

中國好聲音

翟 傑



上周四（三月二十三日）晚，中國男足在長沙一比零擊敗韓國隊，拿到了本屆十二強賽的首場勝利，延續着進軍二〇一八年世界杯的希望。球迷的激動不必多言，就連平時不怎麼關心足球的民衆，一時間都群情激昂，紛紛為國足點讚。

這不是一場普通的比賽，他承載着中國人超乎尋常的期待。為什麼？一方面，比賽的輸贏關係到中國隊是否有機會進軍明年的世界杯。另一個原因，它還牽扯到一個「面子」問題。自從「薩德事件」之後，無論是中國政府還是普通民衆，都對韓國政府的做法表達了強烈不滿，不少地方出現了抵制韓貨、抵制韓劇的聲音，網絡上、新聞中不斷放出韓國在華店面人跡罕至的圖片。在關乎國家命運的事件上，國人表現出的萬衆一心令人感動。再說這場比賽，中國隊贏了，隊員們拚出了血氣，這樣的勝利，贏得提氣，這樣的時刻，最是解氣！

我沒有親臨球場，但在電視機前，我分明看到球員在場上奮力拚搶，聽見現場球迷的齊聲吶喊：中國隊，加油！中國必勝！這慷慨激昂的聲音從長沙賀龍體育場傳出來，傳到長城內外，傳到大江南北，這是當之無愧的中國好聲音！

就在剛剛閉幕的全國「兩會」上，我還聽到了很多中國好聲音。李克強總理在作政府工作報告時說，今年網絡提速降費要邁出更大步伐，年內全部取消手機國內長途、漫遊費；堅決打好藍天保衛戰。對偷排、造假的，必須嚴厲打擊，對執法不力、姑息縱容的，必須嚴肅追究，對空氣質量惡化、應對不力的，必須嚴格問責。全社會不懈努力，讓人們呼吸健康的空氣；「港獨」是沒有出路的，我們對香港保持長期繁榮穩定始終充滿信心……這一句句鏗鏘有力的中國好聲音，使場內的與會者掌聲雷動，讓場外的民衆拍手叫好。

中國大地上從來不乏好聲音。民族英雄林則徐的「苟利國家生死以，豈因禍福避趨之。」是一身正氣、無私無畏的好聲音；梁啟超先生的「美哉我少年中國，與天不老！壯哉我中國少年，與國無疆！」是催人奮進、鼓舞人心的好聲音；烈士王成的「爲了新中國，向我開炮！」是視死如歸、精忠報國的好聲音；毛澤東主席的「中華人民共和國，中央人民政府，今天成立了！」是當家作主、開創紀元的好聲音；田漢先生的「起來！不願做奴隸的人們！把我們的血肉，築成我們新的長城！」是團結一心，頑強不屈的好聲音；黃霑先生的「洋裝雖然穿在身，我心依然是中國心，我的祖先早已把我的一切，烙上中國印。」是直抒胸臆、不忘初心的好聲音；蔣開儒先生的「我們唱着東方紅，當家作主站起來，我們講着春天的故事，改革開放富起來。」是繼往開來、再創輝煌的好聲音……

每個人的身邊都會有好聲音。那天，我騎着自行車到單位上班，發現前面圍着一群人。原來，一位司機不小心撞到了一位行人，行人的腿卡在了車底下而動彈不得。這時，有人組織大家趕快把車抬起來，我也停下車子過去幫忙，人陸續多了起來，爲了方便一起用力，有人喊起了號子：一二三，一二三……終於，車子被抬了起來。載着傷者的車遠去了，「一二三」的號子依舊在我的耳畔迴盪。我想，這不也是中國的好聲音嗎？

爲球場上的隊員加油吶喊，是好聲音；裝着人民的政府工作報告，是好聲音；受人幫助，說一聲「謝謝」，是好聲音；圖書館、電影院不喧囂、不談笑，同樣也是好聲音……

願你我，都能發出讓別人感到身心愉悅、充滿正能量的中國好聲音。「聲」動別人，也能生動我們自己。

紀錄片中的詩與遠方

遐 邇



茂密的叢林中、陡峭的岩壁上、荒涼的野地裏，兩三名穿着樸素的人在執著地探尋着什麼；鏡頭回拉，磅礴的山嶺由近而遠呈現在你眼前。你以爲自己在看《Discovery》？其實，這是廣東衛視剛剛收官的六集紀錄片《秘境神草》熱播中的片段。在這部豆瓣評分八點五的紀錄片裏，觀衆看到了絕美景致中採藥人與本草的動人故事。（三月十八日《北京日報》）

