



一次特殊的座谈会

□ 罗幸泉

1978年2月,海军政治部在上海基地第一招待所召开了海军文艺创作座谈会。与其说是座谈会,倒不如说是工作部署会。因为这年年初,总政专门下达了五年内全军出版100部经国防部以上命名的先进集体和个人传记的计划。

按照上级的安排,我负责接受《爱民模范赵尔春》传记的撰写任务。赵尔春烈士原为我部温州水警区通信连战士,1963年12月27日在烈火中勇救人民群众和财产壮烈牺牲,被国防部授予“爱民模范”荣誉称号,成为新中国成立后温州首位为个人立塑像的人。

会议开幕的那天上午,时任中共中央政治局委员、上海市委第一书记、海军第一政治委员苏振华上将专程前来参加了会议。会议间隙,有人向主办会议的海政领导提出了请巴金等老作家来讲课的建议,于是,海政领导就私下面授机宜,派我和另外两个年纪较轻的人去向苏振华同志请示。

大凡在部队工作过的同志都知道,部队首长对属下的领导干部一般要求都比较严格,但对基层官兵的请求,大概率都给予满足。果然不出所料,当我们3人走到苏振华同志面前报告此事说明来意后,苏振华同志微微一笑,自信地指了指不远处的海政领导,打趣道:是不是他自己不好来而指派你们来给我当说客的。我们连忙否认,看到我们有些紧张但又充满期望的神情,苏振华同志大笑起来:“好了,我也不为难你们几个小鬼,满足你们的要求。”于是,他扭头吩咐站在身旁的上海市委宣传部的负责同志,由他负责落实邀请巴金先生以及其他作家的事宜。至此,我们3人悬在心口的那块石头落了地,不约而同地举手向苏振华同志行了一个军礼。

当天下午约4时,上海市委宣传部来电通知:巴金先生等作家将于明天上午8时与大家见面。这个消息一传开,参加会议的人员都兴奋不已。

第二天,大家早早地吃了早饭,在部队大院列队等候巴金先生等人的到来。7时45分,几辆黑色小轿车依次驶入了部队大院。打头的那辆轿车首先出来的是上海市委宣传部的负责同志,他打开轿车后座的车门,这时,一位身材清瘦、头发花白,身穿中山装,脖子上围着一条灰色的围巾,鼻梁上架着一副眼镜的老人跨了出来,大家定睛一看,他就

是大家盼望已久的巴金先生。随同巴老一起前来的还有时任《上海文学》主编茹志鹃以及《文艺报》《解放日报》等的著名作家、记者10余人。大家不由鼓起掌来。看到这一切,巴老连忙上前,与我们一一握手,口里不停地念叨:谢谢同志们!谢谢同志们!

巴老与大家正式交谈是在上午9时之后,他的开场白是这样说的:感谢部队同志们的热忱,感谢大家给了我一次相互学习交流的机会。这位令人仰止的文学泰斗,开口谈论竟是如此的谦虚与低调,的确出乎我的意料,也永远镌刻在我的记忆中……

谈到如何创作的第一个话题,巴老不紧不慢地开了腔,说:文如其人。作文如做人,要作好文,首先就是要学好做人。说完之后,他又加重语气重复了一遍。当时,我并不明白巴老为何把“作文如做人”放在如此位置上,但随着时间的推移和岁月的增长,我渐渐悟出了其中的含义,并对我人生产长经历产生了较大的影响。

当有人向巴老请教创作技巧时,巴老的回答又让人大出意外。他说,文无定势,创作无技巧。看到大家一脸的困惑,他清了清嗓子,接着说了下去:生活中有许多闪光的东西,关键要靠大家去发现她、捕捉她、提炼她、刻画她。此时,茹志鹃接上话茬:部队生活是一个巨大的矿藏,多姿多彩。随后,她动情地回忆自己创作《百合花》的经历。她说,没有部队火热的生活,就不可能有《百合花》这篇作品的问世。巴老也似乎受到了感染,谆谆告诫大家:要深入到生活的第一线,热情讴歌广大工农兵火热的斗争生活。作家,顾名思义,就是要深耕细作……

时间不知不觉流逝了两个多小时,巴老等人就要告辞了。临别时,海政负责同志提议请巴老等人与参加座谈会的部队官兵拍一张合影照,巴老爽快地答应了。然而,在拍合影照之前的排位时,巴老真挚的话语更是感人至深。他说:“这次文艺创作座谈会有不少年轻人,说明海军文艺事业有希望,青年人是未来、是希望,就让我这颗夕阳与这些希望、未来相伴吧!”巴老诙谐的话音一落,立即赢得了大家的一阵掌声。就这样,我们几个年纪较轻的人有幸排列在巴老身后的位置上。随着“咔嚓”一声,这帧照片成为我一生中非常珍贵的纪念……

