

窑火烧出青花蓝

■李全伟

前年我到北京出差,在清华大学艺术博物馆见到当年景德镇为新中国成立五周年烧制的“建国瓷”。驻足柜台前认真欣赏许久,忽然想起我家曾经也有一只青花碗,碗壁上青花颜色和兰草花纹,在经年累月的清洗之下已经很淡,但依旧蓝得宁静。后来我不小心打坏了那只碗,母亲为此难过了许久。

博物馆珍藏的青花盘制作于上世纪中叶。为迎接新中国成立五周年庆典,在1952—1954年间,国家相关部门组织烧制了一批名为“建国瓷”的瓷器。当时,设计师没有用龙凤和正黄色,而是用牡丹、海棠等传统的植物花纹。除了用作国宴和国礼外,这批瓷器还到30多个国家展出过,向全世界展示新中国的风貌。

青花瓷的历史从元代景德镇设立瓷局肇始,一直延续至明朝隆庆开关之后远销海外,这座小镇上的窑火从来没有停止过。阅读这些史料,我总感觉,那不灭的窑火之中也有我家那只青花碗的身影。

再看眼前这只“建国瓷”海棠盘,盘中心海棠花瓣饱满、枝叶舒展,青花料在釉下晕染出深浅不同的层次。盘边釉色温润,如同经年累月打磨出来的玉器。仔细端详那海棠的笔法,并不像官窑瓷器那样精细入微,却有一种质朴生动的韵味。这就是新中国第一代陶瓷工匠和艺术家用心血凝成的作品。

我正出神时,身边的藏友笑着说:“海棠富丽堂皇又不失雅致,比龙凤纹样更显得亲近一些。”我点点头,龙凤固然华美,但是总有一种高不可攀的气势,海棠则像生长在自己庭院之中,春华秋实,四时有序。

突然想起母亲说过,她小时候住在乡下时,家家户户使用的都是青花碗,有的碗底还刻有主人家的标记。到了春节、中秋节这样的传统节



日,邻居间互相借用碗碟是很平常的事,归还时通过底部的款识就知道是谁家的器物。这些碗没有什么名贵的出处,只是普通的餐具,但每一只都承载着一家人围坐吃饭的温馨场景。后来生活条件好了,家家户户都换上光鲜亮丽的细瓷餐具,那些边缘有缺损、釉色发黄的青花碗也就逐渐淡出了视野。

青花瓷动人的地方,不在于它是否出自御窑厂,它的美在于那一抹青蓝在洁白的瓷胎上

晕染开来时,既有绘画的味道,又有生活气息。元朝那些窑工、新中国成立初期去往景德镇的北京工匠们,以及和我母亲一样使用青花碗吃饭一辈子的普通人,都在这抹青蓝色当中留下了自己的生活印记。

器物总会变老,但窑火从未熄灭。

千年瓷都景德镇始终在光阴流转中薪火相传。无论是摔碎了的青花碗,还是保存完好的海棠盘,他们承载的不仅仅是高居庙堂的审美,更是

无数无名工匠、画师以及将青花瓷视作日常器具的普通百姓,用巧手和日常生活中普通的物品创造出的高贵而质朴的生活之美。

青花瓷盘放在博古架上,海棠花盛开着。历史的更替、时代的变迁就这样无声无息融入釉料之中,在一个宁静的午后被谁不慌不忙地拾起、传递。这就是器物能够达到的最高境界——它们不说话,却能把岁月和故事讲得真切清晰。

(作者为自由撰稿人)

印象油田

■郭树海

(一)采油树

钢铁的枝桠,托举着旷原的寂静。

它不长叶子、不结果实,却比任何树木更懂地心的脉搏。沉默于每一个昼夜,以倔强的姿态,唤醒蛰伏在岩层深处的暗流。

它记得每一滴石油的体温。那些碳氢化合物曾是侏罗纪的蕨类、白垩纪的浮游生物,被时间与重力锻造成黑色的液体。亿万年地层封藏,泥沙层层掩埋,生命褪去青绿,化作浓稠的墨色,沉淀成地底奔涌的血脉。

它扎根荒野,不靠阳光照拂,不靠雨露滋养,凭一身硬骨,守着一方井场,撬开岩层壁垒,把汨汨能量送往人间。

乡间的树春华秋实,守一方水土烟火;这钢铁巨木,守亿万载时光馈赠。

无人喝彩,独自挺立;寒来暑往,始终坚毅。它是独一无二的乔木,以钢铁为干,以油流为根,在旷野中稳稳站立成不息的图腾。

(二)输油管线

它是大地肌肤之下的动脉。

深埋在山岭沟梁之下,翻越山脊,不惊动一只飞鸟;穿越河流,不惊醒半尾游鱼。

载着远古的魂魄,不露分毫峥嵘,悄无声息延展千里。

没有终点,只有下一个节点。串联起井场、储库、炼厂、港口,以及比远方更远的地方。

四季寒暑奈何不了深埋的身躯,悬崖峭壁阻挡不住延伸的轨迹。日夜不息,匀速流淌,如同地脉的律动。每一寸管壁都承载重量,每一次涌动都奔赴使命,把地下的能量源源不绝送往四面八方。



