

履处留痕

作家张忌的长篇小说《南货店》,以浙江宁海为蓝本,勾画了一幅上世纪七十年代至九十年代初南方城镇的生活图景,被评价为“乡愁般的‘古典中国叙事’在当代的回响”。透过纯净质朴的南方方言,我仿佛回到了那座出生的小城、那个成长的年代,那里有我魂牵梦萦的宁海味。

街巷旧味

《南货店》里出现了很多宁海地名,如城关镇、白桥(桥)、长亭(长街镇古称)、中大街、桃源街(路)、解放路、将军湖、南门溪滩、杏树脚……读到这些熟悉的地名,还有那晨光常见的骨牌凳、樟木箱、铁皮热水瓶、铁车(缝纫机),一种久违的感觉从我心底漫漾开来。张忌在与弋舟的《创作对谈》中说,“旧的东西会有一层特别温暖柔和的色调,让人变得特别安心。”没错,正是这种“安心”的感觉。就像我在少年时代,每天早上背着书包,沿着中大街、桃源街一直走到宁海中学,这条路走了六年,闭上眼睛都不会迷路的。老地方承载了一个人的过往,刻上了生命的印记。只是,历经一轮又一轮的拆迁改造,老街旧巷如今只留下依稀的背影。

我家老屋在宁海城南龙灯墙,一条青石板铺就的斜坡古巷。坡顶是段平路,出头就是中大街。斜坡西侧有游龙样围墙,自南向北蜿蜒,像元宵打灯笼,巷以墙名,故名“龙灯墙”。围墙内是孔庙,最早由南宋县令钱浚从东观山迁建于此,与县学合体(又名学宫)。龔门西首建有钱家宗祠(七十年代初被拆),故称“学西钱氏”,我家属于这一支。孔庙从我记事起就关门了,我曾跟着阿哥和邻舍玩伴,爬进满是蜘蛛网的大成殿,那里庄严的塑像、巨大的石墩和屋柱,还有望板上斑驳的图案,一直留在我脑海里。后来,孔庙被拆,仅留泮池与甃桥,原地建成县府招待所(宁海宾馆前身)。从此,那道“龙灯墙”只剩下城南小学(位于学宫旧址)那一段,墙上用青砖排成的龙形清晰可见,依着龙身又叠了一层平直的墙顶,应该是后砌的。突然有一天,这道残墙也被推倒,代之以新的水泥墙,墙顶砌成粗糙的波浪形,或许是想保留一点“龙灯墙”的样子。为这事,正在城南小学读书的我难过了好几日,当时不敢说与大人听,生怕被大家笑话。我自己也不晓得,一个才十几岁的小人为何对一道老墙如此

依恋。再后来,那条古朴的石板路也被浇成了水泥路。接着,县城不断北扩,老城日渐萧条,我离老家也越来越远。

就在前些年,家里老屋所在的龙灯墙东侧、中大街南侧、避司弄至解放路西侧一大块街坊,连同不少有年头的大“道地”(宁海话中指庭院,《南货店》里也这么写),最终被夷为平地。至此,龙灯墙这条古巷名存实亡。而我,彻底失去了一个有形的老家,也失去了一些源自生命来处的安心感。空间的消失常常意味着时间的终结,我的青涩、成长与龙灯墙一道,永远留在了旧时光里。

山海食味

“食、色,性也。”《南货店》中的各种人物之所以栩栩如生,一个重要原因就在于,那些随着故事情节发展自然而然呈现的“吃的场景”。比如,那位年轻时见过世面的齐师傅,按今天的话讲,是个“吃货”,常年在兴国饭店吃好菜,即使一碗光面也要“一根根地吸”,真是吃出花头来了。书中还有他在工农点心商店吃包子、馄饨的情节,这家店的原型就是宁海中大街上的“工农点心店”。记得每次学校组织春游,我都会拿着大人给的零钱,去这店里买两只香喷喷的芝麻大饼和一根现炸的天罗丝(宁海话把油条称作“天罗丝”,因其形状像“天罗”即丝瓜干枯后的网状纤维),夹在一起当干粮。

