

夜光杯



边看边聊

现在路灯下的路面:光如晕,灯与灯之间的光圈,浑然一体,但路与路之间的灯罩艺术风格可能不同,甚至攫取的光源也不同,有源自发电厂的,也有源自太阳能,还有源自风能。

小时候的路灯千篇一律:搪瓷铁皮罩,白腹蓝脊,中间有孔,灯头探出,聚于灯罩下,直射+反光,双倍照亮路面。每个路口总有一盏路灯,冬天暗得快,路灯亮了,路人稀落,远远望去,孤独地泛着橘黄色。我们兄弟仨,烧好晚饭,把饭捂在饭窝里,下楼蹲在门口台阶,双手覆在脚馒头(膝盖)上,等妈妈回家炒菜吃饭。

路灯有的悬在马路电线杆上,有的挂在拐弯墙角上,地下一圈圈的光圈,罩着你。那时家家穷,夏天的屋里向,晚饭后灯舍不得开,也无风扇,都在外乘凉,年轻的就聚在路灯下,赤膊打牌,小桌子上方围着一群人,看下方的四位打牌。站着的人,可以看任何人的牌,到了悬念时刻,站着的人都低头弯腰,坐在下面打牌的高呼:“闪开点,灯光遮没脱了!”有时站得太密,下面密不透风,高呼:“让开点,风没脱了。”坐着打牌的那端来茶缸,放在桌上脚根,围观者渴了,也可以端起来喝。如果你嫌脏,喝的人理直气壮:“茶呀,又不是人参加,有啥稀奇不敬额物事。”旁人也会垂脸斜视:“介小气!”那个时代,家里不买茶,茶,属于劳防用品,单位免费发;更有甚者,茶叶吸在唇,又“呸呸呸”吐回茶缸里,再放回桌上脚根。

灯罩下凹陷出坑一般的灯圈,罩着一个小团体,可能是一个门牌号里的左邻右舍,也可能玩在一起、待业在家不去农村的高中生,一律都是男性。女人呢,洗完碗筷后,偶尔在门口坐坐,透透气,又转回去,一家人换下的衣服裤子等着她洗。所以那个时代有一出风靡一时的滑稽戏:《路灯下的宝贝》,不用问,送只“宝货”一定是只雄头。

那时的物资严重匮乏,种地的缺口粮,农民拿着鸡蛋到上海换粮票。会画画,开始在家临摹粮票,交易一定选在路灯下,灯光昏黄,再加上鬼鬼祟祟、东张西望,假粮票就倒卖出去了。宰了人家还幸灾乐祸骂“乡下人”,好像理所当然。改革开放了,自由市场出现。一开

路灯下

李大伟



五颜六色

始,个体户都是无正经工作的人,声誉欠佳,水产老板尤甚。白天卖水产,晚上就在路灯下炫富,摆上熟小菜、海鲜,尤其10月份螃蟹上市。一桌螃蟹在路灯下,如同现如今院门口辆辆宾利豪车。正上方悬着的路灯,灯罩之下,罩着吃香喝辣的水产老板,这是他的高光时刻,正想炫给暗恋的隔壁小芳看,此时的他就像舞台上灯光柱里站着的明星。

小兄弟下班回来了,路过,围拢来了,跷起大拇指,朝他挺举:“阿哥,帮记依上去了!”主人赤膊,脖子上如手指粗的金链条,突兀得很,这就是身价。穿着老头裤,裤裆肥大,需要一掖三,谑称“一打(档)。沪语:打与档同音)三反”,腰带一翻卷,掖着一包“红壳子”(牡丹牌,后来升级到中华牌);还有五元纸币,一折二,骑在裤带上,一半露在外,豁胖!不言而喻。当年市面上最高面额10元,人称“青币”,市面上少流通。五元是大额钞票,人称“黄鱼头”,旧上海金条的俗称。肩膀搭着汗巾,陷在竹片躺椅,举起筷子指着一桌菜:“坐坐坐,谈啥,只要开心。”大呼小叫,就怕隔壁小芳听不见。“对对对”,吃白食的点头附和,哈着捧着,就像《小兵张嘎》里的翻译官在日军面前的样子。也有的骑着车远远地躲开,吃白食的帮闲扬手帮腔道:“吓煞脱了、吓煞脱了,又不要依还的咯。”吃人请、要回请,这也是海派潜意识:朋友朋友,有求有去。

大学毕业后,我在鞍山六村还住过一阵子,先是当记者,那个时代最“嗨威”的职业,神抖抖;后来做生意,常常早出晚归。“要酒包”(沪语切口:酒店里吃大菜)回来,起风了,灯罩前后摇晃,地下的我,忽长忽短,鬼祟同行,缀而不舍。身后的灯罩风中后仰,倒影缩短了,把我收回去,那是冬至晚上:鬼节!前面的灯罩照着我,搭住我的肩膀,身后的倒影长长的,拉住我前行。我则摇摇晃晃,引吭高歌:“除非是你跟我走,没有别的等候……让我一次爱个够……”后面的词忘了。忽然有人开窗大骂:“寻死啊!不因觉啦!”

