

## 室迩人远 驿清铭 热爱科学 矢志为民 ——深切缅怀蒋华良院士

昨天(12月23日),朋友打电话来,告知华良院士辞世,我半天没反应过来。整夜无眠,今天依然不愿接受这个事实。朋友圈和微信群接连不断的消息,都是震惊、惋惜和缅怀。这两天我的身体正与新冠病毒作斗争,大脑有些恍惚,这个令人悲恸的噩耗更是加剧了这份恍惚。与其继续心神不定,不如回忆曾经一起奋斗过的岁月,以作纪念。

我与华良相识于2001年,共同服务于“十五”863计划生物信息技术主题。虽然作为正式的专家组成员时间不长,但我还是经常受邀参加考察、研讨和项目评审。与华良和其他专家相比,我当时在生物医学领域还只是“小白”,所以我也不放过一切可能的“跟班”学习机会。在科技部和生物中心的带领下,专家组的工作非常认真,对每一个拟立项的项目都要考察,反复甄别。对于已经立项的项目,还要定期实地检查进展,并及时帮助解决出现的问题。华良一直是专家组中最活跃的,他总是站在国家利益高度来分析问题,睿智、犀利,提问题一针见血,观点旗帜鲜明。多年以后,我发现他依然保持着这份率真本色,这或许是他能成长为一名杰出科学家的根本原因。

华良曾讲过,这辈子最想做的事情是搞出一个华良反应方程式。他对于研发新药的痴迷更是令人印象深刻。2010年年底,我率领团队研制出了显微光学切片断层成像(简称MOST)系统。这套系统可以在小鼠全脑范围内,既能实现对神经元的检测,还能获得血管信息。华良马上想到MOST可以用于药物研发。他告诉我,由于不知道是血管先出问题还是神经元先出问题,导致针对阿尔兹海默症(简称AD)的药物研发困难重重。很快,他组织队伍,迅速利用MOST开展AD早期病理的研究,并取得了非常漂亮的结果。每每讲到这些结果,他总是非常兴奋非常投入。我想,热爱科学、痴迷于科学,这正是一名科学家的本色。

华良院士不仅学术思想活跃,还特别热心助人,奖掖后学。2019年,统战部门组织一批专家来帮扶海南大学,华良院士也在其中。华良与学校一起分析了海南在药物研发方面的优势,帮助海大制订药学学科的发展路径,并欣然接受邀请兼任药学院名誉院长。他帮助海大物色了多位领军人才,其中包括现在的药学院院长。如今,这位院长已经成长为长江学者,正带领药学院实现跨越式发展。

华良院士还是一位极具情怀的科学家。当得知槟榔种植是海南230万农民的重要经济收入来源时,如何推动槟榔产业转型升级很快就成为他的“心事”。记得他了解情况后,多次与我通话,反复讨论如何既能最大限度地保护农民的利益,又能减轻槟榔的危害、挖掘槟榔的价值。每次通话,都能让我感受到一位有情怀的科学家纯粹的一面。

多么希望华良院士还能牵头,团结带领更多药学专家帮助海南槟榔产业转型升级啊!

斯人已去,风范长存。愿华良兄一路走好! 国

## H 琼州风物 赵成立 八所琼西路



八所琼西路的风景。资料图

前几年,仿佛一夜之间,八所城区新开通与扩修了好几条宽阔靓丽的道路。如解放东路、三环路、琼西路、园林路、福民南路、感恩路等等。其中,琼西路是八所市区历史久远的马路。我的老家位于琼西路北边的一个村庄。少年时代,我的乡愁是望不到尽头的琼西路。我在路上的这头,我的父老乡亲在路的那头。

琼西路,起源于八所城区中心的三角公园,一直向北延伸,跨过北黎河大桥直至新街墟,全长八里多。过去的琼西路,道路狭窄,遇到下雨天,出行很是不便。但它是北部农村通往八所城区的唯一通道,北部的父老乡亲,就这么踏着这条通道,走过春夏秋冬。村民们无论是送小孩上学,还是赶集或是到八所打工,来来往往,必得走琼西路,必得在这条充满烟火气的道上留下自己的脚印。

前几年,琼西路扩建为双向八车道后,沥青路面平整洁净,道路两侧的人行道上移栽的木棉树和各种风景树与新琼西路一起成长。全程路段绿树成荫,花草簇拥。每当夜幕降临,华灯初上,琼西路宛如一条五光十色的彩带,璀璨夺目,吸引着无数市民晚饭后流连徘徊,悠闲散步。

