

依讲我讲

雅庐书场又客满了

文 / 郑菁深

甬段辰光有一部中篇评弹《林徽因》走红了,开始勒辣心大戏院开唱,现在移演雅庐书场,听说场场客满,一票难求(笔者还未去聆赏),着实令人欣慰。

讲起雅庐书场倒有点来历。雅庐原来勒辣八仙桥杨柳路浪,小了一眼,后来上世纪五十年末六十年代初搬到顺昌路一家戏院,仍旧叫雅庐书场,规模大了勿少。当年个书场邪气多,除脱雅庐,有马当路个大华书场,南京路个仙乐书场、静园书场,西藏路个西藏书场,老西门个西园书场,还有沧州书场、福州书场、红星书场、玉茗楼书场等等,真所谓星罗棋布。每有

一部好书开演,老听客便会趋之若鹜,也呈一时之盛。

雅庐书场勒辣六十年代中期,照目前讲起来确实爆棚了一段辰光,迭个是评话名家吴君玉先生说个长篇评话(也称大书)《桥隆飙》——讲个是抗战时期,革命军队以民族大义收编土匪部队个故事——可以讲盛况空前,场场客满,买票队伍排到隔壁弄堂转弯,真正个一票难求,沪上老听客齐纷至沓来(笔者自然置身其间),雅庐书场着实风光了一番。甬个当然得益于吴君玉个出色演艺,拿桥隆飙迭个角色表演得栩栩如生,加上噱头迭出,从开书一直到散场,笑声勿断,场子里气氛活跃得勿得了,堪与苏州巧嘴、评话大家金声伯

互为颉颃。

令人惋惜个是,好景勿长,经过十年“文革”,沪上书场凋敝,关个关停个停,存下来听没几月,而且也面目全非、惨勿忍睹,雅庐就是其中之一,场子勿断缩小,变成小旅社,门口居然卖起尿布鞋袜、刀锅盆罐等日用品,老听客路过,听没勿摇首感叹个,书场落得如此光景,予人心酸勿已。想当年,六十年代初,书场林立,新书、中篇评弹层出不穷,《夺印》《海上英雄》《人强马壮》《十五斤油》《李双双》《芦苇青青》等等,等等,吸引了多多少少听客。评弹勿是听没人听,看依是否有好书,是否有过硬个本事,所谓响档。当年评弹名家灿若群星,而今呢?就如京剧,只

要余派传人、小冬皇王珮瑜一登台,即刻爆满,北京京剧名伶名票、评论家会搭飞机来上海观赏(迭个是前几年王珮瑜勒辣海大剧院一次个人专场演出,笔者亦在现场),京剧有如此红热,也算当下绝无仅有了。所以,迭次中篇评弹《林徽因》受听客欢迎,雅庐书场客满,说明评弹艺术慢慢叫复苏,雅庐书场现在搬到黄浦区文化馆内,各方面条件上了一个新台阶,应了一句话叫“凤凰涅槃”。有一个老书迷曾经对笔者讲,希望勒辣市内多开办几家书场,当然也希望正如陈云同志所强调个那样,评弹艺术要出人、出书。《林徽因》恐怕就是蛮好个例子。

远开一点

泥饭碗

文 / 彭瑞高

民以食为天,上海人很看重手里那只“饭碗”。

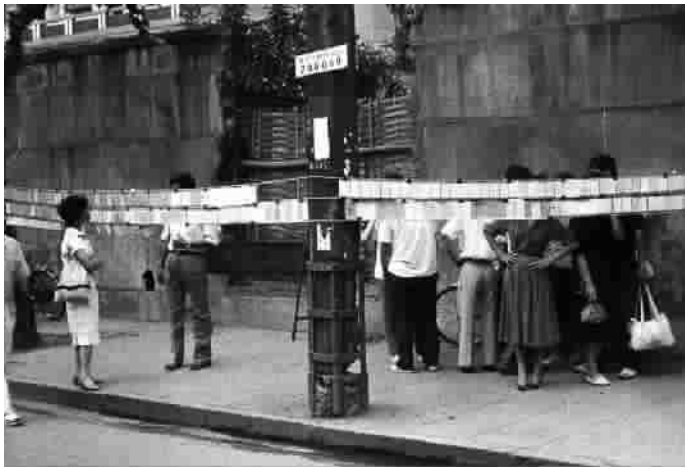
因为人们工作,主要是解决吃饭问题,所以,上海人又把职业(或叫“生活”)称作“饭碗”。老一辈上海人对此更加敬畏,还把职业叫做“饭碗头”。找到工作,就说“寻着饭碗头”;失业回家,便说“丢脱饭碗头”,或说是“敲碎了饭碗头”。那时师傅见学徒偷懒,就会一边敲他“麻栗子”,一边警告:“你手里的饭碗头还要不要?”

