

桂花苑

刊头书法 吉卫平

今年暑假,我带着孩子走进影院观看国风动画电影《八仙!》。这部影片跳出了“八仙过海、各显神通”耳熟能详的经典桥段,以现代视角重新解构八仙神话,为传统民间传说赋予全新表达。

影片故事跳出大家熟知的成仙渡海篇章,将时间线前移至众人得道之前。人间天灾频发,维系天地平衡的玉虚琉璃灯失窃,危机笼罩四海,吕洞宾、钟离权、铁拐李等人尚是混迹人间的普通人,他们在蓬莱三岛临时组成草台班子,计划潜入三星的密室。最初众人结伴只为利益捆绑,有人谋求发一笔大财,有人一心追寻心中道义。而在冒险的过程中,这群普通人发现了杨戩的阴谋,他们选择了挺身而出。

人物刻画是本片一大亮点。传统八仙影视塑造的大多是修行圆满、近乎完美的仙人,自带光环。而本片大胆褪去神性滤镜,八位主角满身烟火气,各有缺点、各有执念,没有人天生心怀苍生。钟离权原本是终南山大

不问得失,只认对错

——动画电影《八仙!》观后感

王丽娜

弟子,深得师父器重,可谓前途无量。但因偷降甘霖救百姓,被师父逐出师门,还被下了“一世为贼”的恶咒,在人间漂泊。吕洞宾,一心想要追随师兄的脚步修行成仙。结果因为在师父面前替师兄说话,他也遭到惩罚,背负恶咒,但他坚持心中的信念。影片采用双男主叙事,围绕二人的成长轨迹铺开故事,生动演绎浪子回头与自我救赎。不完美的凡人形象更加鲜活真实,打破神话人物脸谱化的刻板印象。

相较于众多八仙题材影视,影片创新十足。过往改编热衷于讲述仙人斗法、渡劫修行,离不开“天选之人”的叙事套路。《八仙!》反其道而行,打造草根“草台班子”对抗强权的故事,强烈的反差自带喜剧效果。片中融入大量贴近当下生活的趣味隐喻:神仙

KPI 考核、“如何证明我是我”等台词直击人心,如同当代人的嘴替,充满《浪浪山小妖怪》般的荒诞感与现实共鸣,成年人看完会心一笑。故事节奏张弛有度,前半段轻松诙谐,埋伏笔铺线索;后半段层层反转,收回所有伏笔,形成完整的逻辑闭环,结局意料之外又情理之中。

影片的画面美学,同样令人眼前一亮。早年八仙影视作品多依靠实景与简易特效打造神话氛围,而本片汲取宋代青绿山水古韵,凡间街巷细节充盈,仙山云海层次丰富,山海风浪、仙宫琉璃等场景恢弘雅致,国风质感扑面而来,画面柔和舒适,适合小朋友观看。

当然,全新的改编也带来不一样的观影感受。初次接触八仙故事的孩子很容易接纳这群接地气的草根角色,在欢乐冒险中认识八



仙,迈出接触传统文化的第一步。作为从小观看《东游记》等经典作品的 80 后观众,面对颠覆性人设,难免产生一丝违和感。但放下固有印象便能读懂影片内核。

全片反复回响一句台词:不问得失,只认对错。看似一场无厘头的喜剧冒险,内核却引人深思。所谓神仙,从来不是与生俱来的身份。神通高低无关善恶,心怀良善、危难之际敢于挺身而出的普通人,既能渡己,亦能渡人。

停五秒,抖五抖

崔立

小长假,我去了浙江丽水,住小镇上的民宿。晚上 6 点多,我们三人出去觅食。看到了门面挺大的餐馆,倒是怯了场。隔着透明玻璃看内堂,里面也没什么人呀。又走过一家小门面的餐馆,里面客人还不少,我们进去。四五张桌子,都坐满了。我犹豫要不要换一家,刚好有客人喊一声,老板,结账。

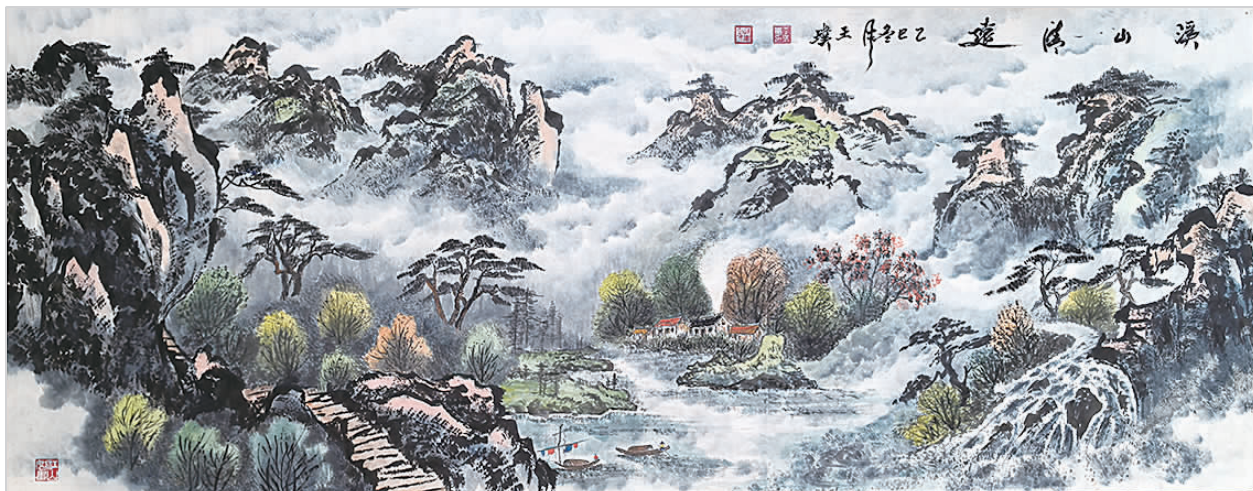
墙上手写了两排的菜名与价格,很接地气。老板,一个 60 多岁的瘦老头,笑眯眯说,想吃什么随便点,我们这里就是量大,味道好。我开玩笑说,有什么味道特别好的吗?老板说,都味道特别好。我点了三个菜,要点第四个时,老板说,你们三个人,三个菜够了。说完,就拿着手写的单子走了。

