

耳听八方

王璁的标准爵士歌曲

李皖

爵士乐有门槛。本来，它就是一批黑人音乐天才傲视人间、轻蔑平庸的产物。他们或在油腻腻的下层舞厅里吹出暗喻情色的、妙不可言的舞曲；或沿着和声的暗道，演奏出让别的乐师摸不着头脑、又惊艳莫名的奇异变奏——并且，这是在的一瞬间，即兴地，一边听一边反应，两个人或一群人，合作地完成的。

由于这门槛，不像流行歌曲、民谣、摇滚乐，迅速地被引进、发展，在国内掀起一波波热潮，中国爵士乐的发育、演进一直隐而不张。在大众的视界上，他们都像是地下工作者。

王璁这一张《盛放》，准备了20年。对于她自己，一位爵士歌曲的演唱者，从涉足初始，到终于有足够的内在力量绽放，其间有20年的时间。对于录音师杨震，从开始录音生涯，发心做一张“真正的爵士乐唱片”，而非“仿爵士”“有爵士风味”的东西，到这张“真正的爵士乐唱片”终于摆在你我面前，前后，也差不多有20年。

套用爵士乐的一个术语，《盛放》是一张标准爵士曲（Jazz Standard），爵士乐在其诞生迄今差不多100年的光阴里，留下了无数珠玉。那些被音乐家们推崇、反复演奏，也被听众们耳熟能详的曲目，被俗称为“标准爵士曲”。王璁的曲目选择，基本上是在这里。

这些选择，显示了王璁的眼光和视野。它是准确的，又是开阔的。准确，因为专业修养；开阔，因为丰富的历练和多语种演唱的能力。专辑中既有经典的美国爵士歌曲，比如如雷贯耳的塞隆尼斯·蒙克《午夜梦回》（Thelonious Monk: Round Midnight）、艾灵顿公爵《这不算什么》（Duke Ellington: It

Don't Mean a Thing），也有来自法国、意大利、巴西、墨西哥的作品，更有对古典音乐家拉威尔的改编和阐释。作曲的大都是宗师级人物，曾引领时代和地域风气，代表了一时一地；而作品全都是杰作，是名作和经典，历经颠扑，当得永恒，在爵士乐历史上具有开示、典范、呈现爵士魅力的意义。

选曲显示了标准，而演唱、录音，予以标准的实现。由此从曲目、演绎、录音三个维度，立起爵士乐的标高。

《跟我走》（Via con Me）最能显示这三重标准的达成。其中的人声和每一件乐器，颤音琴、钢琴、小号、倍大提琴、鼓，声音比例和质感各得其所，尽得其所。这首由意大利老烟嗓保罗·康特（Paolo Conte）词曲的名作，曾被选为电影《法式亲吻》的插曲，极具浪漫气氛。王璁的唱，注重语气的把握，突出了诉说、倾吐、情爱的细节感。“走吧走吧，跟我走吧”的邀约，轻轻地，生怕力量重了碰伤似的。“我会梦见你，跟你俏皮地哼着哒滴滴嗒嗒”，假声与小号号升，有一点儿险，却无比轻盈——恰似那一颗正飞跃的心，似是祈祷，似是美梦，似是正在经历的好时光带入美梦。

艾灵顿公爵的《这不算什么》，人声比例按适度放大，占据优势将斑斓的、火热的乃至是原本强劲的配器统率起来，静中制动，热烈却从容，这是录音之功。法国“国民歌王”夏尔·德内的《祝你得到爱》（Charles Trenet: I Wish You Love），曲调最能体现爵士乐的那种专长，而配器、演唱及其声场，完美地演绎出这种专长；人声与小号稳稳地漂浮，优雅地滑翔，像是雪花、小鸟；又像是被上帝赐福的空气，空气中一股暖流托举一片羽毛，平稳地，捧向那光亮来处。

《灯影交辉》（The Lamp Is Low），拉威尔，古典音乐里的法国人，驶出了古典，变得蓝黑；从首句首个音符，即沉入深深的蓝调旋律，这是只有训练有素的、具有音乐家思维的歌手才做得出来的。委拉斯凯兹《深深一吻》（Consuelo Velazquez: Besame Mucho），上世纪最醉人的情歌，拉美世界的爱情绝唱，对爱充满渴望，对生命怀着贪心，这回变成了五拍子。拖慢一拍之后，这首脍炙人口的世界名曲被刷新了味道，少了三分迫切，多了两份温柔。蒙克《午夜梦回》以音乐还原了午夜里的深潜思绪。那空虚却充满神秘、神魂的午夜时空，被钢琴、颤音琴、倍大提琴铺陈，被小号的突如其来笔点化。生命来过，我们听到它，感觉到那生命在声响起、在时空中流淌。它来过，生命来过，音乐如此真切，这一点断不虚妄。

