

小辰光个老物事 ◆ 赵妃蓉

弄堂记忆

辣电视剧里向,我老偏爱看年代剧。因为就算勿看剧情,只要舞美设计到位,也能让阿拉想起交关小辰光个事体。之前看《六姊妹》,看到伊拉屋里向个红黑几何方块玻璃杯,居然跟阿拉屋里一模一样,眼泪水差点落下来。

机。现在看大屏幕高清电视大大个小朋友,绝对想勿到最早普及个电视机勿但是黑白个,还只有九英寸,电视机顶浪有两根天线。只要画面出雪花了,就要调整天线个长度、角度,才能让画面清爽点,所以老早看电视,还是一桩体力活。

第三样走进阿拉屋里个,是阿爸到罗马尼亚出差带回来个索尼双卡录音机,还有两盒十盘装个空白磁带。当我晓得伊居然能拿声音录下来个辰光,心里向斜气激动!姆妈就用迭只录音机,录了电台播个全本沪剧《雷雨》,不管是念白还是唱段,我百听勿厌。埃歇辰光电视里一直播广告个是燕舞牌收录机,广告歌词是“燕舞,燕舞,一曲歌来一片情!”演员头戴耳机,一边听一边唱一边跳,跟品牌个名字、气质、用途老合拍个,所以我到今朝还会唱迭首广告歌。

再后来,屋里又有了冰箱。我记得第一趟看到冰箱,是辣外地工作个阿姨回上海买个,货送

到开箱之后,就摆辣沿马路个街沿浪。大家听说拿食品放辣冰箱里勿会坏,还能自家做冰块,隔壁邻居跑来来看热闹:有人好奇伸手摸两记,有人勿敢摸,就用眼神从上到下盯牢看,胆子大点个还会拉开冰箱门看里向个结构。每个人个是一边觉得稀奇,一边又有点眼红个表情。

小辰光勿懂啥养生,冰箱一打开冒出来个冷气,就是夏天个味道呀!阿拉屋里有了冰箱之后,我跟妹妹就用勿着每天下午跑到冰水站买冰水了,还能用自家烧个绿豆汤、赤豆汤做棒冰。勿过阿拉做出来个棒冰,绿豆赤豆总归沉到模具最底下,拿出来吃个辰光,最先吃到个是豆子。小辰光我一直搞勿懂,为啥自家做勿出跟冷饮店一模一样的棒冰,但是选种原始棒冰个味道,直到今朝还留辣我心里。懵懵懂懂个小辰光,辣阿拉个人生里留下个印记,就像迭根棒冰,清甜无添加,却让人吃了之后回味无穷。

老里八早

今年看了好几部喜剧电影,勿管是故事情节还是画面表现个当勿错,倒是让我想起上世纪60年代拍摄几部喜剧电影个事体。

1961年,北京、长春搭上海个电影界人士,围绕两部喜剧电影《五朵金花》搭《今天我休息》,展开了热个讨论。当时出版个《长影画报》搭《上影画报》,个有详细报道。会后,各个电影制片厂马上动起来,组建创作班子、筹备喜剧电影。

北京电影制片厂自打开厂以来,从来没拍过喜剧片,所以对要开拍个第一部喜剧电影老重视个。特地从上影厂借了擅长演喜剧个知名演员韩非,请伊出演谢添当编导个喜剧片《锦上添花》。再加上老戏骨赵子岳、凌云个卖力配合,这部片子1962年到各地放映,一放就红了。

作为回报,北影厂也把名演员陈强借拨了上影厂,请伊当主角,演桑弧执导个中国第一部彩色宽银幕立体电影《魔术师的奇遇》。这部喜剧电影,一定要到专门放立体电影个电影院,再戴一副特制眼镜,才能感觉到三维影像个立体效果。当时上海只有东湖立体电影院一家专门放这种片子,1962年公映之后,票根本抢勿到;电影院门口,每天个挤满了等退票个观众。

长春电影制片厂倒蛮别出心裁个,另寻了条突破口——编导和摄制人员从东北老远赶到苏州,把苏州市滑稽剧团演得场场满座个滑稽戏《满意勿满意》,原班人马一个勿少搬上银幕,还发了国语搭吴语两种配音版本。1963年到全国

各地放映,反响老热烈个。

上海天马电影制片厂借着《今天我休息》成功个势头,一口气筹拍了三部喜剧电影。这三部片子,个跟上海个地方曲艺剧种滑稽戏,结下了勿解之缘。

第一部1962年拍完公映个《女理发师》,是根据上海海燕滑稽剧团团长田丽丽创作并主演个同名滑稽戏移植改编个。剧情、人物、对话搭桥段全留了下来,就是原剧个滑稽戏演员全换光了,一个勿留,统统改由电影演员来演。王丹凤是第一次拍喜剧片,伊把原本滑稽戏《女理发师》里笑料迭起个桥段,原封勿动搬到电影里辰光,倒没引出一样个喜剧效果,也算是美中勿足了。

