

蘇東坡王安石與「黃犬」



一位朋友把傳給女兒的郵件也發給我看，其用意非常好，文筆也優雅。他勸女兒讀一下培根的《論遊歷》，多出去走走，增長見識，還舉了一個例子說，「王安石讀到『明月當空叫，黃犬卧花蕊』。不覺啞然失笑，想：『明月』怎能叫？『黃犬』怎能卧在花蕊？提筆改為『明月當空照，黃犬卧花陰』。後來，他遊歷到南方，發現南方有一種鳥叫『明月』，叫聲婉轉動聽；有一種昆蟲叫『黃犬』，常在花蕊飛來飛去。遊歷，是有用的。」

古人說，讀萬卷書，行萬里路。遊歷對一個人增長知識、開闊眼界是十分重要的。

當時，我剛好從海南回來，遊歷了一回，去了儋州，到過東坡書院。蘇東坡六十多歲被貶儋州三年，東坡書院是他開館授徒的地方，書院的後院有一種花叫「狗仔花」。導遊女孩說，你看這花蕊中有五個黃色的花瓣，像不像五隻小狗趴在那裡？我一看還真有點像。她繼續說，當年蘇東坡在王安石的書房裡看到老師剛寫的詩句「明月當空叫，黃犬卧花蕊」，就覺得不符合常識，於是提筆將「叫」改為「照」，「蕊」改為「陰」，十分得意。等後來到儋州才發現，「明月」是一種鳥，「黃犬」是一種花蕊，方覺自己想當然了，錯怪了老師王安石。

朋友的說法與導遊講的不是一個人。我便從書架上找出一本《蘇東坡的傳說》，作者是兩位湖北人，中國文聯出版社一九八六年出版的，書中專門有《明月鳥》與《黃犬蟲》一章，大意和儋州東坡書院的說法差不多，只是「黃犬」不是花瓣而是飛進花中的小蟲，想當然弄錯的是蘇東坡，不是王安石。我把這些傳給朋友，不料這哥們兒回覆「哈哈大笑」，說你太較真了，編個故事說明問題歷來就是有的，還舉了蘇東坡、孔融「想當然」編典故的例子，說蘇東坡在試卷上自編的典故把皇帝和他的老師歐陽修都給蒙了，還傳為佳話，云云。

朋友是博士，真的是博學，古今中外知道得很多，我向來孤陋寡聞，好不容易碰到這麼一回，能不較真一下？我以為，王安石與蘇東坡都在「唐宋八大家」之列，王大蘇十五歲，算是前輩、師長，蘇東坡敬佩王安石學識淵博，王安石也欣賞蘇東坡的才氣。二人雖然政見不合，但當蘇東坡因詩獲罪下獄要砍頭的時候，退休的老宰相王安石立即上書朝廷援救，說盛世哪有殺大才的道理？細究起來，兩位大才子，蘇東坡年輕氣盛、心高氣傲，有可能犯這種「想當然」的小錯；而王安石博學多才，宰相級別，穩沉老練，不照犯這種常識性的錯誤。蘇學士風流倜傥，「想當然」又是他慣用手法，出什麼洋相都是文人逸事；而政治家王安石則不然，出此紕漏那就成大笑話了，會成為政敵攻擊的靶子。記得還有一個流傳廣泛的類似的故事：一次，蘇東坡去拜訪當朝宰相王安石，王不在，蘇發現其書桌上壓着一首未寫完的詩：「西風昨夜過園林，吹落黃花滿地金。」蘇東坡好笑：菊花有傲霜之骨，秋風怎麼能吹得花瓣四處飄落呢？王荊公真是江郎才盡啊！於是，他揮筆續詩曰：「秋花不比春花落，說與詩人仔細吟。」後來，蘇東坡被貶到湖北黃州任團練副使。一日，他與好友到後花園賞菊飲酒，剛好颳了幾天風之後，只見園中滿地鋪金，落英繽紛。蘇東坡頓時傻了眼，方悟自己又想當然了……

「我本海南民，寄生西蜀州，忽然跨海去，譬如事遠遊」。蘇東坡大半生都在「遠遊」，遊歷豐富，才有那麼多的故事傳說。

同樣是編故事，其實是很有講究的。人物的性格不同，閱歷不同，說話處事的風格也不同，這才有了豐富多彩的衆生相。「多乎哉？不多也」，肯定不會從賣方焦大嘴裡蹦出來，他是個從死人堆裡爬出來的粗人，滿嘴「爬灰的爬灰」，沒有那股酸味。

蔣元明

雙紅

陳紹龍



我猜，取名「雙紅」是因為它們的色汁好看，褐紅色，再就是菜品中的兩種主料都是爭霸的角，難分伯仲。食客們難取捨，要滑頭，互不得罪，道它個「雙紅」。好聽，好看。

人們對菜品中的「色、香、味、型」做足了文章，其實，給每一道菜起一個好的名字，也沒少動腦筋。

那天我和兩個朋友去餐館小酌，服務員見我猶豫，面對菜譜不知所措，便建議我們點份「雙紅」。說「雙紅」是他們餐館的招牌菜、特色菜。聽到菜名，我和朋友相對一視，眼神中流露出不可捉摸的認同和欣喜。又是招牌菜，又是特色菜，且有推介，就是它好了。服務員又報了幾個素菜的名字。她報過「雙紅」之後，我們並沒有聽她更多的介紹，就點頭確認了。她推介的其他幾道素菜我們甚至連菜名都沒聽清楚。

