

莫把夜壶当茶壶

江曾培

近来,针对文娱领域的流量至上、“饭圈”乱象、违法失德等不良现象,各地正纷纷加强治理工作。情况表明,无论是演艺市场、影视屏幕,抑或网络平台乃至广告宣传,多存在低俗、庸俗、媚俗现象。“三俗”严重污染社会环境,毒害人们心灵,无疑是在整治扫荡之列。但也有一种看法,认为是离不开俗的,历史上从来都有俗文化的流传。乍听此话不错,但是把“俗”的内涵弄错了。俗文化指的是比较通俗易懂的大众文化,而不是指其内容可以“低俗、庸俗、媚俗”。俗文化与雅文化一样,要讲品位、讲格调、讲责任,自觉摒弃“三俗”的低级趣味,自觉反对拜金主义、享乐主义、极端个人主义的腐朽思想,以通俗的方式把真善美融入作品,引导人们向上向善。

这让我想起赵树理。他是一位农民作家,是带着一身“土气”进入文坛的。他的作品通俗易懂,以大众化、民族化见长,其《小二黑结婚》《李有才板话》等作品成为文学精品,进入了我国文学史。1956年春,赵树理在河北邢台与文学爱好者座谈,在回答了他为什么只写农村题材作品问题后,特别强调说:“为农民写的作品也要讲品位,什么品位的作品摆在什么位置上,茶壶摆在茶几上,夜壶就不能摆在茶几上。”

这句话形象而深刻,说明面对大众的通俗作品“也要讲品位”。凡是放在“茶几”上的东西,即一切面向公众的东西,都应当是“茶壶”,而不可以是“夜壶”。

实际上,有“品位”的通俗作品,并非一味地俗、俗、俗,而是俗中含雅,具有一种雅俗共赏的效果。同样,受到欢迎的雅文化,也雅中有俗,含有俗的基因。由于人的鉴赏心理是立体的、多层次的,“雅”士也会欣赏通俗作品,“俗”人也会浏览高雅作品,关键是这些作品都应是具有品位的“茶壶”,而非臭气四溢的“夜壶”。金庸的武侠小说,开始多被视为俗书、闲书,但由于它俗中含雅,富有历史人文的“品位”,终被视为雅俗共赏的杰作,成为我国现代文坛上一把靓丽的“茶壶”。

由此可见,通俗与“三俗”是两股道上跑的车,绝不可把它们一“壶”煮。社会上之所以会出现把“夜壶”当“茶壶”的现象,除了有关作者的炮制外,也由于某些媒体平台的恶炒。1949年之前上海有不少小报就以“三俗”为能事,经常炮制和迎合一些“花边新闻”,用“近于诲淫诲盗的材料,迎合一般卑下的心理”(邹韬奋语)。这种恶俗的做法,使小报在过去成为一种特有的低级格调的代名词。邹韬奋当时在办《生活》周刊,针锋相对地提出要“以有趣味、有价值”作为取舍稿件的标准。“有趣味”,并非是“肉麻当有趣”,而是那些群众关心、乐于被人接受的东西。“有价值”,则要求文章内容有助于读者“进德修业”,思想上向。

今天,随着互联网的发展,媒体的形式和平台远较过去多,影响更大,更应坚守职业操守,重视选择有趣味、有价值的材料,不恶炒那些又黄又黑又灰的“三俗”东西。面向公众的平台,热衷于把“夜壶”当作“茶壶”推销,是一种“违法失德”,必须加以整顿清除。

那年秋日,逛过美泉宫、粮食胡同、米拉贝尔花园等奥地利名胜,旅居“音乐与水晶之国”多年的好友大浩提议,不妨去体验一下奥地利“农家乐”吧。我興味盎然,好啊好啊,这一路走来,欧洲国家只见面孔差不多,从此国到彼国,赛过上海到苏州,吃惯“正餐”,换换“野味”感觉也不错哦。

驱车疾驰,抵达萨尔茨堡州的瓦尔斯地区,已是月朗星稀。大浩兄告诉我,汽车再开二十多分钟,就是德国边境了。凭借昏暗的路灯,穿过阡陌小道,两旁无数浅色球状物,从葱葱翠翠的草丛间探出脑袋来,来不及定睛细看,农庄客棧即在眼前了。