在這部被稱爲「用生命拍攝」的紀錄片中，《秘境神草》講述了三十多戶人家與三十多種本草之間的故事。在我們的習慣思維中，紀錄片沒有什麼驚奇的故事，更別說有什麼詩意和遠方了，其實，那是你沒有看到好的紀錄片，或者你沒有看到用心用生命拍攝的紀錄片。《秘境神草》就是一部讓人驚艷而脫俗的紀錄片。拍攝《秘境神草》耗時三年，跋涉八十萬公里，團隊足跡遍布橫斷山脈、怒江大峽谷、塔克拉瑪干大沙漠、神農架國家自然保護區、龍門山斷裂帶、呼倫貝爾大草原等，涵蓋了冰峰雪嶺、高嶺陡壁、江河峽谷、大漠深處和原始森林。其中不僅有堪稱仙境一樣的美景，也有驚世駭俗的神奇故事。

《秘境神草》雖然是一部紀錄片，但比其他那些爛俗的神劇，更有景美人美故事美。導演呂島確定拍攝本草這個題材後，就有了差異化的考慮，那就是「長在人跡罕至地區的本草」。這不僅是給拍攝帶來了難度，也給觀衆帶來不同的觀察視角，本草在險峰，美和詩意也在險峰。在拍攝苦西絨村切布一家採挖冬蟲夏草的故事時，四周的山坡上傳來了狼群的嚎叫，切布一家和村民衝出帳篷，拿起手電筒和藏刀，向四周山坡打照明、呼喊，狼群才退去。這是多麼驚心動魄的畫面啊！居住在雲南西北部三江並流地帶怒江大峽谷的阿梅與小和青梅竹馬，當兩人在通往峽谷山巔的小道上，一邊尋找松露，一邊唱着情歌，多麼的富有詩情畫意啊。

欣賞到這麼好的紀錄片，我們不由得會想動輒幾千萬或幾億的影視作品爲什麼卻很爛，小成本的紀錄片爲什麼拍得如此美而動人呢？原因就一個，紀錄片認真去拍了，甚至冒着生命危險，而影視作品沒有認真去拍，替身多得數不清，演員不背台词全用配音，幾十部片子不同的故事卻是同一個人的聲音！沒有匠心的電視劇，哪裏來的詩意！與爛劇神劇比起來，近年來優秀的紀錄片不斷增多，多是較爲吸引人的對人文或是生活的探討，比如《舌尖上的中國》、《我在故宮修文物》、《秘境神草》等等，或以優美的鏡頭，喚起人對自然的情感；或以豐富的乾貨知識，獲得比看書更爲有趣的體驗；或以莊嚴的語言，帶給人精神上的洗禮。

《秘境神草》是一部在本草文化中傳承華夏文明的紀錄片，由於有工匠精神，因而備受關注。目前，《秘境神草》第二季已經在籌備中，呂島導演透露，將在故事性和思想性上做深做厚，「大自然永遠是最眞的，因爲它接近人們的心靈嚮往。」是的，大自然不會慢待每個敬畏自然的人，大自然也最懂感恩，你投桃大自然就會報李。有的演員不知道尊重藝術，結果拍攝出來的影視作品，只能是爛片爛劇。而拍攝紀錄片，由於用心了，拍攝出來的片子也特別感人，紀錄片儘管缺乏故事情節，但一樣可以感動觀衆，一樣可以有詩意和遠方。讓我們把對影視作品的期待，給紀錄片及其工作人員吧，紀錄片不只是傳承文明，也有詩意和遠方。



「我已經會燒開水啦！」

劉荒田

這是我從剛剛收到的電郵裏讀到的，寫信的不是幼稚園的孩子，而是七十開外的資深母親——於我亦師亦友凡三十年的王渝大姐，前些天她從紐約飛來西海岸看望獨生子。我笑得幾乎岔了氣。可以和這一妙語比肩的，似只有上世紀八十年代美國熱門肥皂劇《誰是老闆》（Who is the boss）中，女性「老闆」在家裏得意洋洋的宣告：「我會打雞蛋啦！」