“草草杯盘共笑语,昏昏灯火话平生。”来瓶七宝大曲,就着猪头肉。路灯,罩着当年“威廉小强”们多少江湖记忆。

当代缶庐

宣家鑫

王个簃是吴昌硕晚年入室弟子,与陈师曾、潘天寿素有吴门画派三高徒之称。他不但全面继承其师的艺术精华,而且有自己的创造和发展。因吴昌硕别号缶庐,人们便称之为“当代缶庐”。

王个簃(1897-1988),名贤,字启之,江苏省海门市人;27岁拜吴昌硕为师,兼吴昌硕弟子吴长邨书画、诗词老师;曾任上海美专教授兼国画系主任;新中国成立后,任上海画院副院长、名誉院长、美协和书协上海分会副主席,西泠印社副社长。

此幅《古柏图》(右图)尺寸:94cmx44cm,题识:翠柏泻秋声,辛酉十月画于沪上西郊还砚楼中,王个簃八十五岁。钤印:启之(朱),个簃(白),学到老(白)。

初看此画,还真有吴昌硕的味道,以篆籀之笔入画,用笔浑厚刚健,笔势静蕴含蓄,潇洒遒劲,结构严谨。左上角的提跋用笔熟中有生,粗中有细,拙中有奇,富有浓厚的金石气息。画作中的柏树呈现出一种倾倒之状,枝干虬曲,树叶倒垂,这与中国传统文学、绘画中的柏树形象大相径庭,因为柏树一向是正气、高尚、长寿和不朽的象征,故而形

貌是高大挺拔的。画面构图简单,画了一棵古柏树的一枝,古柏树向左倾斜,树干以苍劲朴拙的笔法写出,苍老刚劲,颇有立体感。画人不受传统陈规的束缚,以书法之法入画,以简练的造型和老辣的笔墨表现出了古柏之“柯如青桐根如石”的状态。整幅皆以水墨而出,干湿相宜,枯润交替,笔墨纯熟凝练,挥洒自如。

王个簃善于在画面上表现出强大的气势,吴昌硕曾评价他:“猛个簃临大漆,老缶题诗凝秋毫。涛声浩浩无风落,聊当滹沱一战馘。”王个簃70年的锤炼,整个绘画过程已成为画气的过程。究其原因有三:第一,他在年轻时就能以过人的气势来绘画;第二,胸之气诉诸书法,相得益彰,又以篆籀之笔入画,其画中苍古浑劲的气势通过书法用笔倾注到绘画的笔墨之中;第三,他的画极注重气的抒发。作画之前,他胸中已存郁勃之气,不可阻遏,直扑笔端;等到画时,则势如风旋,一气呵成。



王个簃《古柏图》

1981年4月5日,陈云同志在与吴宗锡同志的谈话中,对评弹工作提出了“出人出书走正路”的指示,至今整整40年了。这7个字,不仅为新时期评弹的传承、发展指出了方向,而且具有很强的操作性。

根据陈云同志的指示精神,苏州评弹学校很快复校,培养了一批批优秀的评弹演员,即以2008年上海举办的“评弹金榜——苏浙沪优秀青年演员电视大赛”为例,荣获“金榜十佳”的黄海华、张建珍、陈侃、张毅谋、陆锦花、周慧、沈彬、颜丽花、朱琳、张明10位青年演员,除了朱琳以外,都毕业于苏州评弹学校。

还有很多评弹学校各时期的毕业生活跃在各地的书坛上,像毛新琳、周慧、李奕昂、曹莉茵、盛小云、袁小良、王瑾、施斌、吴静等,成了新时期评弹表演的主力演员,也被誉为“跨世纪的新响档”。

不仅如此,北方曲艺学校也在陈云同志的关怀下建立了起来。陈云同志还把自己关于评弹的论述集结成书后,将稿费送给北方曲艺学校。几十年过去了,一批批学员现在各地文化局(馆)工作,为曲艺的普及发挥了火种的作用。

“出书”方面也是势头正健。新

中国成立以后,上海评弹界有创作新题材、描写新人物的好传统,《一定要把淮河修好》《芦苇青青》《海上英雄》《王孝和》等一系列新的中篇,紧扣时代主题、讲述革命故事、塑造英雄群像,为评弹艺术讴歌新时代带来了新的风气。

