

《给阿嬷的情书》：东方美学中的克制与情义

■陈平

最近,《给阿嬷的情书》击中了很多人的心,它将一段尘封的南洋华侨历史,娓娓道来。一部小众方言片,何以打开全民情感的闸门?答案或许就藏在它以东方美学反复叩击的四个字里——有情有义。

故事讲述了一场持续十八年的“温柔谎言”:身处泰国的女子南枝替已逝的挚友木生,给他在潮汕家乡的妻子淑柔写信、汇款。一纸侨批,半生守护,只为护住独自带三个孩子的淑柔心中那份未了的念想。直到半个多世纪后,家乡的阿嬷淑柔意外得知真相——丈夫木生在1960年已经早逝,那个从1960年到1978年准时到来的汇款人,竟是沉默守候的独身女子南枝。于是,已是满头白发的她,毅然飞往泰国去看南枝。

全片最动人的一刻,莫过于两位老人的重逢。木生曾在火

灾中救出南枝的父亲,这份恩情,南枝用一生来偿还。而淑柔得知真相后,执意要还钱给南枝。一个舍命救人,一个以信报恩,一个知恩图报。他们都用最朴素的方式,诠释了同一件事:情义无价。

不同于常规亲情片的直白煽情,本片的叙事张力全然依托南枝隐秘的默默守护。这场漫长的成全,无关血脉,却尽显海外华侨重情重诺、敦厚温良的底色。南枝独自背负故人离世的真相,提笔为逝友续写牵挂。她从不张扬,亦不煽情,只以笔墨为桥,替一段落幕的旧时光守住余温。这份不动声色的善良、经年不改的情义,让影片跳出普通温情叙事的框架,令乡土人情多了一份隐忍厚重、温润如玉的光芒。

影片的独特质感,首先来自贯穿始终的侨批语言美学与潮汕方言的独特风情。所谓“侨批”,就是海外侨胞寄给国内家乡眷属的书信与汇款的合称。侨批自带半文

半白、雅俗相间的古典文风。片中的家书字句质朴、意蕴悠长。“吾妻淑柔,展信安康,随信寄两百元,我一切无恙,生意昌顺,行船入夜,恰江上升明月,圆如玉坠,仿若身在故乡,似与你并肩共赏。”无堆砌、无煽情,温润克制,恰合老一辈人藏于心、拙于言的性情底色。聆听读家书的瞬间,流淌在中国人血液中的如唐诗宋词般的文字之美,在此刻复活。

在影像表达上,影片极致的东方叙事美学与克制的镜头语言,让深情更显绵长。1978年的那场台风,是一个残酷的转折点。狂风卷走了南枝寄给淑柔的坦白文书,淑柔只看到一张合影——南枝、木生以及一群学中文的孩子。误会由此而生:她以为木生已在南洋另娶南枝。镜头先是俯拍,定格在淑柔低头拿起针线继续绣花的瞬间,没有质问、没有眼泪;随后切至大雨滂沱中她的背影。寥寥两个镜头,写尽了淑柔的委屈。

而多年后,当88岁的阿嬷淑柔终于得知丈夫早已离世、1960年后的侨批皆由南枝代笔时,影片再次展现了惊人的克制——没有错愕、没有哭泣,她只是平静地起身,去厨房看看橄榄菜是否凉掉,然后当即决定:去泰国,见南枝。这便是影片深谙东方留白之妙:不渲染悲怆,不强行催泪,将遗憾、思念与成全,尽数藏于一纸侨批、一口乡音、岁岁年年的默然坚守之中。平静克制的镜头语言,与半文半白的侨批笔墨、软糯质朴的潮汕方言、南枝内敛的情义互为表里,成就了影片独有的叙事格调。

走出影院,想起电影里阿嬷说的那句话:“做人,要有情有义。”这几个字,是整部电影的灵魂,也是刻在中国人骨子里的精神密码。在这个热衷流量与算法的时代,我们需要《给阿嬷的情书》这种真挚的故事。它的口碑与票房的双赢,见证了时代与观众的心声。

■汤碧峰

越秀公园门口,五十岁左右的一个农妇在卖地滑塌,地滑塌用塑料桶装着,看上去每朵有半掌大,如同新鲜黑木耳一般,小时候从没见过那么大朵的地滑塌,我有些疑惑,便问农妇:“你这地滑塌是哪来的?是人工培养的还是野地里采的?”

