

作家频道

瓷缘

崔均鸣

瓷器起源于中国,其前身是原始青瓷。粗略算来,有超过四千多年的历史。它需要1280℃-1400℃高温烧制,具有质地致密、不吸水、叩之有清脆的金石之声等特点。瓷器不仅是一种日常用品,更是一种艺术形式。从宋代到明清时期,中国瓷器制作技术达到了顶峰,各种精美的青花、五彩等瓷器远销海外。在那些老外眼里,中国瓷器被誉为“白色的金子”,干脆将中国的英文名称“China”同时赋予了中国的瓷器。国家形象与瓷器艺术紧密地捆绑在了一起,提中国离不开瓷器,如同提青岛离不开啤酒一样。

瓷器的品类很多。即使从事瓷器制作与收藏多年的行业专家也不敢断言自己“识遍中国瓷器”,更不敢妄言将中国瓷器“一网打尽”。但是,作为中国人一定都会在实际生活里接触一些瓷器,或不知不觉地收藏几件瓷器。

上世纪九十年代,在出差的途中匆匆路过中国瓷都景德镇。印象深刻的是,道路两边堆满了大大小小的瓷器摊位,各种瓷器琳琅满目。除了生活日用瓷器外,更多的是瓷器艺术品。停车欣赏,流连忘返。那一次,我购买了一个硕大的笔筒,筒身印有《百寿》书法作品。另外,还购买一个“母子相偎”瓷雕羊,素面,铁线开片。这两件瓷器一直摆放在我的书房案头,它们是我长达三十余年写作生涯的重要见证者。

本世纪初叶,我在井冈山旅游之后,再次到访景德镇。这一回当属“深度游”,我先后参观了瑶里古镇、中国陶瓷博物馆、古窑民俗博览区、龙珠阁、御窑博物馆等许多与瓷器有关的景点。在一间瓷器商店里,我购买了一个笔架和一个砚滴。青花手绘,柴窑烧制,妥妥的“复古风格”。

我认识一位“青岛小哥”,当年在本市经营着一份收入颇丰的生意。但他同时也是一位“骨灰级”的瓷器收藏



插图 阿占

爱好者,他在经营上所赚的钱几乎都“打水漂”换成了瓷器。这几年,他愈发“走火入魔”,乐此不疲,干脆将原有的生意歇了业,直接去景德镇开办起了“朴真堂”窑口,专门用传统方法制作一些收藏级的青花瓷器。受他的邀请,我去年又去了一次景德镇。在朴真堂,我目击了从“勾线”到“分水”的整个青花瓷绘制过程。据介绍,青花“分水”工艺源自水墨画的“墨分五彩”而演变为“料分五彩”。进口的苏麻离青绘瓷颜料经过调制后,含水量在82% - 96%之间,分别称之为头浓、正浓、二浓、正淡、影淡。技术娴熟的工匠通过一支羊肚笔,自如运行于坯面上。一件画面栩栩如生的瓷器绘成后,经过一段时间的阴干,装进起用匣钵,送入柴窑烧制。青花瓷的制作技术涉及多个环节,每个环节都有其独特的技法。期间,有许多不可预见的意外和可能。稍有不慎或运气不佳,

就可能让一件瓷器出现瑕疵。从“汉宫春晓图”“清明上河图”到“金陵十二钗”“月曼清游图”等,一件完美的炉式杯或鸡心杯,动辄数万元的售价,当然是有市场道理的。如果没有充足的资金做支撑,只能用“过目即算拥有”来安慰自己了。

近几年,青岛也出现了一些瓷器窑。这些窑口一般规模都不大,且大多是电窑,只有少量的气窑,其所用的瓷坯也是从淄博、景德镇等地买来的现成品。有一位搞摄影的老板曾雄心勃勃地在郊区建了一座柴窑,试着用当地的桑椹木烧制,但鼓捣了几次也不成功。

我也亲手绘制过一些瓷器。在瓷坯上用笔,涩而滞,与在宣纸上的感觉完全不同。看着简单,实则不易,青花料的浓淡干湿很难掌握,也不容易藏拙。但毕竟是自己的“杰作”,那就“自己的孩子自己疼”吧。



阅读有感

黎明前的救赎

李培尧

挣扎中的呐喊,好似黎明前的最后一束星光。

老生常谈,黎明前的夜晚是最黑暗的寂寥,但在这黑夜中,如果有一束光,也许会很惹眼吧!

让我们乘坐时光机回到中华民族近现代史最黑暗的时刻,大文豪鲁迅就是彼时人们精神黑夜中的那束最耀眼的星光,他弃医从文,不舍昼夜,将一腔真挚的热血挥洒于纸上,冲破暗夜迷茫。

《呐喊》是他的代表作之一,如果说《孔乙己》是对古老规矩人情的讽刺,那《狂人日记》就是对封建社会人性的怒斥。而这些激烈感情的背后,激荡着一颗炽热的救国之心。当时中国的国情,正如黎明前的夜晚,深陷幽暗的漩涡,鲁迅先生以笔为刀枪,用一篇篇极具讽刺而又直击人心的文章,唤醒着一颗颗希冀光明的爱国之心。偶尔回想,阿Q的随波逐流、“血馒头”的迷信愚昧、父亲的扼杀童心……对于今天的青年来说,真的很难想象当时社会的冷酷无情;但阿长的《山海经》、村中的社戏等,也无时无刻在提醒我们即便世间黑暗似有遮天之势,亦要保持内心独亮之光明。

