

吴侬软语娓娓动听的评弹是老上海人的最爱。回顾老上海评弹发展的历史,对于找准评弹在当下文化市场中的定位,创新发展评弹艺术不无启迪。

评弹起源于苏州,兴盛于上海。早在明代苏州地区就有说书活动。据吴县志记载:“明清两朝盛行弹词、评话,两者截然不同,而总名兼曰说书,发源于吴中。”上海开埠后,经济文化迅速发展,人口日益膨胀,大批苏州人创业上海,一度上海出现“街头巷尾尽吴语”的情景,评弹随之而入。进入二十世纪后,上海逐渐成为中国商业、金融、贸易中心,文化消费需求急剧上升。抗战爆发后,上海成为孤岛,经济出现畸形繁荣局面。在经济、文化等诸多条件的综合作用下,到上世纪三四十年代,从苏州传入上海的评弹进入鼎盛时期,上海成为评弹活动的中心。

书场是评弹繁荣的标志。上世纪30年代后,上海的专业书场遍布城厢,成为独特的文化景观。老城隍庙内就有得意楼、怡情处、四美轩、逍遥楼、蠡园、明园、柴行厅等多家。随着评弹艺术的发展,出现了舞厅书场、饭店书场、游艺书场、茶楼书场、公园书场、旅馆书场等一批新书场。当时著名的舞厅书场有米高美、仙乐斯、新仙林等。饭店书场有东方、沧州、远东、南京等。福建北路玉茗楼、四马路青莲阁、广东路万云楼、东棋盘街春江花月楼、十六铺称心如意楼、西康路明月楼、书岭路湖园等是当年最热门的书场。福州路山西南路的也是楼是上海第一家女书场。老上海人把泡上一壶茶听评弹看作是



最惬意的享受。值得一提的是,当时上海数十家民间电台竞相开设空中书场,街头巷尾的收音机里弦索叮咚、昼夜不辍。据1938年11月29日《申报》统计,全市20多家电台每天播放评弹节目达103档,每档40分钟,影响可见一斑。

上海巨大的演出市场,吸引了江浙等地众多的评弹艺人。评弹演员进上海并在上海立足,成为衡量其艺术水准的标准。红飞蔓茂的演出市场,争奇斗艳的艺术竞争,加上听众的追捧,上海涌现了一批艺术精湛、富有创新意识的评弹艺术家。夏荷生、周玉泉、徐云志被称为“三

《谈艺录》是钱锺书先生的诗学巨著,早于上世纪40年代就已享誉中外,他的渊博论述令人惊服。在这部著作经历抗日战争年代的苦难岁月,于避难流离的环境中执笔完成,让人更对他不胜敬佩。

《谈艺录》于1947年写完交付印,钱老曾以《秋怀》诗一律抒发感慨——

啼声渐紧草根虫,似絮停云抹黛空。疏落看怜秋后叶,高寒坐怯晚来风。

身名试与权轻重,文字徒劳计拙工。容易一年真可叹,犹将有限事无穷。

《谈艺录》出版之前,钱老的挚友周振甫曾为勘定,钱老感激再予以《秋怀》诗原韵奉答周振甫——

优越嘤嘤语草虫,虚期金翅徙摩空。班荆欲赋来今雨,扫叶还承订别风。臭味同岑真石友,诗篇织锦妙机工。靳斯多好无成就,赔笑兰陵五技穷。

从奉答周振甫的诗可以看到,钱老是以虚怀若谷的态度感激他勘定之功的。钱锺书是当代驰誉世界的大学者,《谈艺录》已是他的杰作,更有《管锥编》惊世的四大卷于1981年出版,他仍乞“周振甫为我别裁焉”,可见他严肃认真的程度。

这位大学者学通中外,精通世界若干国家语言,对治学考证之严之精,

大单档”。蒋如庭、朱介生、朱耀祥、赵稼秋、沈俭安、薛筱卿被称为“三大双档”。蒋月泉、王柏荫的《玉蜻蜓》,张鉴庭、张鉴国的《十美图》,周云端、陈希安的《珍珠塔》,韩士良的评话《七侠五义》,张鸿声的评话《英烈》,唐耿良的评话《三国》,潘伯英的评话《张汉祥刺马》是当时有名的“七煞档”。徐雪月、范雪君、黄静芬、朱惠珍等是

