



## 我的作家梦

薛荣

“薛老师,您又有一篇文章在报纸上发表了!”趁我会客户的空隙,编企业内刊的阿勇送来几份《宝安日报》的样报。这是一个多月来公开发表的第五篇文学作品。看到铅字那一刻,我十分激动。虽然《人民日报》《工人日报》等媒体都报道过我,我也上过新闻联播,但那都是人家写我,我自己写的文章公开发表,有样刊和稿酬,这还是大姑娘上花轿——头一遭。

这让我想起20多年前项目中标的情景。那时创业,一个又一个投标,中标的少,失败的多。偶尔中一个标,我和团队可谓欣喜若狂。现在儿子接手我的工作负责做管理,各大公司也有专门负责投标的团队,我不再参加投标,没法感受那

种现场中标时心里的幸福感、激动感和成就感。

岁月悠悠,古稀将近,我于投标之事日渐疏离,唯对写作情有独钟,倾尽心力。

前段时间,我的报告文学集《怒放的生命》经郑州大学出版社出版问世,实乃人生一大快事,亦令我自豪不已。然此书自费而成,故不敢以“作家”自居,自知尚需努力。诸多友人纷纷建言,希望我能将每日所书深入拓展,使其内容更为丰富、思想更为深邃。我闻此建议,深以为然,遂下定决心,每日笔耕不辍,力求撰写两三千字,且每篇文章皆要融入深思与智慧。

我面临的问题是写作时间的不固

定。几万人的公司党务工作,还有大部分时间要出差。过去是在上班的时间,下班回家在车上的时间,听会的时间,用这些碎片时间写。其实这样时间不能保证,质量不能保证,往往写了一半,又被什么事情打断而中途停笔,有时候确实太忙太累,甚至耽误了写作,拖到了第二天。

于是,我决定早晨起来写一小时文章。过去早晨6点多钟睡醒,我主要是躺在床上追剧,或者在健身房锻炼。现在起床第一件事就是写作。坐在软软的懒人沙发上,望着窗外的美景,看着天空由漆黑到灰蓝色,慢慢地出现了鱼肚白再到慢慢升起的朝霞。天亮了,我的文章也接近尾声了。

付出终于换来回报。这段时间朋友、客户总在表扬我的写作。一片赞美之辞中,我干劲十足,竟然突发起当作家的梦想。掰着指头算了一下,平均每天写2000字,一年大约72万字,选1/3的好文章就是20多万字,可以出一篇不错的散文集。一年一本书,十年十本书,洒出人生余晖,是我人生很有意义的一件事。

当然这还远远不够。我深知,要成为一名真正的作家,非一朝一夕之功。因此,我不仅要每日最佳时光奉献于写作,更要广泛涉猎各类名著,特别是那些荣获茅盾文学奖的佳作,以期从中汲取养分,提升自己的文学底蕴。

## 食之有味

## 总有馨香在心头

龙良如

## 芋香飘乡愁

陈芳



芋头出炉。陈芳 绘

说起芋头,想必是好多人都喜欢吃的食物,其口感软糯,香味也醇厚,既能作为主食粗粮来吃又能做成美味佳肴。随着时代发展和食物的丰富性,芋头不再是解饥的主食,而变成现如今满是情怀的佐食。

春节前夕,家婆从家乡捎来自己种植的芋头,大小不一,大个头是荔浦芋头,小个头的是芋艿,也叫水芋,以及小时候常吃的槟榔芋头……它们堆放在厨房阳台的角落,我挑了些鸡蛋大小的烤着吃。芋头原是秋天的应季食材,俗语“秋天吃芋头,年年有余头”,正月能吃到太难得了。用芋头做的芋饺也是我们福建的特色传统面食,糯糯的香醇味道留在嘴唇边……想着想着,我就馋上了,于是来了兴致着手做,便开始准备材料。

芋饺,顾名思义就是用芋头做的饺子皮。首先,我将芋头、木薯淀粉、猪肉、麻油等各种食料准备好,接着将芋头洗干净放置蒸笼大概20分钟左右蒸熟,然后把蒸好的芋头过一下凉水,这样做是因为剥皮比较容易,还能防止手痒。蒸熟的芋头趁热捣成细腻的芋泥,加入木薯淀粉揉匀,一边揉捏一边加入适量木薯粉,直至搓匀让其抱团。俗话说:饺子好吃,馅儿难调。这次用的馅料也是超市买不到的口味儿,因为在我看来,馅料是美的核

心。我准备的馅料是干笋,将其浸没泡上一夜,洗干净后放高压锅压至八成熟,将其切丁,加入切碎的香葱,倒入肉末,倒入麻油、生抽,撒点盐和胡椒粉拌匀。

饺子皮无需用擀面杖,醒好的面团揉成小剂子,搓圆用手掌心将其压扁后直接用手延着边缘捏成圆形,放入馅料裹在面团中,捏成饺子形,让面皮完美融合。

看着碟中的一个芋饺,心里乐滋滋的,就等下锅了。普通饺子是三开饺子两开面,芋饺只等锅中水烧开,放入包好的芋饺煮开后,再倒入一碗水后煮开多滚水2分钟左右,锅中加水加少许盐,见饺子浮起来就是熟了可捞起,大功告成。

