

1958年曾有一部充满冒险精神、颂扬民间豪杰的法国影片《勇士的奇遇》风靡全国。影片由杰拉·菲利浦和吉娜·劳洛勃丽吉达主演,描写18世纪中叶国王路易十五为了应对连绵不断的战争,急需招募新兵,由此引发草根青年芳芳与阿德琳一段荡气回肠的爱情故事。

为芳芳配音的是上影剧团的韩非,时年36岁的他以轻松、诙谐的语调,将人物骁勇机智、豪放不羁的个性拿捏得恰到好处;他语速极快却清晰流畅,如行云流水般,听来令人心旷神怡、如沐春风。吉娜扮演的阿德琳,兼具美艳与野性,也是该片一大看点。当他俩演对手戏时,一些风趣而俏皮的台词如:“我可以到两座山峰间的小河沟里去摸鱼吗?”充满法

忆韩非话轶事

梁波罗

式幽默和浪漫,加之导演不断安排骑马追凶、刀光剑影、宫闱揭秘,甚至敌我误杀等桥段,营造了一系列颇具喜剧因素的场景,时而令人捧腹。

电影是黑白片,宣传海报和剧照却印制得鲜艳夺目。记得当年该片陈列在静安公园附近玻璃宣传栏里的一套八张剧照,张张弹眼落睛,引得不少行人驻足观望。然好景不长,不几日吉娜一张单独剧照居然不翼而飞了!如今想来不过是司空见惯的一张袒胸露背的美女照而已;不知那“雅窃”者为何却视为珍宝?莫非他预见到这位大明星日后将主演《巴黎圣母院》里的爱斯米兰达,故早早收藏起来以待升值?“玉照失踪”闹得满城风雨、街谈巷议,发酵的后果是引起又一波观影热潮;可以说,这部影片与二十多年后由阿兰·德龙主演的《佐罗》受欢迎的程度不分伯仲!音色甜美、情感奔放,为阿德琳配音的是同为上影演员宏霞,今年已九十岁开外,依然身体硬朗,思维清晰。惜乎,韩非老师则在1985年溘然长逝,享年66岁。

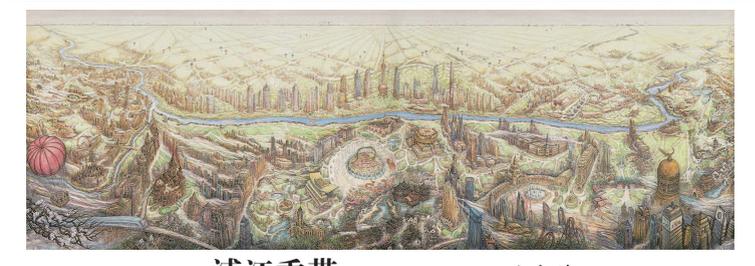
当年在开怀观看《勇士的奇遇》之时,我已是上海戏剧学院表演系一年级的新生了,在惊叹韩非老师精湛配音艺术的同时,不禁想起一年前对

他那次唐突的拜访。

我16岁时高中毕业,决定报考上海戏剧学院表演系。招生简章要求考生须自备诗歌、散文、寓言各一篇,尽管我早已将材料背得滚瓜烂熟,毕竟心里没底,总希望能找位业内人士辅导一番。在香港从影的二舅获悉此事,主动推荐台词出众的老友韩非,拜托他拨冗指导。1955年一个春晨,我来到位于巨鹿路韩非先生的寓所,韩非夫妇热情地接待了我。以前看过他主演的《哀乐中年》《一板之隔》,初次见面毫无违和感,加之他毫无名人架势,倒像是故友重逢,我的心情顿时舒缓许多。寒暄数语后,我求师心切,欲起身诵读,他按住我说:“急什么?再聊会儿!”出其不意地让夫人李浣青端来一盘橙黄晶莹的枇杷,我自带头品尝起来;客随主便,我也随之啖食。转眼临近中午时分,经我再三恳请,终将备就的篇目和盘托出,只见他微笑着聆听,安详地注视着我,久久不发声,见我有些忐忑局促,他朗声说:“我不错,浣青,你说呢?”他回



