



和仇敌联手,邵氏成新加坡娱乐大亨

3

热点关注



耿晓星、韩梦泽 编著
华中科技大学出版社友情提供

[内容简介]

2014年1月7日,影视大亨、慈善家邵逸夫先生在香港家中安详离世,享年107岁。这个老人,使香港电影成为了“东方好莱坞”,创建了TVB,缔造了一代电视王国的辉煌史。这个老人,为内地、香港教育、医疗事业,捐款数十个亿。这个老人,曾获英国女王颁发的CBE勋衔,并被赐爵士头衔;中国政府将发现的2899号小行星命名为“邵逸夫星”……这位老人经历的百年,比他所拍摄的任何一部影视作品都要精彩。

[上期回顾]

邵山客在南洋开拓电影市场成功,邵逸夫放弃学业去帮忙。

令兄弟俩感动的这个人叫王竟成。这是一个肯吃苦、肯实干的人。凭着这种精神,最终成为槟城首富。一样是凭实干起家的王竟成,暗暗佩服这哥俩的实干精神,也欣赏他们的头脑,认定他们将来必成大事。身为槟城首富的王竟成,主动找到邵氏兄弟,将他们约到茶馆喝茶。宾主相谈甚欢,说到创业的艰辛和当初苦苦地坚持,王竟成不由叹服。得知“六合”设阻,致使“天一”的影片在城中大戏院仍然难据一席之地,王竟成决定帮这两个年轻人一把。他帮兄弟俩摆平了障碍,各大戏院终于不再拒绝“天一”的片子。邵氏兄弟的发行网络,终于从偏远乡村城镇闯进了大都市。

至此,邵氏兄弟终于安定下来,开始了自己在南洋的事业。有了自己的戏院,俩人开始大施拳脚。也许,运气来了没有什么能挡得住。他们还不知道,接下来的一次偶然相遇,会给他们的生活带来新的变化。

为一些业务上的事情,邵山客来到槟城一家戏院。在这里,他看到一个熟悉的身影。邵山客遇见的,正是明星公司的大股东——黄毓彬。尽管在国内“天一”和“明星”之间的争斗趋于白热化,但异国他乡相遇,总不免寒暄问好。邵山客含笑拱手:“黄老板,怎么会在这里遇见你?”黄毓彬爽朗一笑:“你来得,如何我就来不得?”邵山客见对方友好,也放松下来:“莫非你也像我们一样,被挤到南洋做生意来了?”

黄毓彬略显尴尬,告诉邵山客,如今的“明星”早已不是当年的样子。因为是仓促上阵,很多影片不免粗制滥造,连成本都收不回来。这样下去,关门倒闭是迟早的事情。他已

经离开了明星公司,把资金抽了出来,想来南洋干一番事业。

邵山客何等聪明,一听便知,黄毓彬说的不尽是实情。他知道,在整个上海滩乃至中国影坛,明星公司都是有代表性的,远比“天一”厉害。黄毓彬的离开,很可能还有不为人知的内部原因。邵山客意识到这是自己的一个机会。黄毓彬有头脑、有财力,熟悉电影行业,更熟悉“明星”的情况,倘能与他联手,“明星”就再也不是对手了。于是他趁机说道:黄兄,不如我们联手,在南洋组成一个电影发行网,今后南洋的电影界,不愁不是我们的天下。黄毓彬暗忖,他们的电影发行网络已经建立,并且形成了一定规模,与他们合作总比自己从头来要好,便爽快地答应了。

黄毓彬的加入,使邵氏兄弟如虎添翼。黄毓彬深谙“明星”及“六合”的内部情况,他们组成了一个南洋的电影发行网,开始反击“六合”。黄毓彬招招打在对方要害上,“六合”在这样的攻势下,彻底败下阵来,完全丧失了南洋的市场。

似乎是为了补偿他们最初的辛劳,好的运气一直伴随着邵氏兄弟。时隔不久,和另外一个人的相识,又给他们提供了一个新的机会。

当时的新加坡,有三个非常著名的娱乐场所,分别是“大世界”“新世界”和“快乐世界”。这三个“世界”代表了当时狮城娱乐场所的最高水平,而“新世界”的生意在三家中最红火,独占新加坡娱乐业魁首。新世界的老板,是黄文达、黄平福兄弟。黄氏兄弟在新加坡商界影响力很大。一次酒会上,邵氏兄弟遇到了黄氏兄弟。黄氏兄弟对邵氏兄弟早有耳闻,认为他们是不可多得的人才,

便问邵山客,可否愿意替他们管理经营“新世界”。

邵山客自然不会放过这大好的机会。他和邵逸夫借鉴大哥的经营模式,把“新世界”经营得火爆热闹,游客盈门,年收入翻了一倍,令黄氏兄弟对他们刮目相看。

邵氏兄弟把握住“新世界”可供施展的空间,大显身手,成为娱乐界不可小觑的人物。至此,邵氏兄弟不再满足于有名无实的经营。1930年,一块牌子挂在新加坡的土地上:邵氏兄弟公司。