她還寫道：「兒子的公寓設備好極，連圖書館都有，其他如網球場，運動室，熱控室更不在話下了。我覺得像住進了五星級賓館。兒子嘆氣說自從我來到，他活得像奴隸，警告我以後不可單獨前來，必須帶上他的老爸好供我驅使。」

王渝是詩齡超過一個甲子的詩人，後來改寫小品文，最近出版了《碰上的緣分》（收入大象出版社的《副刊文叢》）。她在香港《大公報》開的專欄，有許多篇什拿自己開涮，「我已經會燒開水啦」式自嘲比比皆是，教我笑疼了肚子。諸如：「我第一次聽見兒子說『我媽媽最會』，

是他剛進幼稚園的時候，和幾個四、五歲的小夥伴談論媽媽的烹調手藝。他們紛紛得意地表揚：我媽媽最會做漢堡包；我媽媽最會炸薯條；我媽媽最會烤蛋糕。忽然聽到兒子很驕傲地說：『我媽媽最會煮蛋。』後來繼續不斷聽到他說：我媽媽最會迷路，我每次帶她回家；我媽媽最會吃糖糖，吃好多哦；我媽媽最會忘記，總是找不到東西；我媽媽最會追鴿子，一直追一直追；我媽媽最會摔跤，滑雪的時候摔很多很多跤。」（《我媽媽最會》）

我一直以爲，這才是正宗的幽默，它的根基在詩性的真純，失去這一依託，難免爲笑而笑，失手在造作。其次，在於自剖的勇氣，不怕出醜，以取笑自己爲樂。三，就是悟性，能把可笑之事說得一本正經。所謂「冷面笑匠」，形諸文字，就該這般充滿稚氣和溫情。天真不是不通人情，她已把世故三昧融會其中。這位從小有外號「兩隻左手」，「在別人家不敢動，不想動，更不是搭架子，實在是怕打破別人珍貴的東西」的人物，寫出了當今少人企及的地道小品文。中國古典小品文以明末清初爲頂峰，但也未必有她的諧趣；《笑林廣記》又失諸油滑。我認爲她的

風格，近似西洋的大家，如蘭姆，王爾德。

我笑罷，轉而自問：「燒開水」果真容易？以柴火燒，以煤氣灶或電爐燒，確實是。設若你剛剛買了一個含最新科技的電子暖水瓶，要拿它燒開水，以我的經驗，須先仔細閱讀說明書，如果是英語，怕有幾個單詞要查字典。再研究熱水瓶上的標誌，學會按鍵。多年前，我就是這樣，研究了半天才燒開一壺水。其他，如開電視機，使用數碼照相機，還有電冰箱，五花八門的遙控器，簡單的「調校」，如按開關鍵，定時，我這等三腳貓，總要經一番折騰。最麻煩的是電視機，安裝了串流設施，選擇頻道，節目的空間無疑大大擴展，但不費一兩個星期作研究，演練，選台，定時收看，回放，預設錄影等功能，就是學不來。

從總趨勢看，「零科技」人，如我，日常生活中遇到的新問題將越來越多，到非擁有「第三條腿」不可的老邁之年，恐怕連植入電腦晶片的高級柺杖，也要進訓練班拿到證書後才有資格使用。如欲以一變應萬變，那就是：效法「已經學會燒開水」的朋友，對變異不居的人生，抱豁達的態度。

淺談張幼儀

陸琴華



張幼儀是徐志摩的原配夫人，兩人於一九一五年十二月五日（陰曆十月二十九）結婚，那時張幼儀才十六歲。婚後不久，徐志摩另有所愛，跟張幼儀協議離婚。離婚後的張幼儀不怨天不怨地，扮演多重角色，承擔養兒育女、贍養公婆，開創家業等重要責任。

