

蒋静波小小说里的“新江南叙事”

——作家的文化姿态与小说文本趋向(节选)

南志刚

江南古镇既是传统江南文化的重要载体,也是“新江南”构建的重要起点,自然成为“新江南叙事”最重要的书写对象。传统江南古镇一头连接着广袤乡村与中华农业文明,一头连接着近现代城市与世界文明。江南古镇积淀着江南的山川地理、土人风尚、民风民情,集中了水乡风味、民居建筑、古桥园林、传统手工艺、民俗戏曲等江南文化的深层内蕴,在传统江南叙事中备受文人墨客钟情。进入新时代,江南古镇的文化符号和文化记忆进入现代化的“快车道”,焕发出异样光彩,成为“新江南叙事”重要标志。浙江小小说作家一方面深挖传统江南文化韵味,另一方面聚焦江南古镇的现代化进程,构建富有个性空间特点和文化内涵的故事场域,捕捉在传统与现代的冲突和融合中的各色人物,融合江南古风古韵

与现代审美意趣,叙述“新江南”小镇故事。

作家蒋静波在她的新著《剡溪笔记:旧匣里的东西》中,以笔记体的笔触,重现了唐宋至明清以来这片土地上真实存在过的生命印记。书中既有大人物的辉煌事迹,也有小人物的平凡生活,还有自然生灵的跃动,共同构建出一个丰富的“新江南”的文化空间。蒋静波相信,真正打动人的,往往是那些细微之处所蕴含的力量。如《白茅花》中,周英愈为减免赋税冒死上奏,那如雪海般的白茅花,正是他顽强生命力的象征;《面皮》则通过赵汝擢面皮的变化,以小见大,撕开官吏的面皮、政治的面皮,赞颂赵汝擢护民爱民的“官声”;《随心》讲述蒋呢“勿欺心,勿负主,勿求田,勿问舍”的故事,展现其听从内心、潇洒自适的士人气度;《问候语》从一句平常的问候语“饭吃了没?”生发开去,道出县令田南亩“如果百姓吃不饱饭,还当什么县令?”的为官之本;《麦香》借里正刘图南之口,由“麦香”论及天下太平,言简义丰,小中蕴大。蒋静波用现代意识灌注传统人物和故事,在传统“清官”叙事缝隙中,培育现代之花。《声音》则通过谢澹深入民间倾听各种声响的故事,让钧州的天空重现歌声笑声哭声,原来喧嚣才是世界上最美妙的声音。

民间文化是传统江南叙事处理“央地关系”的重要资源,是保全地域文化个性的有效手段。浙江小小说

作家在“新江南”的视域下,利用民间文化资源叙述历史和现实中普通市民、乡民的故事,既以现代视角挖掘传统民间精神的价值,又用现代“药方”治愈传统“民性”的“疤痕”。

蒋静波的“亲人”系列小说聚焦传统保守的人物,用“新江南”微光打量人物的生理和心理,运用身体叙事隐喻社会和人生,带着浓郁的民间风味,显出别样的深刻。《凤姑》中,凤姑陷入“避风头”的漩涡,忌讳风,躲避光,把自己包裹得严严实实的,犹如契诃夫笔下“装在套子里的人”。《震叔》中,震叔千方百计防止自己受到外力的震动,绝不坐车,用脚尖走路,不坐沙发,不睡席梦思床,不社交,只能一个人独处。《哑伯》中,哑伯被关押五年后,取伤膏将嘴巴和下巴牢牢粘住,再也不说话了,生活得小心翼翼,直到临终前才敢开口。这既是个人悲剧,也是社会悲剧,具有深刻洞察力和象征意味。《姑婆》中,姑婆总以“他们”作为开路先锋,也要求儿女说话时拉上“他们”,“他们”虽非真实存在的人,却成为金字招牌,强大后盾,象征性揭示了“他们”的生产机制、话语策略、社会基础和虚拟权威,“姑婆”身上流淌着千百年历史的浓血。

(注:作者为宁波大学教授,宁波市文艺评论家协会名誉主席,浙江省作家协会特约评论员)

鮑埼贡蚶

胡剑杰

蚶,一种双壳纲海贝,扇形贝壳厚而坚固,合起来呈圆球状。奉蚶因味道极为鲜美,被尊为贡品,也因此得名“贡蚶”。

元稹,唐代著名诗人。他与贡蚶的渊源,要从盛产蚶子的鮑埼古村说起。

在宁波,历史悠久、人杰地灵的古村很多,但存世以来位置未变、地名未改、传承未断的古村落却只有一个,那就是奉化区莪湖街道鮑埼村。

“鮑”乃一种蚌类,“埼”意为弯曲的堤岸;二字相合,便知这是一个岸线曲折、盛产蚌蚶的海边村落。在鮑埼,北来的丘陵淡水与象山港海水交汇,形成盐度较低的海域,因而海产丰饶、味极鲜醇。于是,唐元和四年(公元809年),唐宪宗一纸诏令,“明州岁贡海蚶五斗”,鮑埼的蚶子从此开启了一段贡品传奇。