邵氏兄弟稳扎稳打,公司慢慢地发展壮大。正当他们想扩大公司规模的时候,传出了消息,新加坡最初娱乐业之首“大世界娱乐城”因为经营不善,已经处在倒闭的边缘。“大世界”的老板因难以维系,打算卖掉“大世界”。消息传开,引来许多买家。在这众多买家里,就有邵氏兄弟。

收购“大世界”,所需资金不是一笔小数目。邵山客颇为犹豫,但邵逸夫年轻气盛,认准这是绝好的机会,极力怂恿三哥把“大世界”收下来。邵山客见六弟早有准备,并非盲冲,便答应了他。

正当众商家争相竞价、都对“大世界”志在必得之际,突然悄悄流传起一种说法,说“大世界”不是聚财之地,故落得如此地步。生意人大多迷信,一闻此言,纷纷却步,趁他人举棋不定之时,邵氏兄弟迅速出手,以“大世界”老板最初开出的价格,买下了这处游乐场。后来,人们传说,当初放出风说“大世界”风水不好的,正是邵氏兄弟。

“大世界”到了邵氏兄弟手里,原来的清冷局面一去不返。他们更

新了设备,增添了舞场、溜冰场、酒吧、麻将馆、保龄球馆等,除电影之外,杂耍、相声、西洋片也被引进来,不同层次不同需求的客人都能从这里找到自己的所好。

收购了“大世界”,新加坡娱乐业原来三分天下的局面,已被邵氏兄弟控制了三分之二。发展到1934年,他们已经有了四十多家大小戏院,成为当之无愧的新加坡娱乐业大亨。

这些年一连串的机遇,追本溯源,似乎都是从认识王竟成开始。也许他真是邵氏兄弟命中注定的贵人,不仅事业,邵山客的婚姻,也是由王竟成牵线。

邵山客英语发音很不标准,在新加坡,如果不操一口流利的英语,出入上流社会是很被人看不起的。邵山客不可能把英文流利的邵逸夫随时带在身边,所以很是苦恼。王竟成得知此事,笑道:自己不懂英语,找个懂英语的太太,也可以出入上流社会啊!

邵山客以为王竟成不过随口玩笑。不料,时隔不久,王竟成果然介绍了一位小姐给他认识。这位小姐姓郑,出身名门,哥哥是当地著名的西医,本人则刚从英国留学归来。王竟成让邵山客拜郑小姐为师,学习英语。很快,随着邵山客英语水平的突飞猛进,这位端庄秀丽的老师也成了邵山客的女友。不多久,俩人就喜结连理,双宿双飞了。

邵逸夫也正当谈婚论嫁的年龄。他看到三嫂与三哥不仅琴瑟和谐,在事业上也可彼此商量与帮衬,便暗下决心,自己也要娶一位这样的女子为妻。没想到很快,他就遇到了这样一个女子。

红烧肉是食堂唯一享受精美包装的菜

2

名家随笔

苏童 [作家]:

我记忆中最早的美食,是苏州一家工厂食堂里的红烧块肉。

那家生产高频瓷的工厂远离苏州城区,但我有三个舅舅都在那家工厂工作。其中有个四舅,家眷都在老家,一个人住在工厂宿舍里。小时候每隔几个月,我会跟随我大舅或者三舅,到城北的公路边搭乘工厂的班车,去看望我的四舅。我每次都很期待这样的旅行,一方面瓷厂遍地都有酷似玩具的瓷品可捡,另一方面的原因纯属嘴馋,我最喜欢吃的是瓷厂食堂里的红烧块肉。

食堂的菜谱抄在一块大黑板上,红烧块肉通常写在第一排,有点领衔主演的味道。

价格是五分钱还是八分钱,现在记不清了,反正不会超出一毛钱。那红烧块肉取材于猪肋肉条,其形其状不同于家庭主妇们小锅烹制的红烧肉,食堂师傅把肉切成严格的长条形,虽然厚度大概只得一厘米多,但由于长度和宽度都很可观,看上去面积便也很可观。这样一块肉,通常以肥肉为主瘦肉为辅,红烧过后浑然一体,显得晶莹剔透仪态万方。

它是食堂里唯一有资格享受精美包装的一道菜,每一块肉配以一丛碧绿的青菜,用赭红色的小陶钵隆重地盛放,一个个摊在长长的料理桌上。

我至今记得在瓷厂食堂里踮脚窥望陶钵的心情,唯恐排队的人太多,它们突然消失不见。在我看来,那些陶钵里隐藏着一片美味的天堂。

十八岁离开苏州之前,我心目

中的所有美食其实都与肥肉有关。

我后来喜欢的苏式酱汁肉和苏式白肉都极具地方风味,无论是老字号出品,还是其他老店新铺甚至是私人作坊出品,所选材料必然是肥肉占主导地位,肥肉少了,我会怀疑它的口味是否正宗。我一直不是很喜欢蹄膀肉,因为我固执地认为,瘦精精的猪腿肉最难出味儿。一块猪肉,无论怎么烹制,肥肉都是它的灵魂。

