

# 沈虹光“疫”论小录

□ 彭伟

去岁冬末,今年春初,武汉不幸暴发肺炎疫情。武汉作家们也纷纷用心思考,用笔记写着疫情。其中沈虹光老师也点点滴滴地记录下她对疫情的些许感想。沈老师祖籍如皋林梓,笔者有幸,因乡结缘,借助电话联络,记录下她的三点“疫”论。

第一,不能麻痹大“疫”。沈老师说,一月上旬,她已经在报纸上看到新冠病毒的相关信息,因为种种原因,信息并未得到各方面和她自己的高度重视。年前她应邀去安徽讨论剧本,在人流密集的汉口车站上车,没有戴口罩。到合肥后又转铜陵,一路大半天都在密集的人群和封闭的空间里,也没有采取任何防护措施。沈老师说,麻痹大“疫”的不止她一个人,在安徽收到微信,是武汉流传的一个小段子:“全国人说疫区在武汉,武汉人说疫区在汉口,汉口人在干吗呢?”微信里配了一张照片,是汉口某地的年货展销大市场,购买年货的人们挤得水泄不通。沈老师说,当时看了好笑,说汉口人胆子真大,没有想到这里隐藏着巨大的隐患,疫情的暴发已经在酝酿了。从安徽返回武汉,一路也没见人戴口罩,她说自己一个人戴着口罩,

倒觉得怪怪的。疫情暴发后,来势凶猛猝不及防,武汉人毫无准备,看着亲人友人倒下而无力帮助,无比辛酸,非常悲惨。好在各种防控措施很快跟上了,各方面工作比较得力,人们的心情和社会秩序已经稳定下来,大家很配合,也很有信心。希望灾难带来深刻的反思,在疫情面前,我们要尊重科学,尊敬生命,尤其是现在,不能放松,绝不能麻痹大“疫”,每个人都有责任,不可有侥幸心理,保护自己保护家人,彻底控制疫情,就是保护整个武汉。

其次,切记一心一“疫”。沈虹光说,人命关天,还有什么比防疫更重要吗?必须相信政府,也只有配合政府,服从防控指挥部的统一指挥,才能尽快控制疫情,让生活生产恢复正常。沈虹光相信,党和政府发出的抗疫命令,后面都有防疫学专家的专业支持,是有科学根据的。防疫就得隔离,就得封闭,就得禁止人群聚集流动,就得阻隔病毒的扩散。武汉是千万人口的大城市,一个小区就是上万人,人的需要是各种各样的,购物也有个性化的需要,小区大门的控制很不容易。沈老师说,非常时期,个人必须克服,必须听指挥,说

不出门就不出门。希望大家坚持,在党和政府的指挥下把防疫工作做好。她说,其实武汉人还是很听话很配合的。社区网格化管理,每个网格又分成一个个楼栋群,每个楼栋群由比较年轻或能干的人做群主,上传下达,处理封闭中的问题。比如采购食品,他们会发起团购,鸡蛋和肉套餐,或是米和面套餐,还有各种调料套餐,微信发出来让居民选择下单,钱打给群主,由群主联系供货平台,统一办理。70多岁的沈老师过去不会网购,现在被逼得学会了。也有实在不会网上操作的老人,群主或邻居们会主动帮助,把供货方送到社区门口的货取回来,给不会网购的老人送到门口,隔着门大声招呼,一个走一个取,都不见面。过去陌生的邻里变得亲近了,互通有无,互帮互助,前天楼上一个群友发微信,说下了一个消毒液大单,匀给沈老师一点,放在门口了。看微信我连忙开门,果然门边地上有一个兜兜,装着酒精,洗手液。你看,面都没有见的,就是这样,很暖心。