地上人车喧嚣,地下管线静默奔赴。纵横百里千川的钢铁网络,在山野沟壑之间,将沉睡万古的厚礼,送抵人间烟火,汇入工业山河。

(三)联合站

这里,是石油的修行道场。

裹挟泥沙、水汽与杂质的混合液体,一路奔涌而来,喧嚣、莽撞,带着原始的躁动。

换热器、三相分离器、沉降罐、净化罐,次第排开,像肃穆的静室。加热、分离、沉降、净化,层层工序便是静心修行。

不分晨昏,日夜值守,耐心梳理每一股翻涌的浊流。

污水处理回注地下,伴生气被收集储运,石油输进储油罐。先进工艺将粗砺的液体,一步步褪去野性,蜕变为珍贵的工业血液。

(四)采油工

一群石油人,迎着朝阳出发,踏着晚星归来,用一身红色工装裹住四季,以一双脚底板丈量荒野。

风来挡风,雨来抗雨,每天徒步十几公里,山野间每条管线的蜿蜒走向与每一处接口,熟稔得如同体察自身五脏六腑。

他们听得懂采油树细微的运行声响,辨得出管线内油流的快慢节奏;压力、温度、流量,每一组数据,都熟记于心。

在千里油田,他们比采油树扎根更深,守在黑色能源与人间灯火两端,摆渡地心能量,点亮千家万户。

(作者为自由撰稿人)



“耕”海

■裴振喜 摄于福建省福州市连江县海域

油旋好滋味

■商艺

提起家乡的美食,不能不提很多人的早餐标配——油旋。尤其在每天清晨通勤路上那条人声鼎沸的小巷里,早起的老人和上班族们簇拥在小摊前,点上一小盘酥软香脆的油旋,一边吃一边喝上一碗现磨豆浆,开启美好的一天。

油旋虽小,却很有讲究。1959年原商业部编辑的《中国名菜谱第六辑 山东名菜点》一书,曾大力赞扬济南的油旋“葱香浓郁、层次分明、外酥内嫩,久为食者称道”。热门小摊的油旋师傅是山东省非遗传承人,他总说:“油旋的酥要入口即碎,香要弥久不散,才是正宗。”

我端详着小盘中的油旋,不禁想起在杭州旅游时曾吃过一道在当地颇受欢迎的非遗美食——吴山酥油饼。这种饼呈塔型,金黄油亮,饼丝细如发丝,层层叠叠如螺旋盘绕,外皮极其酥脆,用筷子轻轻一碰便簌簌掉渣,只不过里面是香甜的白糖,而不是咸香的葱花。

我仔细观察发现,故乡的油旋和吴山酥油饼在有些地方竟然有相似之处。随着阅历增加,我才知道,这小巧的炸制面食居然贯穿了大半个中国。

据史料记载,这种油炸小食最早出现于明朝,脱胎于明清时期苏州虎丘的“蓑衣饼”,当时是作为茶点配虎丘茶吃的。袁枚在《随园食单》中记载做“蓑衣饼”要“干面用冷水调,不可多揉,擀薄卷拢,再擀薄;用猪油、白糖铺匀;再卷拢擀成薄饼,猪油煨黄。”可惜的是,这道名点在清朝晚期时已经失传。

小巧的炸制面食因地域不同,形状名字略有不同,进而演变成不同的地方风味。

在北方,它的名字大多以油旋为主。北方人深受儒家文化影响,讲究“外圆内方”,所以油旋大都做成小巧的圆形。而且北方人大多喜欢咸鲜口味,无论是晋中、河南、陕西还是山东,当地的油旋基本没有甜的。北方各地的居民口味也有较大差异,所以都因地制宜进行了调整。山东人爱吃大葱,所以做油旋时章丘大葱必不可少。在河南,当地人喜欢放新鲜的花椒叶。在陕西,我曾吃到过夹着肉馅的油旋。

从北方一路南下到达南方,则又变成另一番景象。

史料记载,吴山酥油饼与失传的苏州“蓑衣饼”最为相似。南方人嗜甜,所以南方的油旋基本为甜口。而且南方人讲究食材新鲜、当季而食,所以人们在不同的季节都能品尝到放着玫瑰或桂花的酥油饼。

出了玉门关后,在广袤的西北地区,则演变出不同韵味。

我所在的城市里有一个西北人开的早餐店,有次吃饭时店主送给我一小盘油塔子,说是搭配喝粉汤才好吃。油塔子的外形颇似吴山酥油饼,只不过白润油亮且是蒸制的。我曾在相关文献中看到过,西北地区有很多少数民族,他们在制作油塔子时改用羊尾油,这样入口即化、油而不腻,别有一番风味。

一枚小小的油旋,跨越大半个中国,名称虽然千变万化,风味也各有不同,但这就是不同地区的中国人,用生活智慧对中华文化做出的最好诠释,也是他们对美好生活的不同定义与体现。

(作者为自由撰稿人)

