

## 声色光影

《志愿军：雄兵出击》：  
情感出击

»»»»»»» 王旭东

魏巍在《谁是最可爱的人》中写道：“我的思想感情的潮水，在放纵奔流着。我越来越深刻地感觉到，谁是我们最可爱的人！”电影《志愿军：雄兵出击》让观众思想感情的潮水也放纵奔流着，观众们忘我着，共情着，震撼着。

史诗入魂，英雄刻怀。爱国主义的基因，英雄主义的情怀，一直流淌在我们的血液里，这是这部鸿篇巨制的史诗电影与观众对话的密码。抗美援朝战争是立国之战，光是影片题材就倾注观众的家国情怀。铭记历史，缅怀英雄，我们需要这样一场影像来寄托。影片叙述英雄功绩，塑造英雄群像，纵横捭阖，摇曳激荡，观众浸润其中，久久不能自拔。片中，两条叙事链平行推进，一条是宏观上领导层权衡利害，决策出兵，局部上细致入微，塑造感人肺腑的立体英雄群像，用一次次的胜利铸就外交盾牌；另外一条线是外交舞台上，真实再现我国在联合国发出振聋发聩的声音，让人荡气回肠，成为影片一大亮点。

心理真实，台词呈现。台词被作为内心活动有效的外化形式，因此，导演也很擅长用“心理真实”来回答观众：“为什么打”“为什么赢”。随着剧情的深入，答案慢慢浮出海面，让观众在情感上共情，思想上同频，这是影片的又一个亮点。当将领觉得伤亡太大的时候，彭德怀深情地说：“你我生在这个时代，牺牲是我们一定要付出的代价，你不付，儿子付，孙子付，我们这辈人，一身血两脚泥，还是我们付吧！”对人物内心的挖掘和呈现，很细腻。剧本反复推敲，金句频出，值得观众咀嚼再三，特别打动人心，台词细细拨动着观众的心弦，缓缓流淌，汇成河流，汇成大江，“四弦一声如裂帛”，情感的抒写不可遏制。

细节挖掘，传神有味。对于一部战争片来说，细节的设置至关重要。这部电影有意识地设置了一些细节，比较凸显的造型是：战士们牺牲了，留下烧焦的松树，像高高举起的手，这样的艺术造型，让人联想到松柏的气节；松树旁，战士问：“还有人吗？”战壕里有人艰难举起了手；同时，镜头又迅速闪回到伍修权举起的手。这让人联想到“战士的牺牲，是赢得外交舞台胜利的保证”，丰富的内涵在细节刻画中达成，让细节说话，让观众领悟，一切尽在不言中。另外，还有其他的细节：彭德怀喜极而泣；镜头转向外交代表团胸前和平鸽徽章；李默尹家书旁的家门钥匙，与李默同声译时挂在一旁的钥匙呼应，这是父亲与女儿两代人的传承。

音乐渲染，情绪饱满。影片在情绪节奏的处理与音乐渲染上相得益彰。抒情节奏有张有弛，波澜起伏，如一首交响乐，时而激烈，气势磅礴；时而舒缓，摇曳多姿。影片一开头，在丰泽园，毛主席问：“花开了吗？”花苞初放，温馨的气氛洋溢整个画面，情绪和音乐处于抒情部分，这样的情绪处理，对于一部战争片来说，是有新意的。在决策是否出兵打仗时，情绪和音乐异军突起，节奏骤然加快；在松骨峰战役中，情绪的渲染达到高潮，情感爆发，如黄河水天上来。外交舞台上，一句“时代不同了”，叠加强化这种情绪，咚咚响的战鼓声，和着心跳的声音，造成夺人心魄的艺术效果。

当你观影结束，蓦然发现，汹涌着你情感的河流的，是故事，是人物，是画面，还有那无所不在的情绪与音乐，一直随着故事的叙事节奏起伏变化，自始至终牵动着你，共振、共鸣、共呼吸。

## 心灵隽语

## 又闻桂花香

»»»»»»» 冯飞雅



吃好晚饭，难得寻一份属于自己的清静，准备下楼遛一圈。

到了楼梯口，一阵熟悉的香气随着夜风迎面而来。那香气从暗碧的树丛里传来，如雨丝般，借着夜风一阵紧，一阵稀；又好似从云堆里溢出，从高往下，一忽儿从我的发梢飘过，一忽儿从我的头顶掠过，而月亮也在那优雅的香味里显得更朦胧了。

哦，是桂花的香气，是小区那片金桂又飘香了。

循着香气来到金桂树下，借着明亮的路灯，我看见还未完全打开的蓓蕾，有四五个凑一堆，也有六七个围一块儿，微黄的灯光使金桂黄得更加惹人，有几朵盛开的瓣儿虽小却厚实，看上去柔柔的，软软的。最爱李清照“揉破黄金万点轻，剪成碧玉叶层层”“暗淡轻黄体性柔，情疏迹远只香留”的诗句，由此可以想象当年的才女李清照是何等的爱桂，因为爱桂，所以咏桂，也就成就了美诗妙词传至今日供你我拜读。

