



时代波澜里的『沪上烟火图』

文胡胜盼

石库门砖墙上斑驳的苔藓,屋檐挂着的细密雨帘,堂口煤球炉上馄饨的热气,天井里晾晒的碎花被单,灶披间飘出的腌笃鲜香气,混着书里人物的眼泪,在潮湿的春夜里凝成化不开的悲喜。翻开大姑娘新著长篇小说《沪上烟火》,一幅充满老上海特有文化元素,有着浓郁地域风情的市井画卷便在眼前徐徐展开。

小说以回沪知青林玉宝的视角为切口,用地道“沪语”讲述改革开放初期上海的社会风貌和人间百态,描摹出生活褶皱里的情感、梦想与喜怒哀乐,展现普通人在时代变革中的积极面貌。80年代的上海弄堂,满是人间烟火,也藏着时代的波澜。在作者看来,《沪上烟火》是通过聚焦现实主义、爽感、地域性和方言写作,人物的多样性四个方面,对年代文做了“一次大胆尝试”。

《沪上烟火》继承了《繁花》中“沪语”写作的特色,为现实题材网络文学创作注入了新的活力,也为网络文学方言写作当了一回“探路先锋”。不过,对于网络作家来说,使用方言写作是带有冒险性的。凸显自我个性与吸引并留住读者,对于作者来说同等重要。事实证明,作者走了一步险棋,但得到了读者的认可。作者生于上海、长于上海,与小说中的女主角林玉宝一样,都是返沪知青子女,在弄堂里长大,上海话对她来说是再熟悉不过的语言。小说中使用大量沪语特色词汇、短句及句式,如:轧三胡(聊天)、老卵(强、厉害)、混堂(澡堂)、忙来兮(很忙)、邪气(很、非常)、哭册乌拉(流泪);形容鲁莽的“憨吼吼”、表示花心的“花嘹嘹”、修饰闷热潮湿的“黏湿答答”,等等。这些具有特殊味道的语言不仅有着强烈的代入感,调和出原汁原味的上海生活滋味,也为读者进一步解上海打开了一扇窗。

一部成功的小说,所依托的是一个精彩的故事,一个精彩的故事所依托的又是令人难忘的角色塑造。《沪上烟火》里,无论是主角还是配角,人物形象立体饱满,个性鲜明且各具特色,“小人小事”,绘就芸芸众生相,是作者的高妙之处。林玉宝的人物设定符合大女主成长小说的特点,低开高走的命运轨迹牢牢锁住了读者的心。林玉宝的生活布满了荆棘,她从新疆回城,却遭遇了家庭的冷漠和爱情的背叛,但她并没有沉沦,也没有陷入哀叹命运捉弄的泥潭里不能自拔,而是在困境中迸发出坚韧与智慧,谋生也谋爱。男主潘逸年毕业于国内最好的建筑系,从国企的顶梁柱建筑师下海开公司,是个能力很强的精明高富帅。他与女主走了一条“先婚后爱”的感情之路。无论顺境还是逆境,两人都因为不曾放弃对爱和美好生活的追求,在共渡难关中守望相助,也将真挚又美好的烟火爱情最终修成正果。

汪曾祺先生曾说:“市井小说没有史诗,所写的都是小人小事。市井小说里没有英雄,写的都是极平凡的人。”所以,小说中的配角同样也是复杂多面的。女主前男友是一个“当代陈世美”的人设。对于这样的角色,作者并没有站在道德的制高点上宣泄个人好恶,而是通过女主活得善良而又有尊严,反衬他虽然娶了富家女,却得不到女方一家的尊重,留白等待读者自行去评判思考。薛金花,女主母亲,一个世俗却不低俗的女人。她的市井泼辣,原来是伤疤结的痂,揭开后看到的却是血淋淋的母爱。她算计、节俭,只为给家人最好的生活。刘洁的故事,更是让人心碎。她为何狠心弄残自己的腿?那份绝望,那份无奈,让人扼腕叹息。她与潘逸年的错过,成了心中永远的痛。

小说中有故事,有方言,还有美食、上海人的讲究,写来鲜活、细腻、余味悠长。条头糕、双酿团、蝴蝶酥、花生糖、清炒红米苋、年夜饭上的八宝鸭,既精致又讲究……作者将老上海人饮食等日常生活细节悉数填充在小说中的角角落落,如同密密麻麻的针脚,使得小说更有生活的质感。

“生活是种律动,须有光有影,有左有右,有晴有雨,滋味就含在这变而不猛的曲折里。”本色叙事,平视审美,作者通过叙述个体命运的浮沉,在爱恨矛盾对峙和温情融合中透露了生活的张力和魅力,折射出时代的命脉和变迁。因而,《沪上烟火》也就拥有了一种历史的厚度、时代的高度、思想的深度和生活的温度,真实而又具温情。



触摸属于德国的浪漫

文半文

晒着春天的太阳,读《遇见德国》,这是一场轻松的旅程。印象中,德国,是工业之国,工匠、规矩、刻板,事实,任何人都有不同的面孔,像白天和黑夜。走进《遇见德国》,可以亲手触摸属于德国的浪漫。这个叫王翎芳的作者很会书写,她带着摄影器材、摄像师、闺蜜,一面拍,一边写,把美图、美文放在一起,让人可以一边读美文,一边赏美景。

