

“南派”猴戏与齐天舞台

◆ 储有明

老里八早

上海京剧院为庆祝建院70周年,由陈少云、史敏、王佩瑜领衔,带仔六台海派京剧晋京汇报演出,让首都个戏迷大呼过瘾。美中勿足是个,戏单里少了郑法祥、盖叫天开创个“南派”猴戏。

虽说京北名角郝振基、杨小楼、李万春、李少春,演猴戏也斜气结棍,《安天会》《闹天宫》是伊拉个拿手好戏。但“北派”猴戏搭“南派”猴戏,辣辣表演个路数浪,交关地方个不一样。“北派”讲究神似,舞台浪个气势、威严缺一不可,一招一式像长靠大武生,造型拗得笔挺。“南派”就讲究形似了,演员拿身段收得煞煞小,活脱脱一个猢猻,动作、神态模仿得惟妙惟肖,把猢猻活泼、调皮、诙谐、可爱个个性,演得入木三分。郑法祥打破传统表演程式,创出“含胸、拔背、躬腰”等八项技法。

伊演个猢猻戏,拨演艺界尊为“大圣戏”,每一次登台,场子个坐得满满当当。1926年,郑法祥还受邀去日本演出,红透半边天,伊也是第一个把中国猴戏带上世界舞台个京剧表演艺术家。

老早上海滩有“三个半滑头模子”个说法,黄楚九就是其中一个。伊开了个大世界游乐场,脑筋活络得不得了,大世界个哈哈镜,就是伊第一个想出来个噱头。看到猢猻戏个吃香,黄楚九晓得发财机会来了,就投资辣大世界旁边,专门为郑法祥度身打造了一座新剧场,起名“齐天舞台”,专门演齐天大圣个戏。

齐天舞台1928年落成,硬件是顶顶好个,勿但有机光布景,舞台还会得旋转。郑法祥独挑大梁,一个人、一台戏,辣辣同一个剧场里演了三年多。从《孙悟空出世》演起,一直演到西天取经、历经九九八十一难,足足演了九十几本。一千多场演出,场场爆满,创造了世界舞台演出史浪个奇迹。

当时上海滩还有一位演猴戏个名角,就是盖叫天。伊唱戏个资格比郑法祥老,但演猴戏出道比郑法祥晏。盖叫天有两个儿子,张翼鹏搭仔张二鹏,也个会演猴戏。伊拉父子三个加上郑法祥,一起奠定了“南派”猴戏个表演体系。凭《孙悟空三打白骨精》出名个绍剧演员六龄童,还有上海京剧院个“开口跳”陈正柱,个是“南派”猴戏个传人。

老古话讲得好:“花无百日红,人无干日好。”再好个戏,天天看也要审美疲劳。黄老板看到“大圣戏”勿再像从前个能个吃香,就把“齐天舞台”改名叫“共舞台”。意思蛮清爽:勿管是啥个戏,啥个演员,只要能赚铜钿,就请过来演,迭只“台”让大家一道来“舞”。



听钱程沪语朗读
微信扫描看视频

灶披间

天冷了。窗外,冬雨绵绵,若有若无。窗内,准备一碗清清淡淡个热身汤。冬天了呀,跟秋雨个欲冷还寒、半推半就个态度比起来,冬雨不动声色个寒意,多少让人觉着后背心有点点冷。

所以,准备一只丑苹果,一只秋月梨,一只红萝卜,一粒大红枣,一片老生姜。拿切成了个苹果、生梨、萝卜,跟红枣、生姜,以及一大碗火热腾腾个开水一道倒入慢炖锅,调到甜品模式,一个半钟头后就可以吃了。

苹果比较温和,每天吃一只,对肠胃好之外,有增强体质个作用;生梨虽然寒冷,但可以生津、化痰;萝卜么,通气、消食顶好了;天冷了,生吃水果固然酸爽,但烧热了吃,再加点生姜、红枣一道,个是为了应对迭个悄悄进“城”个寒气。

前一阵,到海燕画室去画

苹果生梨热身汤

◆ 沈一珠



画。海燕特地去花市买了新娘花,一大捧灰粉个鲜花。对着一团辣日光里闪亮个灰粉红,个种跃跃欲试又无从下手个情绪,有点像新娘子面对未来忐忑不定

个心情——过日脚么,光有一颗粉红个公主心哪能够呢?不过,灰个,紫个,红个,蓝个……只要比例得当,总归是好看个。

眼前,对着同一捧花,偏冷、稍暖个两幅作品已经收尾,果然是,冷暖感受总是因人而异。而与此同时,海燕个先生急急匆匆走进画室,忙忙碌碌指挥物业工人调试画室里个空调,一顿手忙脚乱,终于,热空调模式,开始正常运行,而画室里那只窜来窜去个泰国小猫也终于停止了“喵喵”乱叫。

