

一颗子弹与一部红色经典

高建国

21.与崔左夫不期而遇

1958年,上海人民沪剧团编剧文牧,正被一种莫名的冲动搅扰得坐卧不宁。两年前,上海电影制片厂拍摄的电影《铁道游击队》上映后,在社会上引起很大轰动。“西边的太阳快要落山了,微山湖上静悄悄……”影片插曲终日在文牧脑间萦回。他太想创作一部抗日战争题材的传奇剧了。

文牧原名王文爵,1919年出生于上海松江,从小就喜爱盛行于浦江两岸的申曲。申曲是沪剧前身,是唱出来的上海话,渊源于浦江两岸的民歌俚曲,后受其他民间说唱及戏曲影响进入花鼓戏时期,清末形成上海滩簧。文明戏时代,发展成为小型舞台剧申曲。文牧高小毕业后曾在松江南门外一升米行学做生意,1936年弃商拜师学唱申曲,随先生参加小型申曲班,在上海郊县村镇跑码头演唱,做过演员,编过幕表戏,自己也挑过戏班,是从小受申曲浸泡并喂大的艺人。

1941年上海沪剧社成立,申曲正式改称沪剧。上海沦陷后,为了混饭吃,文牧随戏班继续上庙会、进茶馆,有时到大户人家堂屋唱堂会戏,甚至在沪郊“白相人”聚赌处唱赌场戏。在战后的北新泾河浜,他见过全副武装的水中腐尸和狼藉满地的弹药;在嘉定县北桑庙,戏班正在一家三进头的瓦房堂屋里演唱,忽听人喊:“日本兵来了!”文牧和女演员连戏装也来不及脱,跳窗落荒而逃。

乱世江湖,戏班的足迹踏遍了奉城、青村、三官堂一带的茶馆,文牧在同三教九流打交道中阅尽世间乱象,也听人绘声绘色讲述一个叫傅春堂的人,用拾来的枪在剃头店里打死一个日本兵,拉起队伍打游击的故事。在日、伪、顽势力相互勾结又明争暗斗的复杂环境中,为了在夹缝中求生存,戏班不得不同受唱申曲的汪伪团长勤务兵搞好关系,以保护团里女演员不吃大亏,也防止演出中道具和行头箱被砸坏。

文牧熟悉上海远、近郊的风土人情和民间习俗,对抗战初期日寇、汉奸、流氓、乡保长等各色人物也不陌生,当年也听说过青浦抗日游击队的故事,一度想创作一部反映淞沪抗日游击支队斗争生活的剧本。但一琢磨起剧中我军指战员的形象,他的眼前就一片茫然。

冥思苦想中,文牧把目光投向了沪剧团党总支书记、副团长陈荣兰。陈荣兰1946年入党。她先是在新四军浙东纵队织布厂担任文化教员,因参与演出话剧《流氓队长》调入政工队,后到1纵文工团,莱芜战役前开始饰演《白毛女》中喜儿的A角,新中国成立初期任第20军文工团团长,参加过抗美援朝。1953年9月,陈荣兰从部队转业回到上海,先是到上海市越剧团研究所工作,时间不长又调到上海人民沪剧团工作。1954年7月,陈荣兰任沪剧团副团长,不久又兼任了沪剧团党总支书记。文牧对陈荣兰讲了自己的创作设想,也讲了苦于不熟悉部队生活的困难,邀陈荣兰一起创作。一门心思抓现代戏创演的陈荣兰欣然同意,两人商定写一台暂名《淞沪抗日游击支队》的戏。陈荣兰还是战争年代那么一股风风火火的劲,加班加点写出了一个小故事梗概和剧本提纲。

1958年9月,陈荣兰专程赴南京军区政治部宣传部,索阅有关“解放军30年征文”未定稿。《挺进在上海近郊》《夜袭浒墅关》《火烧虹桥机场》,走进高级将领笔下惊天地、泣鬼神的战争世界,陈荣兰不禁心旷神怡。她如获至宝,将这些珍贵的回忆史料悉数收入囊中。

在宁期间,一天,陈荣兰与第20军的老战友崔左夫不期而遇。和平年代,在同一支部队共同经历过战争岁月的战友相逢,令人格外亲切和激动。他们谈了许多艰苦而难忘的往事,也谈了这些年各自的工作和生活。当崔左夫得知陈荣兰赴宁的使命后,主动给她提供了刚刚写好的《血染着的姓名》一文。这篇诞生于阳澄湖畔,以江南水乡特有的旖旎风情和精致呈现,展示了抗日战争时期全新的革命武装斗争画卷的纪实文学,立刻紧紧地攫住了陈荣兰的眼睛。她当即表示:“这篇东西有不少传奇色彩,我带回去请团里编剧组看看,他们肯定喜欢。”