韩非



浦江秀带 (中国画) 陆志德

他乡的美食,就像他乡的山水,人与物,风光与风情,在离开他乡之后,会在某一时刻忽然闪亮地启幕,悠悠地回放,温馨地浸润,其味无穷。

新疆是一块宝地。在新疆三年多,我有幸品尝到天山南北各个地区和民族的若干美食,每每想起,都齿颊生香。

在喀什莎车的阿扎提巴格乡,有一个约四百亩的巴旦姆果园。那是我初识成片巴旦姆的地方。置身于大片的巴旦姆树林里,一种别致的馨香在鼻翼间缭绕,给人一种精神愉悦的感觉。

巴旦姆,当地人称之为圣果。主人捧来一碟烤熟的果子,外壳呈焦黄色,起先还不知怎么品尝,是像水果一样嚼着吃,还是含在嘴里慢慢咀嚼?在主人的指导下,轻松地撕开外皮,在内壳上则找到一个小缝隙,顺势一剥,就露出了里面鼓鼓囊囊的肉,杏仁一样,薄薄的绿衣,味儿清香扑鼻,嚼在嘴里,香脆,还带着一丝清甜。味道真不错。

太掌勺。其中一道菜是清煮风干牛肉加红萝卜块,食材放置在一个花色大盘子里。叶林用小刀把牛肉切成小块,刚下锅的牛肉块滚烫,叶林捧着牛肉的手心也受不住了,不时放下牛肉块,滋滋吮吸着自己的手心。他把牛肉块都切碎后,先撒上了一层皮芽子(即洋葱),后又倒入一碗面皮,这也是现拉之后用牛肉汤煮的,与牛肉块搅拌均匀了,牛肉块乍闻还有点膻味,但一入口,鲜嫩可口,十分鲜美。

这是哈萨克族的美味佳肴。风干牛肉选用的牛种,必须是四至七岁的母牛或奶牛,宰杀时一年内得处于“空胎”,即当年未予交配,未曾下崽。季节在11月份,下了首场雪之后。这时牛羊正在转场。尚未抵达冬窝子,

巨大的烤炉,当地人叫馕坑,像一个口小肚子大的放大了好几倍的瓷缸,灰土色的,昂然又默然地雕塑一般矗立着,确是冷面热心。一部起重机,黄绿相间,长臂高悬。铁绳和铁钩垂直而下,正中炉心。听说,所烤的骆驼约一小时前就置于驴驮。骆驼大小如何,无缘亲见。一阵舞蹈和喧闹的仪式过后,铁钩慢慢上升,骆驼缓缓出坑。这是我到此已四个多小时之后了。随后,有人端来一份烤肉,金黄色的皮,红白相间的肉。朋友说,一定要尝尝。几番盛情之下,我才抓取了一小片肉,塞进嘴里,咀嚼着,鲜嫩入味。看大家都吃得美滋滋的,我又吃了几块。

新疆的烤肉乃天下第一绝,烤羊肉别有风味。我在喀什,发觉用红柳枝烤出来的羊肉,最为美味。烤全羊更是对待客人的至高礼节。

在喀什尝美食

思霖

大啖带着积雪的草木。一周之后,即予宰杀。此时的牛肉因排放了身上包括积蓄在五脏六腑的赘物,周身显得紧致。宰杀过程如庖丁解牛,卸下一块块骨头,撒上粗盐,均匀揉搓在每一处。再用牛皮裹紧,悬挂风中。这其实是排酸的过程。一夜之后,再悬挂毡房,自然风干。在12月埋入雪堆底下。食时再取。可见,虽无现代化的设备相助,也无食谱等指南,但老祖宗流传下来的方法符合自然法则,十分靠谱。这是原生态的食物。难怪满口生香,越吃越想吃。林兄说,这是从阿勒泰带回的,冰箱里放过了,已经少了点鲜美。叶林兄来自阿勒泰,那是一片神奇丰美的土地。

在喀什巴楚,品尝过烤骆驼,味道奇美。一个

菜场,可以是节日的打卡地。

在上海搬过几次家,每次看房,都会留意附近是否有菜场。尤其在近些年,步行可达的菜场是生活的根本,谁也不想为了做饭走很远。十有几年间去过的几个菜场,无论大小,都有蔬菜、海货、河鲜、肉食区。去多了,便有几个熟悉的摊位,知道什么时候有哪些时鲜货。

这几年随着电商日渐发达,我不再每天去菜场。尤其盛夏高温,几乎全靠电商送货上门。方便自然是方便的,可好像少了点什么。说起来,我最喜欢过年前后的上海菜场,鳊鱼挂成一排排的旗帜,看着就丰足。随着时间迫近年三十,鳊鱼逐一被订走,贴着纸签,不难想象,那背后是一家家人的生活。