当时女演员中的佼佼者。范雪君先后两次荣登“弹词皇后”宝座。

随着书情内容的变化、听众审美的需要,以及各种艺术的相互影响和交流,老上海评弹在清嘉庆、道光年间陈调、马调、俞调三大流派的基础上,创新形成了众多特点各异风格流派。其中弹词流派的唱腔发展尤为突出,成为当时评弹繁荣的又一个重要标志。由夏荷生所创的以响弹响唱、挺拔劲道为特色的夏调,由徐云志所创的清悦甜润、旋律软糯为特色的徐调,由蒋月泉所创的以雍容华美、潋滟浓彩为特色的蒋调,由沈俭安所创的以清雅飘逸、苍劲柔美为特色的沈调,由薛筱卿所创的以明快爽利、咬字铿锵为特色的薛调,由张鉴庭所创的以苍劲厚重、力度强烈为特色的张调,以及严雪亭所创的严调,杨振雄所创的杨调,祁莲芳所创的祁调等,可谓精彩纷呈。与此同时,《描金凤》、《隋唐》、《包公》、《顾鼎成》、《长生殿》、《啼笑因缘》、《秋海棠》、《雷雨》等一大批评弹书目演为经典。

全国解放初期,上海市人民评弹工作团等专业演出团体相继成立,集中了当时评弹界的精英,编演了一大批优秀作品,把评弹艺术推向了新的境界。此后,由于各种原因,评弹经历了艰难曲折,出现了式微的征候。进入新世纪后,由于文化产业和现代传媒的多元发展,评弹听众锐减,书场萎缩,艺人流失,生存和发展面临新的考验。

评弹,作为国家级非物质文化遗产绝不能让它零声远去。在文化市场日益繁荣的今天,应当给评弹创造发展的空间。同时,评弹自身也应发扬老艺人们勇于改革创新的精神,吸收姐妹艺术的营养,运用现代科技等手段丰富表现形式,使弦琶琮琤、轻清柔缓的评弹再展风采。

评弹,作为国家级非物质文化遗产绝不能让它零声远去。在文化市场日益繁荣的今天,应当给评弹创造发展的空间。同时,评弹自身也应发扬老艺人们勇于改革创新的精神,吸收姐妹艺术的营养,运用现代科技等手段丰富表现形式,使弦琶琮琤、轻清柔缓的评弹再展风采。



书法 王讯谟

童年时那些美好的味觉,直到现在还影响着许多人对食物的选择。每每嗅到童年的好味道,满嘴便流转着不安分的口水,恨不得马上找到味道的源头,将那份甜蜜的回忆瞬间吞没。

味道的印刻,是我常常在外地出差,早餐便在宾馆餐厅那琳琅满目食物中,寻找地瓜稀饭和大饼油条的理由。

生在南方,靠海,山地也多,自然没有老家江南成片适合稻子生长的水田。除了按粮票买米买面之外,便是要搭配所谓的地瓜干。每天早上的稀饭,除了米和汤水,就是熬在稀饭里的一条一条的地瓜干。地瓜干味稍甜,咬下有糯粉感,也常常让人觉得不需要另外的咸菜佐餐。那时,有酱油泡的西瓜皮做下饭的菜已经不错,咸蛋完全属于奢谈,就连榨菜也



明月二三事

陈丹燕

从前的六年里,我每年一次,去中学的梯形教室为高中生讲一次座。好在那些少年不嫌弃我这个大人,又是他们同学的母亲。大人,而且母亲,通常都是唠叨的角色。我想自己是识趣的,只将与自家孩子探讨的问题拿来讲给大家听,也讲讲自己的体会。我的记性好,自己少年时代的成长痛都还记得,誓与少年们同仇敌忾。我对儿童文学的教育性不感兴趣,对年轻的生命如何在沉重的民族记忆压迫下成长记忆犹新,所以写作和演讲。中国的少年想要汪洋恣肆地成长殊为不易,帮助他们,也就是帮助我自己,我只能帮助他们找到自己。

看一个少年找到自己,然后,以自己的天命与社会的功利以及俗成抗衡,渐渐找到安身立命之本,那个过程里常让我感觉到有种摩西带犹太人出埃及的大悲壮。所以,看到年轻人看似精明,实则尚未发蒙,声称要做商人,做总经理,做老板,做牙医,做精算师,就像灰姑娘的姐姐硬要做灰姑娘,只好削了自己的脚跟,穿到水晶鞋里去,那样的勉强,那样的悲剧。可我也见过一个孩子慢慢找到自己的天职时那个令人感动的过程,知道那是种天大的幸福,也是天赋之幸福。

我才有孩子时,惶惶。黄蜀芹却欣喜,说,你会跟着你的孩子重返童年,再成长一次。如今孩子已长大,回头看去,才知道这个过程不光是重返,而且是成长。就是相信每个少年都有自己的天职,母亲要做的,就是保护他有足够的时间和信心找到它,接受它,爱惜它。找到自己,就像一个萝卜掉到自己的那个坑里去一样。也许会找错,那就是萝卜在想土豆的坑。但是不要紧,小孩子找到自己不容易,找错了,可以重来。

1859年6月7日,法国公使布尔布隆也来到上海。英法公使发现,这个时候的上海居然有四位钦差在等候他们呢,他们是:桂良、杨沙纳、何桂清、段承实。

这让布鲁斯很痛心,明摆着清政府不让进京换约嘛——离约定的换约时间6月26日仅有三周,这帮负责换约仪式的大清官吏却没有在北京布置相关事宜,而是成堆凑在上海。还说什么他们要从上海赶到北京,咋也得两个月,那换约时间不就拖到8月,跟原定的换约时间差太多了吗?天底下哪有这样跟人外交的?

