

贺老,天堂也有油菜花

□梁敏

贺老去世前一个月,曾打电话给我,说想和朋友去汉中拍摄油菜花,让我告诉他具体的线路。我说,现在花期已过,不如明年清明前后再去汉中拍油菜花。并与贺老约定,明年他成行前,把详细的线路写给他,以免电话中讲不清楚。

不想承,这竟然是我与贺老的最后一次通话。所以当我的惊闻贺老走了,很长时间,不愿相信贺老怎么会舍得离开挚爱的摄影;不能释怀与贺老的约定无法兑现;不能想象一个用镜头去思想的灵魂皈依何处;更不能忘却与贺老交流摄影的点点滴滴。

贺老有严重的哮喘病和糖尿病,他热爱摄影,摄影让他目光炯炯,精神矍铄。今年初夏的一天午后,66岁的贺老像往常一样,背着“长枪短炮”,三脚架,来到明湖南岸一高层住宅楼顶,他已经无数次来到这个高点拍摄大明湖了。

那一定是个晴朗的午后,蓝的天,白的云,碧的水,绿的柳,通透无比的天空,这是多少摄影人朝思暮想的好景致啊!贺老一定也是激情高涨、极目明湖,从艳阳高照的午后,到夕阳西下的黄昏,再到天若宝石蓝的夜晚,把他对摄影执着的追求、对家乡这片土地的热爱,倾注到定格大明湖的美丽瞬间。

投入创作,不知疲倦,不顾饥寒,不畏艰险。二十几层的楼顶,除了通风口还是通风口,一百多户人家排出的废气,忽而是浓度极高的油烟味道,忽而是卫生间的刺鼻臭味,在二十

几层高的楼顶拍摄,那真叫一个——“无处可逃”!有哮喘痼疾的贺老如何承受下来?

当宝石蓝褪去,回到家中的贺老,没有抓到扩张气管的药瓶,匆匆地,带着创作的喜悦,带着不倦的追求,带着生命无法承受的疲惫,逝去了……悄悄地,没向任何一个人告别,没惊起湖边一只夜鹭,逝去了……

结识贺老是在2009年底,那时我负责编辑反映迎全运城市环境综合整治工作大型画册——《泉城入画》,诚邀了贺老的摄影作品。没想到贺老接到我的电话后,立马开车把他相关内容的几十幅作品送到了我的办公室。那天,他一边大口喘着气,一边兴致勃勃地为我讲述每张片子的拍摄过程、时间、拍摄点、参数等等。针对画册的编辑工作,贺老真诚地提出了建议,比如要有反映棚户区改造、BRT快速公交等方面的作品。那一次,贺老入选画册的作品有:《诗意的栖居》、《七桥风月》、《城中肺》、《快速公交伴我行》、《趵突腾空》、《七星台云海》等,从这些片子中我能想象到贺老付出的辛勤汗水、闪烁的思想火花,更有贺老的音容笑貌,看——

2009年初春,春寒料峭,贺老走在一个个小山坡上,寻找着炊烟袅袅的村庄,等待着清晨第一缕阳光照上房屋、柴垛,镜头里还有老汉荷锄、老妇饲禽、儿童和大黄狗嬉戏……这样静中有动、动中有情的画面,不正是我们很多人童年记忆里满溢亲情的家园吗?

2009年仲夏,七星台下了三

天三夜的雨,贺老就在山上守了三昼夜。老天不负有心人,第四天的早晨,贺老终于等来了一轮红日跳出云海的壮观景象,也就有了摄影作品《七星台云海》,令人赞叹不已!

2009年中秋,改扩建后的大明湖,贺老在北岸的高点、南岸的高点都创作了夕阳映照下的大明湖全景,贺老尤为喜爱《七桥风月》这张片子,他饶有兴趣地给我们指点着,这是鹊华桥,这是百花桥,这是芙蓉、水西、湖西、北池、泺源,七座桥都有了。大明湖留下了贺老多少的足迹!贺老是多么热爱这汪湖水啊!

2009年初冬的第一场雪,贺老背着沉重的器材,拍摄于大明湖边、护城河畔,鞋走湿了,手冻僵了,风吹着白色精灵似小刀一样随风吻上脸颊,贺老全然不顾。他用镜头聚焦:船上顶风冒雪工作的清洁工人、水边披着雪花汲水的市民、湖畔雪中晨练的老人,堆雪人、滚雪球、追逐嬉戏的孩童们……贺老用镜头记录泉城

百姓的亲水生活,用真情去展现济南人的诗意栖居。

春夏秋冬,日出日落;看云雾润蒸,听波涛声震。这里的湖光山色让贺老百拍不厌,这里的市井民俗令贺老激情澎湃,贺老深深地眷恋着滋养心灵的这方水土,把最后的凝望落眸于此。

