

戏曲之美

文/月华

也许是从小学画的原因,我看戏不像那些老戏迷重视唱腔,而是特别喜欢舞台上的画面效果。戏看多了,自然有所心得。

“打入死牢的女囚苏三被提审出场,虽戴着枷锁,却是一个楚楚动人的美貌女子,大红上衣,素白裙子,黑发垂挂,头上更扎有一条鲜明绿带与红衣相衬托。那监犯老头崇公道,一身灰调,满脸皱纹,白须白眉。两个角色,搭配成极完整、丰富而又简洁的造型效果。戏剧、绘画、音乐、舞蹈熔于一炉。”

这是吴冠中先生在《戏曲的困惑》中写的心得体会,京剧《苏三起解》一折,雅俗共赏,言慧珠饰演的苏三,萧长华饰演的崇公道,堪称经典,真正的好艺术能让人过眼不忘。传统戏曲可谓是追求唯美的结晶,因为受到道具的限制,戏曲的情节展现便全部依靠演员自身的表演,一根马鞭代表千军万马,一柄折扇传递喜怒哀乐,这可不是生活的符号化,而是从具象进入抽象领域的高度提炼与升华,这样的大道至简在世界戏剧舞台上都属独树一帜。

吴先生后文还说:“同样的手法见于《武家坡》中,衣锦还乡的薛平贵鲜艳华装,苦守寒窑的王宝钏青衣素裹,一彩一素两个形象在舞台上相周全,相穿插,熔戏剧、绘画、音乐、舞蹈于一炉。”又说:“传统经典剧目中的形和色已经千锤百炼,容不得半点杂质,就像一幅无须渲染天地的传统人物画杰作。”

翻阅梅兰芳先生所著的《梅兰芳回忆录》,看到由于梅先生的祖父和父亲都能画几笔,从小耳濡目染,二十多岁在北京接触到收藏古物的朋友,看到他们收藏的古书画、山水人物、翎毛花卉,真是琳琅满目,美不胜收,从那些画里,他感觉到色彩的和谐,布局的完整,对于戏曲艺术有息息相通的地方,中国戏剧在服装、道具、化妆、表演上综合起来可以说是一幅活动的彩墨画。梅先生由于想从绘画中吸取一些对戏剧有帮助的养料,罗癸公先生便介绍画家王梦白来教他学国画,其间又有齐如山先生的倾囊相授,逐渐成为将戏剧、绘画、音乐、舞蹈熔于一炉的一代大师。

比如《霸王别姬》中虞姬的舞剑,《贵妃醉酒》中贵妃的下腰,《嫦娥奔月》中嫦娥的花镰舞,《千金一笑》中晴雯的扑萤舞,《天女散花》中天女的绸带舞……诸多舞法不胜枚举,舞动起来更是“翩若惊鸿,婉若游龙”,并且利用水袖抖动来表现剧中人的感情,增加人物的美感,它不仅是演员诠释角色和表达人物情感的道具,更是戏曲舞台上不容忽视的一道风景。

在大家耳熟能详的《白蛇传》里,梅先生对自己所扮演的白娘子的人物造型进行了大胆创新,白素贞浑身上下素白,唯头顶一颗红色的绒球,充分诠释了红与白的美学意境。在《断桥》一折中,面对懦弱呆板,胆小怕事的许仙,白娘子的白与柔,小青的青与刚形成鲜明的对比,尤其是当小青欲拔剑怒刺许仙,许仙惊恐万分,滑跌在地,白娘子既怨恨又爱怜地拼命护夫,不仅人物的个性得到充分展现,整个舞台画面色彩协调,情感饱满,让观众感受到强烈的视觉享受。

