

李九松赠我“笑口常开”

■ 费平

艺坛老娘舅,笑貌铭永久。滑稽表演艺术家李九松老师驾鹤西去已一年了!此刻,翻着那本王汝刚老师撰写、戴敦邦老师插图的《上海滩老娘舅——我的搭档李九松》,扉页上由李九松老师书写的、苍劲有力的“笑口常开”四字,不禁感慨万千,思绪回到了15年前……

2006年9月,广播电台《说说唱唱》节目在国庆前夕有个互动节目,李九松老师那天作为特邀嘉宾做客节目。因为之前刚评选完“上海十大笑星”,李九松老师是第一位,故电台邀请他作客,一是让他谈谈作为“笑星”是如何走上滑稽艺术道路的,并且“老娘舅”剧目经久不衰,自己是如何塑造“老娘舅”角色的?二是与王汝刚搭档以来,两人如何默契配合、

成功演出了数个观众喜闻乐见的段子的?

李九松老师演出的段子贴近生活,很接地气,因而他的“粉丝”特别多。那天的互动时段听众非常踊跃,而我作为节目的老听众有幸成为五路线路的打进电话者之一。与李老师对话时,我说自己是滑稽爱好者,上世纪八十年代曾在市工人文化宫学过滑稽表演,但不知怎的老是达不到火候,问他有何诀窍?李老师在电波中语重心长地说,滑稽表演并不难,但要演得到位却很难!站在台上自己就要融入到角色中去,对观众要认真,还要多观察生活,自身还要有悟性!他说自己从小学艺经历了许多苦难,不过这些是以后成长与做人的基础,经过磨砺不怕吃苦,才能当一个好演员。

在莎翁故居 忆恩师陈古虞

■ 项纯丹

在达斯特拉福德小镇莎翁故居二楼“第一卧室”,意外遇见汤显祖与莎士比亚,两位同时代的天才操着各自的母语,促膝长谈。

我徘徊在其中,思绪万千——

想到四十多年前写过的毕业论文《汤显祖与莎士比亚》,没想到跨山越水,在这里真的“跨上了”、“对上了”,怎能不血脉贲张?此刻意识流里跳出让我永生难忘的一幕——《春香闹学》。讲课老师是陈古虞先生。

陈先生当时年近六旬,身材高大,戴一副玳瑁眼镜,一口标准的京片儿,略显苍老而又未褪磁性的男中音,音色颇佳。脸上有一块他自嘲为“演花脸不用化妆”的白癣风。与其说他温文尔雅,不如说他与人为善、和蔼可亲。我们说他“迂”,像老夫子,是因为无论遇到谁,他总是称呼对方全名加同志“某某某同志”。很少见。

那天,他满面笑容地走进教室,可知他的热情有多高!

《春香闹学》是昆剧《牡丹亭》里著名的“游园惊梦”的前奏。这折戏很重要。今天,“游园惊梦”在舞台上大放异彩,闻名遐迩,被列为“人类非物质文化遗产”的代表作;也许因为“游园惊梦”,今天“唱昆曲”已然成了上海大学生的时尚。可曾知,凡事都有前因后果。如果没有春香在杜太守家的私塾斗败老学究,带我们的杜丽娘到姹紫嫣红的后花园游春,哪有“良辰美景奈何天,赏心乐事谁家院”的“游园惊梦”?

《春香闹学》反映了作者抨击封建教育制度、颂扬个性解放的人文情怀和人性光辉。

陈先生给我们分析《春香闹学》本是求之不得的好事。我们期待看到小丫头春香如何智斗老学究?

陈先生在讲台上虚拟地布置



■ 四叶草(摄影)

汤啸天

场景,古典戏曲是虚拟的。“这里坐着老学究。”他正摇头晃脑地念《诗经》“关关雉鸣,在河之洲。窈窕淑女,君子好逑。”

“春香从这里走过去——”当、当、当、当、当——陈先生嘴里打锣鼓点子。他左手支蛮腰、右手翘起兰花指、脚移小碎步,朝老学究(讲台中间)而来,女态十足,活脱脱一个小春香,浑身散发春天的气息——戏曲表演的“手眼身法步”尽收眼底。

我惊呆了,入迷了,课原来可以这么上,陈先生一个北方大汉,不,北方老汉,竟有如此神奇的绝技,竟有如此妙曼的身段!

——啪,随着拍桌子的声音,响起怒喝声:“大胆,在课堂上散布封建修!”

不用回头,就知道发难者是我们班的一个革命学生。

我此刻比先前更惊呆,抬头一看,陈先生也惊呆了,他呆如木鸡,不知所措——好端端的一堂课就这样被砸了!

此后,闹学风波成了上戏院

的一个笑话,真的上演了“春香闹学”。自那次“闹学”后,直到毕业,陈先生再也没有给我们上过课,他心有余悸呀!