农妇回答:“地滑塌哪有人工种的?都是草地里采的。”也许农妇说的是真的,听说过培养木耳、蘑菇,培养地滑塌确实未曾听说。

地滑塌,那是故乡的叫法,学名应该叫普通念珠藻,别名地木耳、地皮菜、地软、地踏菜等,样子和黑木耳差不多,比黑木耳要薄一些,透明一些。它是一种菌类植物,生长在阴暗潮湿的岩石和枯草丛中,雨后特别容易生长,太阳一晒就干瘪了,粘在岩石和地表上,一到下雨天,它又很快长出一片。

小时候,每当下过雨,在村后的溪滩边,对面山上的岩石上,它长得到处都是,于是去采来当菜吃。那些长在干净岩石上的,都不大,才指甲大小,采起来困难,大朵的往往长在岩石旁的砂石上和枯草之中,采集时不得不将砂石和枯草一起带来,这就给清理带来麻烦,总是洗不干净,吃起来咯牙。

采集地滑塌这种事,大人是不屑去做的,往往让小孩子去做,好在采集不难,山上到处都是,只要挑干净一点的,尽量挑枯草上的就行了。

采集回家怎么烧那是大人的事,不过也就是加点咸菜

炒,可依然觉得好吃,爽口滑嫩,至今都不忘那种味道,那种来自家乡山野的味道。

以后,日子好过了,很少有人去吃那东西,可没想到到现在流行吃困难时期的食物了,野菜、南瓜藤、番薯藤都上了餐桌,估计这大鱼大肉吃腻了,想念起当年的乡村野菜。

如今地滑塌也成了好东西。我在职时去外地出差,在四川、重庆等地的商店里,它作为土特产摆放在货架上,盒子装的,曾买回来两盒,可清洗时怎么也弄不干净,让人扫兴,以后再也不敢去买这土特产。

地滑塌买回家,老伴问我怎么吃,我说用咸菜炒、炒鸡蛋、凉拌都可以。于是老伴将它当配料炒进其他菜里,吃过说不好吃,没什么味,我也没吃出小时候的那个感觉。难道是我们现在的口味重了,还是美食吃多了,这东西入不了口?

虽然如此,我依然对它怀有特殊爱好,感觉是没有烹调好,烧法有问题。数日后又见农妇在卖这玩意,忍不住又买了几块钱的,对老伴说,不要作为配料,清炒,加少许自制的咸菜,调调味,这货淡性,加咸菜可增加鲜味,小时候就是用咸菜炒的。吃了后,我觉得还行,多少有点当年的意思。

有资料介绍说,地皮菜营养价值高于同属的各种野菜,被称为“天菜”,是上天赐予的野菜。它含多种维生素、钙和锌等矿物质,对防止老年痴呆有一定效果,但属于“寒性食品”不可多食。而我并不关心它的营养价值,仅仅是为了那几时的记忆,怀旧。

乌桕树

■李建华

记忆中最早认识乌桕树,是小时候跟着我在乡下任教的姑母读小学期间。那棵树立得并不挺拔,枝干虬曲,树皮皴裂,像个佝偻着背的老人。春天,它抽出的嫩芽带着一抹红晕,仿佛少女颊上的羞色;夏季,浓密的叶片织成一片浓荫,菱形的小叶子层层叠叠,在风中沙沙作响。我们这群小学生放了学常在树下捉“毛辣子”(一种全身长满有毒刺毛的青色虫子,夏天趴在树叶背面),一不小心被蜇到,手臂肿起红包,先是刺骨的疼,紧接着是一阵钻心的痒……疼归疼,痒归痒,第二天男孩子照样爬上树去,女孩子仍然在树下,依旧乐此不疲。

那时,我们叫它“油籽树”。

秋风一起,乌桕便开始变戏法。叶子由青绿里透出一圈淡黄,像宣纸上洩开的茶渍。再过些日子,黄里泛橙,由橙而红,最后竟成了紫红色,比枫叶还要艳丽几分。南宋诗人陆游曾写道:“乌桕赤于枫,园林九月中。”我小时候不懂这首诗的妙处,只觉得那满树的红叶好看极了,常捡几片夹在课本里,当作秋天的书签。等到叶子落尽,枝头便露出一串串白色的果实,外壳裂开,露出三瓣雪白的种子,远望如梅花点点,古诗里说“前村乌桕熟,疑是早梅花”,真是再贴切不过了。