她说,去德国的最佳时节是秋天,天空总是晴朗,气候宜人。最佳方式是自驾,用方向盘丈量这个城市。因为飞行,你无法触摸大地,而行走,又受限于体力。

对德国,印象最深的是美酒。葡萄酒、烟熏黑啤。维尔茨堡多白葡萄酒。三百年前,古堡主教官下专属于教皇的地下酒窖,现在,只要提前预约,游客可以品鉴到十几种不同的葡萄酒。她说:“历史未曾从你我的生活中离去。”那些好看的葡萄酒瓶,被改装成烛台,在一排排高大的橡木桶前,摆下长长的实木条桌,烛火点点,倒映一杯白葡萄酒的澄澈,前尘往事,今夕何夕!

德国人将喝酒视为每天的必修课。啤酒,深入这个国家文化的骨髓之中。这个并不大欧洲国家,有1300余家啤酒厂,生产的啤酒多达5000多种,平均每个德国人每年喝掉啤酒138升,这个计算,并没有除去儿童。可以计算下:8000多万人口的德国,一年喝下了多少啤酒。它是世界第二大啤酒生产国。仅100万人的慕尼黑,就有3000多个每天都座无虚席的啤酒馆。慕尼黑啤酒节,已经有着三百多年的历史。十月,盛装出席。慕尼黑啤酒,是一种颜色不太深的黑啤酒,也称巴伐利亚啤酒。最正宗的慕尼黑啤酒,大木桶装,酒体醇厚,麦芽香气突出。一个啤酒节除了要吃掉大量的鲜啤酒,还要吃掉数百万只烤鸡。

说到酒的时候,不可避免地要说到属于德国的美食,印象最深的是整只的烤鸡、香肠火腿,猪肘猪肩经过简单烤制之后,切片,外皮酥脆,肉香浓郁,蘑菇酱、肉汁、白萝卜沙拉调味,加芝士,加搭配了奶酪、酸黄瓜、面包和各种切片香肠火腿的冷盘。这世上,唯有美酒和美食不能辜负。还有音乐,音乐节。在啤酒节中,加入音乐,加入舞蹈。日耳曼人,有属于自己的浪漫。

数百年前的古城堡,千余年前的古城,和城墙上那个古老的秋天。罗滕堡的市长,在三十年战争期间为保护城市免受战火波及,一口气喝下2.5升葡萄酒。后,这个在数百年前豪饮的市长化身为一口豪饮钟,自1910年起,每日早晨10点,在这个城市上空敲响。当年的故事,便在这钟声里被日复一日地复习和记忆。

美因河畔,维尔茨古城堡。或说,维尔茨古城堡畔,美因河。当现代生活跌进时光深处,让人感动和敬畏的既有厚重的历史,也有温暖的生活。人文的、自然的,德国人的浪漫在于人文与自然的并重。河流、森林、生态公园,爬满藤蔓的老墙。用带着两个长长牙齿的硕大的钥匙插进锁孔,转动,“咔”的一声,钥匙打开。“吱嘎”轻响,八百年前的木门打开。

今夜未必有雪,但圣诞老人已经在路上。德国人可以把每一天都过得像圣诞节。可惜,圣诞老人不会开车。我喜欢看作者和她的闺蜜在德国高速上开车那一段。德国的高速不收费,不限速,她说:开到180码,仍很平稳,一边在开车,一边在酣睡,两不误。

扫每个章节图边上的二维码,可观看《遇见德国》团队拍摄的视频。翻书的扉页:遇见德国/王翎芳,贴布导演霍香。北京:化学工业出版社,2017年7月。简单算算,这已经是八年前的德国了。立春日,遇见春日暖阳,遇见《遇见德国》,也是一种缘分。乙巳,计划读几本在书架上站立多年的书。我买书有瘾,架上,架下,许多来不及拆来不及读的旧书。旧书,当时买时也是新书。有时,衣不如新,书不如旧。像这本《遇见德国》。所写的文字,所写的相片,都是八年前的德国。八年,如果是一件衣服,都该扔了吧。书,仍可晒着立春的暖阳,慢慢地翻看。视频,亦仍可观看,且清晰如昨。八年前的德国,九千公里之外的德国,我用一个下午走完。轻松,且欢喜。

这是一段愉快的旅程,亲手触摸了属于德国的浪漫。如果有一本《遇见英国》《遇见意大利》《遇见北冰洋》,我仍会去翻看。没出过国,看一本《遇见德国》,假装自己出了一趟国。下次老友相聚,聊天,聊起德国,可置喙两句。反正,他们又不知道,我说的是八年前的德国,纸上的德国。