33.酒吧和小菜场

20世纪20至30年代,上海的“酒吧间”有欧式和日式两款,东洋式酒吧大抵开设在北四川路底海军司令部的附近,一两开间的楼房,屋檐下一盏绢灯,门前一挂珠帘,这是日本酒吧的独特标志,它是日本士兵的作乐之处。欧式酒吧间,如法租界朱葆三路(今溪口路),南北贯通只有百米左右的小马路上开设了大小“酒吧”竟达13家之多。北四川路上的“汤白令”酒吧,兼设舞池,吧女兼舞女,陪酒又伴舞,不售门票也不卖茶,跳舞不卖舞票,只以售酒杯数作代价。有的酒吧间内又设有厨房,备有少数几样酒菜,简单的家常菜,煎牛排、火腿蛋等等,也有奶油蛋糕、三明治等点心。酒吧营业时间从早开到晚,通宵营业。

酒吧无疑是一个高度消费主义的空间,消费性的选择在这一空间中扮演了某种极为中心的角色,它为那些红男绿女或旷男怨女营造了一个有别于日常世界的空间:这儿的座椅、台布似乎都不同寻常,酒、咖啡等饮料到了这里似乎也带上了一种奇特的气味,加上四周别具一格的布置所烘托出来的那种氛围与氤氲,加上有时遇上的狂放不羁的歌舞表演,将人引入了一个匪夷所思的虚拟空间——一个人们随时可以参与其间

的空间,尽管你可以在其中找到属于自己的一小块蒙着面纱的隐秘之地。

20世纪90年代以后,随着改革开放的到来,尤其是上海开放的步伐逐步加大,要吸引世界各国的资本来投资贸易,上海恢复和引进的酒吧与咖啡馆难计其数。锦江北楼的酒吧幽静、神秘,具有英国古典乡村酒吧的情调;和平南楼的酒吧华贵典雅,使人沉浸在一种橙色的梦中;上海音乐厅的酒吧舞厅热烈、欢闹,充满着青春的气息。对来自欧美各国的客人来说,上海的酒吧“总有一款适合你”。作为中国最大的移民城市,上海现在的酒吧主题鲜明、文化深厚、欧陆风情浓郁,能够适应不同国家、不同种族和肤色的人群需要。短短几年内,酒吧、咖啡馆和介于咖吧与茶馆之间的茶坊开达数百家之多。

北方人称蔬菜副食品供应场所为“菜市

场”,上海人称为“小菜场”。“菜场”之前冠个“小”字,据说源于苏州话。相对于主食米饭而言的菜肴——肉、蛋、鱼、豆制品和蔬菜。在上海吃西餐叫“吃大菜”,上海话喜欢说“小”,如对平头百姓,叫“小八腊子”;对无地位的人,叫“小三子”;自得其乐叫“小乐惠”;搓麻将叫“小来东”一样,家家户户天长日久经常食用的蔬菜副食品,过于平常和普通,通常就冠之以“小”,也许是对应着西餐中的“大菜”,也许并不包含与“大菜”相对比的意义。

早先城里人吃菜,全仗菜农或小菜贩挑着菜担子进城,走街串巷,沿途叫卖。开埠之后,租界内洋人所需的蔬菜副食品也主要是去上海老城厢采购,后因战乱,大批人群躲避战祸,而纷纷涌入租界避难,租界人口激增,蔬菜与副食品供应就成了一大难题,在不得已的情况下,租界当局允许菜农和菜贩进入租界设摊,于是在租界内形成了一些分散的、不固定的蔬菜副食品摊点。由于这些摊贩像打游击似的,既没有固定

的营业时间,也没有专门的营业地点,给市民购菜及租界的卫生带来不少的麻烦。1863年,一位叫拉拉·博尔德里的法国海军退役神父在法租界购进了一块计24亩的土地,他向法租界公董局申请,由他出资在这块土地上兴建一个菜场,但要求公董局把法租界内全部分散的摊点全部集中到菜市场营业,这一建议得到公董局的认可。这个菜场经过约一年的建设完工。1864年12月21日,公董局通告所有的蔬菜、水果、鱼、野味等摊贩,自1865年1月1日起,必须进入中央菜市场出售自己的货物。据记载,这个“中央菜市场”建得颇有点气派,但是,对许多自由散漫惯了中国菜贩子而言,进入市场须交付租金甚至要缴纳税金,而且还得在规定的时间内开业,就感到浑身不自在,他们拒绝到中央菜市场经营,所以这个菜市场仅开业一个月就关门了。这个菜市场的确切位置今天已经难考其详,有专家认为它就在现宁海东路上,以前宁海东路曾经叫“菜市街”,大概就是以这个菜市场得名的。可以说它是上海比较早期的正式的菜场之滥觞。

醉上海

仲富兰



【日式纪文火锅大礼盒】



市场价238元

大购价: 188元

蟹肉棒145g*1、蟹肉棒500g*1、蔬菜天妇罗鱼饼120g*1、三文鱼松饼600g*1、竹笛鱼卷160g*1、青豆鱼丸140g*1、烤竹轮鱼卷140g*1、鱼糕(红)160g*1

崇明水蜜梨

梨膏、梨汁到货!