《南货店》写到了许多宁海的特产食品,主要是海鲜及干(咸)货,有黄鱼、带鱼、梅童鱼、白蟹(梭子蟹)、乌贼(墨鱼)、海螺蛸、蛰子、香鱼干、跳鱼干、鲍鳘、咸鳊鱼等。同时,也写到经典的宁海菜谱,如雪菜黄鱼番薯面、萝卜丝烧带鱼、雪里蕻炒虾籽、肉()羹、肉圆菜、黄鱼胶菠菜汤,再配上温热的蛋花姜丝黄酒、糖霜花生米、生牡蛎蘸酱油,还有隔沙糕、酒酿圆子、核桃蛋汤等点心。

光看这些菜名,就能马上激活我对老家的美好回忆。每到冬天,黄得锃亮的梅童鱼上市时,姆妈会买回家,洗净后淋上刚腌不久的雪里蕻菜卤,隔水蒸熟,味道交关赞,我实在想不出还有比这更好吃的烧法了。而咸鳊鱼炖肉饼是最能下饭的,它把鱼和肉、咸与鲜两种滋味完美地渗在一道,只要老家那张八仙桌上有这碗菜,我必定多吃一碗白米饭。读高中时,等我夜

自修归家,总有一碗浓稠的核桃蛋汤或红枣木耳汤,托在盛有热水的钢精锅中,那是姆妈为我烧的夜接力(“接力”在宁海方言中指点心)。《南货店》里的海苔花生(做法是锅里放少许油,用文火炒熟苔条和花生米),还有书中没有写到的炆蟹、咸泥螺、咸菜株燻笋等,都是宁海人早上过泡饭的小菜。过去,每次离开老家,姆妈总要为我备上一罐亲手做的海苔花生。随着父母的离去,以及宁海老城的渐渐消逝,老家给我的念想可能就是这些吃食了。

从文化习俗来看,一个地方最有特色的美食往往与节日有关。以元宵节为例,不同于其他地方,宁海作兴在正月十四元宵,称作“十四夜”,那天必定要吃的是“汤包”。“汤包”本身无汤,类似北方的饺子,但馅料要丰富得多,一般有猪肉、虾皮、带豆(长豇豆)、冬笋、香干等,包好后放在蒸笼里用大锅蒸,趁热吃味道顶好。与汤包配着吃的,就是《南货店》里的“馏”(与宁海话发音相同),那是一种鲜美无比的羹,主料是山粉(番薯粉)糊,必不可少的配料有芥菜、蛎黄(牡蛎肉),可随个人口味再添别样食材。

顺便提一句,近年来,日本料理广受欢迎,古老的宁海话中就有“料理”一词,其本意是菜肴或主食中预先备好的配料,相对于主料而言。比如,“馏”的料理就是芥菜、蛎肉等,盖浇饭上的浇头也是料理,而一碗光面自然无料理可言。就饭菜的质量和味道来讲,料理往往起关键作用,其食材通常也比主料要贵。《南货店》提到的“大人家人”(宁海话中指大户人家),他们的饭菜料理比较考究,而一般人家只能满足于吃饱饭了。

乡音情味

作为普通话的现代标准汉语,其底子是北方方言,有时无法透彻地描述南方人的日常生活。《南货店》采用了大量宁海方言,这是该小说的一大特色,也是我顶中意的地方。宁海现为宁波市下辖县,但在其1700多年的历史中,绝大部分时间里归属台州,因此,它在文化和民风上更接近台州。宁海方言总体上属吴语台州片,兼具山海气质,又因地处甬台交界,吸收了一点宁波话成分,从而形成了其独特的腔调和韵味。

