自稱紫薇郎，他所撰的《紫薇花》詩：「獨坐黃昏誰是伴，紫薇花對紫薇郎」正道出個中之意。唐代杜牧的《紫薇花》詩：「曉迎秋露一枝新，不佔園中最上春。桃李無言又何在？向風偏笑艷陽人。」詩人用桃李來襯托紫薇的獨特之處，以桃花李花來反襯紫薇花的美，可謂詠物抒情，借花自譽，難怪人們稱其爲「杜紫薇」。宋代詩人王十朋還沒有得到官銜時，寄情於紫薇花，寫道：「盛夏綠遮眼，此花紅滿堂。自愧終日對，不是紫微郎。」宋代詩人劉克莊的《紫薇》詩，「忽發一枝深谷裡，似知茅屋有詩人」，寫深谷紫薇不計尊卑，爲茅屋詩人而盡情開放，以人之情度花之意，更顯詩人愛紫薇花的情深意篤。宋代梅堯臣的「禁中五月紫薇樹，閣後近聞都着花，薄薄嫩膚搔鳥爪，離離碎剪晨曦霞」，讚賞紫薇花繁葩似錦，美麗妖嬈。

紫薇花象徵花開永久、花開不敗，也象徵和平、幸福和美滿的生活，有諺語云：「門前種棵紫薇花，家中富貴又榮華。」我國北方地區盛行「家有紫薇不敬神」之傳說，庭院中、居室前栽植紫薇蔚然成風，以圖個吉祥。紫薇花，還是我國湖北襄樊、河南安陽及信陽、陝西咸陽、江蘇徐州、四川自貢等市的市花。

紫薇因其花期持久，花色艷美，婀娜多姿而廣植於庭園；亦因其枝條柔軟，能隨意盤曲，而編製成花瓶、花籃、牌坊等天然裝飾品，爲園林大增秀美；還因樹幹鼓突如肱、剛勁有力，干虬龍蟠，古趣盎臻，成爲樁頭盆景的佳品。