

文艺视线

第三届郁达夫小说奖颁奖

心向文学 情聚暖冬

本报富阳12月7日电
记者 刘慧

初冬,阳光灿烂的日子里,来自全国的作家协会富春江畔,参加第三届郁达夫小说奖颁奖典礼。活动由省作协《江南》杂志社、富阳市政府主办。

清晨,沿袭郁达夫小说奖的传统,获奖作家们在郁达夫故居旁植下了一棵纪念树,刻有8位获奖者姓名的纪念石也守护在纪念树旁。一石一树,铭刻着众人对郁达夫文学精神的缅怀和继承。

走出故居放眼望去,一川如画的富春江波光闪耀,获奖作家和编辑与当地的文学爱好者们一起乘“达夫号”画舫沿江而上,追寻郁达夫诗意、浪漫、放达的文学精神——一场“暖冬·富春江文学沙龙”在画舫中热烈展开。正如著名作家叶兆言所言:“到了浙江,我就觉得浙江人了不起,鲁迅文学奖、茅盾文学奖、郁达夫小说奖,都生长在浙江这片文学沃土。”

作为中国现代文学史上著名的小家、散文家和诗人,郁达夫有着独特的创作追求和审美风格,郁达夫小说奖的设立不但继承了其浪漫诗意、感性丰盈的精神,更填补了国内中、短篇小说评选的奖项空缺,同时也对浙江文学的传承和发展,对繁荣我国文学事业有着不可替代的重要意义。《江南》主编袁敏说。到今天,郁达夫小说奖已经走过了6年历程,在文坛、作家和读者中产生了很大的影响。

获奖作家邓一光说:“中国目前的评奖机制的确出现问题,可能一些获奖者并不知道这个奖到底是什么?所以在这种前提之下,我能够获郁达夫小说奖,心里还是特别高兴,因为我明白为什么获奖。”

另一个获奖作家毕飞宇接话道,作为一个热爱文学的人,尤其是一个获奖者,只想说无论这个奖是哪里颁的,也无论这个奖的大小,“干净”,就使这个奖陡然增加了它的含金量,哪一个作家不喜欢含金量高的奖项呢?所以这种高含金量,会使一个写作的人真切地体会到文学的尊严,小说的尊严,作家的尊严,这种尊严感会让人特别幸福,特别享受。

“先说一个有趣的事,我昨天5点起床,6点开始坐了4个小时的车赶到银川,然后又40分钟赶到银川的机场,飞到杭州已经是晚上8点多。我说这个事想说明什么?我想,

从宁夏到杭州来,距离就不必说了,我最想说的一个问题就是文学的距离。”马金莲是一位来自宁夏的作家,但是她和很多80后不一样,因为她出生在宁夏西海固一个特别远的山村,读小学时,每天要步行13公里路去上学。她在这样的环境下长大,热爱文学,热爱写作。“我写我经历过的西海固生活——《长河》就是写我从小见过的、我特别熟悉的人和事。感谢生活,感谢郁达夫,因为有了先生才有这个奖,有了这个奖,才让更多的读者认识西海固。”

艾伟是此次获奖的浙江本土作家,他说:“对生活而言,文学没有实际的功用,但它能够穿越现实,结合我们生活的经验。这就是我们为什么阅读小说?”

文学对话的环节,有文学青年提问:近年来中国中短篇小说发展趋势如何?邓一光说,他在深圳有一个工作室,有七八个志同道合的青年作家在一起。从他们的作品看,现在的短篇小说越来越多地关注城市化进程,这可能和一二十年前大量写乡村,或者是对历史的想象性再现不一样,现在大家比较关注都市里的冲突、焦虑。作家们从儿时的文学偶像谈到写作者的精神担当,从创作中的喜怒哀乐谈到小说本身的魅力,让读者了解到他们在写作中的心路历程。

作为郁达夫小说奖的终评委员会主任,中国作家协会副主席陈建功在下午的文学讲座中表达了对郁达夫的无限敬意:郁达夫的创作凝聚了其丰厚人生阅历和独到情感特征,他以独特的艺术表现,铸造了自己的艺术境界。同时,他毕生都在坚守着五四那一代人的良知和操守,正是这些,使他的作品充盈着激情,因而也就拥有了永恒的生命力。

入夜,以“鼓励浪漫诗性的性情写作”为宗旨的第三届郁达夫小说奖在富阳颁发。中篇小说奖得主邓一光、短篇小说奖得主毕飞宇,以及提名奖获得者艾伟、弋舟、马金莲,与专家评委及众多特邀嘉宾、当地群众一起聚集于富阳影剧院,共同见证本次文学盛典。

