

我与朱逢博的三次合作

梁廷铎

我与朱逢博老师曾经在三部电影里有过合作。

1965年,上海天马电影制片厂从第六届“上海之春”的200多个节目中,选择了一些搬上荧幕,片名就是“上海之春”。其中有芭蕾舞剧《白毛女》、吕其明作曲的《红旗颂》、丁是娥演出的《芦荡火种》等。《白毛女》舞剧共选取了三场“北风吹”喜儿的独舞:“奶奶庙”;白毛女和黄世仁、穆仁智相遇,白毛女见仇人烈火烧,黄穆二人逃走;还有最后在山洞大春与白毛女以荷包相认,群众与喜儿相见走向洞外。芭蕾舞以伴唱形式出现还是第一次,伴唱者就是朱逢博。她的歌声与舞台上的舞蹈非常融合,唱出了人物的内心感情。

影片中,舞剧的音乐是要先期录音的。那天是在上影技术厂的录音棚里面,正式录音之前,录音师和乐队进行试音。这部影片的导演是桑弧老师,我是副导演,所以我在棚内,她就过来问我一些录音技术上的问题,其实她并不知道我是干什么的。我就请录音师来和她交流。朱逢博很谦虚地听着录音师提出的要求。第一段录的是“北风吹”,由于希望能够完美一点,前后录了好几次,朱逢博不厌其烦地进行录音,毫无怨言,表现了对工作认真的态度和高尚的情操,但我们这些“现场听众”也因此得到了最好的艺术享受。

影片拍摄时是播放先期的录音,所以朱逢博没有到现场,现场是由胡蓉蓉导演指导的。这一段合作可能朱逢博老师对我也没留下什么印象。事隔十多年,上世纪70年代末,我导演农村片《儿子,孙子和种子》,主题歌的作曲家杨绍倡和我研究后,请朱逢博来演唱。录完,厂里领导审查后,认为演唱的一些小地方还有待提高,于是摄制组又请朱逢博来补录一小段。那天正好是小年夜,大家都忙着要过年了,朱逢博非常大度地说,没关系,过年是年年都要过的,既然发现了一些问题,当然要补录得好一点,不要留下遗憾。工作完成后,厂里用车送她回去,要我也同车回家,厂里还要我将80元酬金交给她,她开玩笑地说,还给我压岁钱。那个年代,演员们非常敬业,从不计较报酬的多少。车到常熟路,朱逢博说我就在这里下车,买点花过年。于是,我们在年味较浓的小年夜告别并互拜早年。这是我第二次和她合作,也许她还有印象。

第三次合作是上世纪80年代,我为浙江电影制片厂拍摄农村儿童片《夜明珠》,有一场戏是农村孩子们为了要治好因公失明的老奶奶,划船到城里去寻找医生来,可是到了城里已是半夜,天又下着大雨,他们只好在雨中睡在医生的家门口等待天明。因为孩子们有点累了,在雨中就睡着了,这时配上“摇篮曲”甜美的歌声,就更动人丁,为影片增色不少。这段歌声是浙影厂的作曲家卢恩来请朱逢博唱的。因为当时我在杭州拍戏,而这首曲子是在上海录制的,所以我没有和朱逢博见面,可能到现在朱逢博也不知道这部影片的导演是我哩!

朱逢博甜美而又融入片中的充满感情的歌声以及她敬业的精神,给我留下难忘的回忆。

早晨醒来,察觉到右耳的异样,嗡嗡作响,仿佛阵阵潮水,从耳边漫过。我没有恐慌,仔细回想,或是昨晚洗发,有水流进耳朵。我猜测,内耳通向外界的孔道,一定覆盖了一层薄薄的水膜。我在朋友圈里写道:突然而至的耳鸣,潮水般的声音,在耳边呼啸而过,这是生命深处的鸣笛……或是有点诗意,有人点赞,可耳鸣绝非诗意的存在,它很快给了我痛楚的回应。

询问度娘,答曰感冒上火可能引起耳鸣。上火,在我的生命里,这似乎是一个常见的词汇。寒流侵袭肌肤,寒炸于火,嘴角会串起白色的燎泡;为杳无音信的稿件,凉夜愁肠千百转,眼眶内,燥热而疼痛,那是惆怅的“火”;上班下班,骑着电动小毛驴,穿过隧道,急速的咚咚声,似群马奔腾,隧道穹顶之下,时间空间,双重胁迫,人人渴望,变形异化成一根细瘦的绣花针,维系澎湃激昂的生活,日复一日的高节奏,内心由不得生“火”。今天,莫非这“火”攻于耳?

