



一辈子的男主角

□一只烟

虽然极度不提倡过度消费斯人已逝，但不得不承认，走进电影院是因为保罗·沃克，这个真正人生如戏的演员。人生 40 年，38 年为荧幕存在，在拍摄《速度与激情 7》至一半的时候，因为超速发生车祸，与世长辞。“超速”这个词对这部赛车题材的电影来说，是多么可笑的字眼。毫不意外的，在正在上映的《暴力街区》最后，出现了保罗·沃克微笑的照片，仿佛这个世界还在温暖着他。只是这张黑白照片，让人欲哭。

《暴力街区》是保罗·沃克最后一部完整拍完的电影。但对于某些人来说，他必定是一辈子的男主角。

除了奔着保罗·沃克而去，还有个名字是这部电影品质的保证，那就是吕克·贝松，他是这部电影的编剧。但说实话，这部电影的剧情本身并没有那么让人过瘾，但是，剧情流畅得让你很爽。在美国的底特律，一堵墙隔出了两个截然不同的世界，落后的世界里没有法律，没有制度，被黑社会集团掌控。故事从雷托开始，他销毁了 20 公斤的毒品，黑帮头领要他性命，他凭借机警与不凡的身手保全了自己。但卑鄙的黑帮头领，抓到了他的前女友。与此同时，富裕地区的人们正计划着铲平这个地方，以市长为首的“团伙”，“扔”了颗具有大规模杀伤性威力的武器到这里，还派出精英警察达米埃负责启动炸弹。当然，达米埃并不知晓这个惊天秘密，他以为这就是一次任务，而且是一次能够杀掉黑帮首领，为父亲复仇的任务。各怀目的的雷托和达米埃统一战线，直捣黑帮。

如果说电影划出了落后和富裕两个世界，不如说这是落后与更落后的两个世界，并且，这个“更落后”是富裕世界的前缀。电影当中有个细节，在所谓的上流社会，觥筹交错，彬彬有礼，不入流的小弟不停地抠着鼻屎，被老大骂了好几回。最后，老大干脆一枪崩了依旧改不了挖鼻屎这一毛病的小弟。在落后的世界里，抠鼻屎在毒品、暴力等面前，真的是连“下酒菜”都算不上。但什么才是富裕世界的产物？肮脏的政治，龌龊的经济，下贱的阴谋……这些都不算什么，他们要做的，是直接毁掉一群人的生命，这最基本的人权。然后，在这块土地上构建出另一番声色犬马的歌舞升平。

以上文字，大有跑题的意味。这部电影的导演是卡米尔·狄拉玛，曾是吕克·贝松的御用剪辑师，他对电影的定位是：爆米花式的娱乐片，编剧的任务是制造更多的打架借口，一切都为一场视觉刺激服务。从这个角度来说，电影一点都没有跑题，不管是女角们的腰身，还是男角们的打架，始终都是有型有款。别的不说，电影开始就是一场炫目的跑酷，真是酷毙了。说实话，如果不是因为保罗·沃克真的很帅，加上他的人生戛然而止这般悲痛情绪的铺垫，大卫·贝尔饰演的雷托真的值得一赞再赞。事实上，在演员这件事上，保罗·沃克比大卫·贝尔更胜一筹，但在跑酷这件事上，大卫·贝尔一定完胜保罗·沃克，因为大卫·贝尔不仅是法国一线男演员，更是跑酷创始人。电影里，雷托一直在奔跑，穿越糜烂的“三不管”地带，跑出一个自由世界。雷托的奋力，让人感受到一种炽热的单纯，玩命争取生存的空间，其他统统让道——对于一部动作片来说，这点思想性已经绰绰有余了。

电影中，保罗·沃克再展高超车技，有种斯人犹在的亲切。但这一切真的不复存在了，当你看着这一段不是觉得很酷，反而想要落泪的感觉，是那么强烈，你就必须承认，在以后的每一部电影里，再也不会出现保罗·沃克饰演的男主角。只能感叹，人生如戏。



看看看电影

“蒜”你丑

□南 风

虽说我并非“外貌协会”会员，但我觉得，有必要在文章开头对这道美食的“貌”做一个简要且无奈的表述。因为位列“台州十大名菜”前三甲的沙蒜汤真是太不上镜了。沙蒜那灰中带绿，绿中透黄，软绵绵、皱巴巴的肥大身躯，大抵无论是哪一位食客看了都不会对其产生好感，更别说那些初尝者了，约摸只一眼，便会立马转头走人。

但事实上，有勇气品尝沙蒜的食客一定不舍得将沙蒜这道其貌不扬的美食打入“冷宫”，说不定还会感叹一句：“此味只应天上有。”

决定推荐沙蒜汤这道美食其实很巧合，在身边不少亲朋好友的“唇唇欲动”和各种“煽动”下，母亲一口气从市场里批量购买了近 60 只沙蒜，打算烧一道她闻名于朋友圈的拿手菜——沙蒜汤，以抚慰众人对品尝美食的各种渴望。

为了一睹烧沙蒜汤的全过程，得知这一消息后，我立马拨通了母亲的电话让她停停手，等我赶到。当我一走进厨房，便被放置在一旁角落里的一大脸盆沙蒜惊住了——这么多，怎么烧？

