

作家频道

读书,爱人

阿占

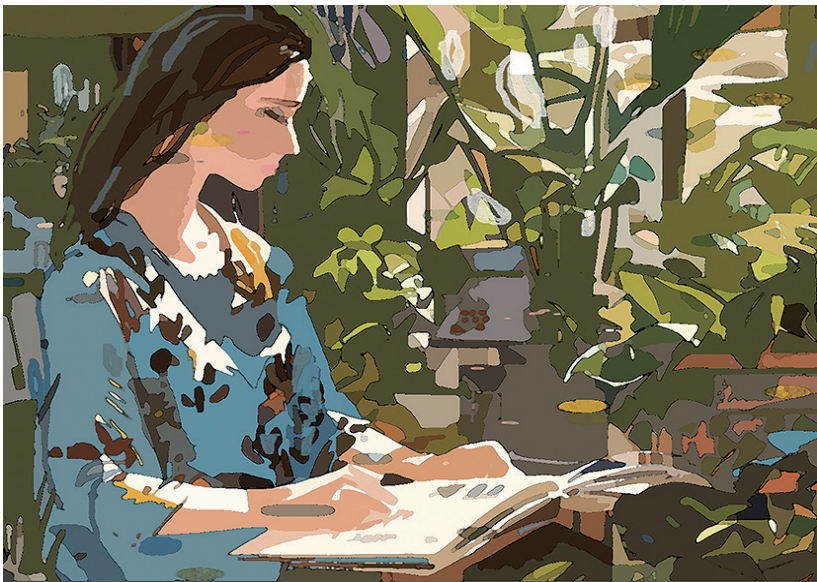


插图 阿占

读书这个行径里,也是包含着追星成分的——只不过,这一次,偶像换成了纸上的思想者。

迷恋一本书或几本书,进而迷恋那个作家,迷恋其人格、经历甚至生活细节,追着作家的精神地理去旅行,打卡故居或旅居地,仿佛多一分物质性接触,精神上就能多一分真实的温度。比如,到海明威常去的酒吧喝一杯,点上同款杜松子酒。比如,在梭罗的瓦尔登湖畔静坐,手里捧着打开的诗集。比如,去乌镇拜访木心故居,去呼兰河畔寻萧红祖屋……与粉丝收集偶像周边的狂热相比,读者对作家的崇拜往往更隐蔽,携带着知识滤镜的浪漫想象。或许,聪明读者真正要寻找的,从来不是作家生活过的房间,而是他们为自己打开的无数个世界。

得承认,遇到热爱的作家,我也要追一追的。因为超帅的契诃夫,十年前我曾去克里米亚半岛,拜访那座著名的雅尔塔别墅。契诃夫曾立志成为园丁,同时在文学中培植着关乎人类良知的土壤。他是为数不多的在文学中以自己特有的伦理道德去解读人与自然关系的作家。早在100多年前,契诃夫就提出了“生态美学”的思想,从而把巨大的才华、敏锐的才智、明亮的灵魂和无限的仁慈结合在一起。

除了满世界看故居,同为写作者,我当然要研究他们的创作习

惯。也曾无数次地想象,他们背对世界,把所有杂念排除,将每一寸敏感唤起来,将精神凝聚到白热程度,于是乎,一些神来之笔降临了。法国“现代小说之父”巴尔扎克,代表作包括《人间喜剧》《高老头》《欧也妮·葛朗台》,他写作时,会把自己锁在房间里,百叶窗拉得严严实实,如此这般,就分不清白天黑夜了,可以真正地做到夜以继日。他还把咖啡当水喝,一辈子喝了超过5万杯咖啡,每天写作时间

超过18小时,在持续的高强度下,创作出传世名著《高老头》。这本书近18万字,他用多久写完的呢?答案是四个月。

追文学,我是擅长另辟蹊径的,可谓真爱了——最近猛然发现一个问题,大作家里鲜有胖子。莫言已经算最胖的,可也胖不到哪里去。余华这几年胖了起来,这是相对于他早年的偏瘦而言。契诃夫从来没胖过。鲁迅瘦,老来更瘦。王小波最瘦的时候,李银河将他形容为“瘦削的身体上顶着