大概服務員永遠也不會明白，我們是三個被套得很深的股民，那天正想找個地方喝酒解悶，能遇有這份「雙紅」，多少給人一點振奮和些許期待。

如此說來，一道菜，還能契合食客的心理需求，除了讓食客有口齒之福還能讓食客獲得精神享受，怕是很難得的了。「雙紅」努力了。譬如股民，譬如學子，比如夫妻，比如職場中人，比如朋友，誰不希望「雙紅」呢。好事成「雙」，「紅」又是正色彩，這道菜自然不吃虧，討食客們喜爭得「招牌菜」的名位有它的理由。

「雙紅」就是鹹魚燒豬肉。說破了往往無趣。我更多的是形而下地在這道菜的口味。

豬肉菜緣極好，與諸菜搭，其做法多了去了；魚靠它豐富的品種和低脂高營養取勝，也不放棄餐桌上的半壁江山。兩強相遇，會是一道怎樣的「雙紅」？

「肉無魚不鮮，魚無肉不嫩。」這是食客們對「雙紅」的最終評價。兩強互補，打了個平手。「雙紅」是又鮮又嫩。

鹹魚要用水泡，浸軟，去些鹽分。肉要五花肉最好，先在鍋裡焯一下，去掉血污。在做雙紅的時候有意思，廚師彷彿要把這兩個主料的情緒都照顧到了一樣。切塊的時候要比着尺寸，三公分大小的方塊，長不盈寸，鹹魚也是，五花肉也是。廚師是「事半功倍」，他會把它調治得恰到好處，料酒、葱薑，再加上着色的老抽，半個鐘頭之後，魚塊、肉塊都是一層油「嘟嘟」地冒泡，好像都沒了爭鬥的銳氣，有了好臉色。其時，你也分辨不出來是肉塊，哪是魚塊來的。

「雙紅」不僅鮮、嫩，也香，且肥而不膩，色汁誘人。

那天看新聞，是一檔對美國總統奧巴馬的訪談節目。奧巴馬說起他有辦法對付女兒紋身的事。主持人跟所有的觀眾一樣，都很好奇。都想知道這個總統大人會有什麼招。奧巴馬說，就在他女兒紋身的同樣的地方紋出同樣的圖案，讓她覺得不再新奇。不覺莞爾，有意思。

「雙紅」中的主料不再自負怕也是中了「總統」級大廚的招，讓它一樣着色，有一樣的形狀，有一樣的配料，所不同的，魚肉乖了，鋒芒不再，倒讓食客們大快朵頤起來。

式。筆者上大學時，有一位老師，他和前妻在莫斯科餐廳共進「最後的晚餐」，再互贈紀念品，老師所獲是一對球拍，這個故事讓人印象深刻。如今，人闊多了，雙方在離婚協議書上把房子、車子、孩子的分割寫得清清楚楚，也不驚動法院，未嘗不痛快。更有層次高的，但我們和你永遠心連心，旁觀者看到，都好生感動。離婚談不該高調？若高調可以採取什麼方式？近日，央視在給大家上課了。

央視播出連續劇《我的父親母親》（以下簡稱「劇」），共三十六集，前三十五集都是鋪墊，高潮和主題都在最後一集裡。結局是皆大歡喜：陳軍城和翠華結束了三十年沒有愛情的婚姻，高調離婚，兩個衝出陳軍城的人，設宴向大家致謝。劇是精心製作的，然後各自奔向早在等候的兩個人。必須承認，劇是精心製作的，沒有什麼可以指責的漏洞。盛大的離婚宴上，嘉賓一致為當事人鼓掌，包括他們的兒子、兒媳、母親。但仔細想一想，這樣的故事，可能麼？即使兩位主角有十二分的勇氣，建構出一個小概率事件；同時那衆多的親友也都具有如此超前的意識，理解和支持他們聰明的善舉，後種情況出現，恐怕只是編劇在放飛他的想像力罷了。筆者無緣參加盛宴，只能站在遠處看，倒生出有種赴宴時吃到蒼蠅的感覺。

愛情這個東西很奇妙，看不見，也摸不着，但可能沒有人會反對。劇中，張愛玲說：「我最好還是信其有，而莫信其無。人都有好奇心，往往那說不無。一旦知道，會喜出望外。其二，愛情值得回味，那投入的相思，可能沒有什麼人會反對。劇中，張愛玲說：「希望李四也愛自己，開始不知道，一見鍾情固然好，但實踐起，愛情具有私密性，那可遇而難求的愛情會命若曇花的。劇的製作者向人講述的愛情故事，宣示的愛情觀，看上去很美，但深究，無非是兜售「新新人類」的發明，將市場經濟追求利益最大化的思維移植到愛情身上，你要追求個人幸福麼？就努力使愛情最大化吧。但愛情會那麼脆弱麼？令人懷疑。

劇拍得富有戲劇性，翠花患腦溢血住進醫院，九死一生，陳志精心照料，出現「奇跡中的奇跡」——劇中醫生語，翠花很快恢復，並且大徹大悟：「這是一個主張『共产主義』的發明，將市場經濟追求利益最大化的思維移植到愛情身上，你要追求個人幸福麼？就努力使愛情最大化吧。但愛情會那麼脆弱麼？令人懷疑。

劇的製作者向人講述的愛情故事，宣示的愛情觀，看上去很美，但深究，無非是兜售「新新人類」的發明，將市場經濟追求利益最大化的思維移植到愛情身上，你要追求個人幸福麼？就努力使愛情最大化吧。但愛情會那麼脆弱麼？令人懷疑。

劇的製作者向人講述的愛情故事，宣示的愛情觀，看上去很美，但深究，無非是兜售「新新人類」的發明，將市場經濟追求利益最大化的思維移植到愛情身上，你要追求個人幸福