再过几天，金桂的树荫下应该会有几张白如飘雪的床单铺上——这金桂的花儿可是制作桂花茶一等一的好料。我爱桂花茶，不仅仅它能养胃、治高血压和腰痛、苍白以及晕眩，更喜欢它那与众不同的浓郁、优雅的香味。那香味能让人

变得娴静、恬淡。泡桂花茶，我喜欢用那盏特制的玻璃茶盏，洗涮后，再把它抹得干净剔透，抓上一小撮桂花，拿沸水冲泡，一朵朵盛开的桂花随水漾开，立时桂香四溢，是喜悦，是甜蜜，是无法用任何文字描述的幸福。

“一年桂花半月累”，说的是那些爱喝桂花茶抑或爱用桂花做食物佐料的人们，在金桂飘香那几天，可能要变得忙碌。金桂色泽金黄且花瓣厚实，是做茶的好料，所以金桂树下最能吸引那些爱桂之士。他们会选叶少花盛的树枝下，铺上洗得发白的床单，就这样站在树底下，拉着树枝轻轻地摇晃，这时桂花会像雪花一样纷纷扬扬落进白色的床单里，一朵朵、一簇簇，不消多少时间，一床桂花就能摇满。收起这些花朵回家，放到干净的米筛里，捡出叶子装入盆里，再上锅蒸，蒸好后，把桂花放入微波炉烘干。若做糖桂花，可以直接把蜂蜜和冰糖一起放进已经蒸干的桂花里。做桂花茶得等冷却以后，将桂花倒入预先准备好的罐子里密封储存，等什么时候想喝的时候再取出来，这样冲出来的桂花还是一朵朵如刚绽放的样子，色泽金黄，而香气依旧优雅高贵。

八九月，是我最爱的日子，是团圆的日子，也是桂花飘香的日子。祈愿年年桂花香，人间烟火浓。

## 生活滋味

## 冬瓜

»»»»»»» 施炜君

一般瓜都开黄花，唯有冬瓜开白花，小时候常在瓜地边玩，喜欢看蜜蜂在喇叭状的花芯里钻进钻出，及至几十年过去，对冬瓜花仍有一种亲近感。冬瓜的藤蔓在湿漉漉的梅雨季里不停地伸展翠绿，风翻动着宽阔的绿叶，瓜躺在田地的叶间若隐若现。等到青绿的瓜身涂满了一层白色的粉，像被深秋的霜染过，才以成熟的姿态展现出来。

冬瓜是为夏日应季而生的，是炎炎长夏里的主要食材，爽口消暑。冬瓜大多以煮汤为主，将凉水与冬瓜片一同入锅，放盐煮沸即可，随之撒些虾皮或海蜒，这是点睛之笔。水煮冬瓜味寡淡，虾皮、海蜒则为提鲜，冬瓜汤也因此有了舟山特有的鲜味。冬瓜白如玉脂，再滴上香油，撒上葱花，就有了色香味的完美融合，简单朴素中透着鲜美可口，甚至清新雅致，雅致如诗经里的句子“幡幡瓠叶，采之亨之”，炙热的夏日里有了一份清新和安静。冬瓜性寒，可祛暑，小时候痄夏少胃口，多喝冬瓜汤便可恢复。

冬瓜个大，一个冬瓜一家人往往要吃上几天，所以大人们常邻里互赠，一起尝鲜，后来多了就用来腌制冬瓜糊。还记得小时候母亲做冬瓜糊的过程，先将冬瓜去皮（也有不去皮的做法），切成方块，如肥皂大小，入锅在沸水中烫上几分钟，捞起装坛撒适量盐，最后将锅里汤水灌

至坛中，盖过冬瓜，即成。两三天便可食之，清凉爽口。一周后，面上泛起一层白花，取出来吃，入口即化，且带有一股酸酸的味道，这便是冬瓜糊的原味，滴上香油，更有一丝凉爽和清香，萦绕舌尖后抵入咽喉，也是一抹人间烟火之真味。

几年前，丈母娘还健在时，吃过她腌制的冬瓜糊，放了一种臭卤，味道更是出奇，酸溜溜中散着臭，回味时却是松花蛋一般的香，是柳州螺蛳粉或者绍兴臭豆腐都不能及的，是难得一尝的名副其实的“臭冬瓜”。这种腌制冬瓜的技艺估计现在已经没有了，因此也成了绝响和怀念。

入了秋，地里冬瓜的叶蔓渐渐枯萎，父亲担心冬瓜在地里会被虫咬或烂掉，一筐筐挑来，整齐地堆在墙角的地板上，一直吃到秋末冬初，而秋天的冬瓜去皮后可见隐隐的青筋，味道不如夏日的柔嫩了。因此秋日的冬瓜大多做红烧，几乎可以与红烧肉以假乱真。小时候，一个月吃红烧肉的次数不过两三次，所以曾多次误以为冬瓜是红烧肉，心生喜悦，但一入口随之转为失望。而如今，渐渐地觉得，食物之味不完全在于华丽，是在于对食物物性的理解和一份淡泊的心，这或许便是苏轼所说的“人间有味是清欢”吧。