第一个菜是凉拌黄瓜,量果然大,起码是上海餐馆菜量的两到三倍。看得我瞠目结舌,再回锅肉、椒盐杂鱼也端上来,同样量大。我一尝过,味道都不错。

陆续有人吃完离开,又陆续有车停下,有人进来,喊一声,老板,点菜。这个餐馆里,就没有空过桌子。

我们结账,三个菜,一共 75 元。吃得饱饱。走过那家大门面的餐馆,已经熄了灯。而我身后的这个小餐馆,还热热闹闹的。

再说到,我之所以经常会到那家水产门店买海鲜河



溪山清远(国画)

王璞

鲜,纯属偶然。因为我去保养车。保养店隔壁就是水产门店。我站在保养店旁,就看到了人头攒动的水产门店,门口的水泥地上,摆了七八个多是注满了水的红色长桶,桶里有鱼有虾,还有梭子蟹。生意特别好。一对年轻男女忙忙碌碌的,在给那些客人称鱼称虾。我就看到了几个场景,一个老人选中一条鱼,女摊主用网抄起,在桶上停留至少五秒,抖五抖,再装入袋中,有水缓缓落下。又换男摊主,给一顾客用网抄河虾,同样如此。

不远处,有一家门面大、面积更大的水产门店,看着生意远不如这边的这家好。

买了那么多次的水产,像这样的至少停五秒钟,抖五抖,我还是第一次见到。就是因为这个原因,我后来也成为了光顾这家水产门店的“常客”。

好多人都说生意不好做,我在想,要看你怎么做了。两件真事,于此一记。

鲁迅故乡的黄酒 +

王妙瑞

传承 2500 年的黄酒是绍兴名片,鲁迅作品中有记叙。如在黄酒后缀添个 + 的符号,我可立马应答的场景是,黄酒 + 茴香豆、黄酒 + 阿 Q、黄酒 + 乌篷船,等等。

旅游大巴开进了绍兴安昌镇的停车场。踏上几百米长的沿河走廊,鳞次栉比的店铺,挂满了熏鱼、熏肉、熏肠等,绍兴乡民做腌制品历来有名,梅干菜也是出自绍兴。卖黄酒的店铺有好多家,醇厚的酒香特别好闻,飘散在游人如织的长廊里。我觉得坐在长廊边,望着清澈的小河和乌篷船喝黄酒,也是一种别样的享受。经过一家卖冷饮的小店,眼前一亮,店门口广告

牌写着“黄酒棒冰”。这可是闻所未闻的品种啊?从小到大我喜欢吃光明牌赤豆棒冰。现在年过古稀,夏天依然钟情。我问女店主,黄酒棒冰多少钱一支?她说 5 元。既见之、则尝之,因为上海没有。我站在店门口,慢慢品味黄酒棒冰的独特滋味,一股绍兴加饭酒的醇厚香气迷住了味蕾,我是不喝酒的人,也觉得口感好爽。店主说这也是我们绍兴受“黄酒冰着喝有味”的启发。经过十几个样品的试验,确定了棒冰中含酒量的黄金比例,严格控制在 1% 以下,司机吃了也无酒驾之嫌。“土豪金”包装的黄酒棒冰在景区也是“网红”棒冰。呵呵,新版黄酒 + 棒冰,让

我见识了其魅力。惊奇的还有黄酒奶茶呢。这是从几百种调制口味中,精选出来的一匹奶茶黑马。上市那一天,排队购买的人从店门口蜿蜒到百米外。借助传统黄酒,奶茶大家族诞生了非常独特的创新品种。我在鲁迅故居看到了“慢酒馆”。如何理解这个店名?原来 4 年前,古越龙山采用低温 24 小时萃取技术,将黄酒的微甜与咖啡的焦苦融合,推出名为“黄滕拿铁”饮品,入口顺滑,保留酒魂。所以看到“慢酒馆”,别以为是慢慢喝酒的地方。去年跨界饮品又有创新。罐装的“状元红咖啡黄酒”,吸引了当地年轻一族和各地来的游客。

鲁迅故里人,用“黄酒 +”创新意识活跃市场,讲述江南酒文化的新故事。