新的题材,在表现手法上还坚持评弹传统的特点,比如人物要接

“出人出书走正路”

秦来

地气、书情要有关系、说表要有噱头、演唱要有特色(流派)。在中篇《芦苇青青》中,《钟老太骂敌》《望芦苇》由张鉴庭演唱,《游水出冲山》由朱雪琴演唱,这些唱唱完美地传达了流派唱腔的魅力,至今为津津乐道,甚至被爱好者广泛传唱。

陈云同志指出,评弹不同于戏剧和小说,创作必须尊重其自身的特点,“戏剧、小说、评弹三种不同的艺术形式,有不同的艺术规律。戏剧是现身中的说法,评弹是说法中的现身。”这就从代言体与叙述体的不同特质,把戏剧与评弹区分开来,讲清了评弹艺术的特性 and 创作规律。

一张桌子,两把椅子;先生长衫、女先生旗袍;上手弦子、下手琵琶;嘴下社会万象、冷暖人间,手上变化万千、人物各显。这就是评弹的本体,评弹的优势。

现在评弹的一些演出非要扭着来,把“说书”当作“剧”来演,又要做服装,又要出角色,灯光要切换、布景要迁换……排一个这样的中篇评弹,动辄几百万元!记得蒋月泉在“玉蜻蜓回门”中,讲述胡瞎子进金府,府内丫鬟带他走过备弄的时候,说,胡瞎子此地比较暗,我给你点盏灯吧。胡瞎子说,我一直在暗里,你点灯也是浪费的。精彩!评弹扬短弃长,就好比给瞎子点灯,这些“灯光、布景、服饰……”都是浪费的。

戏曲讲究的是“角儿”艺术,观众在乎的是演员。1957年7月,上海人民评弹团在号称万人剧场的上海文化广场,推出两台“评弹开篇、弹词选曲、分回大会串”。整场演出,没有炫目的灯光设计,没有华丽的舞美装饰,没有一人一角的演绎,演员靠的是说表演唱,至今成为绝响。

看来,评弹艺术的发展,还是要坚持“出人出书走正路”。

当有人提到世界上最早建造高速公路的是德国时,另有一些人便显出一副不以为然的样子,说中国在秦朝时就有了高速公路——历史上赫赫有名的(从咸阳至九原郡、南北走向的)“秦直道”。

然而,我们现在说的“高速公路”是一个现代化名词,世界上最早的高速公路出自德国,德文名字叫Autobahn,后来被译成英文才叫expressway。第一条高速公路于1931年在德国建成,它连接科隆和波恩两个大城市,长约30公里,由当时的科隆市长、后来的联邦德国总理阿登纳于1932年8月6日宣布开通。和当代的高速公路相比,这条高速公路没有休息站(服务区),路中间只有一条粗粗的白线,不设隔离栏,限速为120公里/小时。

“第三帝国”时期(纳粹德国,1933年至1945年),有人写了一部惊险电视剧,内容讲一个谋杀案的侦破。第三帝国宣传部

长戈培尔审查剧本后发出警告:“在纳粹德国是绝对没有谋杀这种事情的。”所以谋杀事件只好改为撞车事件。后来戈培尔又多次向剧组发布命令:要把“第三帝国”取得的“成就”全部反映到电视剧中,首先要突出高速公路,此外必须出现本茨汽车和德国E1型电视机以及联通柏林和慕尼黑黑的可视电话。制片组的人被弄得晕头转向,哭笑不得,人们纷纷把这部尚未开机的电视剧称为“灌香肠”。

高速公路见闻录

陈钰鹏

作为高速公路的首创之国,将近90年来,高速公路的设计、施工、用材、标准、路面平顺、侧边保护等方面,德国始终走在世界的前列,为驾车者提供了优良的行驶条件:车速快、油耗少、车辆及零部件磨损小、车祸少……就拿高速公路的辅助设施来讲,笔者几次去德国都对高速公路服务区特别感兴趣。德国的亚琛地区高速公路服务有限公司所属的服务区以优质、方便、高雅、清洁、环保、礼貌为特色而合理地分布在A4高速公路亚琛至科隆的路段上。除了加油在室外,其他所有的服务项目全在一座大型建筑物里,实行全天候服务,远远看去,带钢化玻璃尖顶的部分肯定是餐饮部,这一部分不仅采光好,而且配有供暖设备,净化空气。在这里可以吃快餐,也可享用盘餐(点菜),餐饮托盘全用木头废料做成。每小时出炉一次面包和蛋糕。厕所设在中心

没达到一定水平,没达到一定境界,你说你行,行吗?