回转去个车上,听到海燕搭伊先生个对话:“迭只猫就是欢喜叫,吵得来。”“个是因为泰国热带猫,怕冷。”“是迭个原因呀?”“依个没看见吗,刚刚伊个辣空调出风口,勿响了。”“明朝帮伊买个衣裳着着。”

哦哟喂,原来,如此。

茄山河

讲到西安小吃,上海人往往会想起肉夹馍、羊肉泡馍搭仔油泼面。勿过,对我来讲,最想念个是老巷弄个“浆水鱼鱼”。

头一趟吃浆水鱼鱼,是大热天去西安,辣了城墙旁边有一家小吃店,一开间门面,门口摆了一只半人高个粗瓷盆,里头浆水碧绿,有一股酸溜溜个香气。老板是一个五十多岁个老伯伯,一口秦腔味儿普通话,嗓门洪亮:“小伙子,要凉调还是热烩?”我迭个上海人勿懂其中门道,只晓得热天吃冷个爽口,就回答“要凉调”。老伯伯笑得眯起眼,转身从盆里捞起一碗“宝贝”——白白嫩嫩、两头尖尖个面疙瘩,辣碗里晃来晃去,看上去活脱脱一群刚从水里捞上来个小鱼。接下去就是关键步骤——调浆。老伯伯先舀了几调羹用包菜、芹菜加面汤泡出来个腌浆水,酸得清爽,鲜得地道。接着撒上切碎个香菜、蒜苗,再淋一调羹红彤彤个油泼辣子。最后滴几滴香油,放一小撮盐,一调羹芝麻酱。我端着碗,学着邻桌食客,用调羹轻轻搅了搅,“鱼鱼”滑溜溜地钻进调羹,迭进嘴巴,先是浆水酸劲儿开胃,接着是面鱼软嫩,然后是辣子鲜香,最后是香油醇厚,几种味道辣嘴巴里层层递进,顿时暑气消散,比吃了冰镇绿豆汤还要舒坦。

后来搭老伯闲聊,才晓得迭种浆水鱼鱼堪称当地个“全民小吃”,上到阿婆,下到小囡,个欢喜迭一口味道。热天吃凉个,有些铺子还会拿浆水冰辣井里,吃起来透心凉;冬天就吃热个,拿浆水烧开,放

进鱼鱼煮上片刻,再加土豆丝、胡萝卜丝,吃一碗,浑身暖洋洋。至于“鱼鱼”个做法也有勿少窍门:用玉米面或荞麦面调成稠浆,在锅里熬得冒泡,然后用特制漏勺捞起,面浆从漏勺孔洞流出,掉进凉水,就凝成了滑溜溜个“鱼鱼”,其中面浆个浓稠度、漏勺捞取面浆个手法,个是代代相传个手艺。

我还发现,西安人吃浆水鱼鱼跟上海人吃小笼包一样,讲究“一吸二嚼三回味”。第一口轻轻吸,感受浆水酸鲜和鱼鱼滑嫩;第二口慢慢嚼,品调料层次,辣子香、蒜苗辛、芝麻酱醇,一一在嘴里散开;第三口就是回味了,吃完一碗,嘴里还留着浆水余韵,忍不住想再来一碗,就像上海人吃完生煎,总要配碗咖喱牛肉汤,才算吃得圆满。

回到上海,我总时不时想起那碗浆水鱼鱼。有一次辣菜场看到有人卖浆水鱼鱼,赶紧买了回家,学着老伯伯个样子,熬面浆、漏鱼鱼、调调料,忙了半天,味道却总是差点意思——大概是少了当地个烟火气,就像上海菜饭团,离开了弄堂里个煤球炉,总觉得少了点香甜。其实,不管是西安个浆水鱼鱼,还是上海个菜饭团、小笼包,个是阿拉老百姓个家常味道,个没山珍海味,却有着最实在个幸福。一碗浆水鱼鱼,酸是生活本真,鲜是日子红火,辣是人生爽快。吃,从来不只是味道,更是那份对生活热乎劲儿。要是你哪天去西安,别光顾着打卡肉夹馍,不妨寻一碗浆水鱼鱼尝尝鲜。

寻一碗『浆水鱼鱼』

◆ 卢忠雁

沪语童谣

家庭动物园

◆ 杨保飞

全家坐下来,开个家庭会,老小八个人,生肖来排队。

阿爷先开口,外公接后头,老马搭老牛,人类好帮手。

阿娘伊属鸡,每日起第一,外婆小兔子,倒是好脾气。

爸爸大山羊,吃草勿吃粮,妈妈小花狗,好看有卖相。

姐姐猢猻精,学堂是班长,我是小猪猹,屋里皮大王。

家庭动物园,斜气好白相,滑稽又闹猛,开心日脚长。

沪语趣谈

“把细、把戏”要分清

◆ 叶世荪

有个始见于元明时期且上海人至今仍在使用的词语——“把细”。它有两个边界不太清晰甚而可以互通的释义,譬如说“伊做事体老把细个,交拨伊放心”;“个记责任蛮大,要把细点”。在前句中“把细”侧重“缜密周到”,后句中更偏向“谨小慎微”。

可以体会一下历代文献中使用的案例。元末明初施耐庵创作的长篇小说《水浒传》中写道:“你若这般把细,何年月能够建功?”

