

# 六六 | 预约的伤感, 痛苦的欢愉

还是那个声如洪钟、领骚全场的六六, 这一次, 是炮制《宝贝》之后的亮相。为的是她算不得小说的作品——《妄谈与疯话》的话剧版上演, 合作的何念算得上故交。如果还喜欢六六刺激直接的言谈, 倒不妨去剧院走上一遭。

■文 | 毛予倩 ■图 | 资料

## 用杂谈集的形式给观众带来冲突感

生活周刊: 之前, 《妄谈与疯话》其实已经在北京演过了, 您对这个“到处都是硬骨头”的改编怎么看?

六六: 其实, 到目前为止我还没看过。对我而言, 这是个非常大胆的尝试, 它不像是我以前的小说或者剧本的改编——有完整的故事, 只要抽取其中的章节就可以做了。何念是个非常有想法的导演, 而且他在各个领域里都有尝试, 我以前曾经跟他合作过《心术》的剧本, 我对他在编剧领域里的这种创意和对结构的把握是非常欣赏的, 他有很多的素质是我这样一个专业编剧也不能够达到的。我相信这样一部杂谈集, 经过他的演绎和独特的处理方式, 再加上导演李伯男加入, 一定是一部很有意思的话剧, 所以, 我很放心, 上海观众在11月7日到11日走进剧场之后, 应该不会失望。

生活周刊: 要排成观众能看的作品, 必须要有情节, 情节的加入, 会不会削弱了杂谈集本身那种交锋的激烈感?

六六: 正是因为这样, 我反而更加好奇, 我想知道何念从哪里入笔, 从哪个角度来改编这本书, 他每次都能给我一些新的感受。之前我跟他合作《双面胶》的时候, 我就觉得: 咦, 原来这个戏还可以这样做哦? 我觉得这些年, 何念对好莱坞的或者是百老汇的这种戏剧形式有了非常好的体会, 他能够把这些运用在本土的戏剧里。

## 永远在做旁人觉得不可能的事情

生活周刊: 听说最近灵感还是很充沛, 接下来会做什么?

六六: 我的《宝贝》做完了, 这是一个非常痛苦的过程……我觉得自己很像房地产开发商。你巴心巴肺地拍下一块地, 然后把它做成一个作品, 最后却不归你, 等我把内装修都装完了, 我就得走人了, 之后成什么样, 都得交给业主了。现在, 我又开始挖新地了。这个过程, 我觉得是预约

的伤感, 或者是痛苦的欢愉, 它是一个这样的过程。用何念的话说, 你永远在搞一些新动作, 永远都在做旁人觉得你不可能做的事情。

生活周刊: 那么新动作究竟是什么?

六六: 我下面要写的就是“农民工”! 这个话题很有意思, 别人都会觉得我是写都市题材的, 是写白领戏的, 是写国际大都市人们的生活状态的, 然后, 我跟他们说: “嗯, 接下

来, 我要跟赵本山PK了。”

生活周刊: 这真的很颠覆。

六六: (笑) 没关系, 经常唱唱衰, 唱衰了以后就正常了。我自己其实也不是很有把握和信心的, 但对我而言, 一切皆有可能。我这一次一样会去做很多功课和采访: 比如, 跟农民工聊到了一块儿, 了解他们的喜怒哀乐, 跟他们一起吃饭、做饭, 跟他们一起回老家, 了解他们老家的生活以及他们过年都玩些什么。

生活周刊: 之前, 您的很多作品, 大家觉得您是当事人的角度, 但之后, 您旁观者的身份越来越突出, 也引来一些争议, 对于这种说法, 您怎么看?

六六: 其实, 我以往的作品, 我真还没有太多加入自己的感情元素。恰恰, 这是很让我很感动的一点, 因为每次的创作过程, 我就是个旁观者, 把我所看到的城市景象描绘出来, 但是, 真正的观众都是以自己的代入感来看这些作品。我写婆媳生活的时候, 他们觉得这是我家的生活; 写到《蜗居》的时候, 他们也觉得, 啊, 那就是我的生活, 我买房子的痛苦; 《心术》呢, 大部分观众是以患者的身份在看的。我觉得作品有争议真是太好了, 说明被关注, 如果没有话题性, 看完一乐的话, 反而说明我的作品不成功, 观众没有代入感。



