

10

市西中学有支
体育老师足球队

文体汇



扫一扫添加新民体育、
新演艺微信公众号

本报文体中心主编 | 总第 536 期 | 2021 年 1 月 9 日 / 星期六 首席编辑 / 李 纬 视觉设计 / 戚黎明 编辑邮箱: xmwbb@xmwb.com.cn

台前幕后

舞台上的功夫,与圆台面上的功夫,有着异曲同工之妙。京剧大家尚长荣传艺有一绝——从台上到台面上,从戏曲流派到菜式流派,都要“吃”透,才能得其真传。今年是上海京剧院为扶持青年演员推出“青春跑道”项目的第十年,辞旧迎新之际,“80后”老一辈艺术家,对80后乃至90后晚辈,有着怎样的期望?

1 缘起“曹杨”吃饭自知甘苦

尚老做东请吃饭,抑或大家一起带盆菜与前辈聚餐,已成为“青春跑道”的传统,这还要从5年前上海京剧院推出传承版《曹操与杨修》说起。建组之后,曹操的扮演者杨东虎、董洪松,杨修的扮演者陈圣杰等青年演员天天跟着尚长荣上课,拿出当年苦排“曹杨”的劲头,势要将这部经典拿下。

“小灶”在京剧院老院址的四楼艺术沙龙开了一年,眼看着京剧院将搬到天钥桥路,传承版“曹杨”也要与观众见面,尚长荣提出,就在大家挥汗洒汗的沙龙里小聚一下,为这段艰苦的日子画上一个甜蜜句号。

学艺要兼具百家之长,聚餐当然也要一以贯之。众人皆知尚长荣是圈内知名的美食家,只有尚老知道,其实在座的每一位都能颠上两勺。第二天一早,大家的包里除了练功服,还有飘着香味的饭盒。花脸演员杨东虎端着一大锅麻辣香锅来了,尚长荣唤他:“‘中原虎’来了!”因为杨东虎是河南许昌人,故而得此专属花名。

“楚国红松也来了!”尚老

知道另一位花脸演员董洪松是湖北武汉人,便一直这样称呼他。席间,自然少不了武汉风味的小吃,这次他带来了卤藕带和牛肚。桌上,还有油焖大虾、寿司卷、宫保鸡丁、番茄炒蛋……怕大家不够吃,还叫了外卖,摆了满满一桌。

饭桌上,平时忙着排戏的各位聊起了家常:这一年,杨东虎荣升为“奶爸”,每天除了上课,还得回家做“家庭煮夫”带孩子;董洪松在建组初期,嗓子一直不稳定,需要吃药、打针保养……平时紧绷的神经慢慢放松下来,氛围一下子轻松了。

尚长荣特地从家中带来一瓶好酒,率先敬了大家一杯:“预祝传承版‘曹杨’演出成功,希望大家能够超越原版。”年轻人忙不迭地说,怎么可能超越您呢?尚长荣看出了大家的压力:“一定要有这个信心,抱着这样的信念,才能激发更多的艺术灵感,才能真正去超越。”

首演那天,尚长荣坐镇化妆间,为杨东虎勾脸,演出结束后看出了学生的紧张,他宽慰道:“演得很不错,再接再厉!”



尚长荣请大家喝咖啡

2 剧组庆功 美味浅尝辄止

别看尚长荣在微信里以“潜水党”自居,他在抖音上可是关注了不少美食博主。学生们常听尚老聊起哪家饭馆的什么菜好吃,哪道菜怎么做,听得人口水直流。一盘三黄鸡做的“贵妃鸡”,要经过沸水和冰水的三浸三泡,浇上汤汁,那叫一个六宫粉黛无颜色;胖大海不光可以沏水喝,加上桂花、橙皮、黄冰糖、藕粉,还能熬出一道润喉的甜品;一道看似普通的文思豆腐,得用3年以上的老母鸡吊汤,一块内酯豆腐切290下,豆腐丝切出来只有0.4毫米宽……尚长荣既是用心演戏的老戏骨,也是讲究技法的“老克勒”,向年轻一辈传承技艺,尚老毫无保留。

山南海北,各种口味,尚长荣都爱吃,光是这面,他都能数出北京的炸酱面、上海的阳春面、河南的烩面、湖北的

热干面、甘肃的牛肉面,如此种种。美食家不假,但是尚老吃得并不多,喝酒也只是小酌。如此高龄还精神饱满地活跃在台前幕后,经常有人打探,尚老是不是山珍海味不离口?对此,尚长荣总是哈哈大笑,然后认真回应:“我吃点人参会流鼻血的。”

一次重要的演出完毕,尚长荣带着大伙儿去吃北京烤鸭。有一段时间没有见面,大家好奇地询问尚老怎么瘦了,尚长荣回复,保持身材,控制饮食。待烤鸭上桌,他赶紧招呼大家趁热吃,多吃几卷。大家毕恭毕敬地对他说:“您先吃。”尚长荣摆摆手:“我得控制,不能白费之前的努力。”看到大家动了筷子,尚长荣既是对大家,也是对自己说了句:“就吃一卷。”烤鸭确实做得不错,“再吃一卷”,第二卷下了肚,就此停筷。

到菜式流派
从戏曲流派

尚长荣饭桌

谈艺



马上评

“通吃”