在2004年底举办的山东省第八届摄影艺术作品展上,贺老有4幅作品入选,分获金、银、铜奖和优秀奖。贺老创作的作品题材广泛,视角敏锐,立意深远。金奖《晨牧》是坝上草原清晨放牧的风光片;银奖《丰收的喜悦》是表现农村孩子们晒玉米的欢乐场景;铜奖《神韵》是表现青春、靓丽、时尚的模特儿;优秀奖《追忆的时光》拍摄的是一位老人凝望着悬挂在联合国大厦原世贸中心双子楼巨幅照片在追忆。

因为工作的缘故我在展览大厅巧遇贺老,正要请教,贺老就热情地毫无保留地向我介绍获奖作品的创作过程和经验技巧,像拍摄《晨牧》是如何

掌握马群奔跑的特点,《神韵》是运用逆光拍摄模特儿若隐若现的婀娜身姿等等。十几年来,贺老拍遍了祖国的大江南北,创作了许多优秀作品,影友们都对他的创作热情感染着,也被他的执着精神感动着。

2007年初,贺老专程去看我和胡军先生在趵突泉李清照纪念馆举办的摄影作品展。贺老仔细点评每一幅作品,优点是什么,缺点是什么,如何拍会更好,对年轻人悉心指导,给了我们很多启发,很多鼓励,让我们受益匪浅。

告别贺老那天,经常与贺老一起外出采风的曲春临、沈永岭先生,接到了锡林浩特影协韩凤麟主席的邀请电话:“7月份你们与老贺再来那达慕吧!”来自大草原的热情,令曲春临先生悲从心起,哭着说:“贺老走了……”

千里之外的韩主席满怀热情地期待老友们再相聚,他不相信3次前往锡林郭勒拍摄套马的贺老走了,不相信为了赶拍日落,爬山坡比年轻人还快的贺老走了,不相信背着摄影包走遍全国各地勤奋创作的贺老真的走了。无法赶来再送贺老最后一程的韩主席,托曲春临先生代表锡林浩特影协送上了花圈,挽联上书“老哥,那达慕想念您!”

贺老将生命奉献给了摄影,完美的瞬间是他留给世间的永恒,执着的精神是他留给影人的动力。与贺老的最后一别,电话中开满了油菜花,而今贺老走了,相信,天堂也有油菜花;相信,贺老一定是在拍摄中。

逝者档案

●姓名:贺鸿道
●终年:66岁
●生前身份:原济南市人事局考试中心主任



喜欢奥黛丽·赫本

□许月宁

“记住,如果你在任何时候需要一只手帮助你,你可以在自己每条手臂的末端找到它。随着你的成长,你会发现你有两只手,一只用来帮助自己,另一只用来帮助别人。”

这是奥黛丽·赫本曾说过的一句话。或许你不熟悉她,或许你没有看过《罗马假日》和《蒂凡尼的早餐》,但你一定见过以黑超遮面、长发高高盘起,身材消瘦的女孩。这在当年是典型的奥黛丽·赫本式的装扮,因为有了赫本,我们的审美为之改变。

将她当做榜样并不是因为她时尚界女王的地位,毕竟,就算没有她,也会有可可香奈儿、纪梵希。让我敬佩的是,她作为继伊丽莎白·泰勒后,第二个拿到百万片酬的女星,却总能做到生活简朴,待人和善。

朱莉·莱弗曼说:“认识奥黛丽之后,我对名人的忍受度就变低了。”赫本对每一个人都很和善。斯图尔特为了与她搭档,特意买了一套西装,这套西装让他看起来棒极了,但是他忘记剪掉袖口上的标牌。他说话时大打手势,赫本一定看到了,赫本却怕斯图尔特尴尬没有当面告诉他,而是在事后打电话告诉他。两位记者采访赫本后,赫本还为他们送去小礼物,甚至亲手为他们准备符合他们口味的午餐。和她相比,伊丽莎白·泰勒常常迟到,与她同姓的凯瑟琳·赫本则经常因不满剧本而让导演去死。

赫本温柔,却不是没有主见的小女孩,在影片《蒂凡尼的早餐》中,赫本为了其中不过几分钟的一首《月亮河》苦练声乐几个月。然

而当公司的总裁来视察听到这首歌时,他说:“给我把这首该死的歌删掉。”赫本几乎从凳子上一跃而起,导演不得不按住她,赫本说:“除非从我的尸体上踏过去!”这是赫本唯一一次生气,这是个正确的选择,这首歌后来几乎比电影还要广为流传。