上海来伊份股份有限公司品控总监林晓红



## 核桃“鲜”美味 首选“来伊份”

### 都市美容养生圣品 核桃奇效绝密分享

核桃, 自古被誉为“万岁子”、“长寿果”。近来, 欧美风行生吃鲜核桃的养生热潮, 美国饮食协会建议, 每周最好吃两三次核桃。

美颜养生专家希尔老师认为, 核桃有益于改善几大常见亚健康症状, 是一款适合都市人的美容养生圣品。核桃仁富含不饱和脂肪酸和优质蛋白, 迅速补充大脑能量, 恢复大脑活力, 因此常有核桃“补脑”的说法。都市白领在繁忙工作后适当食用核桃, 可大量补给脑力消耗。最新国际研究结果显示, 核桃所蕴含的大量褪黑素, 具有促进睡眠、调节时差、治疗失眠的生理功能, 是都市人改善睡眠质量的极佳选择。其中另含维生素E和磷、镁、锌、锰等微量元素, 更让美发、养颜、抗衰老一举多得。

希尔老师建议, 每天食用50克核桃, 能单独作零食, 也能煮粥、配牛奶等佐餐使用; 同时要注意核桃不仅果仁有用, 核桃木质隔层可治疗遗精、尿血、肚泻等病症。所以核桃最佳食用方式, 正是像来伊份核桃产品一样, 尽量保存完整果仁。

### 来伊份品质万里行 新鲜优质步步精心

来伊份小核桃原产“中国山核桃之都”浙江临安, 地处钱塘江水系和太湖水系的源头, 森林覆盖率达到76.55%, 素有“森林氧吧”之称, 气候优越、土壤肥沃、植被茂盛, 特别适宜核桃种植。

当地农户介绍, 核桃树生长在海拔500米的山上, 平均树龄超过50年。一般要种植10年以上, 才会进入成熟期。种植期间不施药不用肥, 完全依靠自然水土培育, 保证全天然无污染。目前, 整个采收过程还是由人工完成。每年白露过后, 本地农家白天十室九空, 壮劳力全部上山打核桃。最早凌晨四点就要赶路, 有时夜里十点还在做剥皮、浮选、原料初加工, 就是为了把更新鲜的核桃果送上市场。

完成初加工的核桃果, 一批批不分昼夜地运到专业工厂再加工。这时, 来伊份核桃供应基地——临安杭之宝绿色食品有限公司, 就会进入新一轮如火如荼的全速开工期。

最初, 核桃再加工需经蒸煮、入味、烘烤、冷却、包装、检测等20多道工序。与来伊份合作多年后, 杭之宝已实现半自动、全透明的生产体系, 加工程序也缩减到10余道。而其质量管理水平的提升更是有目共睹。现在, 每道工序确保全封闭进行, 生产环境安全可控; 加工车间和包装车间完全隔离, 工作人员进出必须执行两道消毒, 最大程度避免交叉感染。由此, 杭之宝先后通过ISO9001认证和HACCP认证, 获得临安成长性企业、杭州市市级农业龙头企业等多项荣誉。

谈起与来伊份的长期合作, 临安杭之宝绿色食品有限公司总经理张南平感叹, “来伊份对供应商的严格管控, 敦促我不断提升生产水平, 持续加强品质管理, 最终达成了产量和质量的双重飞跃, 生产加工效率相比从前翻了两番, 而产品上市周期也相应提前不少。”

“挑核桃主要看‘鲜’, 越‘鲜’营养价值越高, ‘鲜’核桃会有一股独特的清香。”上海来伊份有限公司品控总监林晓红解释, “来伊份对卓越品控的孜孜以求, 就是为了让消费者感受到最接近田间采摘时刻的新鲜美味。为此, 我们对上游供应商的所有原料备案索证, 建立透明工厂, 全力实现生产过程、卫生环境、质量检验、仓储配送的全程透明化, 保证生产加工流程的安全高效。”



美颜营养师希尔

“白露到, 竹竿摇, 满地金, 扁担挑。”每年白露时节, 又到核桃开杆的日子。农户们起早贪黑, 拿起长竹竿, 扛着大麻袋, 爬上高高的核桃树顶, 打下一颗颗黄绿色的成熟果实。落地的核桃果, 经过剥皮、浮选、晾晒、蒸煮、入味、烘烤等近30道加工程序, 终于走进都市的大街小巷, 成为金秋最受推崇的休闲食品。

金秋收获季, 来伊份精选“中国山核桃之都”浙江临安出产的上等珍品, 隆重推出小核桃系列产品, 为都市一族带来新鲜美味的放心选择。来伊份小核桃实行全透明供应链管理, 不添加任何防腐剂, 保留天然核桃果仁, 维持完整营养价值, 曾获“2011年度上海名优食品”称号。