最后,需要平“疫”近人,需要奉献精神。沈虹光的儿子在武汉市公安局某处工作。武

汉开展3天大排查,要求政府机关下沉到基层帮助工作。儿子到下面工作的信息她是在微信里看到的。心里咯噔一下,嘴里没有说一个不字。“谁家的孩子不是孩子,谁家的妈妈不是妈妈”,3万多医护人员和解放军官兵从全国各地驰援武汉,哪个不是妈妈的孩子,哪个妈妈又不牵挂孩子,党员、公务员更要抢在众人前面,冲上一线。病毒无情,人有情,须奉献。她还与儿子约法“两”章:不可暴力执法,不可随意动手,需要平“疫”近人;坚持做好保护措施。儿子很孝顺,每日下班回家后,洗澡换衣裳后,就打电话给妈妈报平安。他说,社区门口不站一个警察真的不行,各种各样的情况,有时候是你想不到的。社区干部和志愿者应对很不容易,有的志愿者家住郊区,每天起大早到市内为社区服务,非常辛苦。警察就要支持他们帮助他们。儿子说,他和志愿者、社区干部合作得很好,遇事不急,耐心劝导,真正做到了妈妈嘱咐的平“疫”近人。

沈老师的三点“疫”论,虽不是什么金玉良言,却是真心寄语。她希望自己的经验,能够帮助大家,共克难关。



## 系统思维(外一题)

□ 吴 镓

翻看旧文,2008年我就写过一篇猪肉涨价引发思考。不料2019年,又重演了这一幕。原因多多。这儿切记一条:环保重要。但在处理养殖场问题上,要统筹协调,与农业部门和农民商量,不能过快一刀切。这次教训深呀!

我又想起了中医的辨证施治,从全身系统出发,而不是头痛医头,脚痛医脚。这就是对人的身体有个系统思维。此番猪价猛涨,是全社会生态与生产的系统思维,部门联动

方面的教训。

从辩证医人到辩证治理社会,都要从系统思维中学习,庶几可少犯以偏概全之病。(2019年12月31日)

### 告别的话

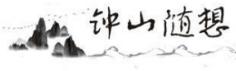
大家知道《红楼梦》中王熙凤有句名言:“天下没有不散的筵席。”

承蒙康复医院垂爱,叫我经常发点“乐斋闲话”,以供《康复苑》读者饭后茶余之谈资。匆匆已逾十多年。到了庚子,虚岁已过米寿

(过去从来未曾想能活得这么久),我的“闲话”也准备收摊了。感恩当年《康复苑》创刊人员、办院领导和医务人员,感恩病患治疗人员,感恩为我编辑操劳的各位……

日子总是这样,明天会更好,为中国梦的实现而共勉吧!

(2020年元旦)



凌波仙子



凌寒飘香



红梅傲雪 陈建华摄

## 片语录(上)

### 水墨之根

女儿在飞往波多黎各前,赶早去了一家画廊看赵无极画展,见是几十幅水墨山水,便拍了照片发我。这些山水全用中国传统笔墨,简约抽象又与中国传统山水甚异,令人耳目一新。乃悟赵无极泼彩抽象油画之根源与灵感之所在。齐白石昔年与克罗多聚谈后曾感慨:“始知中西绘画原只一理。”又向徐悲鸿表示:“如果倒退三十年,一定要正式画画西洋画。”“苍龙日暮还行雨,老树春深更着花”,中国画不会过期,给它注入新思想,便会开出新的艺术之花,然此又非大力者不能为。

又十数年前,曾于无锡某高档宾馆见一巨幅泼彩抽象油画,学赵无极,然意象、油彩则如断线之风筝,给人以虚张声势、飘摇无据之感。赵之油画,即使小幅,也有银河旋转倒泻之势。想起画根之根,当在人生,其力与势,当是心力,而非仅仅中国传统之山水也。

### 杂技向“艺”

在河南濮阳参加一书画活动,正逢第四届中国杂技节在此举行,承东道主盛情,得以观赏到优秀的杂技剧目展演,有如下几点体会:

1. 杂技在民间又叫耍把戏,耍耍、百戏、杂技等,如今杂技即杂耍的印象已被完全颠覆,技巧与艺术是杂技之双翼。
2. 杂技本身所具备的观赏性、小型性、灵活性、娱乐性、神秘性有利于它的变革和发展,如今已大步走在与古今中外多种文化艺术相交融的大道上。
3. 民族的即世界的,地域的即全国的。黑龙江杂技团以“冰”贯穿整场演出,多角度地展示该省独特的历史、地理、人文、民俗特色,融入了戏剧、音乐、舞蹈、美术、体育、神话、社会政治等元素,容量巨大,再辅以现代电子光影技术,很好地制造了气氛,强化了旋律,美轮美奂,充分展现了当代杂技之美,歌颂了人性之美。
4. 演员选择的多元化,非唯技巧为标准。小演员们如一群快乐的精灵在冰面上飞舞,脸上绽放着天真的笑容。他们在把

