

# 繁花落尽,“不响”最大

陈加林

一部以上海上世纪八九十年代为背景的电视剧《繁花》放映以来,引起了收视热潮和观众的强烈反响,这要归功于导演的功力和演员以及全体创作人员的辛勤劳动。

著名导演王家卫,以电影的手法结合小说体的自由连接形式,以人物关系带动事件和情节的发展,是电视剧拍摄史上的一次创新。

全剧以三大段落展开,体现了上世纪八九十年代在我国改革开放初期,普通上海人在时代大潮下的众生相。在人人都寻自由、求发展、要发财的狂热激情中,以主人公阿宝为主线,通过此起彼伏的三次大事件,浓墨重彩地绘制了属于我们上海本土的“清明上河图”。

按捺不住的动情瞬间令人久久回味,不能自已。

“汪小姐”唐嫣的表演也极具突破性,她生动地刻画了一个典型的上海女孩子,既天真烂漫又激情奔放,很好地展现了一个优秀演员的整体素质。一开始你会觉得她这个人物的比较平面,一味地外放甚至有点“作”,但当“宝总”为其挨了耳光后人物瞬间成长了,你才会惊觉她之前的“傻白甜”是在为角色的成长做铺垫,才更相信这个人物的华丽转身。

导演在帮助演员创造角色上要求严格。镜头的处理全、中、近、特,通篇没有呆滞的镜头,每一帧画面都是美轮美奂、暗流涌动的。画面中出现的人物都极其生动,以细微的表情来带动肢体语言,所有的镜头都在人物的动作中有机地展现,观赏性极强。你能感受到在王家卫掌控下的运镜是会呼吸的,而那个呼吸又直接带动观众的呼吸,加上恰如其分的背景音乐及声效的烘托,把电视剧的观赏体验带到了一个全新的档次与境界,王家卫真可谓是组织视听语言的大师。

马伊琍的“玲子”其实在角色设定上没有另两位女主角的直接与讨巧,但她的表演把这种劣势发挥成一种优势。她精准地把握住了角色的尺度,把对“宝总”的爱与爱而不得;把困惑、傲娇又隐忍的复杂心境通过细微的表情与肢体生动地展现出来,从东京街头第一次见到上海“阿宝”的惊喜到最后强忍泪水再发出的倔强都发挥得淋漓尽致,让人看后大呼过瘾。她的表演在王家卫镜头的捕捉下层次分明、真实可信,使这个并不讨巧的角色熠熠生辉,过目难忘。

再说一下演员的表演,“爷叔”的表演者游本昌虽已九十岁高龄,但在镜头前仍优雅自如。他是上世纪五十年代上戏表演系的高材生。当时我们同在一个系,他在读书时我已在教学岗位了,只是和他不在同一个班级,但我还是清楚地记得他形象出众犹如今天的胡歌。在班里他成绩优异是专业中的佼佼者,后来他因出演《济公》扬名全国,当时“鞋儿破,帽儿破”的歌声一起,万人空巷,大家都争相挤在电视机前一睹他的风采。有一次我去中戏出差,在北京的胡同里看到那里的孩子们正在兴高采烈地模仿济公玩耍嬉戏,深感当时他的影响力之大。而今他已鲐背之年但仍能在镜头前游刃有余,惟妙惟肖地饰演“爷叔”,实为表演史上的奇迹。

辛芷蕾的“李李”,是我所看到的能把女子的美貌与冷艳集于一身的最佳体现。剧中“A先生”失败后与她诀别的那场戏,她演得异常出色,三声发自心底深处的嘶吼瞬间打破了她与观众之间的隔阂,也树立起“李李”这个角色在观众心里的分量。

一般演员的表演可归纳为两种类型,一为表现派,一为体验派。胡歌既有前者的优势也有后者的优点。胡歌的帅气与优雅是他骨子里自带的,而他也能在各种戏剧情境中全身心地投入角色,更能以角色的任务贯穿行动,对角色既有微观也有宏观的把握,所以不会因一场戏的得失而失去对角色的总体控制。在“宝总”的刻画上,他很有上海小开的派头,集睿智与帅气于一体,遇事头稍稍晃动,嘴角一抿,嘴上“不响”而眼神中却透着心里“有数”。表演既有激情又不失分寸,张弛有度。

陈龙饰演的“陶陶”,把一个卖海鲜的上海小老板刻画得活灵活现,一生追求潇洒与自由的他在好友“宝总”的光环下总不甘于平凡,奈何生意场上没有太大的成就,所以他想在情感方面找到寄托,内心出轨又害怕老婆“芳妹”的矛盾心理活动在陈龙的表演中一一展现,有层次、有反转、有共情、有深度,难能可贵,值得称赞。