疑惑间，母亲搬出了父亲平日专门用来炒面的大锅，并将适量的水煮沸后关火，再将沙蒜倒入，用手刮去附在沙蒜表皮上的一层黏膜。接着，她用手捏捏沙蒜，看看里面是否有沙子，一并除去，然后用清水冲洗一遍。母亲告诉我，沙蒜表层的黏膜一定要处理干净，不然烧出来的沙蒜汤会有腥味，影响口感。

沙蒜，顾名思义，栖息在海涂下吞食泥沙，从中吸取营养物质，故全身满是泥沙，呈青黄色，外形像蒜头。但用于烹饪的沙蒜可是容不得一点沙子。我记得曾经吃到过带沙的沙蒜，那种滋味，任谁都不愿再尝第二次。因此，就整个烧制过程而言，如何选购沙蒜和清洗沙蒜是十分重要的。

要烧出鲜香无比、浓郁绵稠的沙蒜汤，用锅也是有讲究的，一般多选用品质上等的砂锅。首先，将适量事先清洗干净



的生姜、葱、五花肉铺在砂锅底部。母亲说，这样不仅能防止沙蒜黏锅，还能起到更加入味的作用。其次，再放入清洗好的沙蒜，倒入黄酒，依照个人口味洒上些许味精即可慢火开炖。

这里，需要注意的是，烧沙蒜汤大多情况下是不加水 and 盐的，因为沙蒜本身含有大量的水分和盐分。当然，市场上的沙蒜也分盐蒜和淡蒜两类，食客们在购买时可一定要记得询问仔细。还有值得提醒的一点，许多人在烧沙蒜时都会自作聪明地洒些许白糖来调味，这一影响沙蒜汤口感的做法是绝对不可取的。

说到这里，可能有人会问，慢火炖，那要多久？关于这一问题，我倒是一时间不好回答。因为，在我认识的食客中，对于沙蒜的口味有着这样的两极分化，一些人喜欢软绵绵的口感，而另一些更偏爱硬邦邦的嚼劲。所以，烧煮的时间也因而异了。

待沙蒜出锅，一股浓香便会瞬间迎面扑来，乍眼一看，汤汁呈乳白色，偏灰，“色”这个字跟它几乎不搭边。但假如你是一个注意食品品相的人，我可以教你一个小技巧，可将原本垫在锅底烧黄了的葱一概捞起，切些许新鲜的葱花洒在汤里当点缀。夹起一个沙蒜，蘸上精心调配的酱料，那滋味无疑是绝妙的。

记得小时候，从夏到秋，每当海潮退去，便有三五成群的人们，深一脚浅一脚地兜转于绵长的海岸线上，在柔软的海涂和礁岩缝隙间寻觅那些柔软的小生物，而它就是有着“海底鲜花”和“会开花的动物”等美称的沙蒜，学名海葵。

而除了沙蒜汤，生活在沿海边的台州人民还创造了很多沙蒜的吃法，比如同样经典的沙蒜烧年糕或沙蒜烧豆面。不过，我始终爱极母亲烧的沙蒜汤，毫不夸张地说，那绝对是我吃过的绝无仅有的鲜香浓郁。当然，若是有兴致，你也可以照着上述的法子亲手烧一番，或许有意想不到的味觉收获哦。

唯一遗憾的是，对于如何拍摄出沙蒜的美，我实在是无能为力。

脚踏车上的爱情

□蔡 聪

叭裤的年轻人。在那个年代，男性有这样的外表形象算得上是一个赶潮流的人，但她嫌弃他不够阳刚，像个爱打扮的女人。而对于长相清秀的张云丽，对方一见钟情，随后展开了追求。那时候，乡下没有电影院，在交往的几个月里，每逢一处有戏剧演出，他就会来约张云丽。

张云丽并不喜欢看大戏，应约前去也是为了配合对方的兴趣，这样不免让她觉得疲惫，兴趣不同成了两人最终没能走在一块的主要原因。张云丽说，那时候，年轻人谈恋爱比较单纯，只要没确定下来，连小手都不好意思牵一下，总觉得牵了手就要过一辈子似的。

回绝相亲对象后，张云丽觉得自己不适合太早找对象，于是一年之内，她再没让家人给牵线搭桥了。再次相亲是在第二年，源于一次朋友间的无意撮合。因为性格开朗，张云丽从小就有 3 个很玩得来的闺蜜。1983 年，闺蜜们一起出行，一闺蜜随口说要將男朋友的朋友介绍给张云丽，在半拉半扯的情况下，张云丽第一次与现在的老公见了

面。

“他是一名木匠，在那个时候，木工是一门很不错的手艺。初次见面，给我的印象是能说会道，身高超过 1.80 米。”张云丽和老公可谓是一见钟情，之后，他经常骑着一辆凤凰牌自行车来接她。认识不到一个月，彼此就带着对方见了父母，在双方父母许可的情况下，两人正式以男女朋友的身份开始交往。

那时候，张云丽最开心的事情莫过于坐着男朋友的自行车去城里看电影。城里集市时，他就带她去逛街。当时两人经济条件不是很好，逛街并非是为了买东西，主要是为了享受二人世界。

1984 年，两人结了婚，嫁妆是毛线和箱子，婚礼场所就在家中的院子里，没有婚纱，没有戒指，一切从简。第二年，他们的儿子出生了，一家三口其乐融融。张云丽表示，当初结婚时，两人一无所有，如今日子达到了小康水平，这都是两人一起努力创造的，夫妻间就是要互相扶持、互相珍惜。

直到现在，张云丽的丈夫还是会时不时地给她买点小礼物，这是让她最知足的一件事。