美奉献给别人的同时,自己也在表演中享受到了美。不少观众被感动得热泪盈眶。

### 停一停

书画家不应该把自己天天关在工作室里写画不停。停一停,静一静,看一看,比一比,想一想,比写画不停收益更大。不间断的训练与创作,优点固然能得以巩固,工力也会增强,但若有缺点不去发现,缺点也会同步增长。写画中间的“休止”,好比一个沉淀池,可以帮助艺术家们及时发现、汰除、改正不足。

### 老与旧

“老”是炉火纯青后自出新意的无心自达,荡漾着天真烂漫的光辉,是抵达人生高境的象征。“旧”则不同,旧是不思进取、故步自封,是迟暮之气,是陈词滥调。旧不是老年人的专利,在思想保守陈腐、缺少思辨和进取精神的年轻人身上照样会出现。

### 面对小竹林时

人们总结出许多技巧和规律帮助艺术家去表现自然、描绘事物,但无数的事实告诉我们:正是这一套又一套的技巧和规律,让艺术家的感觉变得迟钝,创作变得机械、肤浅、雷同、低级、缺少生命活力。学会技巧,掌握规律,然后把它们抛弃吧!像赤子一样奔向自然、拥抱生活,学会真诚、直接地去表达,这是一条通往艺术殿堂的大道。以上是我某天面对老屋西侧的小竹林时所想到的。

### 如有神助

特别精彩的作品应该来自于如有神助的灵光闪现,而不是创作时反复打磨的结果。后者至多犹如给器物抛光。

### 宁“生”毋“熟”

“印宗秦汉”的思想则肇始于元代,明代文人印尚处于探索阶段,清末始出现高峰。明代文人印,总体还是以表达自己的文学、美学趣味为主,具体表现在对印文内容与字法、刀法、布局等风格形式相互统一的追求上。文彭为其父文徵明刻的《停云》,何震刻的《听鹤深处》,汪关刻的《剪破湘山几片云》,都可以作为其中的典范。晚清吴昌硕刻过一方明人趣味很浓的印《修竹半窗》,印面如画,有

竹影婆娑之美,后来他师法汉印,以古为新,摆脱了明人习气,印文篆法又掺以石鼓,形成了自己独特鲜活的篆刻样式。当今篆刻形式多样,技法成熟者众多,然鲜见富有画意诗情和独特个性的印作,也少吴昌硕、齐白石这样使刀如笔的胆魄与豪情。反观明代印人的探索,虽稚嫩生涩却清新单纯,源于灵台,别有韵味。此种“生”,之所以耐人寻味,是因为它们拥有对艺术的虔诚。故,宁要明人之“生”,不要当今之“熟”。

### 拆去栅栏

吴昌硕刻印使刀如笔,似刻实写,有提按、正侧、快慢、起伏之妙,充分细腻地传达出印人的思想情感,拆去了隔在人心与刀石之间的栅栏。他的印没有华饰,朴拙真切、生动灿烂,真美之至也!

### 如画

杜甫诗《客至》最后两句:“肯与邻翁相对饮,隔篱呼取尽余杯。”客人来了,想请邻翁过来作陪,于是隔篱招呼,类似的场景在昔年农村极为常见。把极生活极平淡之笔置于一特定场景中,能成至精至妙之笔。

### 不娇人

朋友专程去香雪海看梅,归来后说梅花姿色平平,然游客络绎于道,终不解也。赏梅者未必都识得梅之好处,无非“欲看人”或“欲人看己看梅”而已。白石翁《红梅》诗云:“本真不易人时夸”,又云:“若与干红较心骨,梅花到底不娇人”。“不易人时”“不娇人”,正梅花之不凡处。梅花之美,首在品质,不在姿色。气质不同者,审美境界不到者,难得其中要领也。