生活風景

靠海而居的胶东人每当说起碗中吃食时,总是会有几分炫耀。枕波听涛的自然优势,品类繁多的海洋渔获,这当然是他们靠海吃鲜的便利资本,也让他们一直保有口味上的自信与满足。除了馋人的海鲜,胶东人寻味果腹的足迹还愈发向纵深的陆地上铺排。比如到了初春,每天早晚还有些凉意呢,胶东人野外“抢鲜”的心思就早早盘算好了。尚在返青的麦田里该有锃青的麦蒿、浅紫的荠菜了吧?地堰上穿着“灰绒软衫”的饽饽高正顶破地皮从裂纹中探出嫩叶了吧?沟崖、路旁那些每当春来即早露叶芽的紫花地丁们该吐艳溢香了吧?

说到野菜,除了惯常的荠菜、榆钱、香椿、槐花等等,胶东人用来下酒拌饭的还有一味——柳芽儿。一直以来,人们觉得乖巧的小黄鸭该是“春江水暖”的信使,其实不然,堤岸上迎风摇曳的柳条们才是最早报道春消息的邮差。冰河刚刚开裂,岸畔尚在复苏,灰蒙蒙的柳树上已有圆润娇小的柳芽苞儿密匝匝挂满枝条了。胶东人晓得,风和日丽间,过个十天半月那些大不过豆粒的芽苞儿都会齐刷刷张扬出黄中染绿的芽叶了。这些似乎睡眠惺忪的芽叶,可是胶东人足足馋了一年的上好食材哟!

其实,不光胶东,鲁南、鲁中,还有往南的苏北,再往南的皖北等地,到了春季,踏青寻鲜的人们也多有吃柳芽儿的习惯。与胶东人相比,这些地方人们用柳芽儿烹制的菜肴,许是口味有别,吃着总感觉味道均有不

柳芽拌饭

崔启昌

及。像鲁南、鲁中地方,人们喜爱用足够多的肥猪肉跟焯好的柳芽儿一起调馅包制菜包子,出锅趁热吃的白面柳芽儿包子咬一口满嘴流油,过腻。苏北和皖北人除了加辣椒、花椒炒制柳芽儿,其中还添气味足够浓、数量足够多的熏制腊肉,这一辣二麻三油的炒制柳芽儿菜肴,多少掩盖了时令柳芽儿的本色风味,倒是给尝鲜者留下了寻味不得味、尝鲜未得解的遗憾。

胶东人尝鲜嫩柳芽儿,照例爱与海货搭配。在河岸、堤坝、湾崖等一些临水之地撸得新鲜嫩柳芽儿,清洗干净,开水焯透,捞出沥干。切好的柳芽儿里加适量五花肉丁、细盐、鸡精、酱油、五香粉、小磨香油调拌均匀,包发面包子、冷面包子,抑或包水饺、烙馅饼、烋锅贴,或暄软、或酥脆,且不油腻,更无柳芽儿原本的轻微苦味。吃时拌蒜泥,要不蘸香醋,怎么吃都是美味。青岛人做柳芽儿馅包子,用五花肉者有,用加工工艺列入非遗名录的猪肉脂渣者不在少数。脂渣几乎炼掉原本的全部油脂,独留一份别样的芳香,将其均匀切碎后充当五花肉角色。出锅盛盘的脂渣柳芽儿包子,让青岛人边打饱嗝、边说好话,称这份鲜香令人没齿难忘,还给脂渣冠以柳芽儿包子“灵魂”之誉。

在烟台、威海两地吃柳芽儿饭,若是包子、水饺之类,柳芽儿馅子里或虾米、或虾皮、或干鲜贝类,甚至海肠、螺肉、鲜小虾都能碰得到。倘要独酌或聚饮几杯,即使不再烹炒别的菜肴,照例能喝得、吃