而作为“阿宝”的他与初恋情人“雪芝”在上世纪八十年代13路公交车上的默默传情,在众目睽睽下既隐忍克制又

透过电视剧《繁花》的火爆,可预见影视剧的“小鲜肉”时代终将消亡,高水准的表演都应该是凭演技讲文化的,优秀的影视剧是体现人性的美与丑,是折射历史的镜子与时代的助推器。

此外,我十六岁来上海,现今也已九十一岁了,我在上海结婚生子、教书育人,为我国的戏剧教育事业及上海的戏剧舞台奋斗了一辈子,从最早的外来人员到现在的“老上海”,我想我应该来替上海人发个声。上海人没有什么特殊的,只是遇事不太愿意麻烦周边人,“不响”两字是上海人的真实写照,并非有些文艺作品里的自私自利、小肚鸡肠之类。上海人一样有血有肉,他们可爱、善良、亲切、热忱;懂分寸、守契约、重朋友、有腔调。他们为我国的现代化建设献出了几代人的青春与热血。

繁花落尽,“不响”最大,致敬《繁花》,致敬上海,致敬我们伟大的时代!

工作单位搬迁之后,合租住处与上班地点之间的距离较原来拉长了不少,以前坐一趟21路公交车约半个小时可达,这下得坐上地铁8号线转10号线花个把小时才能到新址。

早晨比较固定,搭首班或第二班地铁,上班路上我多半处于在座位上闭目假寐、半睡半醒的状态;而因加班,下班时间以晚上七八点居多,精神未倦,于是不知从何时起,我开始在搭地铁回家时带上一本书,借着这一个小时读起来。

一般互不打扰,读书也不会引起旁人侧目或围观。我就这样每次下班坐地铁读书,不论内容,哪管厚薄,自得其乐也。

倒是有回,有一位小哥上车后看到我手中的《巴布尔回忆录》,好奇问了几声,不善于和陌生人打交道的我只能用一脸惊愕、口称唯唯来回应。现在回想起来,要是我能够主动应答,说不定可以与对方就本书聊上一回、交流看法。事后只能感叹自己的“怕生”了。

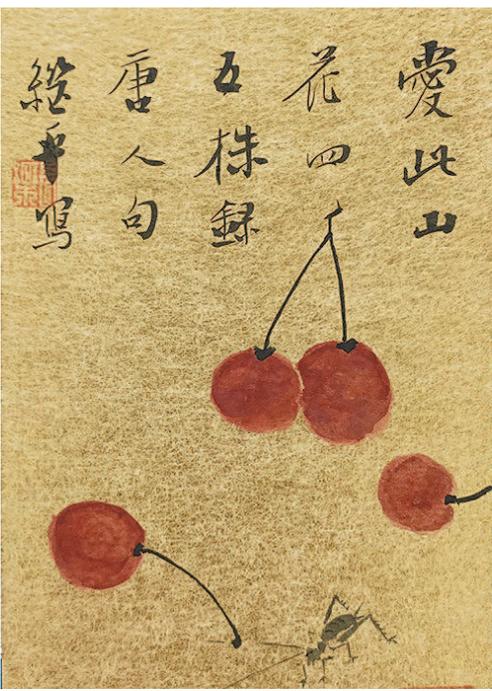
自从工作之后,能够静下心来读书的时间可谓少之又少,而下班地铁上的一小时却是我这些年来难得的读书时光。晚上七八点的地铁开得很稳,从10号线终点站出发,可以坐着读书;转乘8号线时,往往没有座位,但并没有什么影响,车厢内也并不拥挤,可以站着读书。乘客之间

效治疗低血压的史学名著。另外如《在华日侨文人史料研究:堀田善卫的上海时代》《皮毛与帝国》《波兰史》《长臂猿考》《功过格:明清时期的社会变迁与道德秩序》《梵语文学史》《哈佛大学费正清中心50年史》《遇见黄东:18—19世纪珠江口的小人物与大世界》等书也正是在下班地铁上读完的,为我增加了很多有趣的知识,也为一年的阅读书单贡献不少。

这可能要归功于地铁读书的时间“魔法”。在明亮的车厢里,周围是安静的乘客,我手执一卷,目不转睛,读完一页即翻过一页,“唰”“唰”“唰”——转眼已经到了目的地站点,这一小时竟是如此地飞快消逝。下车后我常常有些不满,心说时间要是