### 画荷

画荷之笔要净,笔头先着之水要清,墨与色宜陈。色陈性温,易收醇厚之效,至淡至清,易得至拖至洁之效。

### 自缚

学艺至一定高度后,易为习气所缚。非人缚汝,实汝自缚。

### 口占

幽兰生空谷,劲松出崖壁。不欲时人识,自有长风。

## 东湖和热干面

□ 陆小鹿

我对武汉的向往,最初是一片湖,和一碗面。

多年前,在网上认识了武汉的一位编辑,常去访问她的博客。她时不时写到东湖。春天,她穿着布鞋去东湖边看桃红柳绿。初夏,她带着吊床去东湖,躺在树荫下读书,微风轻轻吹。雨天,兴起,她就撑开一把疏影横斜的绿枝小伞去东湖边看细雨迷蒙……就这样,东湖缓缓淌入我心中,成为一个深深的情结。我在那时,很爱听齐秦的《一面湖水》,单曲循环怎么听也听不厌倦。每次听的时候,我想到的就是东湖,那面远方的湖水像是我的梦中情人,我想以后若是有机会去武汉,头一个要看的就是它呀。

四年前,我得了个去武汉出差的机会,去东湖边散步自然成为最大的心愿。我很私心地订了东湖宾馆,只因为它临着东湖,便于我清晨去散个早步。我设了5点钟起床的闹钟,却在4点钟就爬了起来。天还黑黑黑,我一直等到6点钟才能清晰地看到湖。那个时候,整座宾馆还没有苏醒,湖边只有我一个人,你能够想象当时的我有多兴奋。我打开了齐秦的《一面湖水》,不插耳机,就让手机在天地里自然地歌唱,青山、绿水、银滩、白鹅……东湖远比我想象得要阔大得多。我边听歌,边沿着东湖慢慢地走,在徐徐的晨风里散了一个半小时的步。

回到房间,冲了一个温暖的澡,神清

气爽地去餐厅吃早饭。我要了一碗武汉热干面。我除了是个湖水控,还是个面条控,走到哪里都忘不了要品尝一下当地的面条。热干面,是武汉的另一块招牌。就像名字所说,干干的没有汤汁。在上海时,我常吃的是汤面,汤面的关键在于汤,而热干面,精华在于配料和浇头。香油、酱油、芝麻酱、卤水汁、醋、萝卜丁、酸豆角,充分搅拌,面条就变得油润泛黄,鲜而劲道。但我第一次吃的时候,犯了大忌。我忙着拍照修图,等吃的时候面条已经冷了,干巴巴坨成一团。原来热干面还讲究一个“热”字,须得趁热吃。次日早晨,我重新要了碗热干面,搭配了一碗蛋酒(蛋酒是武汉的一种“过早”饮料,制作原料主要有鸡蛋、酒酿),坐在窗前,临着一面湖水,这才品出热干面的美味来。

因为东湖和热干面,我偏爱上了武汉。谁能想到,鼠年春节武汉变成了一座悲情城市。前几日,我在《三联生活周刊》上读到一篇文《等疫情结束,我要去武汉过早》。过早,是武汉人对吃早餐的俗称。文章里罗列了武汉的若干早餐:豆皮、糊汤粉、牛肉粉、面窝……看得我眼睛潮湿了。这座城,我其实对它还不够了解,真希望疫情快点过去,我想第一时间重返武汉,不但要再去东湖边散步,还要一碗碗过早,把那些想玩的想吃的统统过一个遍。亲爱的武汉,祈祷你快点好起来。

## 相遇香芋

□ 安铁生

我在奉化吃过香芋,在崇明吃过香芋,当然必食的是家乡南通启海的香芋。

平日我们吃得多的芋头又称芋艿,是天然星科植物的地下球茎。如皋香芋是当地传统乡土食品,系如皋长寿食品的代表之一。清乾隆十五年(1750)编修的《如皋县志》记载:“香芋生沙土瓦砾地,蔓引不穷,子生地中,霜后掘取煨煮食之,入蔬尤佳,香味绝胜。”文中所称香芋实是优质芋艿,其口感细腻,质地软滑,酥而不烂,芋头泥与肉泥加作料制作的芋头丸及芋头豆腐汤、芋头扁豆饭等,是南通人爱吃的家常菜肴。而香芋为豆科植物,俗称“土圞儿”,属多年生蔓生草本植物的块茎,与芋艿不同科,因其地下茎块有一股淡雅香味而得名。启海人又称地栗子、菜用土圞儿、香参、土圞儿。每年三月种下,次年一二月收获,块根呈球状,形似小土豆,直径2~7.5厘米,表皮黄褐色、肉白色,因其肉质似薯类,但味道既不同于山芋、芋艿,又不同于土豆,而更似板栗,甘爽芳香,食后余味不尽,故得到不少美食家的青睐。

