

# 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”。

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。

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。

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。

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

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。

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。

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。

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。

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。

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

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。

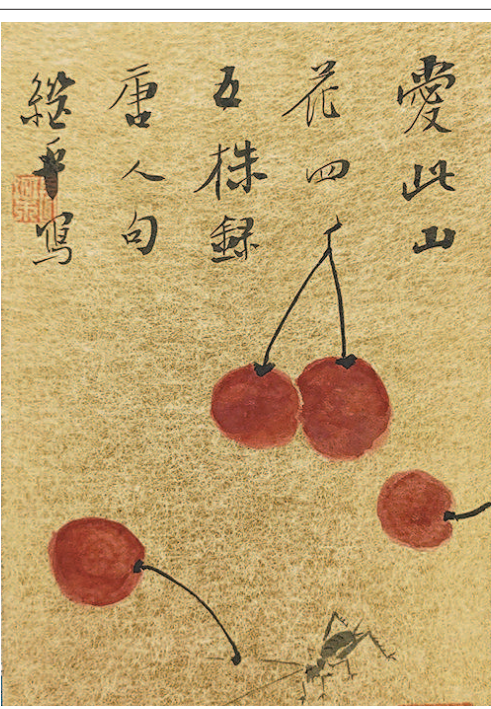
倒是有回，有一位小哥上车后看到我手中的《巴布尔回忆录》，好奇问了几声，不善于和陌生人打交道的我只能用一脸惊愕、口称唯唯来回应。现在回想起来，要是我能够主动应答，说不定可以与对方就本书聊上一回、交流看法。事后只能感叹自己的“怕生”了。

## 下班地铁读书记

陆琦杨

上文所举的《巴布尔回忆录》我并没有读完，而另一部顾诚先生的两册《南明史》写得非常平实流畅，基本是下班坐地铁可以读完一章，有几天还一程读了两章，这也是一部内容可以有

# 夜光杯



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。

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”。

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。

不传水，也就是不对水压出来的酒，叫“干撒



走得慢一些，就可以多读几页了——实际上，这一小时里读的页数已经较平常多出不少了。

至于偶有几次因为读书入神导致坐过站，也就是符合情理的了——我会如此自我开解：坐回去的时间不就正好可以多读一些内容，想想也是好事一桩呀！

这段奇妙的地铁读书时光一直持续到今年春末，室友因结婚搬出合租房，我选择搬到单位附近的新住处为止——告别了地铁，直接走路去上班。

现在到单位只需十几分钟，但我也因此失去了那在地铁上读书的一小时。

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”。

走在路上，心里想着那本书，脚步就慢了下来，不知不觉就多走了几里路。

至于偶有几次因为读书入神导致坐过站，也就是符合情理的了——我会如此自我开解：坐回去的时间不就正好可以多读一些内容，想想也是好事一桩呀！

这段奇妙的地铁读书时光一直持续到今年春末，室友因结婚搬出合租房，我选择搬到单位附近的新住处为止——告别了地铁，直接走路去上班。

现在到单位只需十几分钟，但我也因此失去了那在地铁上读书的一小时。

## 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

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，以至“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。