家婆的荷香米粉蒸肉

□ 谢亨

五月立夏又近,想起多年前的立夏,一名外地网友在微博群用“握手”“咖啡”两个表情向我致意。我回复:“今日立夏,不喝咖啡。”并告诉他,我们这里的风俗,立夏作兴吃米粉蒸肉,色香味俱全。虽然此为应酬之言,但说的是实情。我所生活的江州古城,历史绵延两千余年,文化积淀很深厚,许多时令食俗都有其来头,像米粉蒸肉这吃货也不例外。

江南大部分地区立夏前后气候温暖,随着地里的作物直立、长壮,农事渐渐多了起来。在漫长的农耕时代,人们约定俗成选择立夏这天饱食一顿,民间谓之“撑夏”。这个口语味颇浓的赣北方言词,大概包含了吃饱喝足、储备体力、迎接田间繁忙劳作的意思。江西人撑夏的餐桌上,当然少不了米粉蒸肉。若考究起原由,现在没几个人说得清楚,多是知其然不知其所以然。家婆在世时,对许多老的习俗都有她一得之见。按照她的说法,有粮安稳,有肉富泰;有粮有肉,才称得上丰盛景象。想想米粉蒸肉即是粮肉互搭而成,似乎应验了家婆所言。

其实百姓真正不愁吃不愁喝,得益于国家四十年来的改革开放。在以前食物贫乏的年代,除了立夏之日,许多普通人家要应时节外,平常米粉蒸肉算是难得一见的大菜。这也难怪,米粉蒸肉不但要求肉量多,其配料也颇多,主要有酒、酱油、盐、味精、葱末、姜丝、香油等。传统做法是先把炒熟的八角、桂皮等碾碎;又将浸泡晾干的生米炒黄,磨成米粉;再将厚片猪肉在配好的调料里浸渍入味,然后把沾满米粉的肉片叠在碗内,上笼蒸熟至烂,吃时将肉扣在盘内即可。

家婆是居家过日子的人,她的米粉蒸肉做法比较简单,除了八角等必需的配料外,没有过多的讲究,但她准备食材的过程却不含糊。比如别人家的米粉是磨子磨成的,家婆是用擀面杖擀成的;她说,擀出来的米粉颗粒较粗,蒸熟后不易粘黏结坨。比如别人家是将五花肉切成厚片,家婆却切成块状;她说,肉块耐久蒸,这样既能蒸出肉香,而且又烂又有嚼劲。不可忽略的重点是,家婆的米粉蒸肉一概不用香油、味精、糖调味,也很少用酒作调料,只是鲜绿鲜绿的荷叶少不得。

按说立夏前的荷塘立叶还没出水,但先期而生的浮叶早已舒展水面。家婆会在临近立夏时,托人从乡下带回两张,洗净沥干。立夏一到,平时闲置碗柜顶上的小蒸笼派上了用场,一张荷叶垫在笼底,待裹上厚厚米粉的肉块入笼后,又覆盖一张荷叶;上炉少说要旺火猛蒸两个小时,接着又文火焖半小时。等到蒸熟起锅时,揭去上面的荷叶,在蒸笼下托只大汤盘,直接端上桌子。霎时,肉香荷香米粉香,与飘散的热气混沌一起,满屋弥漫。看着笼屉里红酱酱的肉块、黄油油的米粉和垫底露边、绿意尚存的荷叶,不由人舌下生津,更不消说美美的口福了。

社会经济发展,给人们舌尖带来了更多刁巧的体验。现如今米粉蒸肉已成为餐馆、酒楼的常菜,不再是立夏的专食。就是平常日子或聚餐,一年到头总要吃上几回米粉蒸肉。但在所有吃过的餐桌上,我觉得还是家婆荷香米粉蒸肉的味道经久难忘。有次四五个朋友小聚,各自点一道喜欢的菜肴。我一扫菜单,竟发现久违的荷香米粉蒸肉,便毫不客气地用笔圈住了菜名。谁想,一摆上桌大失所望!原来店家图方便,将预制备餐的米粉肉,用裁小的荷叶按人数分别包成小包,上笼回蒸,加热而成。荷叶不知重复使用了多少回,皱巴巴如同褐色皮纸一般,让人食欲顿然全无。

从这以后,我几乎断了对米粉蒸肉的念想。最近,路遇以前街坊邻居,许是立夏将至,自然聊起了立夏的食俗来。邻居说,吃过你家婆做的荷香米粉蒸肉,那真叫是“肥的糯而不腻,瘦的酥而不糜”啊!邻居的话激活了我的记忆,虽然家婆辞世已逾二秩,但这两天我满脑子都在努力还原她的荷香米粉蒸肉制作细节,并且还不嫌路远到郊外采回两张新鲜荷叶。我打算立夏这天,下厨照着样儿一试手艺,不知到时能有几分像是家婆做出的味道。