据说香芋是明代从美洲引入我国种植的,明代《救荒本草》(1406)及《农政全书》(1639)已有关于香芋的记载。1504年上海县明代书籍上称,香芋形似土豆,果浓香,因土豆在上海叫洋芋或洋芋,香芋因此得名。我查阅明万历《通州志》物产类“蔬之属”里,亦早已分别载有“芋、香芋”。《红楼梦》第十九回“情切切良宵花解语,意绵绵静日玉生香”,黛玉困倦,宝玉怕她睡出病来,便编出扬州地方一个聪明伶俐的小耗子变香芋(香玉)的故事哄她。古人常有品种混淆,于是有人提出质疑:是不是作者把优质芋艿说成是香芋?非也!《红楼梦》第五十回中曾讲到太芋芋:“李纨命人将那蒸的大芋头盛了一盘,又将朱橘、黄橙、橄榄等物盛了两盘,命人带给袭人去。”说明曹雪芹把芋艿和香芋二物分得很清,清代人都爱食用。

王士明先生《香芋及传说》一文载,启东一带曾流传“香芋王”的故事:圩角一户农民在翻建厕所时,在老茅坑旁挖出一个重达10公斤的特大香芋。一位当地80多岁的老太回忆,她在十多岁时

到此地当童养媳,那时就看到老茅坑上年年有香芋藤缠绕而出,就是没挖到过香芋。这一次则是一排几个老粪池全部挖出,才发现这特大香芋,后由四家兄弟平分煮食,其浓香几里外都能闻到。不知此香芋是否是豆科的,因为豆科的香芋难以长得特大,只有暂存疑点待考。说明香芋的生命力极强,不用打农药,凭自身香气即能防范虫害。

南通旅游中专高级讲师、中国烹饪大师张继华在《舌尖上的非遗——南通八碗八》一文里说:“海门香芋具有散积理气、解毒补脾、清热镇咳、滋补身体的功效。历来是逢年过节、喜庆筵席上必备的上乘菜肴。”香芋在海门、启东还有“蔬菜之王”的美誉。香芋烧菜干,切片块状,嚼之别有风味,有豆的清香,久煮不糊,粉而不散,有点酥脆且有一股清香之气息隐隐停留于舌齿间。南通广教寺、福田寺素宴里都有这芳馨可口的香芋,正如古诗所言:“栗子味堪食,更出馨香是芋头。”海门启东人办喜酒,普通芋头不上桌,而香芋是可以作佳肴上桌的。海门种植香芋历史悠久,在《清嘉庆海门厅志》和《民国海门县志》中都有记载,栽培面积最多时在5500亩以上,总产量每年超过150万公斤,在上海等地蔬菜市场享有盛誉。

南通地区除了常见的肉末香芋、猪肉红烧香芋外,最值得一提的是“香芋烧竹鸡”,是启东名肴。竹鸡是一种栖息在山丘竹林间的野禽,俗名鸡头鹑,外形有点像雄鸡,全身羽毛呈栗色,带有白斑,喜啄食竹笋蛀虫,其肉质尤佳,将竹鸡与香芋同烧,香芋入口酥松,竹鸡鲜美无比,可谓绝配,引得许多上海食客专程来此品尝。另外,还有香芋烧菜干,凉拌熟香芋等家常菜;海门东方雁大饭店推出“海门素三宝”,以香芋配山药、洋姜,经特制调料腌制,造型美观、风味独特;南通面点高级技师、江苏名厨张金达根据《清稗类钞·饮食》中的“山药馒头”法,取香芋之香酥的特长,制作“香芋枣泥雀牌块”,以香芋泥枣泥为主料,上覆琼脂糖浆,因其新辟蹊径开拓点心新原料,成品透明美观、软嫩甜美、咬嚼有劲,被评为南通特色名点。