赫本年老之后,比年轻时更具魅力。尽管她标志性的浓眉已经稀疏,水光潋滟的眼睛周围布满了皱纹,但是,看到站在非洲满目疮痍的大地上的她,谁能说她不是天使?她年幼时饱受战乱之苦,还在二战时做过地下工作,赫本深深地体会到战争的可怕,因为战争,她的消化系统被破坏,以至于身高170cm的她,体重始终在92斤左右。年老后,她主动来到非洲,并不是像如今某些明星,穿着高跟鞋和名贵的礼服去装装样子,而是真实地去给孩子们分发、辅助医疗。那时非洲极度混乱,来去都不需要护照和签证。她自己已经患了结肠癌,她没有返回美国进行检查,而是忍住剧痛,继续守在孩子们的身旁,后来还是她的好友纪梵希动用私人飞机把她接回美国。

住院后,她平静地接受一切。刚刚动完手术,疯狂的女记者冲进病房,把虚弱单薄的她摇醒,问她是否会参加美国总统竞选,而她依然优雅地回答,她不是出生在美国,没有被选举权。

赫本终究还是离开了。赫本的美丽,终将穿越时空,成为永远。宽容,细心,尊重他人,则是她心灵恒久的美丽。

奶奶的腌萝卜

□萧萧

天气渐凉,吃的欲望空前高涨起来。在家里吃饭的时候,突然想起奶奶做的腌萝卜干来,我馋,馋得口水都要流下来了。农谚有“头伏萝卜二伏菜”之说,意即秋吃萝卜能祛除盛夏淤积的心火。奶奶对此深信不疑,所以每年的这个时候,她都会为了萝卜而忙碌起来。

小时候,看奶奶腌萝卜,称得上是一年中的盛事。其实这种喜悦从看到奶奶备下的第一筐萝卜就开始了。阳光好得一塌糊涂的午后,等到花狸猫在圈椅上睡着了,奶奶的腌萝卜工程便正式启动了。

通常,那些个头大小均匀、皮薄光滑、不糠心、不黑心、肉质细嫩的新鲜萝卜是奶奶喜欢的原料,奶奶打量它们的眼神总是温暖而明亮。坐在马扎上,一个一个将新鲜萝卜除去叶丛,削平顶部,削去根和毛须,而后用清水洗净泥沙和污物,并控干表面水分,第一道工序就算完成了。奶奶起身捶背伸腰的时候,我会乖巧地递上她的花瓷碗,看那一碗凉白开在她的喉间“咕嘟”作响,像她掩饰不住的喜悦心情。

萝卜晾干了,无数的条条块块会在奶奶的菜板上堆得满满当当,等菜板上连切萝卜的空隙都被占据时,奶奶会把它们一块块一条条认真放到事先准备好的竹篾上,在日光下暴晒两日。这个时候,萝卜条大约有五六分干,正适合腌制,奶奶就把它们一一收起称重,按比例进行腌制。具体是每斤萝卜配盐一两,拌揉至水出萝卜软入缸,装满缸后,在萝卜表面撒一层食盐,为促进食盐溶化再浇入适量煮好的酱油水。一切就绪,奶奶会在缸口小心翼翼地盖上白纱布,说是为了散热。封缸后,奶

奶喜欢在那里站一会儿,似乎那里放了无数宝贝。

盐腌第二天,奶奶开始倒缸,每天一次,如此反复十天。不解奶奶的辛苦,追追着去问,得到的回答是要散发萝卜热量和辛辣气味,并促进食盐溶化。年少的我不解此意,只是对奶奶进进出出倒缸的动作甚感兴趣,每次都拽着奶奶的衣襟笑个没完。

整整一个月,奶奶都在重复着两个动作——开缸和封缸。每次开缸的时候,奶奶都会握一双长筷子,在缸里翻一翻,这时候仔细看缸,会看到萝卜的颜色正慢慢由浅咖变成巧克力的深棕色,隐隐地闻到萝卜的酱香气。

霜降后,奶奶的那缸腌萝卜也跟着季节腌成了成品。开缸的那一刻,仿佛是奶奶的盛大节日。只见,奶奶净手开缸,虔诚地揭开纱布,待爽脆酱香的腌萝卜蓦地进入眼帘,奶奶的激动是显而易见的,她一条一条地往碗里盛着腌萝卜,眼睛里都是暖暖的湿。腌制成品的萝卜色深得诱人,味道更是好得诱人,我坐在饭桌边,就着腌萝卜喝下一碗又一碗的白粥。肚子都撑圆了,筷子还是不肯停歇地在腌萝卜上舞动着。

现在奶奶已经过世六年,我已很久没吃到像奶奶腌得那么好吃的萝卜条了。但是,我永远忘不了那些秋风初起的日子——奶奶围着她的蓝围裙,在腌萝卜缸前忙碌的身影,彼时,奶奶笑靥如花,周遭的空气里飘散着酱香浓郁的气息。