农庄主人是一对中年夫妻,络腮胡老公搭档马尾辫老婆,热情好客,手脚麻利,即刻捧上准备好的啤酒烤肉,还有一锅热乎乎的南瓜粥。我寻思,主人真是善解人意,想得“粥”到,软糯香甜的南瓜粥,最能抚慰我的中国胃哇。迫不及待盛起一尝,奇怪,南瓜粥居然是咸的。原来,奥地利的粥品,喜好掺入盐、蒜、洋葱、黄油、红辣椒粉等佐料,漫溢着鲜香浓烈的复合味。不过,旅途车马劳顿,早已饥肠辘辘,我对于南瓜粥的味觉探索,瞬时变得“可盐可甜”。

翌日晨起,在农庄随处转悠,

人生童年最忆外婆家,“小时候的味道,是在妈妈的襁褓/摇篮在摇呀摇,摇到外婆桥/走过那路一段,再次回头看/温暖依旧人已老,时光的彼岸/家里面的味道,是妈妈的味道……”这首《人生味》儿歌道出对外婆的眷念、对妈妈的牵挂。对著名作家叶辛来说,这样的情感、思念如今似乎更为强烈。

与共和国同龄的叶辛,通过自己的文字呼吸,将自己的心脉启动,向社会贡献出丰富而雅致的精神生活;他用自己的情感、故事,勾勒出艰难与奋进、绚烂与平淡相互交融的岁月。树高万丈,叶落归根。而今,叶辛每每静思,怀多感慨:“我从哪里来?”

就说祖籍,叶辛从小填写“出生上海”,后来妈妈告诉他老家在安亭,最早归属江苏。这样,叶辛开始“寻根”,但老家找不到近邻,他只能求助于嘉定方面的朋友。很巧,近来读到嘉定文友朱超群 2020

静坐溪畔不思游

小木

天台山大瀑布是此次台州行的亮点之一。大巴甫入停车场,唐朝大诗人李白的塑像及诗词赫然入眼,更有青峰间“龙蛇壁上空自游”的景色,引来众人一阵惊叹。

据介绍,天台山大瀑布群由九级瀑布组成,最高落差达325米,最宽处约100米,主要景观有九瀑:玉梭飞流,七八瀑:幽谷叠瀑,六瀑:悬瀑风雷,五瀑:闽苑仙葩,四瀑:群



年出版的《人文情思》,其中有《从“花家桥”到“天福庵”》《叶辛故乡考证和联系》文章,真实记录了寻找

摇呀摇,摇到外婆桥

管志华

叶辛祖籍是苏州市昆山花桥镇天福村人的过程,我欣赏花桥、安亭有如此的叶辛来说,这样的情感、思念如今似乎更为强烈。

国庆节前夕,性格敦厚、做事利索的朱超群给我讲述寻找叶辛祖居的艰难曲折的故事。2018年春节前,受嘉定地方志专家陶继明委托,他和文学爱好者顾纪荣以及花桥地方志专家陈文虞,多次查访考证、实地考察叶辛祖居。原来,叶辛祖居天福村,因天福庵香火旺盛,人气集聚,周边民居就称天福村,庵边的小镇叫天福庵镇。天福庵镇的万寿桥之南称老街,万寿桥之北分为北街和西街。1920年沪宁铁路上设立了天福庵火车站,小镇一夜成名。

较争整,一至三瀑:龙游三井。

日间炎热,老年团友大多走了一二瀑,拍了几张照片就返回停车场。我歇息后顶着烈日步行至七瀑,此处瀑布高达70余米,水流飞玉溅珠,自空中倾泻而下,在扑面而来的清凉水气中体验了李白“龙潭中喷射,昼夜生风雷”的磅礴诗韵。从七瀑复回到三瀑,此处瀑布层叠,流水潺潺,一泻而下,又是一番风景。静坐溪畔阴凉处,看着两个娃儿用水枪射来射去,他们玩得亦乐乎,我观战看得开心。虽然大瀑布景区还有凌云栈道、观景平台、索桥、摩崖石刻等景点,不去也罢,旅游的目的是调剂心情放轻松,自我满意便好。

加入采摘南瓜的亲子阵营。孩子们不知疲累,笑声朗朗,如山涧清泉,咚咚欢唱,为乡野劳作平添几分童趣和活力。除了摘南瓜,农庄还辟有稻草堆、玩具屋、玉米地迷宫等,让宝宝们尽情嬉戏,细节考虑颇为体贴入微。