可我那时不知道,这美丽的树,浑身是宝。听村里的大人说,乌桕籽能换钱。霜降过后,我拿着布袋跟着扛着长竹竿的男孩子去打乌桕籽。农村男孩子爬树是一把好手,三两下攀上树杈,挥竿猛敲,白色的籽粒

便簌簌落下,像下了一场小雪。白色的籽粒迸溅开来,又像打碎了一串小铃铛。女孩子的我们在下面捡,放进布袋。回家晒干了,背到镇上收购站,换来的钱可以买铅笔、买练习本,偶尔还能买几颗水果糖。那糖的甜味,至今还记得。

后来才知道,乌桕籽外面的白色蜡质可以制蜡烛,肥皂,里面的种子能榨油,点灯极明。古人在一千五百年前就开始利用它了。而它的根皮和叶子可以入药,能解毒消肿、杀虫通便。村里老人若被毒蛇咬伤,便会挖乌桕根皮捣烂敷上。

明代文震亨在《长物志》里说乌桕“秋晚叶红可爱,较枫树更耐久”。枫叶虽红,却易凋零,不似乌桕,能红上好久。清代李渔也说:“木之以叶为花者,枫与栢是也。枫之丹,栢之赤,皆为秋色之最浓。”可乌桕比枫树更耐人寻味——枫叶落尽便只剩枯枝,乌桕叶落后却还有满树白籽,如珠似玉,一直挂到寒冬。

辛弃疾的词中有句:“只寻古庙那边行,更过溪南乌桕树。”这寻常的乌桕树,在词人笔下成了路标,成了乡愁的坐标。我离开少年时的故土多年,偶尔回去,总要去看看那棵老乌桕。它还在,树干更粗了,树皮更皱了,却还是一到秋天就红得热烈,一到冬天就挂满白籽。

如今故土的乌桕籽不再用来换钱了,它成了风景树,深秋时节引得游人驻足拍照。可在我眼里,它不只是一树红叶,更是童年的记忆,是乡愁的寄托。每次看到乌桕,就想起那个爬树打籽的少年,想起布袋里雪白的籽粒,想起用换来的钱买的那颗水果糖。

本报资料图

从野爨到野火饭

■臧志攀

立夏时节,春风和煦,天气温暖,烟雨江南一年中最好的时光。青梅熟了,樱桃红了,嘉兴平原上的竹笋白嫩,豌豆和蚕豆荚饱满,芥葱油绿,这些大自然的馈赠刚好成熟,新鲜的食材预示着又到了一年一度烧立夏野火饭的时节。一锅立夏野火饭,给足了嘉兴人入夏的仪式感,更蕴含着老祖先的饮食智慧。

野火饭,古代称为野爨。爨是生火做饭的意思;野爨,顾名思义就是指在野外生火做饭,是古代汉语中对野外炊事活动的雅称,常见于古代诗文描写中。明代黄克晦《桃溪夜泊》:“清霜夜落武陵溪,水上苍烟十丈齐。野爨冷烧红叶火,村春寒接五更鸡。不眠枕上多新得,所过山中有旧

题。起问昨宵沽酒处,人家只在小桥西。”野爨看似平常并不稀奇,实则古代绝非普通家庭有此闲心、闲情、逸致、雅兴的活动,而往往是文人雅士、官宦之家、商贾家庭的专属。文人笔下常有“野爨”描写,如“携酒野爨,坐对青山”,体现隐逸之乐。清代《滇南杂志》记载云南民俗:“土人每出游,携铜瓶贮水,以野爨为食。”

至少民国时期,上海、嘉兴一带就有了野火饭的叫法,只不过是在家里烧饭。1933年5月6日,上海大陆新村,嘉兴桐乡人茅盾夹着上月刚出版的自选集,敲开鲁迅寓所的大门。午后,鲁迅又回访茅盾寓所,吃了一顿野火饭;他在当天的日记中写道:“午保宗来并赠《茅盾自选集》一本,饭后同至其寓,食野火饭而归。”保宗便是茅盾的化名。茅

盾曾在文章中这样描述家乡的野火饭:“用肉丁、笋丁、豆腐干丁、栗子、虾米、白果等,加上调料,与大米混合拌匀,煮熟即成,吃时再配以鲜汤。”

