

韵味韵味，声音本来无色无味，但发声余韵，却和尝味留香相似，这正是语言之妙，偏偏好的声音，就需要“味道”，才能描摹出那般浸透骨髓，深入神魂的体验。关于上译曾经的配音艺术，但凡涉猎者都会讲出一二，可要谈点味道，还是要花些功夫的。就我这个“小迷”而言，追寻那段“声音盛典”的快乐颇似找矿，打开电视，抑或随手手上个怀旧网站，熟悉的“声音味道”突然顺着耳朵流入心田，那滋味“美极了”。

说到找矿，行家常说“贫矿富采”，怎么解释呢？我想用曰本人常说的，对所有东西都要珍惜，连一粒米里都可能有“八百神

明”。的确，上译的风采集中于外国译制片，但为数不少的国产影视剧甚至科教片、纪录片都曾有过这些千变万化的嗓音，若不时与你“惊艳相遇”，好不快哉！

## 勘探“配音之矿” 吴健

提起前，我有幸与配音前辈童自荣相遇，我想用“找矿”的思路激发他的回忆，这位谦和的老人只是委婉地说：“出彩的还是译制片吧。”可我不肯放弃，童老拗不过去，半天只想起一部以新疆解放为背景的反特电影《神秘的驼队》，“萨迪克”，我脱口而出他所配的角色，一个英

俊的我军侦察员，面对假裝哑巴的女特务纠缠，区区几个手势，加上充满个人气息的“唉、啊、呀”语气词，把这个深入虎穴、外松内紧的角色带活了。其实，

是字字入心，让人难忘。

另一部古装片《胭脂》中，毕克与乔榛的公堂较量，更把中国语言对仗之美展现无遗。毕克所配的知府吴南岱认定乔榛所配的秀才宿介是凶手，采取急促而高亢的语气进行不容辩驳的质问：“有道是朋友之妻不可欺，你为何冒名顶替，前去调戏，再说绣鞋转眼失落，有何凭证！讲啊，有理压得泰山倒，你为何吞吞吐吐，分明奸情确凿，还敢抵赖！”宿介绝望之中吟出诗：“宿介上公堂，白布落染缸，有口难分辨——冤枉！”乔榛的把握，可谓“多一分则长，少一分则短”。

正所谓“闻声寻人”，当观众进入到“找矿”的境界时，更乐意等来自自己心仪的嗓音，附着到自己认为合适的角色身上。第一版电视连续剧《林海雪原》中，男一号少剑波的扮演者是著名演员林达信，他在《家·春·秋》中饰演的高觉新以儒雅见长，声音很少有高亢的时候，而变成“203”（少剑波代号）时，为其代言的任伟把“英气”发扬到极致。尤其与土匪蝴蝶迷（李梓配）对垒那段，当蝴蝶迷玩弄谈判词藻，“任伟版”少剑波斩钉截铁却又预留分寸地回答：“你弄错了，不是和，而是……降！”听似低音徘徊，实则黄钟大吕。

上译老演员戴学庐曾说过，译片片头昔的“辉煌”源自三大要素：特殊的年代、特殊的观众和特殊的演员，其中最重要的是配音对人文素养的要求极高。当年包括程晓桦、曹雷、刘广宁、童自荣在内的“黄金配音班底”，不仅从剧本翻译开始就要对故事

构成、人物性格进行揣摩，逐字逐句精雕细琢，而且要大量了解熟悉中外文化的异同，涉及面涵盖政治、军事、文化等诸多方面。但现在的情况是：配音逐渐成为视听作品的推广手段，推敲琢磨显得漫长，而明星配音模式的盛行，又令作品的语言美感值得商榷。“同样是好莱坞电影《勇闯夺命岛》，早先以沈晓谦为代表的上译版明显进行了细致的历史背景准备，哪怕是片中提到的‘塞尔维亚恐怖分子’一段，由老戏骨杨文元配的老情报官依然说得津津有味。然而该片后来在某频道播放时，变成‘棚虫版’，这一桥段顿时味如嚼蜡，且这样的情况俨然具有普遍性。”

如今，希望复兴配音的社会呼声很高，有志于此的人也不少，但我们要扪心自问，诞生配音界“黄金一代”的氛围和条件还缺点什么呢？需要多年寒窗才能培养的配音人才，能否挺过现实生活压力或者诱惑？一切的一切，要塑造打动人心的声音，扎实而完备的人文教育是必不可少的，而这是一朝一夕难以达到的。“没有文化积淀的声音注定是苍白的。”一位配音老友写道。



