

一次难忘的散文笔会

茶油香

■陈志泽

已经是很遥远的事了,但如果只是一直让它的一些碎片夹在笔记本里,就实在对不起那次重要的全国散文笔会。

这是中国散文史不可或缺的一页,直到今天对于散文创作仍然具有借鉴意义。

一九八四年六月,八闽大地,仿佛到处都有暑气如火。但在武夷山自然保护区——三港,却格外凉爽。夜晚少不了一场大雨,睡觉还得盖上厚实的大棉被。这里的黄岗山巍峨壮观、一片苍葱。这抵挡过第四纪冰川的海拔两千多米的古老而秀丽的“华东屋脊”,不但展示着种种神奇,还奇妙地调控着气温,每天酿制着蜜样的雨水。难怪,这里的林木花草是那样繁茂茂盛,这里的景色是那样充满诗情画意,从“鸟类天堂”传来的鸟鸣那样甜润……

天津百花文艺出版社《散文》月刊、福建省文联《福建文学》、福建人民出版社《海峡》三家刊物联合举办的散文笔会就在这里召开。来自全国各地的五十多位散文作家、编辑、理论工作者在这里云集。

激越的山涧水声传进桐木大队的会议室,大家一边品尝着武夷的“正山小种”,一边畅所欲言,

真是别有情趣。散文——似乎本来应该如同行云流水般自由活泼、生动自然;如林木花草般多种多样、生气勃勃;应该反映我们伟大时代的风貌,谱写出我们时代的主旋律。围绕着散文如何体现时代精神,如何繁荣创作,与会者展开了热烈的讨论。

百花文艺出版社名誉社长、老散文作家林呐先生发表了热情洋溢的讲话之后赋诗一首:“天柱雄奇难以登,百艺好学不好攻,愿随座中众师友,携手共攀散文峰。”福建省文联原副主席、作协原主席郭风先生脱口赞叹:“林呐先生的诗很可能是古今绝唱。”大家开怀大笑。

由于文艺部门的重视和老作家悉心培养,我省已产生一支比较雄厚的散文创作队伍,因而被誉为“散文之乡”。福建的散文作家在激动、兴奋之余也沉思。大家都有一种需要尽快扬长补短,更上一层楼的紧迫感。第一天晚上,夜深了,许多人还不能入眠,斜倚在床上兴奋交谈着。是谁想起了黄岗山?是的,叫人忘不了它的磅礴气势。这一道天然屏障挡住了西北寒流的侵袭,又截留了海洋的温暖气流,使这个地区长年云雾缭绕,雨量充沛,加上溪流切割极深,高山峡谷垂直落差大,生态环境悬殊,为各种各样的

动植物的生存繁衍提供了极好的条件。壮丽的云锦杜鹃,柔美而又刚强的柳杉,还有银杏、红豆杉,那顽强地生长在高山顶层的五节芒、萱草……大家不约而同地联系到自己的创作,觉得需要创新,勇于探索,如同千姿百态的大自然一般,我们的散文创作要有新的气象。

笔会期间,《散文》月刊主编石英题为《从散文的现状谈散文》的发言引起大家的感慨和深思。他认为必须打破不知是何时定型下来的散文“格局”。他认为必须在时代感、题材面、深度、分量、写法的路数等方面有所突破。再不能只写那种“轻拿轻放的易碎品,又香又脆的香酥糕”了,应该敢于面向现实,表达人民群众的呼声。在题材问题上,“题材决定论”是不对的,“题材无差别论”也是错误的。散文应该从自身的现状和分量上改变某些人的偏见。

为期六天的散文笔会于七月一日结束,朋友们就在武夷山上分手。送别之际,那依依惜别的深情,一张张笑脸、飞扬的神采、诚挚的赠言……叫人深信,这一次笔会意义深远,大家一定会迎来一个散文丰收的季节,一定会有许许多多宛如武夷山水这般优美的散文佳作问世。

■张亨库

老家的自留山上种着一片茶籽树,这片茶树林凝聚着几代人的辛勤汗水,已是祖传家业了。茶籽树吸收阳光,摄取水分,汲取营养,开花结果,一年一年地长着。

每到立冬,茶果成熟,父亲便忙碌起来。察看茶林,清除杂树、割锄杂草,准备工具,样样细致入微。年久的茶籽树高大挺拔,茶果大多长在枝头,需要爬高才能采摘。父亲搭了架子,背着竹篓,攀高而摘,摘下的茶果散发着大自然的清香。

采茶果虽然辛苦,父亲却乐此不疲。摘回来的茶果,晒干去壳,剥出茶籽,再送到榨油坊,通过碾磨粉碎、蒸煮制饼、物理压榨,茶籽中的油被充分萃取出,制出金黄透亮、纯正质优的茶油,油坊弥漫着浓郁的香味,闻之令人愉悦。

