

我结识谢晋缘于电影《女儿红》，时为1994年。我是该片编剧，导演是谢晋的儿子谢衍，刚从美国留学归来，归亚蕾和周迅饰演片中女主角，香港寰亚影业公司出品。周迅刚过二十，初登影坛，并不引人注目。谢晋很关心儿子这部处女作，开拍那天就在现场候着，但并没对儿子指手画脚，这让谢衍稍微放松点。

时值初夏，江南湿热，周迅被蚊子叮得都是肿块。谢晋看到了也不说，他手臂上的肿块更多。归亚蕾凭借精湛的表演在捷克卡罗维发利国际电影节上获得最佳女主角奖，后来电影还入围美国金球奖、台湾金马奖和上海白玉兰奖。谢衍由此受人瞩目。

谢晋很高兴，对我说，你写了《女儿红》，再写个《状元红》吧，就拿我的经



花神 (油画) 朱丹

三伏天解暑，西瓜是上选之品。小时候，到生产队剪摘西瓜的日子，好婆说，今天你可到种瓜公公那儿去，西瓜有得你吃了。

高中毕业后次年的夏天，有一天与生产队长爱福劳动时约定，晚上带他去隔壁生产队种瓜的品香公公处吃西瓜。吃罢夜饭，等天抹黑了，两人快步朝瓜棚走去。进得瓜棚没见着品香公公，扫视整个瓜棚，也未见着西瓜的踪影。队长问我，你是不是搞错时间了，我十分自信地说：“没错，讲好了的。”在瓜棚外等一会儿，仍未见到公公的影儿。于是我俩再次进了瓜棚，定睛细看竟有新的发现：瓜棚一角有一只大草包似乎覆盖着什么。

朋友做的凉拌黄瓜特别清脆，爽口。是为一绝。讨其做法，答，无它，用冰去激。

怎么激？新鲜黄瓜改刀，切成块或丁，加入冰块，快速搅拌后，捡走残余冰块，将水汁逼干，再加入蒜泥、盐、糖、鸡精等调料，拌匀即可。后面的做法，与我一样。所不同的是，在黄瓜切成块后，先用冰块激一激。

妙在这个“激”字。

想那新鲜黄瓜，何其鲜嫩？带着毛刺的瓜皮，翠绿，如小儿皮肤，吹弹可破。利刃之下，遂成块，成了，若一粒粒带皮的布丁。除绿皮一侧之外，皆流出翠汁，如一个新鲜的伤口。倘就此加盐、加糖、加蒜泥、加鸡精，其重味必如强敌，快速浸入其中，令其不堪，令其羞愧，令其委顿，令其软蔫。如此拌出来的黄瓜，味重，软绵，失却了清脆之爽。

用冰先拌一拌，激

## 谢晋的盛誉和苦恼

沈贻炜

历来编。这绝对是个好题材，可惜因为诸多原因未能如愿。

谢晋是位纯真的电影艺术家，没有架子，有时候甚至像个孩子。听说在某次会议上有人对谢晋直呼其名，说话也不知分寸，袁雪芬当即站起来喝止：谢导这个名字就是一块金字招牌，你懂吗！那人赶紧行礼道歉。

谢晋的名字确实含金量很高。有一年夏天，某影视制作公司拍摄一部长篇越剧电视剧，面对市场老总心里不踏实，给我打来一个电话，说能否请谢晋来当艺术顾问，酬金十万元。还知道谢晋事务繁忙，不用亲临指导，挂名即可。

老总是我多年的朋友，我只好领命去当说客。赶到上海谢晋影视公司，心里还是有些忐忑，先叫出谢衍去探口风。谢衍面露难色，说这事我不好插嘴，你还是自己和爸爸谈。

见到谢晋，一开口，谢晋很干脆，又说平事怎么挂名？我不能对别人不负责任、对自己也不负责任。随即亲热地和我说话。那天我告辞出门，谢衍见我一笑，这是意料之中的事。

又是一个夏天，谢晋带了《女足九号》剧组在杭州拍戏，打电话要我去面谈。剧组借住在一个刚修好的敬老院里，天已擦黑，出租车司机费好大劲儿才找着地儿。谢衍在门口接我，我说怎么不找个像样点的酒店？他说剧组要省钱。谢晋刚从片场回来，饭还没吃，见我来了立即说：坐坐，我有个计划要告诉你。我一看手表，已经九点了，建议谢晋先去吃饭，夏天夜长，饭后有的是时间。谢晋说，不，现在就说，我想了很久了，真想马上就去做。