耳朵内的疾病,本是不该凭借想象和臆测,但我又幻想,熬一熬就过去,一觉醒来,病去抽丝,耳鸣消失。如嘴角边的燎泡,经过不忍触碰的痛疼,之后逐步缓解,数天磨难,那一小块肌肤,平滑如

健康

小排骨,也叫前排,是猪前腿位置的四排肋骨。它比肋排(中排)、大排(后排)的骨头多且粗,故肉量小,然而肉质相对娇嫩,适合红烧、酱卤、蒸炖。

糖醋小排算什么菜系的菜?恐怕没人说得清楚——实在因为东西南北不少见,每家每户多张罗,好比“吃瓜群众”,哪儿都有,哪儿都说自己正宗,哪儿都咬定本地就是发源地。

中国什么时候有了糖醋小排?我说不上来。

糖在中国被注意并且利用的记载,不算早:《诗经》提到了饴糖,《楚辞》提到了蔗糖(柘),西晋张华《博物志》提到了蜂蜜。

醋呢? 尽管它的“雏形”很多,称呼各异,出现时间也相当早(春秋),但比较靠谱的证据是南北朝时《齐民要术》面世从而带出具体作法。

正像两部列车在两条并行的轨道上行驶,倘若没有一种外力促使两者形成交叉关系,它们永远不会碰头。事实上,糖和醋的交集就是那样。有一种说法,用糖醋进行调味烹饪,始于编写《烧尾宴食单》一书的唐代宰相韦巨源。

那么,糖、醋、猪小排三者在唐代合作的可能有多大? 我想应该很小甚至不可能。据统计,《太

农村人冬天洗不上澡。所谓洗脸,也就是锅底下放一个温罐子,温罐子里的水温了,一家人靠这水洗脸,一条洗脸毛巾,洗得比城里人的脏抹布还脏。一个冬天不洗澡,孩子们的脖子上就挂了一个“黑项圈”,脚脖子上灰若褪下来,可以浇二亩肥田。

于是我们就想到矿区的澡堂洗澡。

矿区离我们家七八里地。这座煤矿叫前岭煤矿,前岭村就在我家附近,只有二三里地。矿区澡堂不是为我们开的,是为矿工开的,我们每次去洗澡,只能是偷去。

所谓“偷”,是偷偷地溜进去。矿区门口有把门的,趁他们没注意,或者他们在小屋子里聊天,或者

只留一个人看守,而恰巧他又要去打饭,我们就偷偷地溜进去。从门口到澡堂要翻过一段铁轨路,运送煤矸石的瓦罐车要从这里经过,路上铺满了黑黑的煤矸碎石,我们一路提心吊胆,脚步也如麻花一

耳鸣悲喜

关立蓉

睡眠不足,均可导致耳鸣,当然,也不排除身体其他疾病的暗示……我不再熬夜码字,我早早睡下。耳鸣,暗示我不是一个彻底健康的人。

我决定去医院。坐在医生面前,有一丝惶恐不安。女医生戴着淡蓝色的口罩,我看不清她的容貌。她拉过我的右耳,拿一只特制的小手电筒,朝里面照一照,蝉鸣声中,传来语气平静的天籁之音:没大问题,注意保持耳道干燥。医生转过身,在电脑上写:盯眸凝聚,阻塞于右外耳道内,诊疗室处置。

我在诊疗室门口等待,我从包里掏出一本辛波斯卡的诗集——《黑色的歌》,这本诗集,断断续续

平广记》中对唐代各种肉类的记述有105处,羊肉占47处,猪肉只有12处。而宋代御厨一年开销羊肉43万斤,猪肉只有4100斤。可见宋代或宋代之前,无论庙堂之高还是江湖之远,猪肉都不太受人待见,更别说是满

是苏东坡,亲自实践,亲自变革,并作《猪肉颂》大力揄扬,品尝猪肉才渐成气候。因此,糖醋小排的出现,大概率在苏东坡之后的几百年间。

当然,我们不能不考虑到另有一层传统文化因素的影响——《礼记·曲礼上》曰:“毋转饭,毋放饭,毋流歠,毋呿食,毋啮骨,毋反鱼肉,毋投与狗骨。毋固获,毋扬饭。饭黍毋以箸。毋嚅羹,毋絮羹,毋刺齿,毋歠醢……”饭桌上不啃骨头(毋啮骨),被作为重要的礼仪规矩传承下来。不破这个范式,糖醋小排怎能“扬眉吐气”?