吸取了《女理发师》个经验教训,天马厂第二部筹拍个喜剧片《如此爹娘》,决定把大公滑稽剧团《糊涂爷娘》个原创编演人员“一个都不能少”地搬上银幕。连人物对话也原汁原味留辣影片里,还靠字幕让听勿懂上海话个外地观众,也能抓着对白里个笑点搭笑料。1963年片子公映之后,果然达到了预期个喜剧效果。

第三部筹拍个喜剧片,算是一次尝试探索——编导谢晋决定用原创剧本《小李、小李和老李》,演员阵容用电影演员搭滑稽戏演员混搭。特地请了大众滑稽剧团个台柱刘侠声、范哈哈、文彬彬搭嫩娘来当主演或者助演,跟电影演员姚德冰、蒋天流、张小玲、尤嘉一起出境。大家配合得老默契个,又正经又风趣,真叫是珠联璧合。

喜剧电影二三事

储有明

灶披间

吃碗扁尖冬瓜汤 ◆ 沈一珠

冬瓜扁尖汤,上海人大大热天里个家常小菜,烧起来便当,吃下去爽口;加上迭两样物事天生个百搭脾气——

排骨焯水打底,就是荤素调匀个排骨冬瓜汤;加点毛豆子、番茄,就是夏天里特有个酸爽味道;又可以加几片火腿或者一小把开洋,乃末,素面朝天个冬瓜汤一记头活色生香了,像老弄堂里住进一个穿仔高领旗袍个苏丽珍,拎仔只钢盅筷子去买小馄饨。

冬瓜体态特别,算得上是蔬菜界里个巨无霸,所以,从前到小菜场去买冬瓜个是现切个,想好买多少,用指甲勒冬瓜皮上划一记,卖菜个会帮依切一刀,马上拿张纸勒切面上贴好,一是可以锁牢水分,二是可以勿碰霉,清清爽爽等下一刀生意。

后来小菜场化整为零为交关夫妻老婆店了,碰着菜老板忙勿过来辰光,伊拉会勒冬瓜旁边摆把长长个刀,想买多少就自家切;看看便当个事体,偏生自家操作起来就荒腔走板,看仔好一寸半地方切下去,到下头,勿是朝外斜劈半寸就是朝里斜仔两寸;再后来网购多了,冬瓜个是



一片片切好塑封好个,便当是便当了,买菜个趣味也少脱交关。不过,夏天走了,秋天就来,所谓时光荏苒,有辰光也就是具象化为一块冬瓜个切法与吃法。

扁尖是好物事,就算腌得变形,也掩不牢伊作为一根竹笋个超凡脱俗个鲜香味道。从前扁尖个是杭州来个,用竹笋个嫩头,焯熟,压扁,腌透,晒干,再打成一只只结,装辣一只巴掌大小

个竹篓里;现在扁尖出处多了,形态上大部分简化成一根竹笋个原生态,塑料袋里轧勒一作堆,好像多打只结头就会影响赚钞票个速度。

吃前头先拿扁尖摆清水里浸泡,去脱点咸味道,等扁尖完全舒展开了,汰清爽,均成小段,就可以烧汤了;记得先拿扁尖炖出香味道,再摆冬瓜;假使一道摆下去炖,独怕冬瓜酥得没骨子、用筷子个夹勿起来了,扁尖香味道还犹抱琵琶半遮面。

言归正传,今朝烧只纯素冬瓜扁尖汤,清清爽爽个,跟今年迭个多少有点乌苏个夏季道个别。

材料:扁尖处理好,均成小段备用;冬瓜切成厚一两厘米个冬瓜片备用;葱、老姜若干。

做法:开油葱,先拿老姜焗出香味,加适量清水,加入扁尖,大火烧开,小火慢炖,等扁尖个香味吊出来之后,冬瓜片摆进去,大火烧到冬瓜片半透明,关火,焗到冬瓜全透明就好。迭能一碗冬瓜汤,味道接近至简至纯;而冬瓜酥而勿烂,用筷子还可以夹起来;加上冬瓜本身比较清淡,焗一歇,可以吸进足够个鲜香味道。

搪瓷碗里泡饭情 ◆ 管致

茄山河

晨光才舔到窗棂,厨房里就传来瓷勺碰碗个叮当声——姆妈老早守在灶头旁,给全家做早饭了。

记得我小辰光,姆妈也总归第一个爬起来。那辰光个早餐老简单,翻来覆去就是隔夜饭泡开水,阿拉上海人个经典吃法!配菜也是基本款三件套:萝卜干、咸菜、隔夜菜。姆妈会拿隔夜菜个菜汤浇了泡饭浪,汁水渗进饭粒,好像能把清贫个日子都泡软。搪瓷碗沿上浮着隔夜菜汤个油星星,慢慢结出金圈,姆妈总讲“我就欢喜迭口‘回肠汤’”,转头却把新煮个鸡蛋塞在我个弟弟个书包里。