望着手捧奖杯的作家,省作协主席袁敏感叹:“一个文学奖,首要是诚实。郁达夫小说奖正是秉承诚实的品质,才有特立独行的姿态,才会在不断地推进文学的过程中,使郁达夫小说奖更加滋润和丰满,为中国文学不断地注入生命力。”



第三届郁达夫小说奖部分获奖作家在郁达夫故居旁留影,左起:毕飞宇、艾伟、马金莲、弋舟、邓一光。



获奖作家、评委及嘉宾植树纪念。



富春江画舫上对话“富春江文学沙龙”。 本栏摄影 魏志阳

链接

郁达夫小说奖

郁达夫小说奖每两年评选一次,以弘扬郁达夫文学精神为主旨,施行“实名投票、评语公开”的透明评奖方式,并始终倡导全球化的评奖视野。

第三届郁达夫小说奖于今年1月启动作品征集活动,征集到大量参评作品,于10月25日在杭州举行终评委员会,历时9个月的悬念终于揭开。邓一光《你可以让百合生长》、毕飞宇《大雨如注》分获中篇小说奖和短篇小说奖。马金莲《长河》、迟子建《晚安玫瑰》、弋舟《等深》获得中篇小说提名奖,艾伟《整个宇宙在和我说话》、须一瓜《寡妇的舞步》、叶弥《亲人》分享短篇小说提名奖。

本届终评委仍由著名作家、学者和文学界重要刊物主编组成,主任为陈建功,9名成员为方方、叶兆言、李敬泽、苏炜、苏童、施战军、袁敏、曹文轩、程永新。终评委专家认真阅读备选作品,并准备了各自推荐作品的评语。

书坛名家 杭州会展

本报杭州12月7日讯
记者 刘慧

今天,“怒放——中国书坛中坚力量邀请展”在杭州留青美术馆开展。此次展览的主体是作为当代书坛中坚力量的6位书法家:陈大中、洪厚甜、陈忠康、徐海、沈浩、沈乐平的60余幅力作,书体各异,内容丰富。

省书协主席鲍贤伦称赞:他们都是在当代书法界赢得了学术与技法上的双重认可,是当代书坛的中坚,同时代表了当今书法界颇有思想的一个创作群体。他们以各自不同的人生阅历、观察视角、表现手法来诠释对书法艺术的理解和对人生的感悟,在继承前贤的基础上自成一派面貌,开拓时代新风,为新时代献上艺术华彩。这个展览,对于这些作者,是从艺以来不懈探索、春华秋实的收获;对于书界同仁,是一次会心交流、激赏和鸣的雅集。

镜头捕捉 美好瞬间

区委报道组 吕耀明 汪一航

本报讯 首届萧山摄影艺术节6日举行,展出的130余幅摄影作品均来自于杭州萧山区摄影家协会会员,吸引了众多市民驻足欣赏。本届摄影艺术节倡导全民拍摄,以“见证时代,筑梦未来”为主题,记录萧山发展历程、城市变迁。

除了主会场摄影展览,在湘湖下孙文化村内,市民们一睹八千年文明史发源地——湘湖的绰约风姿,感受萧然大地之美。在萧山区博物馆,祖籍萧山的原中国摄影家协会主席——高帆先生“他从太行来”战地摄影作品展览,带观众领略了抗日英雄们冲锋陷阵的战地英姿。此外,在董光中“萧山1950-1990”纪实摄影作品展览上,市民们饱览萧山城市从上世纪50年代到90年代的历史镜像,见证萧山城乡各地的发展变迁。

杭州爱乐 演绎浪漫

通讯员 王琪瑾

本报讯 杭州爱乐乐团6日晚在杭州大剧院举行的《浪漫·诗意·狂想》音乐会,演奏了法国音乐家圣桑和拉威尔的名作。担任独奏的小提琴家、中央音乐学院教授徐惟聆,“充满力度、富有个性”的演奏把圣桑名作《骷髅之舞》演绎得灵动而充满神秘色彩,接下来的两支《浪漫曲》也温暖而从容。

如果说小提琴的演绎带了魔幻和浪漫,那么大提琴的演绎就是优雅迷人,充满狂想。圣桑的《a小调第一大提琴协奏曲》是最能体现作曲家天分与功力的作品,由杭州爱乐乐团的老朋友、也曾是杭爱乐团艺术家的秦立巍来演绎,让观众陶醉其间。

谍战喜剧 笑点频出

记者 吴孟婕

本报讯 绷着紧张神经看谍战剧,却笑得前仰后合——12月6日起在浙江卫视播出,汇集姜武、吴越、李乃文、柯蓝等实力派演员的《虎口拔牙》,玩的就是这样一种“一本正经”的“冷幽默”。乍一看片名,很容易联想到法国经典喜剧《虎口脱险》。导演兼编剧潘军表示,致敬之余,他还想做一点创新:“《虎口拔牙》讲的是上海里弄72家房客联手抗日的故事,通过一个代号为智齿计划的行动,在敌人的眼皮下保护了一大批珍贵文物。”听起来,与不久前热播的《红色》一样,抗战剧在塑造了许多高大全的英雄后,开始用平凡的镜头,关注和发现老百姓的生存智慧。