《南货店》里有这样一个场景:刚到店

里上班的陆秋林练习打算盘,“练得久了,手就硬了,不听使唤,总是算错。秋林生自己的气,一生气,就用力将手摔在了柜台上。马师傅见了,就会笑眯眯地走过来,讲话轻轻腔,唱戏文一样。后生,莫太心急,慢慢来,慢慢来哉”。一个温和亲切的老师傅形象跃然纸上,其中“轻轻腔”一词是地道的宁海方言,指讲话轻声细语、语调舒缓、语气柔和。恰好,我姆妈的讲话腔调也是“轻轻腔”。每次我回宁海探亲,夜饭后就坐在她旁边,听她轻轻腔讲话,屋里一片静谧,挂钟发出清脆而笃定的走动声,那是我最安心的时刻。

大体上,宁海方言具有简洁朴素、明快生动的特点。《南货店》写道:“马师傅说起父亲,眼泪滴滴嗒嗒。”这里的“滴滴嗒嗒”类似宁海方言“嗒嗒滴”或“嗒嗒沥”,既有形态又有声音,非常传神,如果换作“眼泪流(掉、滴)下来”,就出不了这样的效果。书中有个情节:秋林与卫国一道去看电影,见自己喜欢的女同学春华跟一个男人在一起,赶紧掉头就走。卫国赶上来说:“怎么,难过了?”秋林说:“乱话三千,我难过什么?”其中“乱话三千”也是宁海话,或称“乱讲三千”,翻成普通话相当于“不要胡说”。“三千”意指很多或很严重,用在此处,便把秋林急于掩饰的心理和不知所措的状态表现得淋漓尽致。这种夸张手法,似与李白的“飞流直下三千尺”异曲同工。

特别是在描写人与物的特征上,宁海方言有不少令人叫绝的表达方式。以《南货店》的文本为例:用“水色”比作白里透红的面色,用“笋嫩”比作女性年轻的样子,而内心压抑的齐师傅给秋林的第一印象是“冰清水冷”。还有,用“透骨新鲜”形容海鱼的新鲜程度,用“红辣辣”形容一堆奖状,一下子打通触觉、视觉、味觉,类似修辞手法中的“通感”。可见,土话通俗但照样可以深刻,那是有别于阳春白雪的另一层境界,叫作雅俗共赏。

正是这些很有意思的土话,准确传递了“南方叙述”中的精髓和妙处,也使得《南货店》的叙述风格更具烟火气。张忌说,“这是一个写南方的小说,如果我还是用北方的语言写,小说的气质肯定是不一样的”,“对于写作者而言,方言写作是特别有利于叙述的打开的”。就像过年坐火车到宁海站落车,当我迈进拥挤的站前广场,突然彼此起伏的家乡话所包围,于是便有了回家的感觉。这就是乡音乡愁吧!

踏歌行

陌上花

竺 泉

人生旅途一幅画
小路弯弯多分岔
相见一杯茶
相恋一朵花
陌上花 陌上花
年少风发 浪迹天涯
心伤绪 人牵挂
亭上望朝霞
风雨路灯下
又见那朵
含笑的苦菜花

心香一瓣

喝一杯我做的茶

沈东海

中午回家路上,看街边有人在晒鲜茶,一时兴起,问身后的人去不去采茶?一群人听了,欢呼雀跃,谁会反对呢。

一行人赶到郎家坪水库那,已是下午一点。要摘的茶园不大,百来个平方,是村里一位老嬷前几年刚种下的。因父亲和她熟识,过几天又是谷雨——过了谷雨的茶就不值钱了,她让我们摘一点也无妨。

