

谈艺录



徐则臣专栏

徐则臣

著名作家，茅盾文学奖、鲁迅文学奖获得者。

“不等人”的书

作家在起步之初有时候就这么脆弱，他可以沉默着写，但他扛不住写作之外的世界对他报以更大的沉默。

第一本书传播的重要性如果直接移植到中国，或许有识之士会有异见：在中国，即使你一本书没出，照样可能成为名作家。中国有数目惊人的文学期刊，东方不亮西方亮，你只要写得足够好，总有地方发表；只要在众多期刊里周游列国，保持了足够的出镜率，你也可以从新人茁壮成长为所谓的名家，大可不必在“第一本书”这棵树上吊死。

不过别高兴太早，期刊种类固然可观，但读者寥寥，而出版商要的却是市场，即使你在期刊上堪为上宾，也无法保证你的“第一本书”就运气好——读者群变了；市场是个极其吊诡的东西，它的口味经常与期刊的“文学标准”相悖。

但我们也都看出来，不论期刊还是出版，共同的目标都是被阅读。埃特纳的创意想必我们也都明白，用心何其之良苦。这本“不等人”的书中的文学新人有福了。不过这里好像也暗含了另外一个线索，即被阅读与作家的可持

续发展的问题。靠赶着消失来要挟别人读，的确也不像是发现天才和大师的好路子，倒像个促销的噱头。鼓励是必要的，但一着急也可能变味儿。新人往往管不住自己，出版人沉稳了，他可能会比你更淡定；出版人上火了，他就有可能比你更猴急，心定不下来，浮躁得只想往天上飞。

我十分理解埃特纳和书中的新人们，这事轮谁头上，谁也要深深地纠结一番。细细思量，如果是我的书，做三五百本来蒸发，我肯定非常乐意，如此具有严肃的游戏精神的创意，不试一下可惜了，没准还能撞上几个伯乐。但是你要让我把所有的书都弄成这样，假以时日让它们变回白纸，那感觉可能会很像刚写完的小说没赶上存盘，生生被切了电源，再打开时，电脑和我脑都一片凶险的空白。作为一个写作者，我希望更多的人看见我的文字；但同时我也更希望，每次打开自己的书，所有的文字都在。

文字整整齐齐地排列在那里，陈实，坚定，它们给我的信心和内心的安妥，胜过最终化为空无的著作等身，以及所有的荣誉。

无边光景



黄文山专栏

黄文山

福建知名散文家，曾获冰心散文奖和郭沫若散文随笔奖。

海天之间一山幽

在闽东诸山中，白云山是最不显山露水的一座，尽管它是闽东两大高峰之一，但之前却很少有人瞩目。白云山当是一位山的隐者。悄然藏身于重峦密菁之中，借云霞为友，与草木相伴，看每日云起云飞，四时花开花落，自得其乐。

我们是在一个初冬细雨蒙蒙的日子造访白云山的。这个时节，山上少有行人，空山寂寥，间或一两声清亮的鸟啼，从树林里传出，霎时峰鸣谷应，回声悠远。那当是大山的殷殷问候。一条凌空栈道紧贴着悬崖，引领我们走向深深的峡谷。天空中飘着淡蓝色的雨丝，仿佛是一群大山的精灵们在快乐地翔舞。感觉身旁的流水声渐渐地响亮了起来，探身一看，什么时候，周遭赭红的山石围出了一口葫芦状的深潭，潭水呈墨绿色，泛着粼粼波光。清浅处可见卵石、细沙，其深处则如一坛浓酒，只一瞥心已醉。不禁想，这深邃的潭底里该会藏着多少地老天荒的故事？一道瀑布自天而降，飞花散绮般落入潭中，交织成一幅幅美丽变幻的图案。再定睛一看，水帘中现出一个又一个壶状的石穴，沿着陡崖峭壁，高低错落，密密麻麻。究竟是怎样一只神奇的巨手，生生在坚硬的崖石上雕刻出如此精美又如此生动的壶白景观，千姿百态，令人目不暇接。

这条峡谷叫九龙洞，是蟾溪的上游，顾名思义，藏着九个洞穴。但最让人称奇的，还是石白景观。从游龙洞到九龙洞，十里河床上，布满了大小不同、深浅不一的壶状石白，如缸似盆类瓮，或套叠、或联通、或聚合，各尽其态。

蟾溪，原本只是白云山间一条不起眼的小溪，壶白的发现，纯属偶然。2005年，当地村民在蟾溪上修建水库，筑坝拦水，溪床陡降。水落石出，人们惊讶地看到，跌宕的溪床上居然现出大大小小的壶状石白。这一国内外罕见的石白奇观一下打破了白云山的宁静。大山的隐士生涯就此打上句号。

其实，白云山和闽东的这些大山都是海的杰出作品。一亿多年前的火山喷发，形成了白云山丰富多彩的山岳地貌，有的耸如高塔，有的凝成石壁，有的架为洞壑……山间溪瀑曲折，十步一滩，百步一潭，千步一湾，山和水在这里相遇相知相惜相怜，演绎出怎样动人的场景？有的地方，石根深探于水中，水石相依，缱绻缠绵；有的地方，水线直上山崖的胸间，让人想见溪水奔涌时的热情。当然，最为人称道的是壶穴景观了。大自然用一双神奇的手，假千万年时日，细雕慢刻，终成其功。瓮状壶穴，套叠壶穴，穿壁壶穴，通心壶穴，琳琅满目，一条溪堪称一座壶穴博览苑。