明末冯梦龙纂辑的短篇小说集《醒世恒言》中写道:“玉娥叫他且慢:‘贵易交,富易妻,人情乎!未知黄郎真心如何?’这也是他把细处”;清代《五色石》中写道:“老爷作事把细,料不为所惑”。一些近现代作家的作品里也同样能看到这个“把细”。

《民国演义》中写道:“以弟所见,宁可把细些,不要冒昧前进”;

《子夜》中写道:“他这人,就是把细得很”;金庸在《天龙八部》中写道:“乔峰哼了一声道:蒋舵主也把细了”。有趣的是,以上这些书籍的作者——施耐庵、冯梦龙、徐述夔、蔡东藩、茅盾、金庸,全都来自江南吴地方言区。若认定该词就是古人记录下来的吴地语言,则四川多地民间也有传承,因此,其更早的源流有待再考。

与之读音相似,也自元明时期流行的另一个词叫做“把戏”。与“把细”仅见于方言词典不同,“把戏”能在各大现代汉语词典中查到,指的是杂耍、魔术等技艺,也比喻能耐、花招、丑闻等等。上海人称小孩子为“小把戏”,应该就是从“把戏”的上述词义中衍生出来的。晚清韩邦庆创作的长篇小说《海上花列传》中写道:“陆里来一淘小把戏,得罪我朋友”;《沪谚》不仅记录“小儿曰小把戏”,还注明其来源为清代《庸闲斋笔记》;《嘉定县续志》中写道:“小把戏,俗小儿也”;鲁迅在

《彷徨·长明灯》中写道:“那时你们都还是小把戏呢,单知道喝奶拉矢”。

“把细、把戏”在普通话里的读音完全相同,但用上海话说是分得清的。“把”字沪语大多读若bo,譬如:把家(勤谨持家)、把手(拉拢拉手)、把稳(牢靠)、把尿把污(照料幼童),包括这个“把细”。但偶尔也跟着北方话另作文读音。2003年6月5日《解放日报》报道上海音乐厅修葺平移的细节:“在14台千斤顶的推动下,缓缓迈步;一位在场工人说,它移动了‘三把口’”;“把口”是用人手的虎口所测的距离,这个“把”就要读作ba。另外就是“把戏”的“把”一般也都念作ba,譬如:旧时街头民间艺人表演的猴戏,上海人称作“猢猻出把戏”,形容事与愿违的歇后语“戴了石臼撮把戏——吃力不讨好”,以及上面提到的“小把戏”等。由于这个分别,“把细、把戏”同时留在上海话中就不致出现混淆。

上海味道

提起白马肉,当今个小学辈听到名字,以为是白马身浪向个肉。其实,伊跟肉类勿搭界,讲得明白一点,就是家喻户晓个豆腐。葛末,两千多年前发明个豆腐为啥还有白马肉个叫法?老早子听大人讲,迭个跟早期辣了宝山、嘉定、崇明等地方做豆腐个昆山人有关。

老底子做生意,每个行当个有鲜明个地方特色。豆腐是昆山特产,有交关昆山小老板到上海郊区小镇开豆腐店。为了赚铜钿,伊拉撇开平平无奇个豆腐叫法,打出昆山流行个白马肉叫法,一下子吸引了人气。豆腐店老板挑仔担子走街穿巷大声吆喝:“白马肉来啦,白马肉要哉。”

离开小镇远一点个村庄,大家听到外面叫卖“白马肉”,觉得稀奇,个出来看看啥个名堂。一些当家人看到真东西是豆腐,晓得是摆噱头,但发现个豆腐价廉物美,烧只汤,或者拌点小葱,味道交关

好,也就摸出铜钿捧场。天长日久,当地人也就拿豆腐叫作白马肉了。葛末昆山人为啥要拿豆腐叫成白马肉呢?据说迭个跟当时老百姓个经济状况有关。埃歇辰光,有铜钿人家吃鱼肉。个啥家底个老百姓想吃肉,只有眼福,个没口福。大家看豆腐又白又嫩,就拨豆腐一个斜气风趣个名字——白马肉。虽然勿是真正个肉,但挂了一个肉字,穷人家买得起,讲起来也算有肉可吃。

到了现代,白马肉个讲法已经勿大听到了。但是白马肉个烧法,一代又一代传承创新。辣了上海郊区,有人家喜欢种点雪里蕻,用腌制个雪里蕻做菜烧白马肉。还有个用雪里蕻咸菜炖白马肉鱼头汤。考究一点个,放点香菇、蘑菇、菠菜,煲一锅白马肉老鸭汤。寻常人家烧出来个家常菜,清爽又营养,一家门吃得欢声笑语,碗底朝天。