在热播剧《长安的荔枝》中,作者虚构出荔枝长途运送的保鲜秘法:将整棵荔枝树带土挖出运送,途中树木渐枯,便摘下果实存入冰罐,快马加鞭驰往长安。而蚶子是活物,作为贡品,须保其鲜活肥美,其运输之难,比荔枝犹有过之。据考证,当年聪明的鮑埼人摸索出的最佳方法是:按每斤蚶子配七十斤海涂泥与三十斤海水的比例,由壮年挑夫担起百余斤的担子,沿既定路线日夜兼程,直达长安。沿途每隔一二十里设驿站、换役夫,需隔天更换的涂泥与海水,则提前一两天送至各驿站备用。或许有人会问:为何不用车马?只因路途颠簸会加速蚶子死亡。西去长安数千里,水陆交替、驿站接力,方能保贡蚶鲜活饱满,其耗费之巨,令人惊叹。

《新唐书·孔戣传》载:“明州岁贡淡菜、蚶蛤之属,戣以为自海抵京师,道路役凡四十三万人,奏罢之。”唐元和十二年(公元817年),孔子三十八世孙、为人刚直敢言的谏议大夫孔戣,以“劳民伤财”为由上疏,请求罢免明州的蚶、淡菜等海鲜之贡。唐宪宗览奏,觉其“词甚忠正”,遂准奏停贡。

贡蚶虽罢,滋味却萦绕心头。宪宗终究难以忘怀,遂于元和十五年(公元820年)复行贡蚶,且增至一石五斗——像要把前几年欠下的口腹之欲一并补回呀!

好在诗人元稹与贡蚶的缘分很快就到了。唐长庆三年(公元823年),元稹赴任浙东观察使,“行至泗州,已见排比递夫。”泗州,即今江苏盱眙一带。元稹未见盱眙龙虾,却见运送贡蚶的役夫络绎于途。人尚未到任所,一道《浙东论罢进海味状》的急奏已呈至新帝唐穆宗案前。奏疏中,元稹详述赴任途中的所见所闻,并借古喻今:“臣伏见元和十四年,先皇帝特诏荆南,令贡荔枝,陛下即位后,以其远物劳人,只令一度进送,充献景灵,自此停进,当时书之史策,以为美谈。”意在劝谏穆宗效仿先皇,停贡蚶子,生养民生,必成后世佳话。穆宗批复:“如闻浙东所进淡菜、海蚶等,道途稍远,劳役至多。起今已后,并宜停进。”准奏的圣旨送达之日,元稹正与老友白居易吟诗唱和。唐太和五年(公元831年),53岁的元稹在武昌镇署去世。白居易在《河南元公墓志铭》中写道:“明州岁进海物,其淡蚶,非礼之味,尤速坏;课其程,日驰数百里。公至越,未下车,趋奏罢。自越抵京师,邮夫获息肩者万计,道路歌舞之。”后来,南宋学者王应麟在《四明七观》中亦记:“寸鮑腹蟹,亭以埼名。汉律献酱,惟远见珍。蚶菜疲民,君严奏免。”清代孙事伦则在《蚶》诗中赞曰:“草率瓦釜子,纷产东海涂。剡川尤著名,风味良不粗。在昔元和间,往往充天厨。赖有贤长官,奏罢免贡输。”

到了宋代,在前朝两任皇帝与元稹等文人的“代言”下,鮑埼蚶子名声大噪,誉满两浙。以贡蚶为特色的鮑埼,沿海商船往来,渐聚为市;街头酒楼林立,买卖兴隆,更迎来了以“星月街”为地标的繁盛时期,时人谓之“小临安”。慕名而来的商贾旅人步入酒楼,往往先大喊一声:“贡蚶两斤,黄酒一壶!”他们临窗而坐,观潮起潮落,品贡蚶黄酒、闻漫山花香、听渔歌唱晚,好不惬意!明代诗人胡凤仪因此赋《鮑埼酒楼》:“狂歌畅饮醉层楼,好似西湖歌舞秋。”

蚶子很快就供不应求了。于是,聪明的鮑埼人便开始了人工养殖。《四明续志》记载:“有芽蚶,壳棱细布,肉肥,多出鮑埼,冬日有之,亦采苗种之海涂,谓之蚶田。”此为浙东地区最早关于人工养殖的文字记载,鮑埼大规模的海洋养殖时代由此开启。