工作就是“饭碗”,这与“不劳动者不得食”的分配原则完全一致,体现了上海人看重“生活”、自食其力的敬业精神。

上海很早就百业俱兴,同样是一份工作,薪酬待遇不同,“含金量”就不一样。因此,上海人手里的“饭碗头”,也自然分成好几等——

银行、海关、洋行、政府机关等处,工作人员坐大楼,薪水多,待遇好,被称作“金饭碗”“银饭碗”;铁路、邮局等处的职员,身穿制服,收入稳定,也很令人羡慕,手里捧的是“铁饭碗”。在工厂、学校等国营部门工作,被称作“公家饭碗”;为个体老板打工,则被称作“私人饭碗”。

郊区镇上,社会分工其实也很细,“饭碗”添上职业色彩,叫法上也很有趣。譬如说,铁匠师傅整天打铁,人们就说他捧的是“铁饭碗”;木匠一辈子弄木头,他手里那只就是“木饭碗”;铜匠师傅是“铜饭碗”;石匠师傅是“石饭碗”……我们知青到了乡下,跟农民一样,整天跟泥土打交道,所以,我们手里捧着的,当然就是一只“泥饭碗”。



沪语外来语

白洛克鸡

文 / 叶世苏

指一种原产美国的食用肉鸡。英语叫 whiterock; 是上海话意译(白)加音译(洛克)加类名(鸡)形成的外来语。

这种鸡是洛克鸡七个品变种之一,也是世界五大名鸡之一。白洛克鸡全身披白羽,喙、胫和皮肤均为黄色,冠、肉垂与耳叶为红色。体大丰满,早期生长速度快,胸、腿部肌肉发达,肉料比高;成年公鸡和母鸡的体重在三至四点五公斤。白洛克鸡经过一代代杂交育种改良,于上世纪四十年代末、五十年代初

才出现在欧美国家。上世纪八十年代被大规模引入我国,成为国内较理想的肉鸡品种。

其实,在此之前,上海就率先引进了白洛克鸡。2011年4月,东方网有篇介绍知名畜牧兽医专家的文章说:“上世纪六十年代,上海引进了名为‘白洛克鸡’的新品种,一只鸡单价高达五美元。”也就是说,在这个品种的鸡诞生十年左右,就有了上海话的名字,白洛克鸡的称呼也是在这时传播开来的。

沪上老照片

房屋交换

住房商品化之前,老百姓居住个房屋一般济是国家或单位分配个。假使依或依个家庭因某种困难需要变换一下居住房屋,国家或单位一般是勿考虑个,依唯有拿自家现住个房子去搭别人家交换。上世纪六七十年代,马路电线杆搭公共告示栏时常会贴出甬样个调房信息,但当时辰光住宅建设停滞,许多家庭住房极其困难,相互配对成功数量也就邪气少。改革开放个八十年代,政府将提高人均居住面积、解决住房困难当做实事来抓,住房困难个职工家庭陆续分到或增配到了房子,一眼条件好个单位职工还按职级分配到了相应个住房,乃末调房市场也逐渐热闹起来,出现了照片上甬种类中介信息汇总,比之自发个电线杆、公告栏信息实实在在上了一个大台阶。

种楠 摄 林庸 文

沪语小考

请选择正确答案填进去

- 依讲出甬种勿二勿三个闲话来,是勿是_____了?
A.搭错筋 B.搭架子 C.搭手脚 D.搭横梁
- 依勿要看伊胸脯拍拍好看来死,伊是_____,靠勿住个!
A.空心萝卜 B.粉皮耳朵 C.黄牛肩胛 D.老头芥菜
- 依介高兴到泰国去旅游,我倒是老____个。
A.疲沓 B.烂污 C.搨皮 D.茄门 金木 (答案本期找)

茄山河

“天鹅阁”基本上只是一个传说

文 / 畸笔叟

我从小住辣淮海路华亭路,而天鹅阁就辣淮海路东湖路转弯角子,只隔了一条横马路。

其实,天鹅阁基本上是一个传说,伊辣上海滩存在了约60年,只有最早个15年是名副其实的。

店主是一对赵氏夫妇,分别毕业于圣约翰大学和沪江大学。家住平安大戏院附近一幢公寓里,与作家程乃珊家是楼上楼下邻舍。据程回忆,天鹅阁个看家菜鸡丝焗面,其实就是赵家姆妈个私家手艺。

赵家姆妈弹得一手好钢琴,先生又是学美声个,俩人是个标准准个夫唱妇随。夫妻俩又好客,经常举办家庭爬梯(party),招待客人就用甬鸡丝焗面。

终于,赵家客厅容纳勿下一批批慕名而来个朋友,夫妻俩才决定索性搞搞大,开只天鹅阁出来。由于店主个品位,天鹅阁一开始就被经营成了一个艺术沙龙。

说天鹅阁只有最多15年好光景,我是着实考证了一番个。程乃珊只是笼统说,天鹅阁开张于抗战胜利之后。但我辣网上查到一份1990年徐汇区名特商店个情况统计表,上面天鹅阁个开张年份为1950年。是否有原先国民政府无需登记,开了几年后,再去人民政府登记个可能?至少现在无法排除。