这个英国佬,不知道清政府的外交总精神就是拖延。5月16日,他就从香港发出照会,说他要 go北京向皇帝亲递国书和互换条约批准书,不日将乘船经赴天津,希望中方在天津备好舟车夫役以便入都,并在北京预先给选择一个干净宽敞的房间。5月29日,桂良在自己的奏折里夹附了布鲁斯的照会并向皇上汇报说:我们想把夷酋拦在上海,已派人去海口截他们,就请上海有没有说完的事呢,不方便直接去天津。但是夷人太狡猾,难以理喻,就怕挽留不住他,直接上天津去了。如果真劝不住,就照会他们,令他们在天津拦江沙外等,问题是不现在南京方面军情紧张,道路不便,我们赶到天津,耽误的时间肯定长。夷人等的时间长了,怕他们再找其他事。可否仰恳皇上另外简派大臣暂时哄弄着他们?我们这边呢,也设法赶紧回京,免得误事。

不容易找见。如果有油条,那就是全家盛大的节日了。

温热嫩脆的油条,是需要蘸上一点酱油入口的。入口后,油条的脆皮在口中粉碎,糅合进酱油的咸味,此时正要期待一物来化解舌尖上粉咸的纠缠。若旁边有一碗稀饭,即可嘴抿碗边,吸吮一口稀饭的汤汁,让其间糊化的米粒,温柔地驱赶嘴中的重味,一切都那么恰到好处,满口爽清。

尽管牛奶干果有利身体,而油炸食品有碍康健,但若在宾馆能寻得见稀饭油条,它们仍是我早餐的首选。价格不菲的早餐券,吃得一清二白,松脆分明,内心觉得也着实值得。

并不是童年好味道的记忆,

咸丰对此朱批曰:上海换约为第一要义,他们硬要来北京换约,就来吧。你们谈判两年了,够辛苦了。但是没法另派他人,他人不悉夷情,谈不好。何况,我们正好可以借口从上海到天津需要时间以拖延呢。在天朝特色的拖延政策下,到达上海的布鲁斯接到了清方三个照会:第一、额尔金叫我们在上海等他,说他要 go广州解决团练的问题,解决完回上海跟我们商讨各项尚待解决的问题。谁知他直接从广州回国了,那我们就跟你布鲁斯谈吧。第二、布鲁斯你不要急着去北京,虽然都安排好了。但是我们负责换约的人要从上海回到北京,咋也得两个月的时间。你们走水路,俺们走的可是旱路。第三、换约可以在北京。但在换约前,咱得解决些问题。额尔金当初同意:进京换约是例外行动,公使不能长期驻京;长江自由通航可以,但是得等到太平天国完全被剿灭为止。内地游历,必须由地方当局发给护照云云。

三个照会看完,布鲁斯气坏了:我是来执行既定换约条款的,不是在上海买你们的后悔药的。气鼓鼓的布鲁斯拒绝和钦差们见面,仅给桂良一纸照会,说:惟以条约为准,凡《天津条约》各条款,丝毫不可增减;进京换约与亲递国书后,如果清方执行条款假有诚意,那么他才会撤离京都;他,布鲁斯乃大国之大臣,自然要求相应的礼节,如果清政府对他不客气,则关系非浅。

都能让你那么愿意铤而走险,姜爆猪肝就是一例。不少饭店菜单上有姜爆猪肝的条目,拿起菜单斟酌再三,瘦肉精什么的,还是让你不得不忍痛割爱。

第一次吃到绝好的姜爆猪肝,是在儿时陪父亲到基层工作享受当地村民招待的午餐上。村民告知,有刚屠宰的毛猪,午餐可上些肉食。这样的招待,那时已是对客人最丰盛的付出了。满座为数不多的肉食中,让人印象最为深刻的,还是那盘姜爆猪肝。