在听“波萨诺瓦之父”、巴西巨匠安东尼奥·卡洛斯·乔宾《一个音符的桑巴》（Antonio Carlos Jobim: One Note Samba）时我意识到——爵士歌曲的单纯主题。这是这唱片的作者无意中展示的一个关于爵士乐的小秘密。爵士歌曲的主题，常常倾于单纯主题。有时，它偏向于音乐学的论题，在只有音乐家才会有对音乐内部奥秘的关切中，展开爱情、音乐、舞蹈的讨论。《一个音符的桑巴》讨论了作曲思维过程：一首歌，关于它自己。照镜子照见自己，反演出它自己的诞生。这种特别具有音乐家思维的单纯主题，不像摇滚乐，也不像民谣，更与古典美声歌曲迥异。

爵士音乐具有反思性。乔宾另一首歌曲《不再忧伤》（Antonio Carlos Jobim: No More Blues）、艾灵顿公爵《这不算什么》、蒙克《午夜梦回》也是这样，在唠里唠叨寻寻觅觅中，深具一种反思的特质。在反思、反观、顾影自怜、自视中，音乐及其主题，瞻前顾后，左右摇摆，上下徘徊。按下心绪想一想，有许多爵士歌曲都像这样，在反思中前后移动，主题单纯，特具有音乐家的专注和天真。

王璁不属于那种好声音。她的声音并没有那种天赋异秉，音色也不是一下子就能感染你。但是她准确、精炼，声音中充满学养。她的演唱显示了那种知识的力量。她选择标准爵士乐，并以一种堪称标准的方式，恰如其分地演绎它。演唱中，她深思熟虑，气息控制精微，声腔千锤百炼，于细微处见心思蕴。她的伴奏班子与此同调；彭小波（Benoit Stasiaczyk），一位法国的爵士乐教授，带着一众法兰西高手，将颤音琴和钢琴，小号、吉他和鼓，倍大提琴和管风琴，置入深深的学术修养。整个编曲、演奏和演唱，都充满了欧洲爵士的知识味。一架精密的音乐仪器，分外洁净，无比卓越。

在专辑的附碟，王璁演唱了三首她自己的创作：一首英文歌词，两首中文歌词。《翡冷翠一夜》截取了徐志摩同名诗作的最后一部分；《静夜思》谱曲李白，演唱音色兼有戏曲、爵士和粤语小唱的神韵。这弥足珍贵的尝试，基本上全部采用中国人自己的班底编曲和演奏，展示了广州这座南方都市的爵士乐阵形。与正牌的标准爵士歌曲不同，两首中文歌的东方味道和南中国格调，试图展开中国人的美学自信。在一个全然是西式的体裁和格律中，这中国式的美，仍然是舒展的。

可惜的是，这三首歌曲的乐器质感不足，演奏不够卓越，让这东方风光打了折扣。总体上看，《盛放》是一张中国爵士乐的成绩单，也是教科书。其爵士演绎和录音的纯正、精美，做视华人世界，是教材级的。未来的中国爵士乐发展，由此有了一笔“标准”资源。

笔会

蓝调

（油画）

托尼·库拉纳吉



“传家宝”与“金不换”

王泉根

浙江人讲虚岁，春节一到就年长一岁。父亲已八十有八，虚岁八十九岁。母亲虚岁也是八十九岁，但比父亲小几个月，因而按农历生肖计，父亲属龙，可谓“大龙”，母亲属蛇，是“小龙”。按照“做九不做十”的民俗，春节我们围坐在父母身边，向龙公龙婆敬酒奉茶，分享蛋糕，庆祝俩老九十大寿。

二老身体均好，春节回家，见父亲依然眼不花耳不聋，看报纸不用戴老花镜。母亲虽然满头银丝，但发长且密。母亲不无得意地说，过年去理发师做头发，理发师还夸她的满头长发呢。

酒过三巡，这酒是四弟自酿的红葡萄酒；菜有五味，这菜是几位重庆的弟媳烹调的川菜浙菜。父亲已微醺，望着

我们说：“眼看都快九十了，我要总结三条。”