除此,小排骨受到追捧,一定还要满足以下两个条件中的一个:一是想吃大肉而吃不上,只得退而求其次;一是吃多了大肉想换口味,调转方向。前者的场景我们很熟悉:囊中羞涩时,尝鼎一

泛着气泡与白沫,但我们仿佛飘进了天堂。等泡得差不多了,就反复在身体上搓灰,那灰好像搓不完的。有几个乡下孩子相互搓起背来,身体弯得像拉满弓的。我从来不让别人搓背,也不给别人搓背,自己躺在水里面,慢慢地享受着。

这时候一群褴褛的人走进来,头上顶着矿灯,除了矿灯和眼睛是亮的,他们从上到下都是黑的。褪下“全副武装”,跳进池子里,一池水更黑了,像酱油。

我很羡慕他们,他们不用偷偷摸摸洗澡,可以光明正大。他们褪去满身的脏垢之后,露出真面目,原来个个是英俊小伙,皮肤原来是白的,有的还有胸毛呢。走出澡堂,我依然看见他们,端起大缸子,里面盛着豆芽菜和肉片,吃着胖胖的白面馍,这是我享受不到的。我的肚子饿得咕咕叫。路过井口的时候,恰好铁罐车上到井口来,车门打开,又一批满脸脏黑的人踢里踏拉走了出来。我感觉到我和他们的明显差异。他们很骄傲,很自豪,是工人,是公家人,是每月可以数着大把票子的人,是十里八村羡慕的人。若一个乡下小子长期找不到媳妇,一旦托关系当上了矿工,那媳妇会自动地踏破家门。离开

到矿区澡堂洗澡

七夕会

读了好久。

我翻到动人的诗句:风弯折树干/花瓣从树梢洒落/太阳如此令人感动……终于轮到我,我躺在铺着洁白床单的诊疗床上,床边有一台立式诊疗器械,医生抽出一根极细长的管子,一股强大的气流吹进右耳,有点疼痛,我本能地抬起右手,试图抵挡不断移动的长管。机器轰鸣,但我听清了医生的话:“别动,马上就好。”一切安静下来,我看见床头一张白色餐巾纸上,有一小块黄色的水斑痕迹。医生说,这就是从我耳里抽出的。原来真是有水入耳!出了诊疗室,一种从未有过的舒适在身体里弥漫,我在医院的长廊上跑来跑去。我听见人们带着笑意的声音,清晰而巨大。

回去的路上,经过景观河边的芦苇丛,冬日时路过,地面之上,一片萧瑟,谁知道,它潜滋暗长,盘根错节的根系,蜿蜒逶迤,酝酿着生命的风暴。此刻,我的听觉,变得异常灵敏,我听到芦苇丛中,蛙虫鸣唱,野鸭的翅膀划过水流的声音;我听到风吹过苇叶,此起彼伏的绵长的声音,如一片乐海,声威远大。突然想起孟子的话,观水有术,必观其澜。悲与喜都是人生的波澜,不管遇到什么样的地势,带一颗平常心,奔流不息吧。

糖醋小排

西坡

边的才是活肉,更好。

就小排的“归宿”而言,尽管粉蒸小排、炖小排汤、椒盐小排、照烧小排等都让人无法拒绝,但,糖醋小排无疑是最好的安排。

梁实秋先生说过一件趣事:“一位外国朋友告诉我,他旅游西南某地的时候,偶于餐馆进食,忽闻壁板砰砰作响,其声清脆,密集如连珠炮,向人打听才知道是邻座食客正在大啖糖醋排骨。这一道菜是这家餐馆的拿手菜,顾客欣赏这个美味之余,顺口把骨头往旁边喷吐,你也吐,我也吐,所以把壁板打得叮叮当当响。不但顾客为之快意,店主人听了也觉得脸上光彩,认为这是大家为他捧场……”(《吃相》)在这样的餐馆里这样吃糖醋小排的食客,其做派透露了地位、层次大概不会太高,他们之所以如此偏爱糖醋小排,想必已经具备“突破范式”和“吃多了大肉想换口味”两个前提条件。

糖醋小排是一道家常菜,烹饪上,按部就班、一丝不苟,行;马

我们仿佛飘进了天堂。等泡得差不多了,就反复在身体上搓灰,那灰好像搓不完的。有几个乡下孩子相互搓起背来,身体弯得像拉满弓的。我从来不让别人搓背,也不给别人搓背,自己躺在水里面,慢慢地享受着。

这时候一群褴褛的人走进来,头上顶着矿灯,除了

井口,他们就吹起了口哨。我尾随在他们身后,跟了很久,这时候肚子又咕咕咕地叫起来。

出矿门的时候,看门的连问都不问。看门的人有的严,有的不严,有时候严,有时候不严。我碰到过一次严的。那回矿区聘了一群年轻的来把门,据说是附近村的流氓,用我三叔的话说,就是“吃狗屎不就蒜瓣的”。我趁他们烤火的当儿溜进去,溜进去一半了,“喂,干什么的?”我赶紧跑,但一个小伙子追上来,像老鹰抓小鸡一样地把我抓进小屋里,“跪下!”让我跪下?我不。一个小伙子朝我腿弯一踹,把我弄跪下了,还用