他说他和朱时茂说妥了，由朱时茂出资投拍《牧马人》续集，朱时茂、丛珊等原班人马再次在续集里演绎牧马人今天的故事。谢晋请两人写了续集构想，朱时茂不满意。你来写吧，谢晋对我说，《牧马人》当年放映，感动了整个中国，丛珊扮演的李秀芝还被观众评为老百姓心中最理想的女性银幕形象，大家对《牧马人》是很怀念的。我觉得这个创意也真的很好，但是眼下娱乐片风行，艺术影片的票房谁也没有把握。谢晋即说，这个他也有思想准备，这部续集主要吸引当年的电影观众来看。他设想把《牧马人》和《牧马人》续集捆绑起来放，只收续集的票，观众进影院可以先回味一下当年的心情，然后接着看后面的故事，会很满意的。我说只收续集的票



钱，放映公司不会答应的。谢晋似乎真有准备：《牧马人》让大家白看，我来掏钱。现在回过头来看，谢导太天真了，要是那样操作的话，他就要倾家荡产了。

谢晋骂过我一次，这是我最刻骨铭心的一次。这件事情发生在秋天。谢晋从浙江南部的某县城回来，到杭州住下后急着要实施一个计划。那天我到宾馆，他房间里还有叶文玲和周建萍。一路风尘，老爷子有些疲惫。先喝酒，两瓶黄酒，他一瓶我一瓶，可是他兴致很高，边说边喝，不仅喝光了自己的那瓶，还把我剩下的半瓶也拿去喝了。

他要说的事情起因和叶文玲有关，叶文玲在多年前发表一篇小说《浪漫的黄昏》，谢晋读了很激动，和叶文玲约定，他来把这篇小说搬上银幕。后来苦于没人投资，谢晋每次见了叶文玲都欠着她的债，很是不安。这回南边那个县的副县长和旅游局长邀请他去看看。谢晋一路颠簸地去了，山水风物确实迷人，谢晋也大为称赞。旅游局长说，要是借此山水拍一部影片，岂不是把县里的旅游都带动起来了？于是建议谢晋来此拍电影，县里出钱。谢晋回到杭州先把消息告诉叶文玲，他想借此机会也把多年的承诺兑现了。把我叫去，就是要我负责改编。

回到宾馆后他把县里给的资料都给我看。确实很让我动情，一千多年前诗人李白也曾来此踏遍青山醉卧江岸，留下许多诗篇。但是我知道那个县地处偏僻，交通不畅，经济一直上不去，投资近千万，能不能保证收回成本？我贸然说了一句：“这事要把县里投资的主儿请来，他说了算。”我话音刚落，谢晋脸色立即变了，呼地站起：“你这个么教授、作家，怎么也这样说了？谁说了算？我说说了算！是我拍的电影！”还说：“我搞那么多年电影，还不知道你的潜台词？你是让我谢晋听命于那些老板，这就是你的意思。”

看来老爷子真的被我的话激怒了，手都在颤动，

年轻时候喜欢读书，从未想过会写作。早期文章学《雅舍小品》，后来读王力、汪曾祺、孙犁，觉得气息不壮，却大有所得。废名天真烂漫，自说自话、一意孤行。郁达夫率真，有名士风度。他们都影响过我。

有朋友问，你是哪路文章？自我感觉，稍微有些婉约，从来不曾豪放，旷达从容、透明欢喜多一点吧。文学艺术上不可能硬要模仿谁，气息是否投合似乎是先天注定的。一个人的文章三五句读下来，投缘的，彼此文气贯通，心迹不通的先贤，从来远远敬仰，只会拜服，味道隔着，没办法逾越一步。

前人的气息不想学也不能学，但态度要学。鲁迅先生当年回答《北斗》杂志关于文学的提问，有两点深以为然：写完后至少看两遍，竭力将可有可无的字，句，段删去，毫不可惜。不生造除自己之外，谁也不懂的形容词之类。

我作文章宗旨是，情节要短，情怀要长，拘泥于事实，还要狠狠删削，笔调像文史随笔，又得收一收。工笔写一脉山岚，不如水墨写意淡淡点染，过程很奇妙很有趣，也很长学识。

金庸喜欢改文章，一套三十六本的武侠小说，几次修订，时间跨度近半个世纪，有读者颇有微词，老先生从来文责自负。偶见一封私信，金庸谈文章，字字恳切，字字周到，长者之风，尊者之风就是如此吧——