“第一条，世上只有妈妈好，没有老汉也不妙。你们要永远记住母亲的伟大，当然记住老汉也好。”父亲说得很幽默，餐桌上一片笑声。

“第二条，老四与媳们待我们真是

用它当酱油，还可增加香味。用菜卤炖蛋，味道香而过饭爽，再如把白焯蛋放到菜卤里煮，就成菜卤蛋，味道自然比所谓的茶叶蛋好吃，其香更不知要浓多少倍。当它还在锅里煮时，香气就从窗口飘逸到场地上空，再飘入各家屋里。这香味也提醒各家主妇，做菜卤、菜卤蛋的时节到了。季节如失去，迟早会再来，但郑、远郊的农田整整一年哪，因此没有一家会放弃，那么多菜剑在田里排着队等候呢。每年一到这个季节的晚上，不是这家在烧菜卤，就是那家在焯菜卤蛋，形成一个菜卤汛。汛里飘逸出来的香味，浓到弥漫在整个村庄上空，久久不会散去，致使每个村民身上都会附着一重轻轻的卤香味。其实，制菜卤的方法非常简单，只要将“盐”菜剑的卤水积起来，放在锅里烧滚，沉淀后去渣就行。只是我一直有想法萦绕心头，是哪一代的老祖宗发明出的好办法呀，一菜多吃，还让菜卤的香味一代代传下来，不绝于村而还乡愁。

现在，近郊、远郊的农田整片整片消失后农民住进新村，种菜，挑菜，“盐”菜这些活后代已不会，且受新潮养生理论影响，年轻人不吃或不大吃咸菜了，依附于农耕社会的这些方言名称必将逐渐消失，菜卤之香也只存在于吃过一辈子咸菜、活了六七十年并还将继续活下去的老人记忆之中了。

现在，近郊、远郊的农田整片整片消失后农民住进新村，种菜，挑菜，“盐”菜这些活后代已不会，且受新潮养生理论影响，年轻人不吃或不大吃咸菜了，依附于农耕社会的这些方言名称必将逐渐消失，菜卤之香也只存在于吃过一辈子咸菜、活了六七十年并还将继续活下去的老人记忆之中了。

北极点冰泳

毕淑敏

又一次，我总算得知某位老妇人坚决表示不会在北极点冰泳。高山流水啊！我说，君子不履危墙之下，咱们有共识。

老妇迟疑着说，其实，我还是蛮想下水的，只是孩子不让。

我说，孩子真懂事，孝顺。

她凑近我低声道，我有癌症，中晚期，手术后虽说恢复得不错，还是要多注意……

她脸上浮起沧桑笑容。是那种年轻时历经险阻，中年又遭逢波折，经受无限劳累与辛苦，然而老年终是心满意足的与人之自然流露。

“50年胜利号”完美抵近北极点，冰泳参与者们，一窝蜂向船尾跑去。

此地海冰呈铁壁合围之势，只有破冰船驶过的航路，留有百米宽冰裂，水波荡漾。冰层上一溜小红旗，醒目标出安全范围。“跳台”，是一架铁扶梯，半截扎入冰水中，半截倚靠海冰上。探险队再三告诫，北极点冻水中，一般人入水绝不能超过三分钟。不然人体会速失温，性命堪忧。为防止牙齿矫正器冻结嘴里，下水前，取下金属牙箍。每个冰泳者，都系上牢固安全带。

旁边放着伏特加。咱古老传说中的好汉，都是饮几口烈酒一猛子扎下水，这里的规矩却是下水前不能喝，上岸后再喝。主要怕有些人不胜酒力，为了驱寒，不管不顾先饮下再说，万一醉晕冰水中，弄巧成拙，反倒凶险。一哥们自带烈酒，仰脖喝了几大口，飞身鱼跃冰海。

感觉如何？事后我充满仰慕地问。那哥们道：裸着胳膊腿站在岸边时，非常非常冷。后悔啊！逞能啊！不过众目睽睽，没有回头路可走，唯有猛灌酒，深呼吸，一闭眼，入海！北极点的海水极咸，我劈头灌了一大口。正确地讲，是灌了一大鼻子。深呼吸，鼻孔张得太大。刹那间，冰水如万把钢刀，齐刷刷扎过来。全身就像摔入满布玻璃渣的罐笼。难以忍受的痛楚，让我颇为慌乱。等到身体完全没入冰水后，直接转麻木。没有冷的感觉，也没有疼痛感，猛烈致命的麻木，我以为要死在北极点了……

突然看到每天按时按点给大伙打扫房屋的俄罗斯大妈，莅临冰泳现场，开始脱大衣。

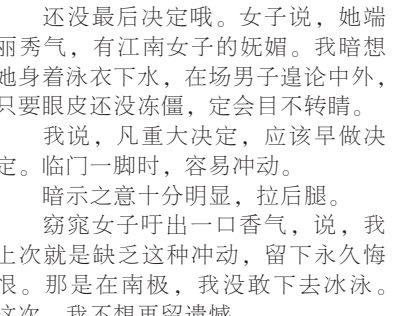
冰泳点并无更衣室，说时迟那时快，服务员大妈已将外套脱完，不过里面衬的并不是泳衣，而是一套家常秋衣秋裤。我正讶然——她不会就这样下水吧？她就已然这样下水了。实事求是说，她老人家的泳，游得相当好，正宗自式。泳速甚快，游程最远，泳姿最美。