节气餐桌

探访我省食用菌培育试验基地——

大雪有蕈初霁后

大棚里,黑木耳新品种“浙耳508”、香菇新品种“浙香6号”正在陆续采收中,早晚各半小时喷水,蔡为明说,每一潮从出耳到采收只需要20多天的时间。从山林进大棚,菌菇花了1400年的时间进入人类日常餐桌。

菌菇史话

菌,古时多称蕈、菰。东汉许慎《说文解字》里这样解释它:“地蕈也。从草,困声。”意思是菌是地上长出来的低等植物,形状像个圆形的谷仓。地球上现有蕈菌约147万种,其中1.4万种左右已经被人类识别,约有5000种具有不同程度的可食性,3000多种蕈菌已被当做食用菌,2000多个种类正在进行试验性栽培,100余种可作经济性种植,60多个品种进行商业化栽培,近10个品种实现周年化栽培。就如你所见,能够走上餐桌的并不多。

最早对菌菇的野生驯化,始于唐朝。那时候,在初冬种菌子,找来烂木叶埋在地下,时不时浇些水,过

一段时间就会长出菌菇。又或者,在菜地里施肥,将六七寸的木头截断捶碎,像种菜一样,均匀撒在菜地上,然后再用土盖用水浇,“雨露之余,天气蒸暖,则蕈生矣。”腐物、潮湿、分解,这些朴素的生长规律至今为菌菇研究所遵循。

在菌菇的驯化史上,浙江有着不小的功劳。人类对香菇的驯化,最早始于900多年前的浙江庆元;南宋陈仁玉撰写的《菌谱》,记述了他的家乡台州地区的11种食用菌,并详述了它们的产地、特征、生长环境及烹制方法等,这是我国第一部有关食用菌的专著。

菌菇趣话

山中行走,如何识菌?蔡为明告诉我们,在我国已知的食用菌有350多种,不同的菌菇生长在不同的地区、不同的生态环境中。在山区森林中生长的种类和数量较多,如香菇、木耳、银耳、猴头、松口蘑等;在田头、路边、草原和草堆上生长有草菇、口蘑等。在南方生长较

多的是高温结实性真菌;高山地区、北方寒冷地带生长较多的则是低温结实性真菌。

菌菇,在人类餐桌史上一直有着重要的地位。古代立春时,人们喜吃春盘面,就是将蘑菇放在面中做成的。苏东坡则喜欢吃用蘑菇做的馒头。杨万里还为蘑菇作诗一首《蕈子》:“色如鹅掌味似蜜,滑似莼丝无点涩。伞不如笠钉胜笠,香留齿牙磨莫及。”上世纪30年代,张大千先生在敦煌莫高窟临摹壁画,根据蘑菇的分布,绘制了一张蘑菇采摘线路图,临走时赠给刚到莫高窟的常书鸿先生……

菌菇佳话

人们如此推崇菌菇是有原因的,食物界中,如袁枚所言“要使清者配清,浓者配浓,柔者配柔,刚者配刚,方有和合之妙。”能刚柔相济,“可荤可素”者,首推菌类。这从现今的素食中可见一斑:菌菇在口感上与肉类很像,以至于让我们有种错觉——菌菇就是蛋白质构成的。实际上,鲜



菇蛋白质含量为1.5%~6%,干菇则高达15~35%。同时,菌菇中的脂肪含量很低,鲜菌菇的脂肪含量通常在1%以下,更可贵的是含有食用菌多糖等生物活性物质,多吃食用菌有益于身体健康。

在惯常的饮食中,蘑菇的入菜火候通常在八分左右。这一经验暗含着很深的科学道理,因为菌类的呈鲜成分不但与高度碱基化的氨基酸有关,其核酸降解物则有更强烈的助鲜作用,环境温度能加速核酸降解。如持续加温,核苷酸受到破坏,便失去助鲜作用。还有香气,菌菇独特的香味是由特别的化合物产生的。

在实验室里,新的菌菇种正在接受驯化。比如鹿茸菇,它的学名叫荷叶离褶伞,菇盖呈淡褐色,就像鹿茸切片一样,风味独特,堪比美味牛肝菌。又如桑黄,这种在桑木上生长的真菌,正在试图向中药界进军。菇形更匀称些,菇盖更厚实些,颜色更浅些,菇肉蛋白质更多些……这些餐桌上的期待,正在等待科学界的更多破译。



记者 李月红 通讯员 邵敏