野爨发展到今天,逐渐形成了嘉兴人最爱的野火饭。野火饭也称野米饭、野饭等,是杭嘉湖平原地区立夏前后的传统美食。野火饭就要突出“野”字,要讲究“四野”:一是烧饭的地点要野,必须选在野外,灶必须在野外外搭;二是火要野,柴要在野外拾,不能自带;三是食要野,米和食材要应季,青豆、春笋要在野外挖;四是吃法也要野,一锅饭够数人围灶共享,争抢焦香锅巴,野趣十足。

烧野火饭的地方,一般环境清幽。野火饭基地炊烟袅袅,大家各司其职,淘新稻米、剥青豆

和春笋、切咸肉和香肠、洗养葱、热锅下油、翻炒……围坐在一起。不一会,香味扑鼻,总有一个急性子抢先一步掀开锅盖,于是大家在欢声笑语中津津有味地品尝着刚出锅的野火饭。豌豆的清香、春笋的鲜嫩、养葱的水灵、糯米的甜糯、咸肉的喷香,各种美味混杂在一起,挑战着舌尖的味蕾,令人大快朵颐,直呼过瘾!

嘉兴野火饭蔚然成风,去年开始更是迎来了2.0版本,“桐乡野火饭”公用品牌商标正式启用,这也是全省首个《野火饭制作指南》(地方技术性规范)对外发布,对野火饭主辅料选择、制作工艺、品牌宣传等进行标准化规范,并在全市野火饭基地推广应用,这标志着嘉兴的野火饭正从“星星之火”走向品牌化发展之路。

江南有好醋

■孙亦倩

在嘉兴的超市,随手拎起一瓶米醋,瓶身上往往冠着“玫瑰”二字。

玫瑰米醋虽名中带“玫瑰”,但这朵“玫瑰”只活在朱红的标签里。它真正的主角是大米,由江南天然的野生菌种自然发酵而成。作为浙江特产,它位列中国四大名醋之一。据文献记载,其酿造工艺最早见于元代《易牙遗意》,于明清至民国时期成名,在多地被列入非物质文化遗产名录。出人意料的是,它的名字并非源于添加了玫瑰花,而是因为经过长时间自然发酵后,醋体呈现出亮丽的玫瑰红色,故而得名。

从我记事起,家中的餐桌上时常摆着一个小米碟。里面盛着一汪浅浅的玫瑰红,几十年不曾变过。那片红色静卧在素白的瓷盘之间,并不浓烈,淡淡的、柔柔

的,像被水稀释过的红酒,只薄薄地晕开一层。

凑近了闻,一缕清雅的酸香悄然逸出,不冲、不烈,带着米酿特有的温润,令人未及入口,舌尖已暗自生津。虽然嗅不到一丝玫瑰的幽芬,但是幼时的我总觉得,那抹薄红里,影影绰绰藏着花的影子,真的住着一朵看不见的玫瑰。

江南的菜肴多清淡,色泽亦不张扬。说来也奇,寻常的吃食一沾上那米醋,便像被点了一抹鲜亮的胭脂,顿时活了过来,似唤醒了它藏在骨子里的质朴本真,激荡出一股清冽的鲜劲儿。那酸味并不霸道,是丰腴且柔和的,带一点甜,伴上食材的鲜,在舌尖上轻轻一旋,便舞了起来。

尤其是当清晨的阳光暖暖地披在肩上,人往那悠长的小弄堂里一窝,捧上一碗滑溜溜的京粉头,再夹起一只热气直冒的烧麦,

玫红的米醋遇上鲜红的桐乡辣酱,那一口酸辣鲜香在舌尖上炸开,便是多少人念了一辈子的“小辰光的味道”。

有位亲戚,在小镇住了半辈子,前些年举家搬去外省。此后每年回来过年,返程当日,他必定要去寻一箱本地产的玫瑰香醋,小心翼翼塞进后备箱,像是往行囊里藏进一缕故乡的魂魄。年年如此,如离别前一场绕不开的仪式。旁人笑他:“你这年货倒别致。”他认真起来,说:“家里人都念着这口,尤其是老人,少了它,饭桌上就缺了魂儿似的。外头,买不到啊。”

在外头,真是吃不到。有一年,我在一个以辣著称的城市待了一阵子。每到饭点,慢悠悠踱到楼下,整个人都泡在那一股子火辣辣的气息里。时间一久,味蕾像是倦了,吃什么都只剩个辣字,于是那份对家乡菜的念想,便