清玩 (中国画) 周小林

气温骤降，窗外一树腊梅花开，飘进几缕馨香，新春将至，让人感慨岁月催人老。儿时，每到腊底，冰天雪地，天气奇冷，夜里，弄堂深处，爆米花的火光一闪一闪，穿着棉袄棉裤，头戴棉帽的小朋友在旁等候，石库门里各家厨房灯火通明，飘出红烧肉、鸡鸭、蹄膀、爆鱼、笋干的香气，这是我们小时候的熟悉的年味。从前上海小囡就是盼望着那顿年夜饭。春节期间跟着大人，穿新衣服，拎着水果、糖果、饼干跑亲戚家做客，长生果牛乳糖，香瓜子盐炒豆，鸡鸭鱼肉八宝饭，暖锅翻滚腾热浪，放开肚皮大吃一顿。

现在沪人日子过得就滋润多了，饭局小聚时常有，春三月农家乐，生活日日像过节。上海人家过年，吃，似乎已不再是首要的事。

春节前，天不亮就去巨鹿路小菜场排队买菜、到大世界对面点心店排队两小时买几块赤豆糕，长春食品店里开后门买一包黑洋酥，第一食品店里拥挤着买咸肉、老酒、奶糖，米店门口排队年糕。这些场景都已离我们远去，有的只是老友相谈时的回味。感谢互联网经济给我们中老年人的买菜也带来便捷，年前，我想吃江苏吴江锦绣香青菜，手机一点淘宝，次日，快递小哥已把刚刚从田里带根带泥的香青菜送上门来，趁新鲜炒一盆，一尝，青、香、糯、嫩，味道交关的。朋友刘国斌是品红酒专家，但对带着泥土气的吴江香青菜也十分赞赏，土洋结合，海派味道。过去给亲戚朋友送年货要费好大劲儿，今年，我照例在海门好年农庄特制了蛋饺、香肠、百叶包、馄饨等年货，网上下单，次日直接送到亲友家，新时代的年味就是这么新鲜且个性化，完全省去了排队的烦恼。最近，朋友找我绘一幅鼠年生肖画，说他家孙儿春节即将出生，问我属什么？老一辈人讲，古代民间确定属相是以二十四节气的立春为准，不以正月初一为界，当然也有人习惯以春节大年初一为界来确定属相，所以这个问题也蛮难回答的。

老上海史料记载：“正月初一，鸡初鸣即起，正衣冠，拜天地、家庙、尊长后，以次拜邻里、亲戚。各投刺于门，曰贺岁。一日至三日，禁扫除。小儿竞击金鼓为乐。”儿时的年夜饭要有鱼、肉、鸡、蛋，砂锅里有爆鱼、肉圆、粉丝、菠菜、蛋饺、咸肉。“鱼”与“余”谐音，曾见大人接“财神”用活鲤鱼穿红丝线，贴红纸，号称“元宝鱼”表现出人们对财物富庶的企盼，过年留双鱼，讨个“年年有余”的口彩。过去大年初一沪上农家早饭称“年朝饭”，要吃干饭，素菜，有长梗菜（咸菜）、粉丝、油豆腐等，长梗菜、粉丝等忌弄断。初一不出门，初二开大门，客人来了泡杯糖茶，新年大家甜蜜蜜。行笔至此，忽闻敲门声，朋友陈兄送来一大盒宁波百年老店“缸鸭狗”汤圆，有豆沙、黑芝麻、鲜肉数款，虽然嘴上说着吃不再是春节的主角，年的味道却是一定离不了吃的，过年吃进嘴里的，都是蜜！

一年又一年的春运，犹如一场上演的亲情大戏，一张小小的车票，满载了人们奔向的同一个主题——回家。回家是幸福的，载着一路的爱回家，更幸福。

今夜注定是一个不眠的雨夜，我的心在这个苏北的小镇中却始终无法安宁，回家的往事历历如在昨日，又唤醒了我记忆，躲在回忆的梦乡里，不愿醒来。

妻子在深圳工作，而我在苏北的一个小镇当一个孩子王，春节前带着刚满5岁的女儿回家。坐南通-深圳K94列车。没有想到的是，女儿很长时间没有坐过长途车，坐了大概六个小时后，晚上九点左右，我在去完洗手间回来后，发现女儿突然晕倒失去知觉，还翻白眼全身抽搐。列车员意识到事态紧急，便立即通知了列车长。列车长看过后，立即命令列车员携同我把孩子带到餐车，自己立马回到舱内利用广播寻找医生救治。当时，孩子已经高烧到38.7摄氏度。车上