电棍指着我,“老实点!”我平生第一次受到这样的侮辱,我是老实巴交的乡下孩子,竟接受这样的惩罚!接着他们对我审讯。“哪个庄的?”“小李庄的?”“你父亲叫什么名字?”问

袭人在杨宪益译本中被音译为Xiren,译者可能怕读者不懂,还专门加一个注释assail men(袭击人),活蹦乱跳一个孙二娘,夏金桂形象。霍克斯将之译为Aroma(浓烈的香气),为何不是scent或fragrance(清香)?

“袭人”语出“花气袭人知骤暖”,这是春日热烈的,而不是清幽的。晴雯被王夫人逐出贾府后,宝玉望着一株枯萎的海棠大哭,说晴雯命不久矣。袭人非常妒忌,脱口而出,晴雯是什么东西。可见在宝玉心中,袭人不是海棠。

海棠是什么?海棠是苏轼笔下,香雾空蒙、月人游廊之时,持烛夜探。海棠

范若恩

银烛高烧,微香暗侵襟袖。盈盈一点芳心,占多少春光,问卿知否?红妆莫斗。谁得似、净骨天然清瘦。神娟韵秀。雅称个、花仙为首。还要倩、流水高山,花前慢奏。

这海棠,并非那热烈的香气。霍克斯读懂,他的袭人,名字就为浓香。

马老虎、得过且过,也行,只是,吃到嘴里,便呈云泥之别。

拿得出手的糖醋小排,至少是,滋味——酸不过度,甜不逊让;颜色——深不至暗,浅不至薄;外观——身材匀称,饱满精神;口感——扎实而又锁定水润,酥嫩而又富有弹性。

为了达标,如今的糖醋小排引入肋排,以浇灭顾客对于食材过分“骨感”的恼火。名虽不正,言尚可顺。

为懒人计,传统经典的糖醋小排可以尝试“华丽转身”,比如,《随园食单·排骨》介绍过一种怪诞做法:“取勒条排骨精肥各半者,抽去当中直骨,以葱代之,炙用醋、酱,频频刷上,不可太枯。”此法可鉴,无非多加一份砂糖而已。

小说《沉香屑·第一炉香》开头一节,细腻地描绘主人公薇龙“端着自己”时的心理状态,于是一句“‘非礼之言’蓦地兜上心来”:“如果湘粤一带深目削颊的美人是糖醋排骨,上海女人就是粉蒸肉。”

对于自己究竟应该定位于“糖醋排骨”还是“粉蒸肉”,薇龙显然拿捏不定。那么,如果咱们声称喜欢吃糖醋小排的话,是否就意味着也喜欢湘粤女人?

这道题,无解——尤其面对自己的非湘粤籍爱人的时候。

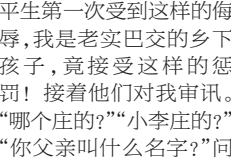


古晏画乡

夏贺新作

我父亲叫什么名字? 已经很久没人问我父亲叫什么名字,我父亲已经死了好几年了。我吞吞吐吐说起我父亲的名字。“啊,原来是李老师的儿子,快起来。”那青年突然对我和蔼起来,“去吧。”这次我又美美地洗了一次澡。

后来,我的高中也在这矿区附近。我们常常跟着数学丁老师赶在晚上进矿区洗澡。丁老师已经跟看门的很熟了,每次进去的时候递给看门的一支烟,说上一两句话,于是我们大摇大摆地进去,痛痛快快地洗澡,等洗好澡,走出矿门,我们心情异常舒畅,还跟丁老师一起唱“走在乡间的小路上,暮归的老牛是我同伴……”



无香,这香是一缕精魂。是《红楼梦》中海棠诗社歌咏的冰玉栽培,秋阶露生。这里录一首清代命运最像黛玉的王妃顾太清的词:

初晴新雨后。乍洗褪胭脂,缟衣妆就。东风倦倚,憨憨态、不管敲残更漏。嫩寒天气,正睡稳、乌衣时候。深夜静、

银烛高烧,微香暗侵襟袖。盈盈一点芳心,占多少春光,问卿知否?红妆莫斗。谁得似、净骨天然清瘦。神娟韵秀。雅称个、花仙为首。还要倩、流水高山,花前慢奏。

这海棠,并非那热烈的香气。霍克斯读懂,他的袭人,名字就为浓香。