一天比一天浓了。

某日,路过一家小餐馆,门口的海报上,赫然印着“杭州龙翔小笼包”几个字,红底黄字,很是醒目。我在看见那几个字的刹那,心就砰砰地跳起来,仿佛一抬眼,便望见了家里那张旧木桌,桌上摆着一屉热气腾腾的小笼包,旁边搁着一碟清亮亮的米醋,酸香和着面香,正袅袅地往上升。

幸好未吃中饭,我便径直走入餐馆。小笼包还是那个模样,胖嘟嘟圆鼓鼓,可惜桌上只有一瓶“山西老陈醋”。倒了一点,色泽醇厚,酸味扑鼻,浓烈得很。夹起一个包子,蘸了蘸,咬上一口。皮薄,汤鲜,可那醋的味道太重,把一切温柔都盖住了。我放下筷子,忽然觉得,缺的不是小笼包,是那碟米醋。

原来,那一碟米醋,正是长在骨子里的江南味道——淡得刚好,却让人记住。

江南五月风

■华智慧

五月江南初入夏,半城烟雨,半风华。

据气象台官宣,小城正式入夏,一个热烈而明媚的季节重又到来了。虽是春深半夏,户外的阳光已颇有些热度。就连那一丝风,也早已褪去春日的软,却又未至盛夏的燥,吹在人身上,轻轻暖暖,自由自在。

田家少闲月,五月人倍忙。田间的麦苗已由青转黄,有些长得穗大粒满的,竟已被风吹得倒了一片,再过些时日,必将又是一番丰收的景象。可叹我菜地里的杂草也在随风疯长,已被原先种的洋葱、大蒜遮得不见天日。既要斩草除根,又不能伤了菜秧,只好耐着性子一株株拔除。一番手脚两番做,等到忙完,才发觉手

臂上火辣辣地刺痛,原来是被野草藤蔓给划拉了伤口,方才竟浑然不觉。还有几排蚕豆挂满了荚,来不及采摘就已长老,索性就让它自然熟透,留下一些作来年种子,余下的只等闲时做了茴香豆,也是难得的一味零嘴。间歇坐在田埂上休息,瞧见村里不知谁家的孩童,蹲在草丛堆里琢磨着什么。不多久,便看到他举着一朵蒲公英,放在嘴边轻轻一吹,飞絮乘风漫舞,落进故土烟火,也落进每个人的童年旧时光。

那日早餐,我忽然惦记起儿时的那一口烧麦味道,于是心血来潮回乡寻味。以前的店面早已换了门头,依稀记得母亲说过新店搬到了菜市场对面。寻摸好久,那排数家早餐店,蒸笼上漫出的阵阵热气,被风一吹,更是模糊了视线。临近,店里走出来一个系着围

裙的大爷,用不太标准的普通话问我要点什么。我讲起纯正的土话,大爷莞尔一笑。相见不相识,却是故乡人,熟悉的乡音在不大的店面里久久回荡。热气散去,烧麦的鲜香包裹着儿时的印记,渐渐在我脑海里清晰起来。

上周末朋友相约,去他老家村子附近的一座寺庙祈福。大约是远亲不如近邻的缘故,寺庙的僧人与村里相处十分融洽,朋友自然也不例外。相熟的僧人领着我们参观,两进的院落,前面是农田,后面是湖荡,有几畦菜地,种着些时令菜蔬。僧人师父介绍说,寺庙近年来方才修葺一新,只有11名僧众,端的是小到不能再小的一座小庙。闲谈间,前后大殿檐角上挂着的风铃,叮叮咚咚响起,和着禅房门口飘动的吉祥幡,颇有些如花在

野、不染尘嚣的出尘气韵。中午沾了朋友的光,得以在寺庙吃了素斋,不过这些家常蔬菜,不外乎清蒸水煮,却是意外美味可口,竟让我这平时严控碳水之人,也吃了三大碗米饭。

近来常喜凭窗而坐,肆意把窗户开到最大,让清风进来,让思绪出去。手头的书卷翻了几页,却抵不住窗外的人间风物。静不下心便不静,看不进书便不看,人到中年,工作、家庭、生活……烦心的事儿多。不过此刻,至少还有风携带着草木的清香扑面而来,这本就是件赏心乐事,顺带也把几许浮躁的心绪轻轻抚平。

五月,风从东南来,吹草木、吹烟火、吹流年,吹人心……不疾不徐,吹过人间,也吹淡心事。五月有风,人间有暖,平凡日子自有诗意与安稳。