“要想富,先修路。”此言不虚。琼西路扩建通车后,拉动了东方城乡经济的发展,成了农民的一条致富路。每天满载各类农产品的运输车辆日益增多,川流不息地驰向各地;进城务工的青壮年,还有送孩子进城读书的家长,一大早就骑着电动车、摩托车,在琼西路上驰骋。如今的琼西路日新月异,“异军突起”:农贸市场、中小型超市、宾馆酒店栉比鳞次;新建的东方市思源学校、东方市中等职业技术学校、东方市第九小学相继竣工开学;民间的文化产业、艺术沙龙方兴未艾。“三斋园”根雕艺术馆、“天成”墨翰美术工艺馆、村话民歌文化沙龙……皆如雨后春笋般,蓬勃发展,八所城区的文化教育事业呈现一种均衡发展的大好局面。

一天晚饭后,我在琼西路上徘徊,路过“天成”墨翰美术工艺馆的大门时,进去一看,发现偌大的馆里悬挂着本省书画名家的墨宝,如谢星荣的虾画、游桂光的山水画、王良的木棉画……该馆馆长是东方北部农村走出来的一位女大学生。她对我说,她大学毕业后,在广州闯荡了几年,后来回到家乡自主创业。琼西路扩建通车后,她抢占先机,租了路边相连的三个大铺面开办书画美术工艺馆。她说,这是她在八所城区开办的第二家美术工艺馆,自去年起,业务已扩展到岛西南的乐东、三亚、昌江等地。听完她一席话,我深深佩服她的眼光和创业精神。我想,昔日的琼西路,或许也曾背负着她少年时的乡愁,而幸运的是,今日的琼西路成了她放飞

梦想的地方。当我向她辞别时,隐约听见一阵村话民歌的唱腔。她告诉我,附近有个“村话民歌沙龙”,一群村话民歌爱好者常常在此举办沙龙活动。

我走进沙龙,只见约有四五十个中老年男男女女,隔开坐着。台上有一对男女歌手正在对歌,唱的是岛西村话方言的民歌。后来打听得知,这“村话民歌沙龙”,是东方市村话民歌协会的会员们自主举办的沙龙活动,按惯例,每周三晚开展村话民歌研唱会。该协会一负责人告诉我,开办村话民歌沙龙,是为了传承村话民歌这一古老的民间歌谣,增强本土民俗文化的自信。我亲眼所见琼西路扩建开通后,八所城区出现的这些新气象,倍感欣慰,不枉到琼西路的这一遭闲逛。

其实,琼西路还有着“红色之路”的美誉,它承载着近百年来东方沉甸甸的革命斗争史。如今,东方三个重要的“革命传统教育基地”:中共昌感县委成立旧址、革命摇篮——琼西中学和昌江二小(今东方市二小)都坐落在琼西路北段,默默地向后人诉说着,这块土地上曾经发生过的东方故事。国

## H 写食主义 吴卓平 鱼头的江湖秘密



千岛湖的鱼。资料图

“凄凄秋风啊,你若有情,请告诉他们,有一个男人在独自吃晚饭,秋刀鱼令他思茫然。”

今日,秋风已有点凉了,恰好读到日本诗人佐藤春夫的《秋刀鱼之歌》。

古时,秋风一起,先人们便有了莼鲈之思。而在日本,待秋风起时,一定要吃秋刀鱼,因此,秋刀鱼是俳句之中关于秋的季语。

据说,自幼喜爱中国古典文学和绘画的佐藤春夫很擅长拿鱼入画,却极少描写食物,秋刀鱼是唯一的例外。而他的得意门生、芥川文学奖获得者吉行淳之介倒是写了很多料理随笔,包括买鱼的旨趣。

比如,买一条鲫鱼,他会先看看这条鱼的脸,思考一条鱼究竟得长多帅、多美才会比较好吃。思忖之后,他认为,鱼脸若是长得俊俏,味道会比较好,可又纠结,倘若长得过于端庄大方,是否还经得起煎烤炖炸。

而在我看来,只要是一条面颊饱满的鱼,无论颜值美得无可挑剔,还是丑得人神共愤,全都好吃!