鮑埼蚶子究竟如何吃、有多美味?且看历代风雅无限的文人兼老饕们的记述。元代书画家倪瓒在《云林堂饮食制度集》中写道:“以生蚶劈开,逐四、五枚,旋劈,排碗中,沥浆于水,以极热酒烹下,啖之。不用椒盐等。劈时,先以大布针刺,口易开。”清代美食家袁枚则在《随园食单》中列出蚶的三种吃法:“用热水喷之,半熟去盖,加酒、秋油醉之;或用鸡汤滚熟,去盖入汤;或全去其盖,作羹亦可。”并特意叮嘱“宜速起,迟则肉枯”,并赞其“蚶出奉化县,品在蚶蟹、蛤蜊之上”,读来令人垂涎。

我们何其有幸,能随时品尝到千年前帝王将相才能吃到的贡品。“奉化十大碗”菜单中,便有贡蚶一味。每年冬季,是鮑埼蚶子丰收的季节。当下,“蚶子”这张名片,正以其历久弥新的魅力,吸引着四方食客寻味而至,续写属于海洋与时光的鲜美故事。

暗香浮动

韩晓霞 撰

应杜孟

生活在故乡奉化乡村的大妹,给我捎来几十斤手打年糕。这洁白莹润的糕体,是山风的凝脂,是溪涧的沉淀,甫一出现,便像一把钥匙,蓦地旋开了记忆的锁——将我与我的心绪,一齐拽回了半个多世纪前,那被柴火熏暖、被槌声震响的腊月山村。

那时的年味,不是飘在空气里,而是从大地深处,经由一口口沉默的石臼,一槌一槌,结实实地捣出来的。山村的腊月,天光短,日子被霜气凝得又厚又沉。为趁光亮,家家都赶早。往往天际刚透出鱼肚白,老屋的堂前便忙碌开了。

祖传的石臼,是这场仪式的中心。父亲和几位叔叔就着熹微的晨光,往掌心啣口唾沫,便轮流抡起了沉重的木槌。第一声“咚”闷闷地响起,仿佛不是敲在米团上,而是叩在了尚在沉睡的土地的胸膛。爷爷早已将雪白的米粉蒸得蓬松,巨大的蒸笼一掀开,滚烫的白雾升腾而起,瞬间吞没了梁柱、窗棂,也模糊了早起呵出的寒气。我们孩童被这暖烘烘的雾气包裹着,在大人腿边绕转,眼睛却紧紧

盯住石臼里那团渐渐失去棱角,变得油润光洁的米团。

最惊险最迷人的,是翻米团的母亲。在木槌高高扬起重重落下的那一瞬空白里,她的手如鹞子般倏地探入臼中,迅疾地一捏、一折、一翻。滚烫的、极具分量的米团,便在她手中顺地地完成了一次涅槃。那手与槌的默契,是汗水与岁月熬出来的,不容毫厘之差。

当捣到极致,便抬上撒了松花粉的案板。热气腾腾中,奶奶巧手翻飞,揪下一团团白玉,指尖流泻间便捏出祭祖贺岁的礼糕——鲤鱼摆了尾,元宝鼓了肚,寻常的米团就此被点化成吉祥的形骸。我们分得些边角余料,在掌心胡乱揉捏,也当成不得了的宝物。最是那第一口热糕,烫得左手倒右手,急忙咬下,那股最原始、最澎湃的糯米清甜,混合着松木的淡香,便在口中轰然炸开——那是童年对“丰年”最扎实的味觉记忆。

变迁,大概始于上世纪六十年代末,我们村率先用上了柴油发电机,同时迎来了钢铁的“年糕机”。半自动化的流水线取代了石臼与木槌,队里成立了临时加工作坊。家家只需报上数目,年终从分红里扣除费用便是。生产效率大

幅提高,连邻村人也挑着米担慕名而来。虽然机器年糕的味道,似乎总少了些手工捶打带来的“筋骨”与温度,但人力成本大减,家家能做的数量逐年攀升,年糕终于从节令的“珍馐”,变成了冬日里寻常的点心。

于是,餐桌上的花样也多了起来:青菜笋丝炒年糕的鲜咸,糖炒年糕的甜糯,咸齋年糕汤的暖热……而我更贪恋的,仍是灶膛灰烬里煨熟的那块。外皮焦脆微鼓,内里滚烫软糯,那直抵肺腑的炭火香,是任何精细烹调都无法复刻的、带着野性的乡愁。

如今,大妹捎来的年糕依然可口。可我知道,有些东西终究是不同了。那曾此起彼伏、响彻冬日山村的沉沉槌声,已永远地沉寂下去,成为了记忆深处的回响。而我老家堂屋里的那口石臼闲置已久,只以一身冰凉坚硬的沉默,收藏着几代人的体温、汗水,以及那被无数次捶打与无数次聚合的,柔和而香甜的旧光阴。它仿佛在说:消逝的并非食物本身,而是一整套与之共呼吸的生活;我们咀嚼的也不只是糯米与糯米,还有那被时代缓缓碾过,却依然黏在齿间的深长的往日。

石臼不语