心以情愿,少有怨言;心含杂念,多有事烦。

相信一个无信用的人,也许是你最大的无用。在意他人说坏说好,不如刻意将己事做好。

少笑活于人,多造化于己。镇静先镇心,镇心乃正心。

人世悲欢,都要阅看;人生起伏,皆能应付。办事不能一味逞能逞强,有能才行,有力才可,不然反而呈现你的无能不强。

总有世界不同唱响,总有自我生活主创。永有出手相帮的事,永有需人相帮的忙。

不懂顾及他人,何能顾全大局?讲义气者,当多大气昂然,而自己意气用事。

任人说东道西,做好坚实的自己。任世东行西转,自重步履稳健。

三言两语记

徐弘毅

游戏角、报章杂志角、各种通讯服务……这个路段上的高速公路服务区曾经获颁“北威州服务质量奖”和德国汽车俱乐部的“高速公路服务区环保奖”。

中国的高速公路虽然起步较晚,然而发展速度极快,从拥有高速公路里程数来看,据2019年统计,中国已经占世界第一(136500公里);德国目前处于世界第六位,不过在质量和服务区领域仍然领先着。值得自豪的是,中国的道路和桥梁建设在不断创造奇迹,令世界震惊。

孩子问母亲:“学音乐是为了进入卡内基音乐厅吗?”

母亲说:“学音乐是希望你能让音乐响起的地方都成为卡内基音乐厅。”

心灵的创口需要用爱来愈合,而音乐就是心灵的创可贴。无论年龄、性别、国籍,音乐都是人们慰藉心灵、安宁情绪的特效良方。

学音乐

孔祥东

腌笃鲜又称竹笋腌鲜,是上海春天竹笋登场几乎家家户户必吃的时令美食。这是竹笋腌(咸)肉和新鲜肉合并研制的汤菜。“笃”有烹饪方法,它与煨相通。

有个关于腌笃鲜的故事与这道菜一样脍炙人口:财主家有两个媳妇,一个出身富家,另一个家境贫困,富的仗势欺人,经常借故欺侮穷的。财主为了撮合妯娌之间的关系,对两个媳妇说:“富和穷都是娘家的事,来到我家都得从头来起,有治家本事的才是富。现在就请两位媳妇各烧一道菜来给我尝尝,看哪个有本事?”

忙了一阵子,富家媳妇端来一只鸡,烧得乌不溜秋。财主一看是只生蛋的老母鸡,肉质老得撕不开。穷媳妇端来一碗汤,汤还未上桌,香气扑鼻而来。财主用匙舀底,只见几块竹笋、几块咸肉和鲜猪肉,都是厨师用剩的;再一尝汤,清鲜爽口,笋嫩肉酥。财主富家媳妇尝尝,她品尝后,面孔涨红说不出话来。

财主不怪罪谁,他说:“烧菜也是本事,也是财富,是吃不尽用不完的财富。”说罢,问穷家媳妇:“你烧的菜叫什么名字?”她回答不上来,随口说:“是

腌笃鲜

李兴福

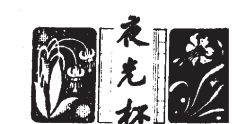
乡下菜。”财主一听就说:“有咸肉、有鲜肉,还有鲜竹笋,就叫它腌笃鲜吧。”从此以后,富家媳妇非但不再欺侮穷家媳妇,而且把她当作妹妹,向她学习烧菜。于是,腌笃鲜就不胫而走,流入民间,走向市场。因为它有这个典故,曾经有过“妯娌和”的别名。

腌笃鲜的配料:新鲜竹笋带壳800-1000克,新鲜肋条五花肉300-400克,肋条五花咸肉300-400克;调料:葱姜料酒适量,清水1500-2000克,精盐鲜粉适量。

制作方法:将新鲜肉和咸肉用温热水洗净,放进冷水锅内烧

开,烧3-4分钟捞出,泡在冷水盆内20-30分钟,捞出切成7-8厘米大小的肉块;再放进开水锅煮开3-5分钟,捞出冲洗干净,捞出沥干水分,放炖锅内,加清水1500-2000克,用旺火烧开后撇去浮沫,将葱姜洗净放进锅内,用小火炖烧约半个小时后去掉葱姜,加料酒;将竹笋洗净,切一寸长的滚刀块放进锅内,烧开4-5分钟,再用中火烧15分钟,调旺火10分钟左右,加准调料上席品尝。

特点:汤白,肉酥,笋脆,味鲜,香足。要注意的是,水要一次性加足,调料在上桌前加。



知苑新语

七夕会



集藏与欣赏