最后是守护冰岸上的探险队员怕老妇人有个闪失，强拉救生索拽她上岸。大妈脱离冰海后的第一个动作，是赶紧从旁人手里拿过手机，给自己玩了个自拍。

她小时候，上过很正规的游泳训练班吧？童子功在身，才让她如此高，还能在北极点冰晶中酣畅游弋。

第二天，我和她在舱房狭窄走廊中相遇。她搂抱一大摞换洗下来的被单，侧身让路。我冲她先做了一个划水姿势，然后竖起大拇指点赞。她偏头羞涩一笑，完全没有了那天冰水中的飒爽英姿。

我不知道她叫什么名字，也不知道她的身世。今生今世，很可能再也不会与她相逢，但她鲜活地存入我的精神仓库。某个夜晚，倘若我畏意沮丧，她在冰海中劈波斩浪的矫健身姿，会给我以勇气。



在方言中，腌咸肉被说成“盐咸肉”，腌菜成了“盐菜”。“盐”在此成了一个特色动词。这种说法记录在文献并流传至今，如“桥下一细民家取其鱼，妻乃盐而藏之。”（明《五草志逸》卷三）“吴语以盐腌物曰盐”（清《吴郡岁华纪原》卷十），“生瓜，一名笏瓜，或酱、或盐，皆可菹。”（民国《重修张堰志》卷一）

盐菜一年四季都可进行，各种蔬菜也“皆可菹”，如青菜，茄子，加点盐挤压几下，就“盐”好了，洗净装盆后再加点麻油，别有风味。方言称此为“暴捏菜”，“捏落苏（茄子）”，到了方言里有个好听名字：生拌。这属于“暴盐”，随“盐”随吃，都是即兴或临时起意的，真正成规模的“盐菜”在初冬，对象以青菜为多，此时它们的体量长足了，又经过霜打，尤其是优良品种矮脚大蒲头，就是菜梗根部鼓成一团的那种，菜梗多而菜叶少，“盐”好后“蒲头”比菜叶好吃，这种菜更适合“盐”。我的家乡莘庄一直属棉种棉植地区，要“盐”的菜种在自留地上，各家都会算好时间，留出一畦青菜准备“盐”食用。届时，将菜挑下来，摊在田里，晚上就可“盐”了。

盐菜看似简单，不就是往菜里放盐吗？但各人盐出的味道就是不一样，方言说是各人“盐手”的关系，这“盐手”有

点像打牌中的手气，但又不完全一样。家里就数母亲“盐手”好，盐的菜好吃。我也盐过菜，甚至学着母亲的样，一个步骤也不少，味道就是“推扳”一点。有的忆旧文章说，腌好的菜放在缸里吃一冬，其实，这样的菜是要坏掉、甚至烂掉的。初冬盐的菜要长期保存，民间有个好办法，就是“回腌”——又是一个方言词。即将盐好的菜稍挤干后一棵棵放进一个个小瓢中，放满后塞进干净稻草，再从稻草地里挖来泥土，用水和好后掺在缸口上，让其密封，再倒置地上，排列在壁脚边。立春打开，缸里菜颜色变成金黄色，吃起来的感觉，尤其是吃菜心的感觉用一句俗话形容——打耳光也不肯放。为什么，多了点酸味，这是咸菜精华的精华。东北小品里说，翠花上酸菜，酸菜其实也是咸菜。到了我们这里，一定会改成“小妹头，上盐菜”。

田里剩余的青菜到腊月底时，菜心开始蠢蠢欲动，立春一过，会像小孩一

盐是一个动词

褚半农

样，借着地气向上窜，一棵棵长高了。这窜上去的菜苔被称为“菜剑”。说是“剑”，二者倒有点相像，也讲得通，且还有据可查，如“一种乌葱，俗呼油菜，春嫩其苔为菜剑。”（清·秦荣光《上海县竹枝词·物产》）“（油菜）春初摘其苔名，名曰菜剑，又可腌而藏之。”（民国《望仙桥乡志续稿·风土志》）。现在有的方言词典写成“菜结”，读音完全不对，又无形象可比拟，明显留下了上海方言异化痕迹，为“真正的方言保存在农村”增加了一个反证。

菜剑是好东西，不管炒还是“盐”后吃，都比它的母体好吃。而且“盐”菜剑后还会多出一种副产品。“盐”青菜的卤水没有用场，只能倒掉。“盐”菜剑的卤水，却能用它制菜卤。菜卤呈金黄色，极香，它喜欢太热，且越晒越香，以后长期放置也不会坏。它可食用，如不是因为太咸，一定可以开发成饮料。菜卤是百搭，烧任何菜都可