好不容易,把南瓜从地里运至堆场,络腮胡庄主开始展示他的手工绝技,这活儿我不擅长,只好袖手旁观,当起“看瓜群众”。温煦阳光底下,男主人挥舞特制铲具,掀盖,削皮,挖瓢,掏籽,雕琢……“妙手都无斧凿痕”,三下五除二,从容搞定整个南瓜的“分崩离析”。当地人讲,南瓜浑身全是宝,瓜瓢可以炒菜、熬粥、做冻糕、制成南瓜酱,瓜藤可以泡水喝,瓜壳可以变身南瓜灯,瓜籽可以用来榨油,烤肉时淋上几滴油,香气扑鼻,滋味一级棒。

告别奥地利“农家乐”,秋风过处,五谷飘香。再过几周,万圣节快要来临。月黑风高的晚上,我亲手采摘的南瓜,在络腮胡庄主的潜心雕琢下,将会演绎出怎样“魑魅魍魉”之戏剧呢?

十日谈

缀满枝头的杨梅是无声的集结号,相约去苏州。明日请看本栏。

丰收时节话采摘 责编:龚建星

朱超群陪同我实地察看叶辛祖居,这里均被拆迁,要改造成文化产业园。朱超群说,现历史名人馆造了姚、薛两家。姚家女儿姚雪琴曾是中共地下党员,后来担任上海首任市长陈毅的秘书。薛家则是解放前的一家药材行,楼宇造好,但无实物。朱超群指着姚家百米远之处,说那里便是叶辛外婆家的老宅,客堂匾叫“绿竹堂”,前后房子有18间,都被拆。前些年修高铁,几乎从“绿竹堂”边擦肩而过,对地面震动太大,已不适宜居住,村民都搬进了天福社区。政府现辟地另建“叶辛故乡文学馆”,将于今年底开馆。天福庵老遗址处曾是天福小学,这所百年老校早年是地下党活动的场所。

找到外婆家,叶辛高兴。2020年底,他发表《三桥边的绿竹堂》,其中写道:“这是外婆家。72年前,我出生在那里。妈妈说,这是你的根,你要记住她。”听了这样的故事,我们心里亦温润如玉。对叶辛而言,虽旧宅变成绿地,但聚福桥、永清桥和万寿桥三桥还在,乡情还在。此刻,月如钩,无言;夜无声,恬静。不妨聆听、细品,还是那首《童谣》唱得好:“摇啊摇,船儿摇到外婆桥;外婆好,外婆对我笑嘻嘻。”

五月的角,六月的蒿,七月八月当柴烧。此为北疆说椒蒿的顺口溜,意思是,在六月里吃椒蒿最好,过了这个月份,椒蒿便长粗长老,不能食用。

在新疆,经常听到人们用民谣、顺口溜和谚语讲述食物,譬如“一口香,一碗饱”“哪怕活到中午,也要准备晚饭”“马是男儿的翅膀,饭是人类的营养”“挑衣服的人挨冻,挑饭菜的人挨饿”等等。依我看,顺口溜说得久了,便会像“吃肉的牙长在嘴里,吃人的牙长在心里”一样成为谚语。谚语是具有一定民间智慧的生活哲理,因被人们长久言传,逐渐就成了谚语。

椒蒿的别名叫灰蒿和蛇蒿,多生于山坡、草原、林缘、路旁、田边及干河岸。新疆人将椒蒿称为“麻烈烈”,是因为椒蒿入口有一股异香,近似薄荷和藿香,但味道更胜一筹,麻烈烈地搅缠舌头和味蕾,故得此名。新疆人对端上餐桌的椒蒿的态度两端,一种认为其味麻而苦,一口不吃,避而远之。另一种却钟爱其独特之味,吃一次便欲罢不能,常挂在心上。

我第一次吃椒蒿是在驻巴里坤的边防一团,一道凉拌椒蒿上桌,立刻将一桌人分成两派。有人将椒蒿称为“新疆芥末”,我深以为是。椒蒿一入口便舌尖散出一股麻味,如果在口中稍微品一下,或者咀嚼,那股麻味便自口腔冲入鼻腔,顿觉刺激,亦让人清醒了不少。

巴里坤是新疆汉文化最为集中之地,尤以中国传统特色美食最为明显。据说,这里的家庭主妇因钟爱椒蒿,遂用其代替花椒。久而久之,巴里坤人便吃椒蒿上瘾,尤其是喝酒后吃一碗椒蒿汤饭,既解酒又解馋。那天我们亦在最后吃了椒蒿汤饭,那面片揪得小而薄,加之放了醋,再由椒蒿提味,整个汤饭便汤鲜味浓,吃起来通体舒展。