说话间,他们已在不停地采了,平日里喜欢到处闲逛的我,也加入到了他们的“战斗序列”。我带的是一只竹篮,儿时跟老妈练出来的手上功夫,现在总算派上了用场。双手左右开弓,在茶树顶上上下翻飞,像弹一曲节奏欢快的古筝,采摘的手速,顿时把一群城里人看傻了。他们大多喜欢一手提塑料袋,一手慢腾腾地摘着。而和我一块长大的老姐也是这种采法,如仙女采茶,行云流水一般。唯独姐夫这个教书匠,一个人在茶园里细细打量、欣赏,随手摘的几朵茶,也都是标准的一叶一芽精品茶。他不追求效率,追求的是品质和外在的美观。而我和老姐采的茶,只追求数量,基本都是两叶一芽。

外甥和一对双胞胎兄弟,心思全不在茶上,几个人在茶园里你追我赶,还把茶园里的几株西瓜苗给踩坏了。还是我姐有办法,分别给他们弄了个小官当当。老大是大组长,老二是中组长,外甥最小当了个小组长。你看,老姐有模有样地给他们“下命令”,让他们原地待着,同时开始教他们认茶、采茶。刚才还像打了鸡血的这些小子,现在都消停了。而我这个困守于山野的书呆子,倒觉得现在的孩子最缺的不是知识,而是对中国传统文化的了解——比如这眼前不起眼的茶。

时间到了下午四点,因还要赶着去吃饭,大家就都回来了。晚饭过后,老姐本打算让老妈做茶,无奈老妈还在吃饭的地方帮忙。从无数茶经验的我,自告奋勇,主动把这活揽了。于是几个人到家,我让老姐给土灶生起了火,茶虽还没开炒,炒茶的理论旁征博引,先说了一大套。可只有我心里最明白,为的是让他们放心——我不会把他们辛苦采的茶给炒报废的。他们见我说得头头是道,误以为我以前还真炒过。

制茶的第一步,是摊青。把采来的鲜茶摊放在一块竹席上,如同晒谷子一般,去除茶叶内部分水分。第二步,便是杀青。杀青和烹饪中的炒青菜略同,火一定要大,把锅烧热了再下茶,速度要快,关键是要注意不要把茶给炒焦炒黄了。下了锅的茶,还需用手快速地翻炒,同时抓起一大把茶,在空中不停抖落。抖茶的目的有两个:一是散去茶内积聚的许多热量,使其不至于将茶叶焯黄;二是散发茶内多余的水蒸气。茶炒到微微散发出淡淡的清香,握茶成团,抖之则散,就差不多了好了。

我把杀青完的茶倒在一张竹席上,让姐夫做下一道工序:揉捻。揉捻主要起给茶叶定形的作用。而揉捻出的多余的茶汁,又为最终的茶叶干燥工序做了铺垫。关键是这样道工序的好坏,直接影响到茶的品质与口感。欢声笑语溢满了厨房。表姐开始夸我,茶炒得有模有样;堂弟坚决要给我上照,发到朋友圈。我开玩笑地说,要拍就拍我单手在半空中抖茶,那个比较有大师范儿。调侃归调侃,功夫再好,毕竟我还没练成铁砂掌。最不该忘的是,我赤手抓在二三百度高温的铁锅上,一不小心就烫得龇牙咧嘴的,惹得站一旁的外甥幸灾乐祸地看我笑话。

晚上炒好茶,图片传到网上,朋友说拿点给他尝尝。看来这种用古老技法做的手工茶,还挺吸引眼球,挺有市场。最令我欣慰的是,现如今人们茶余饭后干的这些农事,多了点闲情雅致,使人感到畅快与幸福。这种劳动带给人的愉悦与幸福,是多么值得推崇啊!