缘溪而下，眼前现出一面面陡立的山崖，石面上竖刻着深深的凹槽，像排列整齐的竹笋，更像是老榕遒劲的道道树根，这是长年流水冲刷而形成的水纹。让人想起老子的一句话：天下之至柔，驰骋于天下之至坚。水流之功，在崖壁上展露无遗。蟾溪上，最有代表性的壶穴是九龙洞。九龙洞其实就是一处硕大无比的四洞相连的壶穴。这是目前全国发现的最大单体壶穴，高38米，宽23米。仰视洞口，只见高天之上，一道瀑布如同一位位飞天仙女，腰肢袅娜，裙裾飘飘，结伴而下，轻盈入潭，一时飞珠溅玉。这个洞口就叫作飞天井。

这是一条溪流的发轫之作，也是一座大山的惊世绝唱。因为山，因为水，让一场绵历千万年的故事流传至今。造物主旷日持久以非凡的耐心和毅力精心描摹的这部石头记，自然不同凡响。

待我们从铁梯攀援出洞，天色已暮。淡蓝色的雨丝还在空中飘着，大山精灵们的舞蹈似乎余兴未尽。蟾溪依然静静地流，水声轻柔，浅斟低唱。山的剪影，在云气里忽隐忽现。天地之间，一片幽寂，仿佛什么故事都没有发生过。

闽食记



陈文波专栏

陈文波

资深媒体人，自诩“知食分子”，出版有美食生活类书籍。

花样烧麦

烧麦是我舌尖上的乡愁。

儿时，烧麦是流动的美食，由小贩挑着担子沿街售卖。长汀古城里有一位老人，烧麦做得极好，供不应求。他家的烧麦，皮子色泽油亮，微微张口，状若石榴，一对对整齐地摆放在担子里的铝锅中。老人和气，做生意童叟无欺，儿时零花钱少，怯生生地问：“两只烧麦卖不卖？”老人也会耐心地放下担子，夹出一对，认真地浇上葱油汁，再递给你。直到今天，那烧麦的滋味仍在记忆中回味，皮薄而有韧劲，馅料绵密肉香十足，一口下去满嘴鲜香。这是我一生中美好的怀念之一，却再也难以找寻。

大学毕业后，我到福州工作，很幸运，当年就遇见了福州人记忆中的烧麦，津泰路上的李卿烧麦。

那时，我租住在津泰新村。李卿包点就在我住处楼下，每次上班，我都会带上一盒烧麦当早餐。她们家的面点种类丰富，笋肉烧麦最为抢手，是福州人喜爱的甜口，皮薄馅也多，一口一个，很过瘾。如果说有什么不足，无非有时候排队的人多了点，老太太也凶了点，可每隔一段时间不吃，还真想念。

时光荏苒，一转眼，挑担子的老人和有点凶的依姆都已作古。烧麦还有，味道多少有了点变化，也许，这就是时

间，一代人总有一代人怀念的味道。能流传下来，就已很好。

长汀和福州的烧麦，还有个烧麦的样子。在福建其他地方，烧麦恐怕就只是名称上的烧麦，与传统意义上的实物大相径庭。

在沙县，烧麦，是只有在当地才能吃得到的美味。出了沙县，难觅踪迹。我驻足在最有名气的佳兰烧麦前，店里几位阿姨正在包着烧麦，手掌上下翻飞间，一个个烧麦如同艺术品一般诞生。皮是手工擀出来，薄如蝉翼，主馅是粉丝，肉末只是点缀，吃着不腻。

烧麦蒸好上桌，晶莹剔透，很是精美。吃烧麦也有讲究，需要搭配豆豉油——这种味道鲜香独特的调料，是制作酸浆豆腐的副产品。由于保质期非常短，很难运到外地。豆豉油与沙县烧麦的搭配，解腻开胃，有画龙点睛般的效果。

宁化小吃中，烧麦的样貌已经偏离了烧麦的定义，皮是芋子加地瓜粉和就，软糯却不粘牙，馅料咸香可口。其实，在我看来，宁化烧麦和永定的芋子包有异曲同工之妙。客家人中原南迁后，难忘故土面食，只好取材当地制作以慰乡愁。久而久之，渐成美味，只不过，一个叫烧麦，一个叫芋子包，如此而已。

在东山，烧麦被叫成肖米，这是闽南话的直接音译，其制作技艺还被列入了省级非物质文化遗产。

不得不承认，如果就鲜度而言，东山肖米是我吃过最惊艳的烧麦。它们给我的口腔带来了大海的味道，这是前所未有的体验。我很好奇，带给口腔奇妙感觉是何物？朋友说，比目鱼干是关键，这种天然的谷氨酸钠，直接提升了肖米的鲜度。萝卜丝的清爽，猪肉的甘醇，加上海味澎湃的比目鱼，确实别具一格。当然，稍微有点遗憾的是，东山肖米还是有点偏甜了点，蘸点黄芥末，会爽口得多。

比东山肖米更甜的烧麦，福建也有，我在顺昌元坑和沙县夏茂尝过。夏茂的甜烧麦，其独特之处在于馅料，掰碎的饼、紫菜、糖、猪油等等，想想都腻。但在物资匮乏的过去，这却是难得的好东西，足以担任宴席或者特殊日子的压轴食品。同样，在顺昌元坑，这里的甜烧麦也是特殊场合的食品。当地人管烧麦，叫“烧馒头”，改良的馅料和夏茂甜烧麦有点类似。我看了下地图，元坑与夏茂的距离其实不远，谁影响了谁，不好说。但有一点可以肯定的是，在过去很长的一段时间，甜食是稀缺品，甜烧麦作为喜庆的食品，就有了存在的意义。



扫码可看更多文章