作家频道

“痴情”者话题

王溱

插图 阿占

不同年龄段有不同话题。年轻时谈得最多的是理想，那些埋藏心底的梦想，那些美好甚至有些好高骛远的规划打算，都是气盛年代的主题。等上了年纪，特别是有了第二代第三代，话题自然而然就变成了儿女情长，一切都围绕儿孙，毫无二致，毫无异议，毫无悬念。

发现没？人到不惑之年，开始格外关注儿女了。聚在一起话没说多少，就会转移到孩子身上。此时大多有孩子的父母关心孩子小学升初中。尽管没有考试的压力，但择校的压力还是很大的。师资队伍优良的学校实行电脑派位，运气之争足以让家长们焦虑不安。那些日子开口闭口全是“升学”，全是祈祷，全是猜疑，全是忧心，等尘埃落定，才如释重负，安然如故。此时此刻才感觉到，做父母的真不容易：心累！

临近知天命时会有种“焦虑感”，尽管莫名其妙，但实实在在。此时孩子面临人生的重大转折：高考。高考可以改变人的命运，高考是未来人生的加油站、起跑线，如此等等的励志激励之言，怎能让做父母的无动于衷？亲朋好友坐在一起，话锋直截了当：高考。需不需要找家教“开小灶”，如何让孩子能多学点东西，孩子应该多吃点什么营养品，还有怎样劝导孩子每天多睡点？细微的关心尽在话语中。然后又会说，但愿榜上有名，期望能上个理想的学校，“985”“211”到底有什么区别，出国留学划不划算？诸如此类的问题也是讨论的热点。当然也会有豁达、开明、大度的言论：考不考上其实也无所谓，孩子健健康康是最重要了，名牌大学是好，但竞争也激烈，真去了也怪累的，舍不得孩子去受罪，有个学上就行了，高枝不好攀。不是有句话吗，树大招风高处不胜寒啊！看上去一副并不在意的模样，其实内心都不会平静。都在祈祷自己的孩子有个好成绩，都期盼有个好结果，更毋庸置疑都梦想着自己的孩子能鹤立鸡群出人头地。

天下父母心，随时随刻都放在骨肉之上，都盼望奇迹出现，这是最大的人之常情，没办法。

知天命过后许多人会产生“紧迫感”。此时孩子面对两件事，一是择业，一是择伴。该找一个什么样的职业，该去一个什么样的单位，该谋取一个什么样的职位？孩子未必急，做父母的都“忧心忡忡”。不开口则罢，只要张口必定是儿女的“前程”、孩子的“未来”，仿佛一天不落实，一辈子就不得安宁。爱情更是父母的最大心事。有没有另一半，模样如何，家庭如何，父母怎样，脾气好坏，拜不拜金，啃不啃老，小不小气，情商高低，孝不孝顺……一系列的未知，必是闲谈的“重点”。往往是这般分析，那般估计，“高见”良多，“高招”爆棚，但对孩子来说，很可能全然不知，或浑然不知。滔滔不绝，饶有兴趣，到头来只不过是自作多情，自以为高明，自说自话而已。孩子听不到也未必愿意听，更不要说遵循了。等工作有了结果，等未来的儿媳女婿亮相，或许这才意识到，操心忧虑实在是多余的，孩子们有自己的主张主见。父母只是“一厢情愿”，自我“增压”罢了。

耳顺之年“甜蜜感”增多。不出意外，第三代降临了。孙子、外孙的出现让家变得更“大”欢乐和温馨气氛更浓。辈分上的升格，更凸显出责任感，争先恐后照顾孙辈成了“亲家”之间善意的“争执”。虽然也苦也累，甚至有些“吃不消”，但孩子可爱的一笑一颦，顿时让一切苦恼烦恼化为乌有，剩下的除了幸福就是美好。此时没有别的可言，全是孙辈。孙辈成了生命中最重要的话题。其实心里也很清楚，自己的付出未必会得到期望的回报，但血缘骨肉情怀，让一切都变得“无怨无悔”。一代一代就是这样“痴情”，谁也改变不了。