朋友圈里现在很少人嗜好肥肉了,据观察一部分人是从小不爱肥肉,还有一部分人则是因为健康饮食的缘故,担心肥肉进肚后血脂与胆固醇会像水银柱一样升高。不知为什么,我对后一类朋友充满了怜悯,我若批判他们无趣,他们一定骂我无知,但我认为餐桌放弃肥肉,就像文学放弃诗歌,放弃的都是传统,这其实不一定是健康的事情。

虹影 [作家]:

时光倒退几十年,在我小时,若是用猪油酱油拌米饭吃,那如同过年一般快乐。

谁怕肥肉?

谁都不怕,且谁都不胖。

家里有客,才有可能用肉票。排队为的是大肥肉,第一可以打牙祭,第二可以熬些油存着做菜。做了回锅肉,有汤、有肉,还可以熬油,一举三得。

平时是父亲做菜,但是家里来客人,母亲会亲自操刀。她把煮熟的猪肉捞起来,切得又薄又整齐,青蒜苗辣椒加上泡姜泡萝卜。母亲炒菜时不像大厨房里的邻居们摆家常,她不说话,做得专心。之后,她把菜

先装一大碗,再装一些在小碗里。家里总有人不在,回家晚了,母亲就会在一扫而光的桌子上,把小碗端出来,给后到者夹上几块肉。

我们很少吃红烧肉,记忆中有过一次,是在一个亲戚家。那时我上小学了,跟着母亲去一个亲戚家,是二姐夫的舅父,似乎他家里出了什么事。我们半夜去的,在一个小巷子里拐来拐去,最后停在一幢房子前,走上吱吱乱叫的楼梯,进到一个灯光昏暗的房间里,好些大人站着,在唉声叹气,锁着眉头嘀咕着,还有几个小孩子,歪七倒八躺在床上。隔了好久,天都要亮了,问题似乎有了办法解决,舅妈才端出两个锅来。一个锅是大米饭,很稀罕的,因为大米紧缺,一般都配有杂粮;一个锅里是野山菌烧肥肉,锅盖一揭开,香气扑鼻而来,房间里死气沉沉的气氛顿时变得活络起来。那肉是猪坐墩肉,结结实实,即便是烧的野山菌,也没裹掉多少油,吃在嘴里,油星四溅,舒软有致,都舍不得吞进喉咙。

之后好些年,我都总爱做同一个梦,梦见自己摸黑走路去找一个楼梯,可总是找不到那位舅父的家,自然也找不到那野菌烧的香喷喷的肥肉。

差不多三十多年过去,这个炎夏我在意大利度假。这个位于西帕尼尼山顶的福祉镇,不管是猪羊牛肉,还是水果蔬菜,大都是绿色食品。一周前向镇上肉店订了一个七八公斤大猪头,这日按约去取回家,店老板帮助用电锯,把意大利大猪头锯成两半。我花了一个下午处理这个怪物。先把猪头放在火中烧掉猪毛和腥味,清水洗净。再分解成几

块,有的放冰箱里,有的放在速冻箱里。用大锅煮猪脸,不到一个小时汤就纯白,飘出肉香来。夹猪脸出来,稍冷却,便切成片。我专门剔出肥肉,取盒盛好。

晚上烤海鱼吃时,未放黄油,改放肥肉。家人称赞这鱼与以往不同,奇嫩无比,配着红葡萄酒,下口爽得恨不得高声欢叫。

也就是这个夜里,我又梦见了家乡山城,一个人在梦中找舅父家。这次居然找到了,还是那些愁眉苦脸的大人,我还是那么小小的。听不懂他们说的什么,最后,还是舅妈揭开锅盖,盛出野菌红烧肉。人很多,我没有座位,就站在桌子边,急急地吃着。这时母亲走过来,对我说,傻孩子,慢慢吃,今天红烧肉多,有你吃的。

我不相信,端着碗走到锅边守着。果然那锅里的肉,量始终不少,一会儿瞧似烧白,一会儿瞧似东坡肉,一会儿瞧似粉蒸肉,肉格外厚笃笃,温情实在,让人一看就安心,一吃就满心欢喜。亲戚们吃着吃着,说笑起来。母亲居然放下碗,走到屋中央,也是灯泡下一块空地,她穿着一双高跟皮鞋,对着地板,哒哒哒跳起舞来。舅妈过来牵我的手,跟着母亲跳起来。没一会儿,整个小房间里里的大人孩子都跳起舞来,嘴里唱着动听的歌。

我醒了,母亲去世两年了,少有梦见她,记忆中她从未穿过高跟皮鞋,也从未见到她在众目睽睽下起舞,也从未看见她那样开心,我的亲戚们那么放声大笑。

但是有什么不可能的呢,因为他们吃了世上最美味的肥肉。