

版面留痕

《南货店》里的宁海味

钱天国

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，还有那辰光常见的骨牌凳、樟木箱、铁皮热水瓶、铁军（缝纫机），一种久违的感觉从我心底漫开来。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，最早由南宋宋县令钱浚从东观山迁建于此，与县学合体（又名学宫）。黉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，仅留泮池与寰桥，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，去这片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）、海螺蛳、蛏子、香鱼干、跳鱼干、鲍鱼、咸鳓鱼等。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、肉燥鲞、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。

光看这些菜单，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。而咸鳓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掺在一道，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炝蟹、咸泥螺、咸菜株、咸笋等，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过元宵，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，日本料理广受喜爱，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准备的配料，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“乱讲三干”，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”比作白里透红的颜色，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“冰清玉洁”。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，突然彼此起彼伏的家乡话所包围，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，是村里一位老娘前几年刚种下的。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。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。从无炒茶经验的我，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，使其不至于将茶叶焐黄；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。关键是在这道工序的好坏，直接影响到茶的品质与口感。只有揉捻充分，打破了茶叶原有的组织，冲泡出来的茶，才具有浓厚的茶味和茶香。揉捻完的茶摊在竹席上晾凉，就可以做最后一道工序：干燥。干燥与杀青最大的不同，就是要将锅内的温度尽量控制得低一点，怕焦了。新手炒茶，最怕这个，一旦炒过头，或者没炒干，前者焦苦，后者无味易坏，只能扔了。茶是要不停地从锅底抓起，再纷纷扬扬地抖下，直炒到锅里的茶发硬，撒在锅上发出“嗒嗒嗒”如同砂石落地的脆响，才算炒好了。

几个人就这么在厨房有说有笑，烧火的烧火，打下手的打下手，旁观的旁观，当然还少不了外甥这个臭小子在一旁捣乱。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，那这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有

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两种眼光：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？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—认识—再实践—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）