在微信上常看“敢于胡乱”贴出昆明新市场的四季风物,朋友们称他为乱师,读乱师的文章,便会懂得,菜场体现了一地的风土,大有学问。怀着对云南菜场的向往,今年八月,终于去昆明探访久仰的篆新,和乱师匆匆见了一面,在野生菌市场看得眼花。堂姐说,

她在篆新附近住过三年,那时常来。她熟门熟路地带我们买烤猪蹄、甜米酒木瓜水、炸五花肉。看到烤乳扇和煮玉米,我馋了,又去加购。篆新如今算是热门景点,客流量惊人,不少摊位都需要排队,陆续买了几家,我想,对附近居民来说,和游客们一起逛菜场,有些无奈。

在篆新逛出了滋味,到玉溪和朋友会合,放下行李,直奔菜场。时间在早午饭之间,还是忍不住买了烤饵块。这几年只要到云南就会买,但很少吃到好的。要么太干,要么酱料不行。玉溪的出品和我的少时记忆很像,甜咸酱和腐乳以及烤花生碎的搭配真名协调,入口绵软,酱料的滋味底下透出一缕米香。

玉溪的菜场不像篆新那么挤,好逛。色彩的海洋扑入眼帘。红的青的花椒,翠绿的木姜子,红黄相间的芋头花,闪着光的棕红色栗子。野生菌的价

格比昆明适中,蔬菜就更价廉。藕两元一斤,笋四元,桃子十元三斤。有趣的是摊主写在纸板上的云南话宣传语:“全世界最甜呢桃,耐得住甜们(么)来,老实甜。”翻译成普通话就是,全世界最甜的桃,耐得住甜的话你就来,非常甜。菜场不光生鲜丰富,又有各类熟食,在盆里闪着肥美的光,凉拌菜、扣肉、卤猪蹄……我对朋友说,住在这里,感觉都可以买现成的,做个素汤就够了。

有过昆明和玉溪的经验,到了普洱,我们又去逛菜场。早上暴雨,菜场上二楼的时候,一名妇人背着一袋大红菇,周围的人呼啦啦凑过去,簇拥着她往前走,有人边走边问价。我有些讶异,这里的人怎么像没见过新鲜菌子一样?进到菜场内,一下子眼花缭乱:泡菜摊跟前,买主蹲着试吃;三角形的玉

头征询同行妻子的意见,“是挺好的!”“你就这么念,我看有希望!”他生动的五官漾起友善的笑意是如此地真诚,乃至他俩送我出门,我仍是云山雾罩;说实话,那次硕大甘甜的枇杷倒是留给我至深至美的记忆……

人生何处不相逢,四年后当我从上戏毕业后分派到上海海燕电影制片厂,竟与他成为同事。一次,当着孙道临老师的面他调侃道:“朗诵,要找他当老师才对嘛,当初你找错人了!”说罢粲然一笑。从同事处得知,韩非一向对朗诵持有偏见,尤忌台词有“朗诵腔”,此刻我始恍然,那次登门求教,他欲言又止,既不点又不评的缘由,着实是难为了他。

纵观上影演员剧团,除了孙道临、韩非之外,卫禹平、张伐、冯喆、程之、高博等众多前辈,既是扮演各色人物的艺术家,亦是塑造语言的大师!今年是建团七十周年,恰逢癸卯中秋,有道是:每逢佳节倍思亲,作为后辈乃至崛起的新秀们,学习和继承他们德艺双馨的品德和敬畏艺术的精神,才是对于他们最好的缅怀和纪念。

逛菜场:昆明、玉溪和普洱

默音

今天周末,休息在家,有父母的“家人”们,你们回去看望他们了吗?

我有一件当睡衣的T恤衫,穿了有小十年了,昨天不见了。一问,才知是被安徽阿姨拿去改做了抹布,原因是它早已破了好几个洞,不过都是些如蚊虫般的小洞。多年来自己的内衣裤一直是自己洗的,前几天自己洗时,一不小心把它扯出了个大洞,我对安徽阿姨说,先放在一边吧,补补还能穿。阿姨说,现在有谁还补T恤衫的?嘿嘿嘿嘿,这也真是的哦。