## 下班地铁读书记

陆琦杨



爱此山花四五株 (书法) 管继平

酿酒的技艺并不复杂,小户人家的男人女人都会。

早年,乡间待客,花不了很多钱。鸡鸭猪羊是自家养的,酒是自家酿的,青菜是自家菜园子里种的,豆腐是自家磨的,粉条是自家下的,最多买些烹调的五香大料就齐了。

麦子、高粱、玉米、小米都可以酿酒,最好的是糯米。酿酒“先控头儿”,挖一碗小米,煮到半熟,捞出来晾到温热,把汤圆大一个“小曲”揉碎掺进去,放进上釉的陶盆里用白布蒙严实,盖上排子,围在麦秸窝里,保持温度。24小时后,甜酒味儿出来了,拿出来“触酶”做成“酒头儿”:接下来按四斤粮食一碗曲,把米煮成粥舀到坛子里,等温度降到不烫手时,就把发好的酒头儿按每碗一把大曲、两个小曲,拌进粥中搅匀,等它发酵。

如果在冬天酿酒,天冷,煮成米粥不能放太凉,“腊月酶,甩手酶”。手放进去试试,得赶快抽出来甩甩,才不烫着。其他季节不能太热,太热了酿出的酒发酸。发酵三天就好了,如果想喝甜酒,就稀的稠的一起舀出来,搁院子里冻一夜,兑上水压出来就是甜的。压酒的器皿叫“酒匣子”,方形,木板合成,底上有槽儿,一头高一头低。压酒时,先把发酵好的稠米粥装在白棉布袋里,一袋两斤,一袋一袋擦进酒匣子,盖上木板,拿大石头压住,酒便顺着木槽儿流进了酒缸里。

搅拌的工具叫“酶匙”,“要想喝好酒,酶匙不离手”。酵发到最大叫“大

发”,大发时夜里也要搅好几遍。发够三天,黏黏的米粥“离水”了,也就是米是米,水是水,沉底儿的米就成了可以发面蒸馍的“酵子”。



夜光杯 (书法) 周升枫

不传水,也就是不对水压出来的酒,叫“干撒子”,点火就着,两三升米的“干撒子”,加进一二斤白酒,人喝了见风倒,劲儿极大。这种酒过年时用来走亲戚、待客。走新亲戚拿四色礼,两个猪后腿;一个猪心;一块单肉,就是四五斤重的大礼条儿;一个“连方”,就是两个礼条划道口不切开;一对大鲤鱼;四包点心,一盒茶叶;装食盒里俩人抬着,忽闪忽闪往前走。后面紧跟着就是一捆十斤或二十斤的“见风倒”,扁的形状像坛子,底儿上装有三个腿儿,途中歇息可以放在地上。

喝干撒子得炖热。舀酒用歪嘴儿葫芦,中间开个圆洞,舀时歪嘴儿朝上,放酒缸里咕嘟咕嘟灌饱了,再顺着歪嘴儿倒进火壶,火壶必得是锡壶,铜壶铁壶都不行,煮出来的酒发酸。火壶细腰葫芦形,盘口儿卷沿儿。下面粗腰处留有出烟洞,炖酒时热气往上行。在炭火盆上煮滚了,抓着下边的“葫芦肚儿”端下来,只要动作麻利,别等上面的洒落滚儿,就不烫手。

见风倒,见风倒!兑了白酒的黄酒比白酒更有劲儿。

## 吃麦片

邓伟志

听说不少健康人士早上吃麦片,我在赞同之余,尚有恍如隔世之感。

面粉要精细,必须磨去麦子的皮,磨去的皮越多,面粉越白越精细。但是对粮食不足的穷人来讲,去的皮多了就吃不饱了。因此解放前穷人不去麦皮,吃麦片。这样,一百斤麦子就会一斤不少地用来充饥。更穷的人,是专吃富人喂牲口的麦皮,不吃半点白面粉。这种日子在解放前我度过。单吃麦皮味道是不怎么样,但对饿肚子的人来讲,也没觉得特别难熬。

1964年我在宝山县杨行公社与社员实行“三同”:同吃、同住、同劳动,三天两头吃麦稀粥,即麦片。告别时,领导要听社员对我的评议。房东社员说:“邓同志同我们一起吃麦稀粥,没半句怨言,很好。”领导向我转达这个说法。

时过境迁,想不到几十年后,科学告诉我们麦片具有降血脂的功能,不仅能美容,而且能美体。于是,其自然而然地成了健康人士的“必吃品”。真是此一时彼一时也!