和汪曾祺一起尝春天

文徐升

“野饕自宜清品味,世情谁识淡馨香。”若想觅得春天鲜活灵动的一面,不妨到汪曾祺的书中游。他以平淡质朴而不失有趣的笔触,在闲话家常间将有关故乡春菜的记忆娓娓道来。借三分温情脉脉的人间烟火气,佐以一腔天真烂漫的赤子心肠,汪曾祺用文字将春日好时光酿成了一坛醇醪,令品者无不如痴如醉,心向往之。

采食春菜,不单是为了唤醒沉寂了一整个冬天的味蕾,更是为了全身心感知春天,迎接春天。在散文《四方食事》中,汪曾祺由衷地感叹:“踏青挑菜,是很好的风俗。人在屋里闷了一冬天,到野地里活动活动,呼吸一点新鲜空气,看看新鲜的绿色,身心一快。”在田间地头,河岸水畔,披一身盈满草木清香的煦暖春风,踏着经阳光和雨水解冻后的柔软春泥,一路且行且停,触目之处的新绿无一不是大自然的馈赠。蒹蒿、香椿、荠菜、枸杞芽、马齿苋……汪老将各种春菜的清新滋味摹写得入木三分,活灵活现,令人读来仿佛亲临了一场交织着浓烈诗意与浪漫气氛的春日盛宴,满心满眼都泛起无限欢喜。

在他笔下,蒹蒿带着春水初涨的新鲜气息,在高邮湖的碧波里摇曳出一派葱茏风情。作为春天的信使,它袭了东坡诗里“竹外桃花三两枝,春江水暖鸭先知”的古韵,勾勒出了水乡子民对早春的初印象,“春初水暖,沙洲上冒出很多紫红色的芦芽和灰绿色的蒹蒿,很快就是一片翠绿了”。(《小说《大淖记事》)而在散文《故乡的食物》里,汪老以幽默的笔触回忆了一件儿时趣事:他小学时有一吕姓的同班同学,因“吕”字与“蒹”字仅有一音之转,获得了“蒹蒿童子”的外号。这固然是童言无忌的戏谑,然足见蒹蒿是种平易近人的蔬菜,它的身影随处可见,早已融入了生活的各个角落。

在他笔下,滋味尤其惊艳的是香椿。嫩香椿色泽紫赤,芽叶尚未舒展,甫一采下,未经烹调,浓郁的异香早已幽幽萦绕在指尖鼻端。入滚水略一焯烫,捞起揉入细盐切碎,与嫩豆腐同拌,淋上香油数滴,尝者直叹“一箸入口,三春不忘”。(散文《豆腐》)然而吃香椿的时机不过数日,一旦叶色转绿,叶梗稍硬,旋即香气大减。恰如春华短暂,稍纵即逝,故而咬春、品春,亦应从速。

他回忆起故乡的野菜里,荠菜的身份颇为“矜贵”。在高邮,将荠菜焯熟后剁碎,拌入茶干细丁、虾米,用手抻成尖塔状装盘,即可入酒席作凉菜。荠菜的柔软、清爽与鲜香,成了高邮人舌尖上一缕魂牵梦萦的乡愁。旅居北地的时日,汪老也曾为难以觅得这一口春鲜而无可奈何。《家常野菜》一文里,他写自己别出心裁地用拌荠菜的法子炮制嫩菠菜,风味亦佳,以此方可慰藉漂泊异乡的胃口与心灵。

他对枸杞头和马齿苋的怀念,是以一双慧眼的敏锐,察觉到生活细微处的美好,并报之以无限热爱。他关注到乡下女孩子用竹篮上枸杞嫩芽进城叫卖时淳朴热情中带有一丝羞涩的叫声,吆喝声里透着春雨的明净温柔。马齿苋贴地而生,虽不起眼,却颇有端庄稳重之风。吃长斋的祖母每每摘下肥嫩的马齿苋晾干,作馅包包子,入口喷香。马齿苋是生命力蓬勃的坚韧草木,年年鏖而不舍地赶赴与春天的约会。在饥荒年月里,汪老曾一度靠它果腹。春风起处,得遇田野上已成“燎原”之势的马齿苋,他的心底便生出重逢老友的踏实和欣喜。

他最偏爱的当属那一口小水萝卜的清爽。小水萝卜鲜红欲滴,因在杨花飘飞时上市,在他的家乡又名“杨花萝卜”。吃这种小萝卜,不去皮才算留住了“灵魂”。将杨花萝卜细细切丝,略加一点酱油、醋、香油拌匀,撒上青蒜,触目轻红嫩白,煞是喜人。甫一入口,清脆有声,鲜甜四溢。客居北京时,他偶然发现附近街口的茶食店檐下有一处零嘴摊子卖萝卜。只消付一枚铜板,上了年纪的女摊主便利落地下三四根萝卜来。拣一枚杨花萝卜生嚼,待脆嫩回甘的滋味与春天气息在舌尖一同迸发,怀乡的情绪在此刻变得轻盈而愉悦,随着微风飘散在云端。

古语云,“咬得菜根,百事可做”。冰消雪融,春回大地,跟着汪曾祺一同品尝春天,让那微苦回甘的草木清气在舌尖复苏,渲染出春天的葳蕤芳华。如此,方可在心底留有一味淡然与安宁,沉淀出随遇而安的人生智慧。