草稿内容很好，但写得太过草率，使我每天花很多时间来修改，颇为痛苦。《明报》的编辑不肯改这样的稿子，只有我亲自动手。

兹将错字、别字列单奉上。不是恶意指挑，而是诚恳地希望你今后来稿中有所改善，也即是节省我的力气。

香港是一个做事必须十分认真的社会，很难有快捷方式可走。多一分努力，多一分收获。

任何小错误都能损害自己的前途。

做文化工作，写一个错字都不大好的。虽然，任何人(包括我自己)都不能说绝对不会写错字。

稿件写得越清楚，就越是节省排字工人、校对、编辑、总编辑的时间与劳力，印出来时错误的可能性越小。

句子不要太长，读者不喜欢太欧化的文章。

所以不客气地跟你说这些，目标是希望你和我长期合作，希望编辑可以直接发你的稿，不必经由我自己来修改。

对于一个字如有怀疑，最好的办法是勤查字典。你用墨笔涂去不要的句子，这是负责的表现。我欣赏这种工作负责的作风。

排过的稿退回，希望你了解我们将有重大改善之后，就不退回了。

写作二十年，常常有人询问问文章技巧之类。作文的妙诀其实是有的，或许聪明人有，反正我没有。我的文章是要修改的，常常一气呵成，此后推敲十几次甚至几十次。有些文章一团元气，可以稍微改一下，做一些字句的调整。有些文章不改二三十遍，心里不安宁，看上去一气呵成，其实大费心思。

对于自己的文章，没有修改十遍是耻辱，改到字字心安是本分。我的文章心得有两条：一、多读书，越多越好；二、多修改，文章写成，改几遍，放几天再改，放几月再改，甚至放几年再改。文章的事情切不可急，心急吃不了热豆腐，心急更作不出好文章。《战争与和平》修改了九次，巴尔扎克写东西要改上十几处，钱锺书自称文改公。我愿亦步亦趋。

有聪明人说，不如把读书的时间用来写作；也有聪明人说，有那闲工夫修修改改，不如再写一篇新文章。聪明怎么做都对，可惜我不够聪明。

夏日炎炎，读讲古的书，清凉自生，散文集《古游录》是其中一本。

那些远去的人与事，都是作者周吉敏截取的历史片段，冯梦龙、夏竦、陆羽、皎然、僧祐、谢灵运、叶金扬……他们留下或浓或淡的背影。造纸、木偶戏、刘氏风筝、极乐寺古碑等传统文化或古物，也在作者追根溯源中得以展示。书中文字是游走的孩子对大地母亲过往旧迹的细细梳理，双脚行走与典籍梳理是互帮互助的举动。用文字细细描摹、用眼睛细细观看，为传统留下步骤清晰、影像清楚的证据，是她已然做到的。

读这本书，有几点印象深刻。精确，是作者文字的特质。动词如一个队列严整的士兵有序地流淌于笔尖，让画面充沛，让影像饱满。请看：“脚在纸槽里来回回密密地踩，像牛犁地，脚掌翻开纸浆，‘吧嗒，吧嗒’踩成烂糊。”再看：“这些话像烤热了的糕团，一把一把往喧闹的街上甩，恨不得粘一个老板到自己的纸摊上来。人潮中的老板被一拨人拥到这家推到那家，被一双双手拉到这儿扯到那儿。”

除了精确，还有充满神思的比喻，文字因之从纸页间升腾、飞扬起来，令人浮想联翩。“最美的是山涧，它们是云的根，一条条从山顶白花地扎下来。”两句之后，周吉敏接着写道：“女人在纸槽里撩起一张纸像撩起一朵云，动作撩人，弄出的水声，美妙得像复调音乐。”古道是什么？“古道是大地记事的绳子。”古道今多湮没无闻，幸而留存至今的，总会令人想起曾经行走在路上的一代古人、一桩桩往事以及一段段历史。

虚实相生、虚实相应的文字，既有掷地有声的力量，也有突破眼前的想象。文字就有了自带的节奏与韵律。这样的节奏与传统工艺的一呼一吸相映成趣，便让文本有了独特的魅力。作者在《另一张纸》中写道：“做纸的每个环节依序排列在时间里，一件接一件，前后相连接踵而至。”这是无比奢侈的慢。非慢不可，快了就失去应有的节奏，失去做好的可能，失去原本的风度，失去固有的味道。慢，是它天然的一部分，甚至可以说正是这门手艺、这项工艺、这件事原本应有的节奏与调子。当然，倘若如赶趟儿一般，连心绪也会丢失一空，遑论其他？不因外力的挤压或逼迫而慢，只因内心自觉而慢。唯有后者，才是自在、惬意、幸福的。传统技艺的修练，从来都是循序渐进、慢条斯理之事。只需慢下来，人心便有了与传统对接、对话的可能。对接或对话就好，共鸣尚在其次。