我赶紧夹起一个品尝为先,闭上眼,这味道嫩滑鲜美、软糯可口……忍不住陶醉在这美食当中了。平日工作忙,有时也不想做饭,简单煮个云吞啥的也方便;芋饺又极具饱腹感,所以可以将做好的芋饺放冰箱冷冻,随时下锅,超省事儿。

看着热腾腾的芋饺漂浮碗中,不同形状的芋饺色泽滋润又玲珑剔透,不自觉叫人食欲大开。和家人分享品味这道美味,暖暖的幸福感油然而生!我享受这人间烟火,享受这制作的过程,这种久违的乡味质朴而悠远,丝丝缕缕填满我的心。

我很喜欢吃干子豆腐。或者,凡是豆腐类的食物,我都特别爱吃。

干子豆腐,其实就是豆腐干,我习惯按老家的叫法,喊它干子豆腐。我家的冰箱内,时常有它的身影。哪天忙得没时间去买菜时,拿出几块来,洗净,切成均匀的薄片,再切几个青红辣椒,下锅随意翻炒片刻,佐以青翠的蒜苗增香,很快就能出锅。一片嫣红、翠绿中,探出镶着黄边的、泛着玉般光泽的豆腐块,真是美味又好看。还有更简便的做法,把干子豆腐切好后,焯水,沥干,洒点葱花、香菜,拌上香辣无比的油辣子,滴入几滴芝麻油,那绝美的滋味,好吃到无法形容,可比肉类好上百倍。

我对干子豆腐的最初记忆,是上小学小的时候。

那年,我从村办小学升入乡里的中心小学。我的同桌叫玲,和我一样瘦瘦小小的。初次见面,我们都有些腼腆。孩童的天真和好奇,是与生俱来的,我们开始试着聊天。我告诉玲,我家住在宋家界,但是,我们那里没有一个姓宋的人。玲笑着告诉我,她家住在聂家冲,也没见过姓聂的人家。原来,我们都是从大山里走出来的孩子哦!两颗小小的、怯怯的心,不由地亲近起来。没几天时间,便成了无话不谈的好朋友。

无论是宋家界,还是聂家冲,都离学校有十几里地,我们只能在学校寄宿,时常一个礼拜才能回一趟家。我们用铝制饭盒蒸米饭,玲在食堂打菜吃。我和大多数同学一样,吃的是家里炒的坛子菜,酸萝卜、咸菜、酸豆角等。

春天的一个周六,玲邀请我去她家玩,我高兴极了,聂家冲——这个只从她嘴里听过的地名,仿佛有着神奇的魔

力。其实,对于年幼的孩童来说,走人家,都是极富吸引力的。

那时的山里人家,多数都纯朴好客,哪怕是过路的陌生人进屋,碰到主人家在吃饭,都会极力邀请他坐下来,煎一小碗辣子鸡蛋,或从坛子里拿几块油炸豆腐,也可能是又香又有嚼劲的油渣……总之,是平常舍不得上桌的菜肴,实在什么都没有的时候,夹半碗霉豆腐坛里的烤萝卜干也好,不论饭菜好坏,宾主几人围坐在火塘边,一边吃着喝着,一边天南海北聊着。

去玲家的路上,我们好似刚出笼的小鸟,一路上雀跃极了,折几束映山红,扯几根酸苕。我们摘下映山红的花瓣,放在嘴里嚼,味道酸酸的,酸苕也是酸酸的。我们的笑声又甜又脆,洒在坑坑洼洼的机耕路上,落在蜿蜒逶迤的山道旁,落入轻吟浅唱的山涧内。

那天晚上,玲的母亲炒了不少菜,我记忆最深的,是那碗干子豆腐。这种豆腐家里做不出来的,得去集市上买,印象中,我家从来没有买过。我夹了一片干子豆腐,放入嘴里慢慢品味,它不同于家常油炸豆腐那般粗犷,口感更细软、嫩滑,略带一点韧性,有股特别的香味,我一下子便喜欢上了,却不好意思多夹。玲的母亲和蔼地笑着,不停地对我说,妹子,多吃菜,当自己家一样,喜欢就多吃点。我得到莫大的鼓励,心中的怯意减去不少,很快恢复了活泼的天性。

第二天傍晚,我们返校前,玲的母亲做了一大碗干辣椒炒干子豆腐,把我的玻璃菜缸装得严严实实的。那是我念寄宿学校以来,最奢侈的一个礼拜。

许多年过去了,玲的母亲温暖的笑容,干子豆腐的馨香,时常萦绕在心头,从来未曾忘却。