得熨帖。

剁馅包着吃柳芽儿,这仅是胶东人享口福的拿手厨艺之一。焯好的柳芽儿沥干水分,与搁入细盐、撒入鸡精、淋入小磨香油或花椒油的蒜泥一起调拌,一道胶东人颇为喜欢的凉拌柳芽儿菜跃然席面,拌饭、下酒皆是高配之肴。起火热油,葱花、姜丝爆炒出香,添水烧沸,柳芽儿入锅,加进泡发的虾米,或者泡发的贝柱、蛤蜊肉干,继而磕三四枚鲜蛋进锅搅拌,依其口味习惯添盐或鸡精提味增鲜。如此,柳芽儿浅绿,蛋液微黄,虾米呈红,贝柱光亮的多色混搭的柳芽儿汤,同样让胶东人心心念念、欲罢不能。撸来柳芽儿洗净晾干,入锅炒制柳芽儿成茶。取一两撮柳芽儿茶入壶,开水冲了饮用,浓郁的苦香味儿在口中浸润开来,少顷,竟然还有甘甜绵软之感。

古人把柳芽儿称作柳蕊、柳尖,他们也爱食柳芽儿菜,更爱饮柳芽儿茶。李时珍评赞柳芽儿从不吝啬美言。他在《本草纲目》中说,柳芽儿做肴成食,或者制茶成饮,皆有祛风、明目、乌发、驻颜、坚齿、益寿及疗治小便白浊、黄疸初起之作用。猜想,喜欢柳芽儿拌饭的胶东人对此肯定是了然于心的。

“不知细叶谁裁出,二月春风似剪刀。”“雨过条风著柳芽,淡黄浅绿嫩如花。”春日恰好,挎上篮篓,去到河岸、塘边、渠旁撸上一些吧,在暖意融融的烟火气中,精心烹制几道柳芽儿主打的菜品,或柳芽儿融入的主食,在咀嚼品味中感受春之美好、生活之幸福。



硕大的脑袋”。汪曾祺倒是会吃,吃不胖。英国大文豪萧伯纳更是瘦到可怜。某次他参加宴会,一个肥得像猪似的富翁挖苦道:“我一见你,就知道你们那正在闹饥荒呢!”萧伯纳当即回敬了一句:“我一见到你就知道我们那闹饥荒的原因啦!”

女作家也一样,王安忆、杜拉斯、张爱玲、残雪、伍尔夫……哪个不是瘦到锁骨分明,脖颈细挑。

胖子少,充分说明了写作真是件呕心沥血的体力活儿。想想看,大脑一直在高速运转,摄入的葡萄糖都还来不及转化成脂肪,就被消耗殆尽了。他们当中的某些人甚至很享受这种被耗干的过程,因为他们都有铁一样的意志、军人般的自我纪律、或多或少的清教徒式的生活方式,他们对待自己每日的艺术创造,就像对待一件宗教功课:只求心灵的付出,不求肉体的获得。他们不停地写,直到写成生理习惯,写到精神上瘾。

诗坛新作

大学路的心跳

(外两首) 王咏

万物都是有心跳的
有些听得清,有些听不见
但走在大学路上,心跳都是有回音的

像打开多年以前
一个年轻的文人寄出的一封信
我们一句句地读,懂了
再讲给别人。听后
那些人笑着,轻轻地拍了拍我们的肩

怀念

怀念老舍先生的同时
怀念黄县路这间朴素屋宇里的一束人间烟火
曾反复照亮阴暗,反复温暖风尘

怀念祥子,虎妞,小福子
怀念生活中一切卑微的配角
他们身上的伤口,藏着文字的刀锋
让每一种疼,鲜活地呈现出原形

小女孩的诗意

一个五六岁的小姑娘,把手里的风车插在祥子拉车的雕塑上
她说,这样风,看起来是彩色的
听起来是会唱歌的
祥子叔叔跑起来,应该能轻快一些
坐车的客人,像看到春天的样子
应该会开心一些

她还说,祥子叔叔跟自己的爸爸一样都是一名出租车司机