虽然那件T恤衫很破旧了,但我也总舍不得扔,因为它是棉布的,穿着舒服呢。再有就是习惯了。这习惯成自然,慢慢地就会成为依赖。我们经常看见有文章写某某名人也有类似的情况,便把他写成如何的艰苦朴素,如何的品德高尚。其实不是,就是他的一个习惯,一个依赖,也可以说就是一个癖好,人人都有某种习惯癖好,如我就有穿旧衣物的习惯与癖好。

很多年前我母亲去世后,父亲来过

一趟北京,那时候年近八十岁的他,一下子苍老了很多。有一回我领他上街吃饭,到家时我看见他坐过的车座上湿了一片,一问才知道他小便失禁了。但老人自己是不知道的,这是我问过医生后才了解的。

在他换洗以后,我看见他那条内裤又破又旧,就把它扔了。父亲发现后居然流了泪,而且不止流了一次。其间跟我说过两句话,一句是:“洗洗还能穿呢,扔了多可惜啊!”另一句是:“穿了好多年啦,穿习惯了!”过了几天,他在回老家前突然又对我说:“我那条内裤还能找回来吗?那可是你妈妈在的时候专门给我缝的呢。”说完,他默默地又流泪了。

不知为何,自从那年我扔掉了父亲的那条旧内裤后,我对旧衣物似乎有了更多的眷念,想想其实这也是一种对父母的眷恋。更是一种后悔,一种“子欲养而亲不待”的追悔莫及的后悔。如此的后悔,估计会陪伴我一辈子了。

旧衣服

郁钧剑

早晨,在丽园路蒙自路口的街心花园,看到农业合作社在设摊卖南汇翠冠梨,这是我的喜爱和念想。欣喜之中,挑选了十几个,秤下来十块钱多一点,实惠又好吃,满足了我的味和胃。

南汇翠冠梨以鲜嫩的果肉、清爽的口感和香甜的味道而闻名。它的果实椭圆形或梨形,表皮翠绿色,成熟后呈金黄色,质地细腻;富含多种营养物质,如维生素C、纤维素和矿物质,对健康有益。这样一个肥肥胖胖的梨,拿在手里就感觉到一种诱惑,吃在嘴里又香又甜又嫩,水分又多。黄澄澄的梨皮,让人感觉到了阳光和农民辛苦的结晶,一种秋天丰收的沉稳。皮很薄,削了皮以后雪白的梨肉,像新疆的和田玉。

吃梨,自然想到孔融让梨。让梨不让梨,从孔子来说,是一种仁义礼智信的教义,教导做人的一种规范,即社会要求。从仁义和教义上来说,孔子构建了一个社会的规则,所以孔融让梨在某种程度上,是孔子儒教的一种传统,是社会的规则对人的要求。从老子的道家思想来说,是要从人性的本源出发,自己喜爱,同时又让大家喜爱,这是应该倡导的。因为仁义被褒扬,就可能出现假仁假义,社会就会有虚假的,为某种迎合而出现的称赞。为什么呢?因为这样能得到好处,得到社会利益。把这样一种称赞变成一种在社会上可以换得好处,脱得利益的行为“范式”,这已经脱离了人的本性,脱离了最初设计的本意,是一种做作。所以,我们提倡仁义,避免假仁假义。

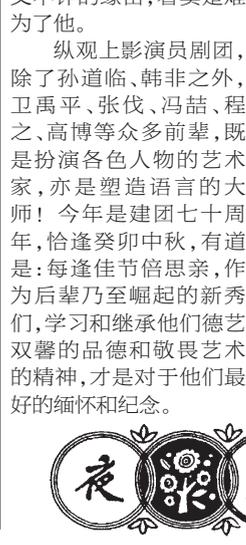
五味令人口爽,五色令人目盲。我寻找甜美可口好吃的翠冠梨,这是一种人的本能的挑选、追寻。所以,如此朴实的翠冠梨,值得赞美。

浦东有南汇翠冠梨,应该说增添了一份骄傲。对于农民来说,种植这种梨也是一种寄托和念想,需要投入大量的精力和耐心。梨树在春天绽放出美丽的白花,夏天结出青翠欲滴的梨子,秋天果实丰满成熟,农民们的辛劳和努力得到了回报,他们心中简单朴素的幸福感也得以实现。在我眼中,翠冠梨黄澄澄的色彩是阳光的激情,像秋天的麦浪一样饱满充实,使人感觉到一种丰收的喜悦。

避逅南汇翠冠梨

郁峰

国庆到金泽来看桥,看一座座桥,一头连接历史,一头通向未来。明请看本栏。



扫一扫,关注“夜光杯”