陈古虞先生多才多艺,曲学造诣甚高。他生于1919年,早年毕业于北大西语系,研究莎士比亚戏剧,英语好得可以纠正莎士比亚全集译文本中的错误。他说自己那年申报做莎士比亚研究,进门的“起步条件”是至少能背诵两部莎剧原文。而现在有些老师只靠翻译本甚至看看画册去教莎剧,他对此大不以为然。

据他卓有成就的弟子叶长海教授回忆,陈古虞先生晚年身为戏剧文学教师,却常常忙于为学导演、表演的学生讲解古老戏曲的“手眼身法步”,讲着讲着就边唱边表演,口传身授,乐此不疲。他无愧为“全能”戏剧教育家。

“此情可待成追忆,只是当时已惘然。”陈古虞先生扮春香亮相课堂,成为我心中永恒的定格。每当响起悠扬的笛声,昆曲青衣上场,总幻化为陈古虞先生的舞影。

《赠李九松》的“藏头诗”寄去:“赠诗祝福老娘舅,李桃满园笑不够。九鼎一雄榜星首,松鹤延年艺长久!”

不料没几天真的收到李老师寄来的《上海滩老娘舅——我的搭档李九松》,翻开后,只见他在扉页上写下了“费平先生:笑口常开!李九松,06.10”的字样,还盖上了“李九松”篆体印章。

手捧新书的我欣喜若狂,一口气看完!不但了解了李老师家族三代以及他出生、学艺、工作、生活的经历,也看到了他对舞台对观众对人生的精细与严谨的态度!以后凡是有李九松老师的舞台演出或电视播放,不管是“笑星大联欢”还是《老娘舅》,我总要观摩和领略其舞台风采,在笑声中感受其“众家娘舅、热心好人、和蔼可亲”之魅力!

今天睹字思人,不胜感慨!人间少了“老娘舅”,但李老师留给我们的笑声却永在耳边回荡……

你可尝过红烧煨羊肉

■ 可燃

煨羊肥嫩数京中,酱用清汤色煮红,日午烧来焦且烂,喜无膻味腻喉咙。大美食家苏东坡是喜欢吃红烧的酥烂羊肉,没有膻味,吃到嘴里,舒适到心窝里。可惜苏东坡没有去过罗店,他如吃了罗店的“红烧扣羊肉”,肯定还会有更优美的诗吟吟出来。

多年没有吃到过罗店的“红烧扣羊肉”,想起了两个成语,“画饼充饥”“望梅止渴”,为了解馋,曾写了一篇《红烧扣羊肉》的文章,刊登在《新民晚报》“夜光杯”栏目里,得到了许多读者的共鸣,有人微信和电话来问我:“哪里能吃到这羊肉?”我说:“无法奉告,真的已经多年没见了,上海滩的海派厨师已不会烧这道菜,现只能思念和怀旧!”

最近得知,我在读小学时的一位同班同学,现在村里有红白喜事,他是必到的厨师,他会烧“红烧扣羊肉”,我获悉后喜出望外,马上拨通了他电话,委托他烧几碗“红烧扣羊肉”让我解解馋,老同学欣然答应。

元旦,老同学特地开车给我送来了我理想心思的“红烧扣羊肉”,当我打开纸盒箱,里面是保鲜膜包着的瓷碗,洁白粉彩的瓷碗中装着酱褐色的羊肉,上面还飘有云朵般白色的羊油,结冻成形的羊肉汁水放在长方形透明的食品包装盒内。看着一碗碗的羊肉,一盒盒羊肉汤汁,觉得寒窗的同学情,真是细腻又热情,感激之情油然而生。

老同学告诉我,羊肉和汤汁都存放在冷冻冰箱中,吃时,羊肉放在锅中隔水蒸热,同时羊肉汁水在锅中煮沸,取只八寸深盆紧扣在羊肉碗上,即刻翻转,再把煮沸的羊肉汁淋漓在羊肉上,一盆半圆球形,晶莹剔透,油光晶亮的红烧扣羊肉可以上席了。

有了羊肉,我即刻揸拳撸袖,照老同学传授的方式烹饪好,当香味四溢的红烧扣羊肉端上了饭桌,太太即刻给我开了一瓶法国红葡萄酒,一口羊肉,一口红酒,菜鲜酒美流淌着浓浓乡情,让我回味无穷!

园区一会所的大厨师,听说我同学已经送来了红烧扣羊肉,让我去会所用餐时带一碗去,让他见识领会一下。我把烹饪好的羊肉分给其老板、大厨师一起享用、体验口味。不知他们“依样画葫芦”能否成功?如确有悟心,会所将能增加一道传统“新菜”。

老同学送来的“红烧扣羊肉”我只吃了一盆,其余的藏在冰箱中,我还舍不得多吃,留着等知心笔友,亲朋好友,还有公司员工一起尝尝这红烧扣羊肉的滋味,体验一下羊肉文化的“鲜”,因汉字中的“鲜”是鱼和羊组成的。

羊肉是肉嫩莹鲜营养高,温中益气补虚劳,避寒暖胃元阴补,赛过人参鹿茸膏。严寒冬日,不妨多吃点羊肉。

雪夜

■ 刘希涛

静静的夜
皑皑的雪

稀疏的枝条
托一弯冷月

一个姑娘的情影
溶入了夜色

一串长长的脚印
叩问着白雪

桂花苑

刊头书法 徐珍

不意间,莎士比亚和汤显祖先贤中插进了“第三者”——对他们都有研究并生动演绎《牡丹亭》的“全能”戏剧教育家陈古虞。沉痛而深情地回忆《春香闹学》,作为对陈先生的百年祭。