婚後的張幼儀先後爲徐志摩育兩個兒子，長子徐積楨（乳名阿歡）生於一九一八年。次子彼得（徐德生）生於一九二二年的德國柏林。只是彼得三歲時，也就是一九二五年，死於腹膜炎。俗語有相夫教子說法，張幼儀被丈夫徐志摩遺棄，沒有遠走高飛，另尋他途，而是留在徐家繼續撫養和教育她和徐志摩共同生下的兒子——阿歡。張幼儀出生在上海寶山的一個大戶人家，曾就讀於蘇州女子第二師範一段時間，初識文墨。張幼儀忙完家務以後總要不失時機地教兒子阿歡讀書認字。到了該上學的年齡，就送兒子進學校接受正規教育。她爲了按照自己的方式教育兒子，說服徐家父母讓她帶阿歡到北京讀書，阿歡中學畢業了，張幼儀根據兒子的興趣愛好又送兒子阿歡到交通大學念土木工程。一九四七年徐積楨赴美留學，在哥倫比亞大學和紐約科技大學攻讀經濟和土木工程，先爲土木工程師，後從商。阿歡不論是學有所成還是事業有成都得益於張幼儀的精心照料和諄諄教導。

徐志摩父親叫徐申如，當時他已經是江南富商之一，開辦的企業有電燈廠、蠶絲廠、布廠、徐裕豐醬園、裕通錢莊等。離婚前，張幼儀作爲徐家的兒媳規規矩矩，嚴守婦道，不越雷池一步。跟徐志摩離婚了，仍然有很長一段時間足不出戶，在養育兒子的同時照顧公婆，徐志摩父母深受感動。一九二六年，張幼儀回國，徐申如夫妻就將張幼儀收爲乾女兒，徐申如將家產分成三份，兒子和陸小曼一份，孫子和張幼儀一份，老兩口一份。一九二七年初，張幼儀母親去世，張幼儀帶着阿歡回上海奔喪，從此定居在徐申如送給她的上海海格路一二五號（今華山路園區）的豪宅中。一次，徐申



▲張幼儀與徐志摩

資料圖片

如夫妻要求跟張幼儀與孫子阿歡一起居住，那個時候徐志摩和陸小曼已經結爲夫妻了。爲了避免尷尬，張幼儀表現出一般人難以有的大度胸懷，建議徐申如夫妻先回老家過一段時間，等到徐志摩和陸小曼北上了，再到孫子阿歡這裏來。在努力孝敬公婆的同時，張幼儀還不忘協調徐家人之間的關係。徐志摩父母到了老年身體不是很好，需要人照顧，張幼儀在自己的住處旁邊另外蓋了一幢房子，接徐志摩父母跟自己住在一起，繼續承擔贍養徐志摩父母的義務。那個時候，張幼儀已經打造了一個新天地，有了一份屬於自己的事業。

說張幼儀是女能人，女企業家一點兒不過分，經營企業的能力不讓鬚眉，這在舊中國難能可貴，令那些巾幘汗顏，就是一些鬚眉男子也是自愧不如。比如一九二七年張幼儀創辦上海雲裳服裝公司，據說這是當時舊中國第一家服裝公司，生意火爆，引人注目。後來她又成爲中國女性主持銀行的第一人。在銀行裏做事，張幼儀的金融才能得到淋漓盡致的發揮。在上海銀行界嶄露頭角，名噪一時。一人炒股全家不安，道出了炒股給一些人帶來的煩惱和不安。張幼儀卻能在股海裏叱咤風雲，傲立股頭，在變化多端的股市裏遊刃有餘，賺了不少錢

。戰爭期間，她囤積軍服染料，等到她把囤積的軍服染料賣出時，其價格已經翻了一百倍，猛賺了一把。一九三一年十一月十九日早八時，徐志摩搭乘中國航空公司「濟南號」郵政飛機由南京北上，途經濟南黨家莊，因飛機失事，徐志摩不幸罹難。陸小曼生活自此陷入低谷，張幼儀就按期每月還寄錢給陸小曼，以解陸小曼的後顧之憂。張幼儀不計前嫌，原諒徐志摩對她的傷害，台灣版的《徐志摩全集》也是在張幼儀的策劃下編纂而成的，目的不爲別的，就是讓更多的後人閱讀徐志摩的著作。