艺境

《曙光》
国画 余宏达 作

序与跋

时代之变与传媒创新

杨立平

认识葛继宏,是在我到浙江传媒学院工作之后。在日常接触中,我发现这位中等身材、留着寸头的传媒人,辨识度挺高:快人快语,思维敏捷,热情奔放,乐于助人,执行力强。在他身上,兼具了高校知识分子的人文内涵,又带着媒体人的精明活跃。他并非科班出身,没有学院派的光环。因此,我一直想通过他这个个案,探索媒体人成长的路径,捕捉到一些规律性的东西。这也许是我多年组工干部的职业习惯使然。

今天看到《创新力——中国媒体人的文化实践》这本书的初稿,我似乎找到了答案。这本书是葛继宏多年传媒经历的集成代表作,是一位中国媒体人的成长笔记,也是一位大学教授从实践与理性结合的视角对过往的一次“回头看”。未来的媒体人如能细细品读其中的细节,一定会在轻松愉快中有新的感悟;作为传媒教育工作者,把这些案例一一读来也同样会有海阔天空之感。在仔细阅读全书后,我的脑海中有几个关键词一直萦绕着挥之不去,这就是时代、实践、创新。

葛继宏无疑是幸运的。他萌发传媒种子的年代正好是改革开放拉开大幕、好戏连台的大时代。这个伟大的时代为他打开了认知世界的一扇窗,浙江人敢闯敢创的天赋秉性给他注入了冲劲和梦想,教师之家的熏陶使他身上散发书香的味道,而当年淳安的相对偏远闭塞和单调,激励他一定要走出浙西大山去外面世界闯荡一番。这条“出山”之路,不正是他拥抱社会的轨迹吗?在改革开放大背景下,他抓住了机遇、融入了时代,才成为一位真正的幸运之人。反之,如果不去拥抱,那个时代就是人家的好时代。

社会实践变迁牵动着传媒的每一根神经。传媒事业是同社会关联最近的行业之一,它的主责就是记录、传播社会上发生的各类新闻事件,以传媒为手段推动社会主义核心价值观更加深入人心。因此,传媒人不能躲在书斋里凭空拍脑袋去虚构事实,而应走进生活、走进社会去捕捉、去感悟、去升华乃至去品尝生活的酸甜苦辣。对一个小镇青年来说,从偏远小城来到省城都

会,举目无亲,等待他的不是鲜花、红毯、掌声,而是社会这本无字之书出的一道又一道闯关题。在那个物质生活极不丰裕的年代,等待他的也可能是饿肚子。但是凭着对传媒文化事业的炽热、凭着初生牛犊不怕虎的志气和对自己从未动摇过的自信,这个小镇青年在都市里摸爬滚打,不怕苦不怕累,靠勤劳和好人缘偷师学艺,用行动派、实践者的脚踏实地感动了同事,也打动了领导,使自己成功上岸,开始了全新的媒体人生涯。从“出山”到“入市”,其实今天的媒体人强调的脚力、眼力、脑力、笔力的“四力”之功,在葛继宏先生身上是有着鲜明烙印的。

传媒出新出彩的源头在哪里?源自生活、源自实践,可以说有多少生活积累就有多少创意迸发。葛继宏是从基层走出来的媒体人,又在省城脱颖而出,这种生活经历使他有了一种眼光:一种在乡野、基层;一种在都市、传媒。这两者的碰撞和在大学积累的知识能力相互搅拌、混合,使他曾经储藏在心灵深处的关

注“小人物”的碎片化素材就有了见微知著的灵感,在他的媒体实践中就有了许多“以爱之名”的精彩创意策划,也使他感性的认知背后有了更多的理性思考和提炼。这些策划在现在看来已经不再惊艳,但就当时而言,给那个时代的传媒实践吹来了一股清风,也成就了具有他自己独特标识的传媒实践,收获了各方好评。从某种意义上来说,这些策划诞生在杭州,有了一种媒介地理学的实践萌芽。

面对时代大潮,我们到底该怎么做?大家应该已经能找到答案。要成为一个优秀的媒体人,走好实践一认识一再实践一再认识这条螺旋上升路,应当是硬道理。

我也期待着葛继宏先生在全媒体时代,在元宇宙形态下,能再立新功,有更好的创意、更新的实践、更深的思考,为新时代传媒事业发展奉献更多的创新IP。

(本文系《创新力——中国媒体人的文化实践》之序,作者为浙江传媒学院党委书记、教授)