刚好有医生，查看后与机组人员一起立即采取急救办法救治，但由于列车上物资缺乏，且医生又不是主治儿童的医生，没法有效地退烧，最后医生建议赶紧下车治疗。听取医生的建议后，车长迅速联系上运转车长，通知前方车站立即准备好救护车救治。列车也

诉了妻子，妻子也是感恩不已。虽然这是铁路工作人员应尽的本分，也是他们工作的一部分，但是这样的行为依然让每一个受到帮助的旅客和看在眼里的旅客心里备感温暖。我们知道，在旅程道路上，永远有这么一群人关心我们、照顾我们。他们的辛勤汗水，隐含着一个个感人至深的春运故事。他们的言行，全国人民都看在眼里。他们付出的努力，应该得到我们的认可和赞赏。

团圆了，我们一家陶醉在真实的喜悦之中，忘记一切让我们劳累的事情。都说大恩不言谢，铁路员工给我女儿的爱我将永记心中。我要把发生在火车上的故事讲给我的学生听，以后我还要讲给我的孩子听，让这种新时代的爱心永远延续！

从绿皮车到大客轮，再到动车、高铁，速度越来越快，给回家的人们留出了更多时间在家过年。

像是知道事态紧急，飞快地行驶着。在南昌车站，车长和车站值班员将我与小孩送上了救护车。透过车窗我向乘务员们挥手告别，感激的泪水在眼眶里打转。车开走了，随后列车长关心的短信发到了我的手机上，询问孩子和我换车的情况，有没有安全到家。

回到家，这一路上发生的事情，我越回忆越是感恩这些好心人的帮助。我把经过告

沪上隆冬，阴雨绵绵。翻阅案头梁归智老师病重之际惠赠的几本著作，我顿时潸然泪下。“遗编一读想风标”，受教于老师的点点滴滴也浮上心头。

老师仙逝已经两个多月。梁老师是《红楼梦》研究专家，国学姚奠中先生的高足，国学大师章太炎先生的再传弟子。从太原到大连，再到圣彼得堡，老师从事高等教育和学术研究数十年，诲人不倦，桃李满园；精研《红楼》，著作等身。

三十多年前的大学新闻专业，“中国历代文学作品选”和“元明清小说”是必须修读的课程。刚刚研究生毕业，二十多岁，意气风发的梁老师主讲“元明清小说”。老师上课，不带教案，几张卡片，一支粉笔。才华横溢，口若悬河，是最受同学们欢迎和仰慕的老师。怎样才能拥有老师这样渊博的知识和深邃的思想呢？老师说，抄写是读书的好方法。精彩的字句、精彩的段落、精彩的论理结构，用本子把它抄写下来，一则增强记忆，二则加深理解，这些内容可以有机地融入自己的知识体系。这个方法，我一直在用，也一生受益。做实际新闻工作，做学术研究，我都坚持用抄写的方法汲取新知识和新思想。

老师一生致力于《红楼梦》研究，是探佚学派的一面旗帜。给我们上课期间，恰逢全国性的红楼梦研究会议召开。在新华社发布的会议新闻中，梁老师被誉为

为四位青年红学家之一。同学们纷纷购买梁老师的大作《红楼梦探佚》，请老师签字留念。老师给我写的是“探佚始知花有影，续貂焉得玉无痕”。对于学术研究，老师识见卓越，我受教于老师的第二个学习方法便是蚂蚁啃骨头法，也是我做学术研究最基本的方法。关于做学问，老师说，有的人聪明悟性很高，他可以轻轻松松做研究；有的人资质平平悟性差些，但凭着蚂蚁啃骨头的吃苦精神也能做出成绩。在新闻出版领域摸爬滚打十多年来，我走进学术研究领域。我自忖不是聪明人，所以总是用老师的话儆戒自己，只有坚韧、耐劳才能有所成就。选取研究课题时，我选择搜集资料相对困难的题目，前人畏烦、畏苦不愿涉猎的题目。研究过程中，每每到了艰难辛苦的关头，我就会想到老师教诲的蚂蚁啃骨头精神，坚持下去。十多年来，国家社科基金项目、教育部归国留学基金项目、上海市社科规划项目，我都有斩获。

最后一次请教老师，是我写剑桥大学一阙词中的一句“神佑王宠八百年，启蒙开智，文脉涌清泉”。原句是“似清泉”。老师说古体诗词不用“似”“如”字，要用动词。我便改成了现在的句子。如今，再有疑难可问谁？