多数现代人一味向前，忘却身后漫漫历史中蕴含的丰富与无穷。正因如此，作者从历史中采撷的点滴，绝不止于《古游录》的问世，我看到一颗古心，还在寻找、勾勒、倾诉着……



话语起了嗝，我从来没有见过他这么气愤，不敢分辨，只是唯唯。叶文玲和周建萍也吓坏了，赶紧劝慰几句，嘱咐老爷子躺床上睡吧。出了房，周建萍还不放心，到宾馆大堂要求领班过一小时去看看谢晋，别真的气出病来。

其实谢晋也知道自己说的那句话并非妄语，他正是为之有太多的感受太多的痛，只是被我说出来了，刺破他包裹很鼓的愤懑，朝我一倾而快罢了。在他的心里，电影就是他的生命，他就是要做自己的王。

## 吃西瓜

许家福

我掀开草包，偌大的西瓜赫然映入眼帘，我兴奋地大叫了起来，一猫腰抱起大西瓜，跟队长说：“走，我们到河边柳树下，边乘凉边吃西瓜去。”那晚的瓜又大又甜，两人吃得开心极了。第二天我从田野干活回来，哥哥跟我说：“你呀，吃了公公的西瓜种，竟然瓜籽也没给他留下。”是日晚，我独自去品香公公瓜棚，向他赔不是，听公公的斥责。公公很和蔼地说：“你说要带爱福队长来吃瓜，我特地摘了只种瓜，放在棚里留着。你倒好，瓜吃了，种子也没给我留下，真有依懒！”

岁月易逝，时光如梭，如果我此刻在乡下务农的话，亦到了品香公公种瓜的岁数了。

反为冰所累，为寒所伤，如霜打的茄子，不但不脆，反而更软蔫了。

万事不可过也。朋友又笑问，你打过激灵吗？

打过。譬如此刻，新学一招，又打了一激灵。激灵者，一激则灵也。

用冰去激，不独激出食材的清脆之感，还可激出更多惊喜。我一乡亲，在杭州做卤食生意。我亦其常客，尤喜其秘制的卤鸭肠、毛肚和羊杂，味美而鲜，奇在这些难嚼的食材，他能做得脆而嫩，柔中有韧，韧中带脆，脆中含嫩，嫩中藏鲜。我非其同行对手，乃毫不掩藏其秘制之“秘”也，亦无它，冰激耳。他的这些卤制品，前期工序与其他同行一样，都是先用面粉搓洗，再用净水冲洗，使其干净无杂物，后用松肉粉搓揉，使其粉嫩，再余水，至熟透。到这里，别的卤家，可能就开始佐以各种调料开始卤制了，我的乡亲不，他添加

## 用冰去激

孙道荣

一激，凉一凉，味大不同也。

当初切的黄瓜块或黄瓜丁，突遇冰块，如情窦初开的少年，邂逅心仪的姑娘，激荡的内心波光粼粼；或如盲人突然看见光，刹那间目眩；又如凶犯初见久见的难题，骤然醍醐灌顶。切口忽遭冰激，必然飞快黏合，将汁液凝住；瓜皮忽遭冰激，翠者愈翠，绿者愈绿，更有一根根毛刺相佐，如有内应，令冰块之冰冷，从腹背之处深入黄瓜内部，促其清醒，葆其脆嫩。

冰激之后，再辅以各种调料，使其附着于表面，而不侵入内里。揀一块送入口中，味先抵达，咬一口，脆爽口感随后而至，“咔嚓”有声。是为美味也。

忽有疑感，若黄瓜切成片，薄如蝉翼，用冰一激，岂不更加又薄又脆？朋友笑答，不可。切片之黄瓜，一面切口，另一面也是切口，切口大，与冰的接触面也就大，过了，

了一道至关重要的工序——用冰去激。鸭肠、毛肚、羊杂，这些极有嚼劲的食材，经此一激，顿如雪崩，如瓦解、破防，掩藏其内的食材的脆韧，蓬勃而出。乡亲还告诉我，用冰去激，不但令其脆，还可去其腥杂味，使其纯粹。

我没想到的是，他家餐桌上供食客免费食用的蒜瓣，亦是经过冰激之法的，难怪唯有他家的蒜瓣，只有蒜香，却无刺鼻异味，连我这一向不喜大蒜的人，也敢于吃一两瓣，杀杀我体内的菌气。

乡亲还教我，有的食材，如百合、生菜、莲藕，下锅一炒，就容易发黑发黏，食相很难看。这样的食材，在烹饪前，先用几个冰块拌一拌，激一激，再余水，过凉，就能完好地保存它的色泽和品相，白者仍白，绿者仍绿，青者仍青。

冰激之法，简单而实用，真妙法。闻之顿如冰激，神清气爽，心旷神怡，迫不及待下厨一试。拿冰来！

## 七夕会

## 追溯历史中的丰富与无穷

张家鸿