看千秋,理古愁,看过黑暗里的呐喊,也见过人们久居其中的苦笑,内有悲催中的浪漫,不亚《离骚》;内有凛冽中的悲壮,不亚《红岩》;更有五味杂陈的生活,不亚《茶馆》。真正的难料,正是这世界最美的地方。而有时人性就像罗马守财奴的名言一样“笑骂由你,我自为之;家藏万贯,陶然自赏。”当然,这也映衬了“人终有一死,或重于泰山,或轻于鸿毛。”我相信,《呐喊》对当时的人们来说,一定是雪中送炭般必要吧。

有时重读《呐喊》,仍有多处难懂,不知是鲁迅先生的表达较为晦涩,还是我未感同身受,但无妨,让岁月漂洗过一切吧!也许在未来的某个时候,我的思想会骤然一顿,然后会心一笑,对自己说:“那句话,原来如此。”这也许就是少不更事,事难懂;未到白发,难回头。

《呐喊》如璀璨星光,照亮心灵,堪称万千书籍中的传奇之作。而作为当今青少年,应心怀祖国之牵挂,传承炎黄之龙脉。以勤奋学习自勉,以深刻领悟求进,为祖国的明天凝聚曙光。

白菜炖粉条

崔启昌

生活滋味

汪曾祺在《胡同文化》中有这样一句话:“每个人一辈子吃的大白菜摞起来,大概要有北海白塔那么高。”梁实秋先生的《雅舍谈吃》里也有专写大白菜的文章,他们字里行间都流露着对这种“大众吃食”的偏爱。

早些年,大白菜对北京人而言,是一种不可或缺的蔬菜,汪曾祺将这一现象归纳为北京的“大白菜文化”,并专门撰有《回味》一文。在我看来,不管昔日,还是现今,大白菜这种易种好管且收成高的“大路菜”,江南也好,江北也罢,甬管是炖、炒、熬、拌,还是切剁做馅包着吃、蒸着吃、煮着吃,不喜欢的人恐怕不多。

过了小雪,大白菜走完了从发芽到长成的整个周期。自此,炖一锅鲜嫩可口的白菜炖粉条或就酒或下饭成了人们执箸可得的口福。胶东人吃这口不怎样太讲究,烹饪技法也谈不上什么难度。在胶东,白菜炖粉条也有说白菜熬粉条的,这里的炖和熬意思大体一致,都是指烹饪过程中得用“旺火”且需要足够的工夫,得等到粉条在趋向浓稠的白菜汤中泡软、熟透,吸足菜中之味,盛碗出锅的菜品才会达到滋味的极致。

胶东人做白菜炖粉条通常有两个版本。一是烹饪时除了必要的葱花、姜丝和微辣的青红椒子、香郁的八角等爆锅炒香,再就是得有五花肉和鲜嫩的豆腐做辅助,锅沸时撒几捏香菜

段儿用以提味增香。如此,主辅料齐备,在旺火持续催撵中彼此释放能量并相互交融,方能生成一道叫人爱不释口的过瘾美味。

胶东不仅内陆广袤,海岸线也长,海产资源丰富,人们做白菜炖粉条时会放大“靠海吃海”的优势,将一些内陆偏远地区民众或许闻所未闻的干鲜海货融进其中,从而将另外一个版本的白菜炖粉条味道演绎得无与伦比。我老家的村人倚海而居,做白菜炖粉条最常用的海货是鱿鱼。鱿鱼无骨无刺,利用率高,热锅热油时炒香葱花、姜丝、八角,鱿鱼切好后连同墨囊、鱼黄儿倒入锅内旺火翻炒,少顷,加进手撕的白菜叶及斜刀片切的白菜帮,续烧旺火并搁进豆腐,淋上老抽,撒上细盐,等白菜自带的“野性”收敛后,折一拌长的地瓜粉条两把入锅,添适量水,盖锅继续烧旺火。也就过四五分钟吧,蒸汽即从锅沿儿周边溢出,细闻,香喷喷的蒸汽中充盈着大海的气息呢!

海鲜在白菜炖粉条的生成中得以“重用”,这是胶东人烹饪智慧的具体体现,也是海鲜价值的提升。跟鱿鱼、乌贼、八带、海兔子等一样得宠的还有各色蛤蜊、扇贝、蛏子、对虾等。作为海鲜家族的不同成员,它们从营养到味道各有优势,分别与白菜和地瓜粉条合作而成的菜品,普遍具有鲜香美味的共性,深得胶东人青睐。无论是

昔年的“充饥”,还是现今的“吃好”,胶东人从未“别恋”,执拗地捧着饭碗,一顿复一顿,咀嚼大自然那份对付出与劳动的馈赠,享受那份割舍不了的白菜炖粉条给予的口腹之欲。

照理说,烹饪技法简单,用材普通且司空见惯的白菜炖粉条跟大席面上的山珍海味无法媲美,不过,胶东人却有着不一样的解读。他们觉得再好的山珍,再贵的海味,同普通的白菜炖粉条一样,基本的功能都是供人充饥果腹、为人提供能量,价格虽有高低,但对于养人的食物而言,均应给予一样的尊重。我老家的人们都有这样的共识,秋冬白菜丰盈,无论在家待客还是外出赴宴,精致的鸡鸭鱼肉端上饭桌,常会再加一道白菜炖粉条置于席面中央。饭桌上大家夹“精菜”咀嚼尚讲斯文,但当叨起白菜炖粉条时,通常会咪溜、咪溜大快朵颐,瞬间身热心暖。

食物是有尊严的,比如白菜炖粉条。从最初的食材,在烹饪者技艺的施展下蝶变为一道令人愉悦的美味,让人们在果腹之后,对未来的日子更加充满期待。它理应得到赞美与珍惜。食物也是有灵魂的,比如白菜炖粉条。当几种食材相互交融,摇身一变成为菜肴后,便以自身特有的营养和滋味,犒劳那些曾为其破土成长助力的人们。食物的尊严和灵魂,我们每个人都不应轻易忘却。