城市秀场

虾籽酱油

王开生

每年仲夏前后，是太湖流域青虾的带籽期。此时，湖虾个大肉紧，籽在腹外，擅烹者将虾籽细心筛出，干制后，色橙红；久置，变暗红。江浙沪一带食客夏季喜啖三虾面，三虾即是虾仁、虾脑和虾籽。苏州应时的传统名菜，还有一款三虾豆腐，鲜美嫩滑，无与伦比，是老字号石家饭店的招牌菜，时令性很强。

十几年前夏天的一个清晨，我在扬州闲逛萃园桥早市，见有商贩在兜售新鲜虾籽，寻价，百元左右一斤，并不贵，心情一激动，买了半斤。回家后，竟不知其物如果料理，白白放了好些年，几乎鲜失殆尽，可惜！也是在扬州，我品尝了当地的特色面食阳春面。面是光面，没有任何浇头，仅有一小撮碧绿的香葱装点。捧起大碗，一口微烫的红汤下肚，扬州话讲：呱呱叫！厨师朋友揭密此中汤美的绝窍，并不放一点味精鸡精，而是用虾籽和鸡汤经一两小时火候，慢慢吊出来的。汤虽清，味道却层次分明，极鲜！

江南人擅将小小的虾籽，派上大用场。炒清风三虾，蒸太湖白鱼，自然缺不了它；烹炒茭白后，撒上一把虾籽，即是虾籽茭白，白里透红，与众不同。最令味觉惊艳的，要算虾籽酱油。

虾籽酱油是酱油界的天花板，顶流。

苏州人讲究不时不食，伏夏时节，饕餮客们对虾籽酱油有种与生俱来的偏好和迷恋。几位姑苏文化圈里的美食家，每年皆要在微信朋友圈中晒出新制的虾籽酱油，颇炫耀，松鹤楼的，新聚丰的，不一而足，那个得意劲儿。得不到的看客，凭空想想那个鲜劲儿，涎水跟着就要流出来了。

从苏州的烹饪前辈那里得知，制作虾籽酱油，必须选新鲜的虾籽，酱油要用上好的秋油，即伏酱发酵后所得的第一批头油，也叫母油，加适量绵白糖、高粱白酒熬制；点睛之笔，是添入适量的鲜甜的腐乳露。旧时姑苏城里讲究的人家，都会自己熬制属于自家风味的虾籽酱油，或自用，或待客，或馈赠。白下袁枚在《随园食单·小菜单》中记载：“买虾籽数斤，同秋油入锅熬之，起锅用布沥出秋油，乃将布包虾籽，同放罐中盛油。”随着生活节奏加快，乐意费事费力自制虾籽酱油的人家，已凤毛麟角，而传承苏式滋味的一些有情怀的烹饪界美食界人士，悄然把接力棒接了过来。其中的佼佼者，是一家叫新聚丰菜馆的老字号掌门人。

虾籽酱油是百搭的增鲜之品，蘸白斩鸡、白切肉，俱佳。最绝的，是蘸食油条。

二十年前，我在沪上第一次见上海人早餐吃油条时，眼前置一小碟酱油，油条蘸着吃，大开眼界，也不解。其酱油是质量不错的酿造酱油，我试着尝了一下，倒是别有一番风味，挺不错。后来，在扬州见识了油条蘸虾籽酱油，乃是著名的“三和四美”老品牌，口感比普通酱油增色不少。

前几天，苏州烹饪大师黄明在新聚丰菜馆参加美食活动，获赠两瓶资深大师熬制的虾籽酱油，悉数贻我。对新聚丰的虾籽酱油，可称得上是心仪已久，垂涎三尺。

依我之食经，虾籽酱油所蘸食的油条，一要面粉发酵的好，炸后膨松，酥脆，空心最靓；二要趁热吃。速食的那种像是小面棍一样的油条，或是软塌塌打不起精神的油条，是绝对配不上虾籽酱油的出身的，门不当户不对。选一周日，堂食油条，趁热蘸取自备的新聚丰虾籽酱油，应了那句诗：“金风玉露一相逢，便胜却人间无数。”入口，油条的香、脆，酱油的鲜、甜，伴着虾籽沙沙的质感，互相融合，相互成就，最终上升为口腔中的味觉盛宴。小食中品出了大滋味，那种满足，用苏州话说：打耳光也不放手。