□ 朱光

多年前上海京剧院内有一家享誉海内外的餐馆,名为“南伶酒家”——伶,正是演员的旧称。据说主厨是一位超级戏迷,听说有机会为角儿烧菜,就义无反顾投身南伶直至今日——南伶搬往嘉里中心,依然没有分店,菜式保持着二三十年前的样子,连领班都没换。甚至,就连当年贴在老店上的瓷砖画,依然大块大块地搬往新店,画的也都是钟馗等戏曲人物……

尚长荣当年就在老店里品菜,到后厨与主厨交流。可以说,南伶的菜单里,蕴藏着不少戏曲名家天南海北的吃客经。因而,如今预订南伶的包房,依然需要提前一两个月,若临时起意,怕是连大堂都没空位。

美食和表演一样,到了高级阶段堪称“艺术”。美食和表演,也正是生活的两面“镜子”。热爱生活的人一定热爱美食,热爱生活的人必定包括艺术家,所以艺术家多为美食家。尚长荣擅长烧菜、陈薪伊精于品茶,梅兰芳后人还开了一家“梅府家宴”的餐厅,再现当年梅府菜肴……在“技艺”方面,美食和表演一样都讲究“流派”,也讲究“创新”——守正创新,不仅指的是传统文化艺术,也适用于美食界,颇有一些“融合菜”“创新菜”就是“成功案例”。

舞台上、台面上,也都讲究“色面”。点菜点得好,不仅色面俱佳,也会有头盘“亮相”,以及一两道堪称“点睛”的大菜,把宴席的氛围推向“高潮”。演戏演得好,人物塑造的演技,必须“吃透”,剧情安排的点,必须让观众“吃惊”……艺术,讲究的,就是“通吃”——练好十八般武艺,过好酸甜苦辣的人生。



百家饭聚餐

3 登门拜访 尚府咖啡常备

因为出演《贞观盛事》和《廉吏于成龙》,参与“青春跑道”第一季的老生演员傅希如跟着尚老吃过几次饭,他感慨“尚老师是真正的美食家”。逢年过节,恰好没有演出的时候,傅希如会带着孩子一起拜访尚家。尚长荣拿出最时兴的进口点心招待小朋友,再给傅希如煮上一杯现磨咖啡,聊一聊天里珍藏的各国精品咖啡豆,还有各式各样的咖啡机。

聊咖啡,年轻演员并非行家,舞台艺术,却在一杯接着一杯的香气里,听尚长荣娓娓道来。从历史背景到人物分析,剧本解读到角色塑造,他细抠每一个字、每一个语气、情绪、节奏,一点一滴指导着,时刻提醒大家“要进戏、进人物,感情要丰富,只要内心对了、准了,怎么做都是对的”。这对年轻人创排新编京剧来说,尤其有帮助。

同样在“青春跑道”中成长的花旦演员杨扬,15年前在戏校读书时就和尚老有过一次偶遇。那是从天蟾逸夫舞台看完戏

回去的地铁上,杨扬和同学看到尚长荣,上前叫了一声“爷爷好”。尚长荣知道她们是戏校的学生后,表扬她们爱学习,鼓励她们多看好戏。进入京剧院工作后,杨扬和尚长荣一起拍摄电影《贞观盛事》时,曾尝过尚老请夫人送来剧组供大家消暑的水果和甜品。“尚老师就像我们大家的爷爷一样,对我们的孩子也总是嘘寒问暖。”杨扬说,每次碰面,尚老总要问问自己女儿朵朵的近况,还有杨东虎的女儿虎妞,尚老也一直记挂着,会从家里带些糖果巧克力送给小虎妞。

这些暖意融融的讲述,看似是艺术与美食的故事,归根结底,是艺术离不开生活。在尚长荣看来,生活当中有很多情趣,饮茶、喝咖啡、品尝各地小吃,不一而足,“人得会生活。既要深入生活,又要咀嚼生活,才有生活的乐趣与情趣,这对表演和塑造人物是有很大大好处和关联的”。这一番云淡风轻的心里话,是从艺之道,也是人生之道。

本报记者 朱光 赵玥

延伸阅读

上京“青春跑道” 打造明天台柱

作为上海京剧院人才培养的品牌项目,“青春跑道”项目集结了全国顶尖师资力量,通过金字塔模式选拔尖子人才,为海派京剧的发展打造了高质量、高水平的人才梯队。上海京剧院院长张帆昨天透露,待今年完成第二季“冲刺”“决胜”篇章后,经过两个五年计划,“青春跑道”将暂时“休赛”。上京正在筹划全新的人才培养计划,帮助青年俊杰在艺术水准上迈上新台阶。

“青春跑道”一季周期为5年,在第一季中,培养对象共学习演出剧目104出,其中折子戏81出、大戏23出;第二季的

培养对象学习演出剧88出,其中折子戏74出、大戏14出。《狸猫换太子》(上下本)、传承版“尚长荣三部曲”、《成败萧何》以及《盘丝洞》等经典原创保留剧目,参演的均是从“青春跑道”项目里成长起来的青年演员。傅希如、蓝天、杨扬等一批在“青春跑道”项目中成长起来的青年演员不仅入选上海“青年文艺家”,更是在近几年剧院的重点新创剧目《浴火黎明》《春秋二胥》《龙潭英杰》中担纲主演。

赵玥



■ 尚长荣在京剧3D电影《霸王别姬》中饰演项羽
本版图片
记者 郭新洋 摄