譬如,千岛湖的鱼头。

当地有一句俗语:“鳙鱼头,肉馒头。”这鳙鱼,又称胖头鱼,便是做千岛湖鱼头最好的材质。今年,借着工作的机缘,我去了好几趟千岛湖镇。每次去,除了沿着森森湖水骑行,在山野大口呼吸清新空气,便一头扎进遍地都是的鱼味馆子。

在小镇上,似乎很难找到一家与吃鱼没有任何关系的餐厅。跟其他地方直接拿菜单点菜大不相同的是,你可以先去店门口的水箱里选一条最为鲜活的鱼,并且由于每一条鱼都过于肥美,

还可以指定不同部位的不同烹制之法。

而千岛湖鱼头通常是本地人招待外客的第一餐,无论第几次来到这里,总归是要吃的。这道菜也最能体现这座山水之城饮食的特色:原料简单,烹饪方法和技巧也算不上复杂,最后出来的味道却鲜香悠长。

有本地朋友推荐了排岭老城十字街的一家鱼味馆,提示我可以去那里试试。

鱼味馆砂锅鱼头的棕黄色砂锅是特别定制的,一道秀水砂锅鱼头端上桌来,锅上还贴着封条,甚至鱼头都拥有专属的身份识别编号。

蒸腾的水汽在锅盖掀开的一瞬间散发出来,得见的真容是一片静谧的纯白汤汁。其实汤的醇厚是肉眼可见的,但在如此醇厚汤汁的久煮之下,鱼头表面却鲜有破皮。

鱼肉鲜嫩自不必说,舀起一勺鱼汤,正要入口时,便已闻到扑面而来的浓浓香味,汤味清甜醇厚,下肚后通体舒畅,回味悠长,喝完第一口,马上想喝第二口,一口气喝完,味道不过咸也不过甜,不过厚也不过薄,用当地话来形容,这叫作“鲜得掉眉毛”。

不过,围观这道菜的制作过程,却有点乏味:新鲜鱼头并不需要提前过油煎,而是直接冷水入锅,佐料也只有去腥用的姜片和高度白酒。

鱼味馆的总厨谢濠荣师傅告诉我,奶白汤色的秘密,其实全在火工,“一锅鱼头至少要炖上一个多小时。”

至于鲜味,则全在细节的掌握:

“鱼头汤用的就是千岛湖的水。”

“做砂锅鱼头要用鳙鱼,我们一般要选用体重10斤以上的,这样重量的鱼要在千岛湖里生长7年以上。”

“出锅前的调味品就只有盐,放多少盐,需要根据鱼头大小来估计,但是分次放盐的鱼汤绝没有一次放好的汤味鲜美。”

自幼在千岛湖长大的谢濠荣师傅,有二十余年的从业经验,在传统与创新之间游刃有余,他知道每一道当地食材的属性,也知道下手的轻重,更知道传递了几代人的口感是什么。

这倒是让我想起了意大利著名美食作家卡尔洛·佩特里尼发起并最终席卷世界的慢食运动,讲究食物材料的本地化,讲究厨师烹饪手艺的本地化,也讲究食物材料来源的公平与公正。

而烹制一道好吃的千岛湖鱼头,恰恰与慢食运动所倡导的理念“不谋而合”——一个多小时的慢煮,等文火把所有滋味全部集中在汤里,还有谁体会不到千岛湖人为吃所付出的决心和毅力?

而味道的背后,又勾连着一个地域的饮食习惯、家庭口味,乃至盛产鱼类的大江、大河、湖泊的魅力与在地文化。

聊天时,谢濠荣和我开起了玩笑:“千岛湖的鱼,天天在‘农夫山泉’里游泳去,能不好吃吗?”

千岛湖水色澄清晶莹,能见度通常达9至11米,属国家一级水体,不经任何处理即可饮用。“有点甜”的农夫山泉便产于此。

而除了水好,他还提到了另一个秘密:千岛湖的松树。

可鱼头的口感和松树有什么关系呢?

原来,当每一年的春风掠过恣意生长的千岛湖松林,不经意间,水面之上便覆盖了一层薄薄的花粉,这就是松花粉。作为中国最大的国家森林公园,千岛湖国家森林公园拥有成千上万公顷的松林,于是,含有200多种微量元素的松花粉,成为了千岛湖鱼类的美食。因此,千岛湖的有机鱼特别味美。

食味之缘,真是妙不可言。国