

◎零时差·春节

那年“春晚”说相声

陈九 (美国)

朴实无华的表演，真诚纯情的岁月，当艺术来自心灵与天作缘，不含其他因素，一定会沉醉难消。沉醉才是年华的价值。自那以后，我再未说过相声，也没有黄先生消息。不必告诉我他现居何处，那场尽兴，与我同在。



说相声

我写过《与杨春霞纽约唱戏》《与言兴朋纽约唱戏》和《与吴天明纽约拍戏》，最近偶然翻出一张旧照片，是与著名京剧小生黄正勤，在纽约说相声。

我记得这事。

提起黄正勤有点口冷，名气远不及前三位，但要说他在梨园界也戳一份，业内无人反对。一来他是京剧名旦黄桂秋的公子，黄桂秋自成一派，弟子有言慧珠、李玉茹、童芷苓、金素雯、顾正秋等。二是小生演员本来就不多，才子佳人需要小生，才子就是小生，改现代戏就用不上了，这恐怕是“口冷”的重要原因。若论唱功，业内公认黄正勤自有所长。几年前巧遇小生名家李宏图，提起黄正勤，他也说，黄先生刚中带柔，风情万种。我特意又听了黄先生与叶少兰唱的《罗成叫关》，头一句“勒马停蹄站城道”是高腔，叶先生直冲霄汉，真好。黄先生则把罗成的悲愤揉进去，各有千秋。

那年冬天，有位侨社会长找我，说：过年了，得搞台春晚，九兄你来来这个，拜托了拜托了。会长为人宽厚，遇事都先自己扛，此刻连说两个“拜托”，令人动容，成事往往因不忍负人。可咱只是爱好者，张罗一台晚会可不容易，得找演员吧，得落实节目吧，弹琴的、拉弦的，要面面俱到。好在那时不必谈钱，朋友们积极性很高，名角名票名曲目，都真家伙——上过卫视的小品，高派山东快书“当哩个当，闲言碎语不要讲，表一表好汉武二郎”，流行歌曲“我曾经问个不休，你何时跟我走”，还有古筝独奏《战台风》，呼啦啦真跟刮风一样。京剧？有啊，有有。

古老的太阳女神羲和载着十个太阳路过，无数的光洒落在海面，变成千千万万个太阳，包裹着海上驰骋的英雄般的舵手，温暖着远方的依依，也照耀着重返家园的我。

◎山河志

日照沧海

安 宁



游 轮

海盐一样闪亮的白。或许，它并非人工筑成，而是记忆在过往中层层筛选，帮我建造出一座可以临窗远眺整个大海的梦幻城堡。

此刻，我又重新回到这片金色的海滩，迎风望向苍茫无边的海面。那里什么也没有，海水向着天空不停地翻滚，涌动，仿佛那里才是它们奔赴的终点。偶尔，一两艘船会出现在地平线上，被汹涌的浪涛席卷着，时隐时现。即便我所乘坐的巨轮，在汪洋中也只是一只小小的蚂蚁。风浪拍打着船舷，一下一下，犹如时间的沙漏。在断续的联系中，我得知依依研究生毕业后便离开了日照小城，追随父亲海上的理想，沿着上海、浙江、福建、广东，一路向南。有时，我们会借助网络问一声好，就像浪花与浪花相撞，发出短促的声响，随即便沿着各自的

人生道路，风尘仆仆，继续向前。这片我们曾经一起携手散步过的海滩，早已不是过去的那一片。二十年的浪涛拍打过来，卷走千千万万的沙子，又将新的海岸堆砌在这里。我不知道依依是否每年还会回来，这里是她的故乡。当她还是一个孩子的时候，就认识了这一片海，柔软的沙滩上，留下她无数稚嫩的脚印。整个的童年，她都在注视父亲的离去，或翘首期盼着他的归来。她用海螺倾听海上汽笛的声响，她相信一去杳无音信的父亲，就在其中的某一艘船上。她用望远镜寻找父亲的身影，海面上出现的任何一个模糊的黑点，都会让她兴奋。她把一尾鱼、一只舟、一艘快艇、一个渔民，甚至落日与夕阳，视为自己的亲人。它们散发的每一丝光芒，都构成与父亲相关的一切，是父

馋猫鼻子尖，一听说有鱼，立马吊起了我的胃口，激起了我的好奇心。

密云水库我去过，大约四十年前。那时我刚到北京读研，科里组织春游，周末借了辆大车，每人带点火腿肠、水果、面包和饮料作为午餐。由于年代久远，对密云的具体印象随着年代的漂移，已非常淡薄。在小河边长大的我，依稀记得水库巨大无比，浩瀚缥缈。

这次再访密云，是工作需要。我起了个大早，尽管有点儿堵车，还是顺利提前赶到。医学部的肖老弟告诉我，密云水库的鱼不错，应该留下来尝尝。馋猫鼻子尖，一听说有鱼，立马吊起了我的胃口，激起了我的好奇心。