后来我和弟弟拿了奖状,早餐桌上就会多出油条——是姆妈个奖励。一根油条切成一段段,摆到碗里满满当当,蘸着酱油吃,我和弟弟笑眯了眼。姆妈总归最后一个上桌,把蘸过油条个酱油浇进自己个泡饭里,再撒点葱花,戏称这是“鸡粥”,照样吃得香喷喷。

等我工作了,早餐台子上渐渐多了松软个馒头、金黄个油饼、糯叽叽个米糕……可姆妈个搪瓷碗还是老样子,固执地装着泡饭,就是上面多了肉松和咸蛋——前半生没吃够个滋味,她要一点点补到每天个晨光里。

再后来姆妈退休了,干脆当起了全职厨娘,变着花样做各式营养早餐,就想把全家喂得饱饱、养得好好。那些个清晨,厨房里总飘

着暖暖个香味,姆妈终于舍得慢慢熬时光了:砂锅里翻滚着红豆薏米、银耳百合、小米南瓜……从前吃个苦,都被慢慢炖成了温柔个云絮,飘到全家个心尖上。

直到有一天,血糖仪上个数字刺破了晨雾,姆妈悄悄收起各种陶罐,重新翻出那个旧搪瓷碗。

“叮铃铃……”起床铃响了,现在换成我接替姆妈当厨娘了。冷饭里加一勺燕麦,冲上滚烫个开水——这是我跟姆妈学个改良版泡饭。一年三百六十五天,早餐基本是同款,就配菜换着花样来:新鲜蔬菜代替了隔夜菜,白煮蛋、茶叶蛋、炖蛋、煎蛋轮流登场,虾皮、培根换着来,黑蒜在瓷碗里泛着光,麦片泡饭在搪瓷碗里漾开涟漪,恍惚间闻到了老早个炊烟味。

姆妈坐在餐桌边,数着碟子里个醋黑豆:“一、二、三……十粒正好,昨日医生讲个呀……”热泡饭个蒸汽慢慢模糊了她个银发,我忽然就看见了老早那个往我书包里塞鸡蛋个姆妈,一股暖意从心底泛起,把我个眼睛都熏红了。

泡饭在晨光里渐渐温透,像一句老早个诺言,从来没断过。我拿起笔,写了首小词:

《长相思·搪瓷碗》
晨亦温,肴亦温,碗边云纹叠岁痕,流光转玉樽。
羹亦醇,语亦醇,半匙沧桑半匙恩,朝阳碰碗唇。

沪语趣谈

上海人习惯把家用方凳称为“骨牌凳”。金宇澄小说《繁花》写建国跟师傅练拳:“一刀草纸摆到骨牌凳上,我打了几天,草纸打出一个洞。”邹韬奋在其回忆录《经历》中也写道:“(囚室里)排着一个两层的小铁床,一张骨牌凳。”邹韬奋的祖籍并非上海,早年“骨牌凳”的称谓也不限于沪地。譬如,成都人李劫人的《大波》:“其中摆有两张小小的方桌,十六张小小的骨牌凳。”安徽人李霁野的

寻常家什“骨牌凳” ◆ 叶世荪

《革命者》:“坐在骨牌凳上支着头幻想。”此外,我们还能在许多明清时期的小说中看到“骨牌凳”。

之所以称其为“骨牌凳”,是因为这一款式的凳面长宽恰似民间广为熟识的“骨牌”。所谓“骨牌”,简单地说,就是今天的麻将牌。朱大路的小说《上海爷叔》:“谁家搓麻将,骨牌的沙沙声会传上来。”在中国,“骨牌”历史悠久,清代梁章钜在《浪迹续谈》中说:“骨牌之戏,自宋有之。”爱好书法和养鸟的宋高宗赵构主张“清静省事”,宫廷中盛行骨牌游戏和多种娱乐项目。经过数百年的历史变迁,骨牌的张数、玩法和质地都

有所变化,惟其长方形的样式不变。我们能在明代《金瓶梅词话》里看到骨牌:“(李瓶儿让如意儿)悄悄儿就取骨牌来”,要“和五娘在这里抹回牌儿”;也能在清代《红楼梦》中读到骨牌:“(贾珍)晚间或抹骨牌,赌个酒东儿。”顺便说说,那个闻名遐迩的“多米诺骨牌”,据说也是清代道光年间由来自华的意大利传教士从中国带回欧洲然后风靡世界的。

“骨牌”传承至今,也使得“骨牌凳”的叫法历久不衰。只要新式坐具尚未完全替代传统样式的方凳,估计“骨牌凳”的名头在上海人口中还会一直流传下去。