昆曲《秋江》中,陈妙常于一叶扁舟之中,万里秋江之上追赶潘必正,艄翁悠闲,妙常急切,一老一少,一俗一道。《秋江》正是描写妙常乘船追赶潘郎,这场戏只有妙常和一个艄翁出场。艄翁其实是位善良而又诙谐风趣的老人,面对追赶心上人的道姑,故意放慢摇船的速度,给了一点阻碍,开了一点玩笑,但好在他的船快,是有把握追得上的。高濂的《玉簪记》关于这一段描写非常简单,说白不过百字,但舞台上的演员把人物的心理活动演得惟妙惟肖,特别是艄翁慢条斯理的样子,让观众着急不已,生怕妙常追赶不及,就无法倾诉衷肠。

戏曲之美,美在唱腔、念白、身段、服装、道具、舞台布景等。好演员诠释角色时只有彻底忘记自己的个性,才能演活剧中人,也才会让懂戏的戏迷们看得如痴如醉,和演员一起沉浸在戏曲艺术里无法自拔。

萝卜花开

文/惜君

惊蛰一过,春回大地。眼看温度节节高升,趁周末在家,把放在客厅一整冬的花花草草都搬到了阳台上,等全部搬好后才想起养在玻璃小碗里的两只白萝卜。

这两只萝卜还是去年冬月时买的,买的时候没仔细挑拣,回来发现一斤萝卜里有两只上面长有黑斑,就像白皮肤的人脸上的黑痣,因为对比强烈,所以更难看。我是标准的颜值控,考虑到萝卜外貌丑陋会严重影响食欲,便随手放进玻璃小碗里,就搁在厨房的窗台上,根本都没当回事,想起来才会给它们加点水,结果没过多久,萝卜的顶端居然长出了碧绿的萝卜缨子。

通过百度得知,萝卜缨子古称紫菘,含有丰富的维生素A和维生素B₁等营养物质,可以补充人体所需维生素,也有很好的润肤养颜的作用。偶尔下面条,家里又没有准备青菜等蔬菜,就用剪刀剪几根萝卜缨子,在开水里烫一下,也不用切碎,面条好了点缀其上,绿意盎然,衬托得面条有了无限生机。吃一口下肚,清新脆爽,直后悔剪少了。

看着两只萝卜争先恐后地长出很多缨子,我开心地打电话告诉朋友,自己竟然无心插柳成荫。朋友是资深吃货,他告诉我,自己特别爱吃萝卜缨子,通常被人废弃不用的萝卜缨子不仅可以凉拌热炒,还可以焯水后过凉水,挤干水分切碎加猪肉,包饺子和春卷亦很美味。我一听顿时眼睛发亮,可惜我只有两只萝卜,偶尔下个面条够了,想做成水饺春卷馅那可差得太远。

朋友就说他郊区亲戚种有萝卜,他们吃不惯萝卜缨子,知道他爱吃,就每年叫他去拿,眼下萝卜生长旺盛,等他拿到了送给我一些。我听了大为心动,等不及他邀请,就

煮鸡蛋

文/成辰

小时候,奶奶常教我猜谜语,现在许多谜语已经记不清了,唯有煮鸡蛋让我难以忘怀:红屋子,白帐子,里面睡了个黄胖子;外面光溜溜,里面滑溜溜,剥开两层后,见到黄溜溜。

我七个月母亲去世,常以煮鸡蛋为我补充营养。随着年龄增长,我向奶奶学会了煮鸡蛋。家里地多人少,我常替代大人做饭煮鸡蛋。长大后来到镇江工作,我仍然按照奶奶的做法,但怎么也没有奶奶煮的鸡蛋好吃,直到退休后参加市老年大学烹饪班学习,才知道其原因,奶奶用的是土灶铁锅烧柴草,鸡蛋被文火渐进式煮熟,而我用的是煤气灶钢精锅烧煤气,鸡蛋被烈焰急速式煮熟;前者鲜嫩可口,蛋壳非常好剥,而后者老柴板结,蛋壳粘连蛋白。

不管煮哪种口味的鸡蛋,要得鸡蛋壳好剥,只要抓住鸡蛋往硬东西上叩几下,利用热胀冷缩和相撞轻动的原理,把鸡蛋放在双手掌心对搓几下,蛋壳就整体松动,轻轻一剥就全部脱落。