虾籽酱油蘸油条，人间至味。江南人会吃，佩服佩服！

青潮 每周六刊 投稿邮箱 wanbao3679@126.com

人生印记

电影漫谈

王国梁

说起跟电影的缘分，大概要从刚上小学开始。当时住在农村，家里没有电视。同学家有一台，17寸，彩色的，牡丹牌。放学就去他家蹭电视看，那时候电视上播的电影是《少林寺》，看得我们热血沸腾，学着里面武僧的招式在院里比比划划。后来，家里境况好一些，也买了一台，熊猫牌的，平时母亲不让看，只能周末看一会儿。实在犯了瘾，也偷着开过几次，往往每次偷看都得支棱起耳朵，掐算时间，料准母亲进门前半小时，赶紧关掉，还得猛扇电视的后头散热，防止被发现。

后来搬家，换了台大一点的电视，那时候已经有了VCD机，除了在电视上看电影，还可以租碟片。也是从那个时候开始，我对电影产生了浓厚的兴趣。当时港片流行，古惑仔、警匪片，还有周星驰的无厘头搞笑片等，几乎填满了整个童年的记忆。当时片子并不好租，小镇只有两处店面，热门的片子往往得等好久。价格倒是公道，平时的零花钱攒攒就能租上两张，回家看一遍还不过瘾，还得再看好几遍，以至于做梦都是电影的经典桥段。

上了初中，看电影的时间就少了，但对其热爱并不缩减。那时候喜欢搜集电影海报，贴在自己房间。买得多了，自然被母亲数落。可看电影终究是有瘾的，不让买海报就利用周末偷偷跟小伙伴一起去录像厅。被母亲发现后，狠狠地教训一顿。此后便不再去，看电影也大多从电视上看一些引进的过期的经典片。

高中学业紧张，自然更没有过多时间留给电影。但随着观看电影的数量越多，也开始思考电影到底是如何拍摄的，故事是怎么叙述的，也知道了有“镜头语言”和“蒙太奇”等电影专业术语。

大学我的专业是新闻传播，跟电影相去甚远但也不无关联。同样都是用影像来记录，也都需要对画面、声音进行处理和剪辑，所以从本质上来说，他们之间还是有很多共通的元素。唯一不同的是，电影往往是虚构，而新闻却讲求真实。

大学的毕业作品其中一项是策划拍一个故事片。这极大满足了我作为一个资深影迷的好奇，也终于能够参与到所谓的“电影”拍摄一线感受电影的魅力。我跟同学策划的故事是一个反转的搞笑片，内容现在想来也十分可笑。故事讲一个女杀手去刺杀另外一名杀手，两人在彼此的任务中碰撞，而女杀手投掷的利器竟然是一包榨菜，另外一名杀手因对熟知的榨菜品牌宕开与女杀手的回忆，最终两人和解。现在想想，这个故事简直驴唇不对马嘴，可当时却不以为然。从剧本到台词，从演员到服化道，从拍摄到剪辑，从灯光到声音，我们鼓捣了半个多月，最终成形。播放时效果还不错，博得了不少同学的笑声，也算是大学期间一段美好的回忆。后来同宿舍一哥们真的考上了北电导演系，成为我们当中完成电影梦的佼佼者。

毕业后我到了电视台工作，成为一名记者。每日周转于各个新闻现场，采编一条龙。此时，国产电影已极大繁荣，从陈凯歌到张艺谋、冯小刚、姜文、贾樟柯等，商业片与文艺片纷纷推出，灿若星辰。现如今，生活大为改善，看电影已成为我生活的一部分。不仅看，有时兴之所至还写点影评，从影片的故事架构、拍摄技巧、人物设定、画面色彩等方面进行分析，或许已经再无机会真正拍摄一部电影，特别是成为一名文字工作者之后，但我仍心怀梦想，期待着在未来的某天，能将文字转变为图像，投射到大荧幕上。