岂止是麦片,还有被上海人称作山芋的地瓜,过去也是没粮食吃的穷人的“瓜菜代”,如今也因为能健脾、强肾而成为健康一族的“必吃”。中国地瓜年均种植面积积达8000万亩,占世界种植地瓜面积的70%,不能不认为这是因人而异、因地制宜。

事物是发展的,认识是个过程。从过去因为贫穷不得吃,到现在因为要健康而热衷于吃,辩证法告诉我们:不能静止地片面地看问题。

## 酿黄酒

曲令敏

子”,点火就着,两三升米的“干撒子”,加进一二斤白酒,人喝了见风倒,劲儿极大。这种酒过年时用来走亲戚、待客。走新亲戚拿四色礼,两个猪后腿;一个猪心;一块单肉,就是四五斤重的大礼条儿;一个“连方”,就是两个礼条划道口不切开;一对大鲤鱼;四包点心,一盒茶叶;装食盒里俩人抬着,忽闪忽闪往前走。后面紧跟着就是一捆十斤或二十斤的“见风倒”,扁的形状像坛子,底儿上装有三个腿儿,途中歇息可以放在地上。

喝干撒子得炖热。舀酒用歪嘴儿葫芦,中间开个圆洞,舀时歪嘴儿朝上,放酒缸里咕嘟咕嘟灌饱了,再顺着歪嘴儿倒进火壶,火壶必得是锡壶,铜壶铁壶都不行,煮出来的酒发酸。火壶细腰葫芦形,盘口儿卷沿儿。下面粗腰处留有出烟洞,炖酒时热气往上行。在炭火盆上煮滚了,抓着下边的“葫芦肚儿”端下来,只要动作麻利,别等上面的洒落滚儿,就不烫手。

见风倒,见风倒!兑了白酒的黄酒比白酒更有劲儿。



扫一扫,关注“夜光杯”

梁实秋写美食的许多短篇散文脍炙人口。读他这些文章时,会不知不觉地齿颊生津。他写的这些饮食文章都是回忆多年前的琐碎往事,但记忆都十分清晰,记叙具体、真切、细致,读者似也置身于餐桌前。

梁实秋很爱甜点,如莲子羹、蜜汁莲子、八宝饭等。但最吸引我的是他笔下的核桃酪。他最早是随父亲在玉华台午餐时品尝到的。席间母亲认为餐馆大量生产,只能做成这样,“改天我在家里试用小锅制作,给你们尝尝。”全家人闻之雀跃。后来他的母亲果真兑现,每人一小碗:“微呈紫色,枣香、核桃香扑鼻,喝到嘴里黏糊糊的,甜滋滋的,真舍不得一下子咽到喉咙里去。”梁先生对此一直惦记着,多年后特地写了《核桃酪》,足见他给他印象之深。在《笋》一文中,他写道:“我从小最爱吃的一道菜,就是冬笋炒肉丝,加一点韭黄木耳,临出锅浇一勺绍兴酒,认为那是无上妙品——但一定要我母亲亲自勺勺。”饺子是大众食品。梁实秋的《饺子》一文第一句就说:“豆腐是我们中国食品中的瑰宝。”还说:“关于豆腐的事情,可以编写一部大书……”他在列举了豆腐的各种吃法后,忆及1929年至1930年之际在上海四马路美丽川菜馆品尝的“蚝油豆腐”。“蚝油豆腐用头号大盘,上面平铺着嫩豆腐,一片片的像瓦垒然,整齐端正,黄澄澄的稀溜溜的蚝油汁洒在上面,亮晶晶的。”那是一道川菜,他第一次品尝,赞不绝口,自此“此后数十年间吃过无数次川菜,不曾再遇此一杰作”。这款豆腐竟然成为这位美食家一生中唯一吃到的一道佳肴,数十年后仍念念不忘,可见它味美无比。

梁实秋对豆腐情有独钟。他的《豆腐》一文第一句就说:“豆腐是我们中国食品中的瑰宝。”还说:“关于豆腐的事情,可以编写一部大书……”他在列举了豆腐的各种吃法后,忆及1929年至1930年之际在上海四马路美丽川菜馆品尝的“蚝油豆腐”。“蚝油豆腐用头号大盘,上面平铺着嫩豆腐,一片片的像瓦垒然,整齐端正,黄澄澄的稀溜溜的蚝油汁洒在上面,亮晶晶的。”那是一道川菜,他第一次品尝,赞不绝口,自此“此后数十年间吃过无数次川菜,不曾再遇此一杰作”。这款豆腐竟然成为这位美食家一生中唯一吃到的一道佳肴,数十年后仍念念不忘,可见它味美无比。

梁实秋的这些散文,不仅是追忆往年美食的可口,更是抒发心中的思亲、怀旧、乡恋之情。

## 梁实秋写美食

周升枫

## 十日谈

一路书香

责编:郭影

世界是一本书,不旅行的人只读了其中一页。