茶油榨好了,父亲总惦记着城里的儿孙。他琢磨着茶油要怎么分配,然后逐个打电话:“今年茶籽收成不错,你们都可以分到不少茶油。”语气亲切自豪,充满底气。

每当收到父亲从老家寄来的茶油,我总会思绪万千。童年时的茶油饭,家乡的茶油香,如同一股清泉,在心间缓缓流淌。

20世纪70年代,农村生活还比较艰难。小时候的我总盼着逢年过节,盼着吃茶油饭。每当茶籽加工成油,装瓶收藏好后,母亲会用那些比较浑浊的“油尾”煮一锅茶油饭,给家人加餐。在物资匮乏的年代,喷香的茶油饭,无疑是一道美味佳肴,更是奢侈的舌尖享受。母亲看着我们兄弟姐妹狼吞虎咽的样子,总是笑着说:“慢点吃,别像虎爬猪栏似的,小心噎着。”

我到镇里读初中时,要寄宿。每到周日下午,母亲会用茶油炒一搪瓷罐咸菜,连同大米让我带上。每个月阳历逢一逢五的日子是镇上的圩日,街上就有炸茶油饼摊贩。放学后,同学们结伴逛街看热闹,经过油饼摊,不禁驻足观看。油饼在热油中翻滚,渐渐膨胀,变得松软,表面金黄,仿佛在展示它的无限美味。

如今,随着人们健康理念的改变,茶油成了绿色健康食品。生活中,我常常用到茶油。煮鱼时,取几片生姜放在锅中,用茶油煎香,将鲜鱼放入煎炒,即可迅速除去腥味,留下阵阵香味。

茶油香的魅力所在,不仅仅是一种味觉,更是一种情感寄托和时光印记。无论我走到哪里,那份对老家茶油香的思念,永远都不会改变。



(视觉中国)

品味白萝卜

■涂添丁

在蔬菜摊,你很容易在五颜六色的蔬菜中发现一点白,循着这白色,你能轻易找到白萝卜,它是每个蔬菜摊必备的品种。

“萝卜青菜,各有所爱”,这是借用说各人喜好不同,不可强求。但另一方面也昭示了萝卜在蔬菜江湖的地位不同,属于大路货,是百姓菜篮子中常备的菜品,最能代表烟火气。

确实,白萝卜不是那种鲜艳欲滴的蔬菜,却有一种无法言说的魅力吸引着人们。民间谚语“十月萝卜赛人参”“冬吃萝卜夏吃姜”又将萝卜拔得很高。《本草纲目》中说道:萝卜能大下气、消谷和中、去邪热气。主张每天必食。

曾经,在我的家乡,也盛产白萝卜,成片的耕地里总会出现它们的身影。

白萝卜的食用方法很多。最典

型的是腌制,将白萝卜洗净,带皮切成条块状,置于太阳下曝晒,直至失水变软,再用盐将萝卜干揉搓至微微出水,置入瓮中,三五层萝卜干再撒一层盐,压实,封密瓮口,然后交给时间,一般三四月后即可食用。白萝卜借助阳光、盐的力量,完成华丽转身,变成自带香气的“菜脯”(闽南话,意为盐腌白萝卜)。另一种做法是将白萝卜做成零嘴“菜头酸”,精选不去皮的白萝卜,切成薄片,用盐搓过,静置于室内,一天后弃掉苦水,再加入米汤和适量的盐,任由它发酵,几天后,将白萝卜挑出洗净,用清水浸泡后,拌点米醋、糖,美味的“菜头酸”就制成了。白萝卜配干海鲜、三层肉、米,能做成好吃的萝卜咸饭,这道闽南地区常吃的咸饭就曾出现在《舌尖上的中国》第一季中。但大多数情况下,白萝卜常常出现在炖汤中。

许是被“菜脯”特有的香气所吸

引,家乡特产腌制咸萝卜至今仍是我最爱的下粥下酒小菜。

事实上,庸常的白萝卜白字出头,味道肯定寡淡,需要吸收其他食材的味道才能变得好吃,所以在餐桌上,白萝卜鲜有自个出场的,它心甘情愿地当好配角。更多的时候,白萝卜就像个巨大的收藏盒,能将各种味道都吸收过来。你只要在炖白萝卜汤中加入一块排骨、一块鱿鱼、一把虾米、一片当归,那么白萝卜便有了它们的味道,包容性极强,这一优点也让白萝卜在炖汤的配菜中牢牢地占据一席之地。

白萝卜虽是一种卑微的蔬菜,但能包容,会吸收其他食材的味道,以退为守,进退有度,潇洒自如地在蔬菜中谋得一席之地。这如同人类,每个人都满腹酸甜苦辣,唯具有包容品格的人,才能品出更好的味道。



投稿邮箱:dnzbgfzc@qzwb.com
联系电话:0595-22500109