为回馈新老消费者,价格更加优惠!

产地介绍

崇明岛的地理位置三面靠江,一面靠海,远离污染;全国第15个“长寿之乡”,中国第一个“长寿之乡”;果园位于崇明岛的腹地,水、空气、土壤均达到国家一级标准。崇明岛也是世界上最大的河口冲积岛之一,地下水位远高于其他地区,水蜜梨能够吸收到更多的水分,所以更加细腻。

原料上乘

此次销售的梨膏和梨汁,全部由今年的水蜜梨制作而成,崇明水蜜梨是从韩国引进的蜜梨新品种,该梨含有大量的水、糖、蛋白质、维生素、胡萝卜素等多种营养成分,果型端正,果心极小果肉细腻又清脆。

服用梨膏、梨汁

调元气、滋阴润肺

崇明水蜜梨梨膏由水蜜梨、麦芽糖、红糖、冰糖、甘草、百合共同熬制而成,冬季食用梨膏,可以保养身体、润肺,产品零添加,更健康。适宜老人、白领、吸烟者、青年人、小孩,能够增加口中津液,更能呵护嗓子。

此外,崇明水蜜梨梨汁能让人们在这个冬天,也尝到梨的滋味。

崇明梨膏,大购价:

88元 250g/瓶*3

168元 250g/瓶*6

崇明梨汁,大购价:

158元 8瓶装 300克/瓶

中国高端红茶泰斗——正山堂

金骏眉创始者 传承红茶400年

谈及世界红茶,在明朝中后期(约公元1568年),正山堂江氏先祖始创红茶,开创世界红茶之源,名曰正山小种,经茶马古道,郑和下西洋,红茶漂洋过海,终成世界茶饮名茶。

正宗金骏眉·认准正山堂

公元2005年,正山小种红茶第二十四代传承人、正山堂茶业创立者——江元勋先生,率领团队在传承四百余年的红茶文化与制作技艺基础上,通过创新融合,研发出麒麟红茶——金骏眉。

金骏眉的创始,是对红茶制作技

术、品饮要求以及专业鉴定等方面的整体革新,完全改变了传统红茶“浓、红、苦、涩”的特点,经久耐泡,口味纯正,使红茶进入了一个全新的发展高度。

吸天地灵气·显王者霸气

正山堂金骏眉,原料全部采摘于世界红茶发源地、世界文化与自然双遗产地(全国仅4个)、武夷山国家重点自然保护区内方圆565平方公里的原生态高山,无污染,更生态。均由老茶师精心制作而成,每500克金骏眉约需6~8万颗芽头,要80个茶工采摘一天才能足够,故极为珍贵。

麒麟红茶金骏眉,干茶条索细小紧秀,眼观色泽为金、黄、黑相间,细看金黄色的绒毛可见,嫩芽上裹着桐木原始保护区的特殊香气,香味纯正,彰显高端红茶特殊身份。

红茶非红色·叶底净舒展

虽为红茶,但金骏眉汤色金黄澄澈,晶莹剔透,乍一眼,便能感觉满室珠光宝气,感官上已经是昭告天下的霸气,喝上一口,入口醇厚,香气回环,回味甘甜且悠长,让人身心顿时感觉舒适,仿佛置身原始森林之中。

正宗的金骏眉经久耐泡,冲泡过后的叶底亮丽舒展,几无岁末,叶底颜色呈现古铜色,仿佛看到了岁月悠长的韵味,12泡过后口感依旧饱满甘甜,实为茶中精品。

正山堂

正山小种野茶

大购价: 638元/100克

正山堂

小种红茶

大购价: 90元/50克

正山堂

金骏眉礼盒

大购价: 1960元/100克

大购价: 9800元/500克

*附赠纪文日式秘制汤底包,2包,每包20g;每包汤底加入一升水或高汤,可根据个人口味增加其他调料搭配

新民晚报大购网

订购热线:**52927777**

(每天8:00-20:00)

上海地区包邮

登录 www.xinmindagou.com 在线订购 (团购订单请来电咨询)



大购网订阅号



大购网微商城