姜,似乎刚从泥土拔出,薄薄的皮裹着团团的姜肉,经刀成丝,和肝爆炒后,入口依然辛脆,没有半点姜片的呛味,也不带芡粉的腻粘,经过芡粉衣过后爆炒猪肝,

一口咬下,嫩如糯泥,其间夺泥而出的浆汁,用其特有的肉鲜美,和着姜末,那种口感,让你不忍着急吞下,像一层面膜缠绕在你的舌岸,持续那种味觉的高潮。

后来据说,带血的猪肝如三分熟的牛肉,免不了会带这样那样的病菌,总不敢再碰。其间有一两次,自己动手,企图寻找孩时的味道。食过从市场上买来并亲手烹制的猪肝,放开味道迥异不说,心跳手抖,已然中了瘦肉精的毒。

最近从电视上看到了《顶级厨师》,突然有了新的享受美味的冲动。唉!人世间,还会有怎样的力量,能像味道的印刻,让人一生执着地追随呢?

父亲王遽常一生只爱读书,常说“有书万事足”。他也自认为只会教书。一生所愿就在教书育人。这一志愿可以说在青年时代就已确定。当时,父亲因病而休学两年余,病愈,正值杭州政法大学招生。祖父要他去投考。他心里不愿意,但父命难违,勉强赴试。作文题恰为“述志”,父亲就借题发挥。他在作文中极言不愿从宦海中讨生活,又备述官场风波之险恶,陷入人不自觉。他在文中写道:“得官则其门若市,失官则门可罗雀,人情变幻,尤所难堪。吾父吾兄已备尝之矣,吾能继其覆轍乎?乃所愿则在学孔子之教人与孟子之得天下英才为乐。今违愿而来试此,则以父兄之命,如能玉成,幸甚幸甚!”那时政法大学的校长是伯父之故交,因此祖父叫伯父走访,询问是否录取。

校长便出示父亲之考卷,边笑边说:“从来试卷,无此奇文!余将成全令弟。”伯父实出意外,只能苦笑而已。祖父得知后,也觉志向难以勉强,怪不怪罪。

到1920年秋,唐文治先生(1907至1920年曾任交通大学校长)在无锡创办国学专修馆(后称无锡国学专修学校)。由于唐先生与当时的大总统徐世昌有同年之交,办学之举得其襄助,故招生广告上载明馆生毕业出路,由政府规定:甲、部曹;乙、各省县知事;丙、大中学教师。祖父立命父亲报考。不料赴考者竟多达一千五百余人,但父亲还是有幸被录取了。到三年后将毕业后,徐世昌已下野,段祺瑞执政,顾维钧任内阁总理。唐文治校长电申徐世昌前议,顾维钧提请内阁讨论,终被否决。大多数同学得知消息后均丧气叹息,只有父亲与同班同学唐兰先生(著名文字学家)以为是大好事,觉得可不再入宦途受人牵引了。从无锡国学专修馆毕业后,父亲便走上终身执教的漫长道路。

我母亲的堂兄、时任中国民主同盟领导人的沈钧儒先生,在抗战胜利后又从另一方向对父亲投身政治活动。他

曾约父亲长谈,历数国民党政府之腐败,力劝父亲加入中国民主同盟。父亲直言回答,自己只会教书,对政治和党派斗争一窍不通,对政治活动也毫无兴趣,因而难以从命。

新中国成立后,民主同盟已成为参政的民主党派之一,沈钧儒先生也担任我国首任最高人民法院院长。他在民盟上海组织中任骨干的亲戚又来动员父亲加入民盟。父亲回答说:“当年衡山二哥(即沈钧儒)劝我参加民盟时,有被国民党逮捕之危险,我因对政治不感兴趣而谢绝。现在民盟已成为公开的民主党派,我若参加便是对不起衡山二哥。”后来,父亲对我说,总算找出理由来谢绝他们的热情邀请。

父亲虽然自己“无党无派”,教了一生一世的书,但对学生却十分爱护。在抗战期间、国民党统治时期以及“文革”中,他和我妈妈都悉心极力保护了好多位参加地下党活动或受迫害的学生。



夜光杯

一口咬下,嫩如糯泥,其间夺泥而出的浆汁,用其特有的肉鲜美,和着姜末,那种口感,让你不忍着急吞下,像一层面膜缠绕在你的舌岸,持续那种味觉的高潮。

后来据说,带血的猪肝如三分熟的牛肉,免不了会带这样那样的病菌,总不敢再碰。其间有一两次,自己动手,企图寻找孩时的味道。食过从市场上买来并亲手烹制的猪肝,放开味道迥异不说,心跳手抖,已然中了瘦肉精的毒。

最近从电视上看到了《顶级厨师》,突然有了新的享受美味的冲动。唉!人世间,还会有怎样的力量,能像味道的印刻,让人一生执着地追随呢?

明起刊登一组《萍踪散记》,敬请关注。

家中的美食