喝着里下河的水长大的我，是吃小鱼小虾长大的，对鱼情有独钟。长大了漂泊海外，走南闯北，不夸张地讲，我吃的鱼不少，唯独密云水库的没尝过。

当地朋友非常热情，带我去了食堂，一袋烟的功夫，端上一桌子饭菜，全是本地食材。先上了一道清蒸翘嘴鱼（南方也称白条），鱼很大，估计有五六斤，端上来后香气扑鼻，我也没在意，无非是出锅时，加了香油之类的调料。刚开始吃，我比较文雅，没敢挑最好吃的部位，先随意选了眼前正对我的中段，想不到，一下筷子，揭开鱼皮后，鱼肉雪白雪白的。一般的鱼，如果鱼肉非常白的话，会夹杂着细的纤维样的东西，往往是黑的，可眼前的鱼没有。与海里蓝金枪鱼的入口即化相反，这鱼鲜嫩，肉质极富弹性和张力，口感极好。富有弹性的鱼肉，让食客嘴巴里的味觉和触觉都受到了温柔的刺激，仿佛是一种极富诱惑的挑逗。吃了一块，忍不住又想夹下一块。我吃过太湖、都江堰，还有老家里下河地区生长的白条，不得不承认，密云水库的更鲜一筹。

为什么密云水库的鱼，肉质极富弹性？这或许与水库无比宽广的生长环境有关，在这里生活，鱼得有强壮的肌肉。另外或许与脂肪含量高有关，细细探究的话，没准是个博士论文的课题。

刚品尝完清蒸翘嘴鱼，红烧胖头鱼又上来了。与清蒸鱼相比，红烧鱼味道自然重了点，鱼肉的鲜美之外夹杂了各种调料的味道，可细细品来，它独特的香气还是盖不住。出于好奇，我仔细观察了一

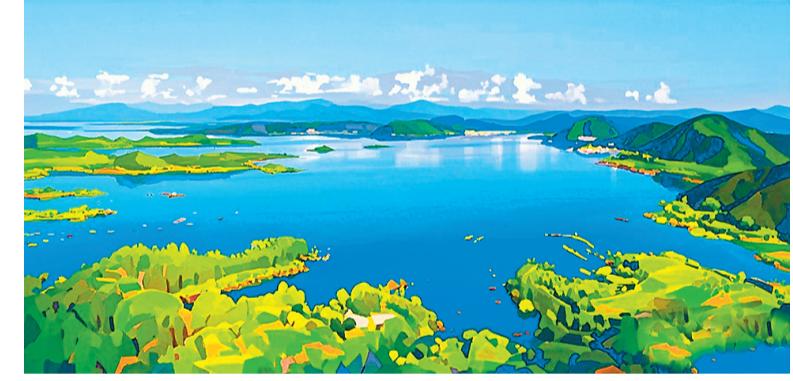
王存玉

密云食鱼

下，好像出锅时，大师傅并没有淋芝麻香油。我喝了一大口啤酒，在嘴里漱了几下，仔细清理一下口腔，然后喝一口矿泉水。仪式完毕，我又夹了一大块鱼肉，慢条斯理地细细品嚼，确实有一种沁人心脾的独特香味。是种自然的香味，令人心旷神怡，心情舒畅。这种香不是单一原料构成的，有质感，有层次。

主人大概看出我的惊奇，他讲道，市面上有好多自称水库鱼的，其实并不是真正的水库鱼。密云水库鱼不是一年四季可以捕捞的，只有九月底到来年四月初可以，并且只有持证渔民，在接受严格执法检查的情况下，才能捕捞。现在政策非常好，有证的渔民捕鱼已经不收任何费用了。紧接着，他调转话头，要考考我，问道：你觉得密云水库鱼如何？我答道：不是一般的好吃，而是非常好吃。我接着用科学家的思维分析：密云水库的鱼是真正的野生鱼，因为它给北京市几千万人供水，容不得任何喂养的人工饲料。鱼完全是靠在自然环境中自己觅食生活。由于密云水库鱼的脂肪含量高，在高温烹饪下，分解成各种不饱和脂肪酸、芳香脂和甘油，因此在加热时会产生一种独特的香味。另外高含量的蛋白质、氨基酸、核苷酸、矿物质等在烹饪过程中也会发生化学反应，形成不同层次的鱼香。当地的朋友听我这么一分析，点头称是。他告诉我在密云生活了几十年，只要一动筷子，就能分辨出水库鱼和别的鱼，靠的就是鱼独特的香气。真乃英雄所见略同。

离开密云好几周了，那香味一直在我的脑海中缭绕，下次找个借口还得去一趟，再好好品尝一下密云水库鱼。我又突发奇想，找个机会，买几条带回老家，请大师傅做成大鱼丸，估计味道会非常鲜美。



水库

一屋阳光

高明昌

冬日的傍晚，阳光收敛了白亮的光芒，落地前，射出泛红的颜色，像橘色的灯光，不管什么东西被它照一会儿，都分外温馨。落地的阳光房里，老母亲坐在那把藤椅上，向着南方，微微地仰着身体，半睡半醒地，沉浸在舒服的享受中。我轻轻推开门，想进来，母亲却醒了。她睁眼、浅笑，轻轻问我：你回来了？我答：是的。接着轻轻地问：阿妈，这里暖和吗？母亲说：暖的，暖得人都懒洋洋，睡着了。

母亲双手握住椅子的左右把手，想站起来，我握了握母亲的肩膀说，您坐着，拉过一条矮凳坐下，我与母亲对望了一会儿，随后就一起闲聊起来。母亲说小女儿装阳光房，现在发现极好，应该是为了照顾她的。我说小妹自己也要暖的，我们大家都需要，不是专门为你装的。母亲听罢说，大家都暖了，不过在这里坐的时间最长的就是她。

小妹回来，推门第一声问我：阿哥，阳光房里暖和吗？

我说：暖的。小妹挡住嘴巴轻声说，来这里的人很多的。

吃饭时，我问了母亲。母亲告诉我，每天上午九点多钟，南宅阿山的老婆一定会来，像是定时的钟

◎ 风味

（本版图片均由AI生成）