

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。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

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。

打开一本书，如果你不能在六十天内看完，那么对不起，你必须跟这本书说再见。

阿根廷独立出版人埃特纳发明了一种“不等人的书”，这是一本拉美文学新人的作品合集，用某种新型墨水印制而成，一旦接触到空气和阳光，字迹就开始变淡、变淡、变淡，直到两个月满还原成白纸。

这个创意挺刺激人。长久以来，我们的确“练就”了一套拖拖拉拉、漫不经心的阅读功夫，一本书看上两年的大有人在；反正书在手边，什么时候都能看，最后就什么时候都没看。当然，阿根廷人的初衷不在于发动一场出版和阅读革命，他持的是一颗小小的焦虑之心。他只想让这本书里汇集的拉丁美洲的文学新人能在最短的时间内被大家关注，短到在他们被遗忘之前，短到执文学权杖者和别的出版人足以充分地看见他们，让他们在接下来的第二本书里延续微弱的文学生命。阿根廷人的担忧十分正确，如果他们的第一本书不能在短期内被关注，就很难有机会出版第二本，文学之路可能就画了句号。

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，还真是想念。

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



扫码可看  
更多文章