后又听人说,椒蒿还被称为“新疆毛尖”,想必是被当作茶喝了。用椒蒿作辅料,还可以做出椒蒿炒羊肉、椒蒿炒鸡蛋、椒蒿拌面、椒蒿饺子、椒蒿汤饭等。我那次想从巴里坤带一些椒蒿回去,但寻遍菜市场却不见其踪影。细问之下得知,吃椒蒿吃的是刚



朱刚画 刺虎 (设色纸本) 朱刚

去看满塘荷花。她立在水涘,碧绿之叶亭亭如盖,明晃晃的水波在荷叶之下,又像在荷叶之上;你看她那青青的柄,看她那白的、红的、粉的蕾和苞……你看她时,总会有一阵荷风款款而来,水波流转,荷叶轻涌,随荷叶水波一起转动的还有你轻盈的心。这就是满塘荷花送给你的荷韵。

秋荷满塘

钱永广

雨珠落入荷心,悬着,又一颗一颗地滑入水中,你会发觉这秋天的荷花原来竟隐藏着无边丰富的宁静。荷塘虽小,却也很大。在尘世中,每个人的梦想最初都如荷花一般美好。可人生难免曲折,如果一时受到困扰,不妨去看一看荷花,感受一下那荷花之美,你会觉得虽然脚下的路有点陡窄,不太好走,而前方的路,还很开阔。

在你心里,荷花就是谦谦君子。于是,心情阔荷花一般美好。天高地阔之间,荷叶会让你想起雨天你对天撑着的伞,那一粒粒雨点被挡在伞外,伞内没有风,没有雨;伞外,

长出的嫩叶尖,我去的时令不对,用巴里坤人的话说,椒蒿已经长成了籽秆,快结籽了。

到了第二年五月底,突然想起“六月吃蒿”的说法,心想巴里坤的椒蒿应该有卖的,便去北园春菜市场打听。北园春在乌鲁木齐是品种最全的菜市场,凡是与吃有关的东西,在北园春没有找不到的。进入北园春一问,一位热心人指着不远处的一個摊位说,就那儿,这几天只卖椒蒿,别的什么都不卖。我过去一看,果然是鲜嫩的椒蒿,一把一把地码成一堆,谁要买,只能按照从上到下的次序拿,不能随意挑选。我看那把刚好吃了一顿,便买了一把,回家做了一盘。做椒蒿不难,先将椒蒿择好洗净沥水,起锅烧开水,将切好的椒蒿放入焯水一分钟,捞出沥干。这时切好葱姜蒜,备好辣椒段,在锅内将油烧热,放入葱姜蒜辣椒段炒香,倒入椒蒿,加盐、蒜末、醋等翻炒后装盘上桌。之所以在最后要放蒜末,是因为先前的蒜主要用于炒香了,出锅再加点蒜末,味道更加香辣可口。

椒蒿

王族

居住在伊犁河边的锡伯族人将椒蒿称为“布尔哈雪克”,即“柳叶草”“鱼香草”的意思。锡伯族有一道菜叫“椒蒿炖鱼”,是从河中打出鱼后,用河中之水放入椒蒿炖煮而成的。其出锅后味鲜肉嫩,吃一次便念念不忘。回到乌鲁木齐,听说幸福路有一家叫“嘎香”的锡伯族餐厅,其椒蒿炖鱼拥有大批忠实粉丝。我去吃过一次,发现厨师除了在鱼汤中放椒蒿外,还打入了一点面糊,撒了些韭菜花,味道更是鲜美。

最难忘的是在温泉县吃到了椒蒿拌面。本来是一大盆拌面,拌菜中只有羊肉和青椒,但因为有了椒蒿提味,吃起来连拉条子也感觉不一样了,显得分外筋道弹牙。吃完后本来要按照“原汤化原食”的原理喝一碗面汤,老板却劝我们喝一碗放了椒蒿的鱼汤,并强调鱼是早上刚从河中打来的,椒蒿也是刚长出的嫩尖叶片。我想起先前几次喝过的椒蒿鱼汤,便让老板赶紧上。喝完后一抹嘴,五脏六腑都透着的美妙感觉,已很难用言语表达。

王族