程乃珊又说,赵家夫妇“文革”前去了香

港。我推测,应该是1962年。1962年后,天鹅阁风味大变,有位向明中学女生辣博客里写道,1963年伊才第一次进天鹅阁,同去个男生告诉伊,罗宋汤个味道已经大勿如前,而看家菜也已勿是鸡丝焗面,而是鸡丝炒面了。

还有一段京剧名家盖叫天与天鹅阁个记载。盖叫天住东湖路22号,与天鹅阁就隔一个长乐路小学操场。盖老先生经常去帮衬天鹅阁个生意。伊每次进去,必点一道“金必多浓汤”,久尝勿厌。做法是先将番茄沙司炒成红油面浆,煮沸后,徐徐倒入牛奶,再放鱼翅、鸡丝、火腿丝、蘑菇丝、胡萝卜丝、卷心菜丝等,汤浓色美,风味殊佳。据1962年后还辣“天鹅阁”厨个鲁先生回忆,有天晚上十点,盖老先生散戏卸妆后直接来此消夜。照例点一道“金必多浓汤”,但却轻声关照大厨,汤里勿要放鱼翅,改加两只水潜鸡蛋,以示节俭,配合形势。若是顶真个赵家姆妈还在,鱼翅换成水潜蛋,伊是绝对受勿了个!盖老先生亦必勿会开迭个口。

“天鹅阁”其实很很小。一开间门面,也只有三四米宽,小门宽仅一米。一楼除去楼梯、操作台已所剩无几,只有两个火车卡座,棕色皮套。听没大餐台。“文革”后卡座也听没了,因为坐沙发吃东西,也是贪图安逸个资产阶级生活方式。从一部很狭楼梯上去,二楼也勿是很正气,一个斜顶小阁而已,只放得几张四方桌。因此,我估计,赵家夫妇当年将其取名为“阁”,亦勿乏自嘲或自得其乐

之意吧。

但正所谓“室雅何须大”。让老上海津津乐道个是天鹅阁个一些令人难以忘怀个浪漫细节。比如店招。黑色大理石铺底,上面用玻璃晶体粘出一只展翅个天鹅,闪闪发光,像一件放大的水钻饰物。典雅、醒目,也颇具现代风格。比如台布。经典个红白小格子。“文革”后,甬种台布曾经风靡一时,红房子、红宝石、凯司令都用过。有个现在还辣用。比如霓虹灯。红框蓝字。小饭店有霓虹灯辣当年还是老稀奇个。再比如店内摆设。据程乃珊回忆,“小小巧巧的空间,角角落落都是夫妇俩的收藏,西洋摆件到中式古玩,小巧精致,或者在当时觉得不太值钱,直到公私合营后,仍保持原样。赵家不将其收回,或觉得这正是‘天鹅阁’的风格,倒也从不听有人说顺手牵羊……”还有一事值得一提。作为西菜社个天鹅阁,店里曾经一直挂着一副中式对联。上联:天天天鹅阁;下联:吃吃吃健康。后来才知道,甬对联竟是国画大家吴湖帆个真迹。

世事难以逆料。天鹅阁后来名气响个时候,其实已经名勿副实了。“文革”期间,按程乃珊个说法,是“卖菜饭大饼油条”。我记得还有炒面卖,去吃几回,不过已经是肉丝炒面了。伊就是徐汇区饮食公司下面一个网点。

“文革”一结束,谈论西菜就勿再是大逆勿道了。天鹅阁个传说也随之悄悄传开。1970年代末到1980年代初,正是像我甬

样个50后谈恋爱个黄金时期。家住徐汇区个恋人们,几乎听没勿去天鹅阁个。为了表示“懂经”,还都勿忘辣口口相告时加上一句:“天鹅阁是吃意大利菜个,全上海只此一家。”

有一天,我辣网上查到一篇有趣个博客。博主是一个叫张仁仁个老上海。1980年代初,伊去欧洲公干,当时个天鹅阁经理托伊去意大利时带几只披萨回来。理由是,天鹅阁要恢复经营意大利菜了,勿能听没披萨,但伊拉还勿晓得披萨下面个面饼是哪能做出个!天鹅阁可是从来听没卖过披萨。甬样个重振雄风很恐怖哎。但张先生要辣欧洲游荡一个多月呢,披萨还勒发霉?最后双方商定,张先生争取辣意大利多吃几次披萨,回来向经理汇报口感,店里再依法炮制。回国后,经理根据张先生汇报个口感,亲自做了六七种勿同个面饼,再让张先生亲自品尝,结果听没一个像匹萨个。

总要有所交待啊。于是张先生说:“匹萨下面面饼个味道勿就像早上菜市场门口卖个羌饼吗?张经理沉吟良久,若有所思。”带引号个是张先生个原文,我就勿作评论了。

终于,淮海路黄金地段也起楼了,从襄阳路到东湖路,连同偌大个长乐路小学也全部被推倒了。

天鹅阁,终于只剩下传说了。

答案:1.A 2.C 3.D