一個人能承擔多大的責任，就能取得多大的成功。該盡的責任，張幼儀盡了，甚至不該盡的責任張幼儀也盡了，這怎不令世人刮目相看呢？這正應了梁實秋在他的《談志摩》一文裏說的話：「凡是盡了責任的人，都值得令人敬重。」對此徐志摩也不無動容，他在寫給陸小曼的一封信裏抑制不住對原配夫人張幼儀的稱讚：「C（張幼儀）是個有志氣有膽量的女子……她現在真是『什麼都不怕』。」梁啓超也說：「人生須知負責的苦處，才能知道盡責任的樂趣。」張幼儀在備嘗被徐志摩遺棄的痛苦和無奈的同時，也一定嘗到了盡責任的樂趣。

驢肉火燒

章良秀



工作原因，我經常到外地出差。每到一處，總要找機會去尋覓當地著名小吃，這成了我出門在外的一大愛好。

保定的特色美食，留給我印象最深的是驢肉火燒。「天上龍肉，地下驢肉」，是人們對驢肉的最高讚譽。驢肉火燒，是保定的特色小吃，有着久遠的歷史。所謂驢肉火燒，就是把做熟的驢肉夾到火燒裏面食用，火燒口感酥脆，驢肉鮮嫩可口，二者相得益彰。

初次品嘗驢肉火燒是在十年以前，我遊走在保定街頭，見到路邊的驢肉火燒攤次櫛比，便好奇心地停步，親眼目睹了其製作的全過程。首先將麵粉放入溫水中和成麵團，放水要適量，水少麵硬，水多麵軟。之後，將麵團放在陽光下晾曬半個小時左右待其發酵，等發酵得差不多了，再放於案板上進行揉擰，然後分成大小等同的劑子（若干小的麵團），爾後灑上一些白芝麻，再將一個個劑子擀成扁扁的麵餅，接着再黏上一層芝麻，做完這一切，就可以把它們分別貼在鍋腔子中烘烤了，過幾分鐘就要把火燒翻一下，加熱另一面，如此反覆。十幾分鐘之後，一鍋火燒就做好了。把兩面微黃的火燒從中間劃開，根據顧客不同的口味酌情加入熟驢肉以及青椒等輔

料。剛取出的火燒外面泛黃酥脆，裏面肉質細嫩，一口咬下去，綿軟的驢肉連帶着香酥的火燒，再加上青椒的一抹清新，味道真是美極了，有時油都會順手流下來。那次，我爲朋友打包帶回幾個驢肉火燒，但是因爲放的時間長了，火燒變得蒼實起來，肉也有些發膩，遠沒有剛做出來的好吃。

不止保定的驢肉火燒，河間（隸屬於河北省滄州市）的驢肉火燒也是名聲在外。兩者的區別在於，河間的驢肉火燒，選用的是渤海驢（醬製，肉是涼的），保定的驢肉火燒，選用的是太行驢（滷製，肉是熱的）；河間驢肉火燒是長方形的，因用油麵皮數次摺疊之後做成，故油香較重，保定驢肉火燒是圓形的，餅上撒下芝麻，所以麵香較重。

如果要問哪種驢肉火燒更好吃，那就得看個人的不同口味了。值得肯定的一點是，吃驢肉是好處多多的，牠高蛋白，低脂肪，高氨基酸，低膽固醇，並且含有動物膠，骨膠原和鈣等成分，對動脈硬化、冠心病、高血壓有着良好的保健作用。還有就是，牠們的身世都不可小覷。據說，朱棣當年在爭奪天下的過程中，在保定一帶打了敗仗，士兵眼看就要餓死了，他便下令把馬殺了然後將肉煮熟，夾着當地的火燒一起吃下，結果味

道還不錯，於是當地老百姓開始做「馬肉火燒」，馬肉火燒因爲曾經被皇上吃過一時聲名大振。可是帶兵打仗需要馬匹，後來朱棣就下令改吃驢肉，沒想到比馬肉更好吃。從那以後，保定驢肉火燒就流傳開來了。再說河間火燒，相傳乾隆皇帝當年下江南經過河間，在一農家吃了河間驢肉火燒之後，甚是高興並爲其賦詩一首：河間處處馬驥旺，巧婦擀麵似紙張。做出火燒加驢肉，一陣風來一陣香。

驢肉火燒這一華北地區極爲流行的傳統小吃，經過河北人民的不斷發展和推廣，如今終於使它聞名大江南北，遍布祖國各地。

►保定驢肉火燒

▼河間驢肉火燒

作者供圖