老师教给我的学习方法让我受惠一生，在课堂上，我也会把这些方法教给我的学生，让更多人受益。师恩永在！

“熊熊烈火烧出天下美味，滚滚沸水煮尽人间佳肴”，清代进士严辰吟的这副对联，道出了火锅的真谛。尤其在冬夜，一家大小围炉畅饮，准备迎接红红火火新春的到来，真是温暖极了。

我在多个城市光顾过火锅名店，味道各有千秋，总体评价不错。但总感到，没有在家里吃得自在，也许“家”营造了吃火锅的最佳氛围。经过多次尝试，我摸索出自成一体的“鸳鸯火锅”。

火锅表面上看起来并不高深，食材处理也没有煎炸煮蒸的技术。但是，做火锅的学问主要在汤底。我事先会煲一锅猪骨汤或鸡骨汤，大约花一小时，用高汤作红汤底。除了葱姜外，还要在红汤内放入八角、花椒、桂皮、干辣椒、麻辣酱、老抽，边煮边涮。清汤就用白开水下锅，再加葱段、姜片、少许菜油和食盐，清汤底最能突显肉类的纯正原味。

火锅的蘸料也是有讲究的，调配得当能起到锦上添花的作用。我通常用七分的沙茶酱、三分的花生酱，再加上点儿生抽和清水搅拌，用温火煮沸熄火，撒入芫荽末，淋上麻油，香味扑鼻。

入锅烫涮的食材可随人意，包括牛百叶、羊肉片、牛肉片、猪肉片、鸡肉片、鱼虾等各种海鲜，以及番薯、蘑菇、萝卜等各类蔬菜。对于漂洋过海30年的我来说，吃火锅时也有美中不足——品尝不到新鲜的肉片。加拿大的食品卫生条例规定，超市只能出售冷冻的肉类。每次吃冷冻的羊肉片，自然会忆起北京“东来顺”、上海“洪长兴”的涮羊肉，那才叫真正的鲜嫩。

当然，吃火锅时豆腐是必不可少的，其嫩滑程度也是无可替代的，恰如朱自清先生在《冬天》中写到的：“白煮豆腐，热腾腾的。水滚着，像好些鱼眼睛，一小块一小块豆腐仰在里面，嫩而滑，仿佛反穿的白狐大衣”。如果有老豆腐更佳，煮的时间越长越好，豆腐块里出现一个个气孔，蘸上调料入口，味道好极了。

我的“鸳鸯火锅”深得亲友青睐，每年冬天常有人慕名登门而来。有一回，已工作的长子带回家六个高中好友，其中还有一名外国友人。火锅早已成了中国人、甚至亚洲人喜闻乐见的美食，而西方人习惯分食制，共享式的火锅根本不是他们的“菜”。

这群年轻人“各取腹所需，各吃口所长”，尽情享受着火锅的美味，谈笑风生，其乐融融。他们酒过三巡、菜过五味之际，我怀着好奇，询问这位外国同学的“读后感”。原来，他因为热爱中国文化，学会了用筷子，而吃火锅还是头一回。他说刚吃火锅时有点不自在，连筷子都不敢伸进锅内，也不习惯好几双筷子同时捞食物，好在都是同窗几年的朋友，很快就适应了，到后来大伙都争先恐后起来。最后，他笑着说：“并不在乎是否习惯吃火锅，主要是借热乎乎的气氛叙旧，有些同学住在美国，已经有好几年没见面了，彼此边吃边聊，是增进友情的好方法。”

他的话真是一语中的！火锅还具有强大的社交功能，完美诠释了中国人围炉团圆的精髓所在……

一年一度的春节又快到了，妻子正在厨房忙碌，飘来了火锅汤底的香味。在其他城市工作、读书的两个儿子，正走在回家团圆的路上。隔窗望着白茫茫的一片，耳边不禁响起白居易的诗篇：绿蚁新醅酒，红泥小火炉。晚来天欲雪，能饮一杯无？

## 载着爱回家

晓宇

像是知道事态紧急，飞快地行驶着。在南昌车站，车长和车站值班员将我与小孩送上了救护车。透过车窗我向乘务员们挥手告别，感激的泪水在眼眶里打转。车开走了，随后列车长关心的短信发到了我的手机上，询问孩子和我换车的情况，有没有安全到家。

回到家，这一路上发生的事情，我越回忆越是感恩这些好心人的帮助。我把经过告

## 十日谈

回家的路  
责编：史佳林