招待亲朋好友,无论是在家里或在饭店,一般都少不了五香卤鸡蛋,厨师把卤鸡蛋切成瓣放在盘子里,还特意放几段葱白或

主动要求陪他一起去收割萝卜缨子。

到了农村广阔天地,看到大片大片的萝卜在地里使劲生长,高大粗壮的萝卜缨子随风摇曳生姿,才知道我养在玻璃碗里的两只萝卜是多么渺小。兴高采烈地收割了一大袋回家,因为太多,就用盐腌了一半,当成佐粥下饭的小菜,真是又营养又美味。另一半就包成饺子,把春天实实在在地吃进肚子里才算不辜负美好的春光。

进入三月,随着气温越来越高,我养的一大一小两只萝卜的萝卜缨子不再生长,它们开始拼命往高处长,没多久就碰到了窗户的顶端。先是打了小小的花苞,没过几天,大萝卜首先开出了小白花,正在我为萝卜的生命力惊奇赞叹时,小萝卜又悄悄开花了,只是它的花瓣是淡紫色的,在柠檬黄的花蕊映衬下显得格外娇嫩。我觉得很奇怪,都是白萝卜,怎么开的花颜色不一样啊?正纳闷呢,一阵风吹进来,早开一周的白花瓣像雪花般扑簌簌地飘落下来,落在灶台上,那柔柔弱弱的样子,你还别说,还真有点诗意。

两只萝卜进入开花期后,特别能喝水,隔个两三天,玻璃碗里就没水了。我每次往碗里加水时,都会仰起头观察它们肆意生长的花,当眼睛落在长有黑斑的萝卜身上时,没想到这两只当初被我嫌弃的萝卜具有这么顽强的精神,它们并没有因为自己相貌丑陋而自暴自弃,也没有因为没人喜欢而自怨自艾,它们毫不自卑,在春光的照耀下,尽情释放自我。

《中庸》云:“率性而为之谓道”,萝卜开花看似微不足道,但细究起来,它们率性天真,自然纯朴,让春天走进了我的家。

几根茼蒿点缀,既美观又让人增加食欲,许多地方还同时在每个座位前放一小醋盖子(北方说法即南方说的小盘子),内放香醋,鸡蛋蘸醋吃,别有一番风味。

岳父母家住常州,我和妻子婚后首次到他们的亲戚家,亲戚家第一顿饭招待我吃红糖水煮鸡蛋粉丝,寓意祝贺新婚夫妇甜蜜蜜,和和美,情意绵绵,早生贵子。

儿子长大了,我常从市场上买五香卤鸡蛋吃。说实在的,规规矩矩做出的五香卤鸡蛋,一只约值一元五角,而市场上卖的就是这个价钱。难道商家不赚钱吗,我的一位知情朋友告诉我,商家赚的就是材料钱,用的多是酱油或伪劣材料,即使是真材实料,也是反复使用至残渣剩滓。

任何好吃的东西都不能多吃,吃过量就物极必反。我的刘姓好友酷爱吃水煮鸡蛋,家住农村的岳母每次来镇江,都送他满篮鸡蛋。他每次在单位值夜班,总是把鸡蛋视为最好的夜餐。一个冬天的夜晚轮到他值夜班,他带十个鸡蛋在值班室的炉子上煮,吃夜宵时一口气把所有鸡蛋都吃下肚。相隔几年以后,这位刘姓好友竟然患心血管疾病,经抢救不治。据医学专家说,刘姓好友患心血管疾病,与平时吃鸡蛋太多不无关系,鸡蛋中含有大量胆固醇,食用过多后导致营养过剩,从而引起胆固醇超标,导致高血脂及心脑血管疾病。

妻子每天变着花样煮鸡蛋给家人吃。在这几种煮蛋中,家人都觉得五香卤蛋最好吃,希望每天都能吃到五香卤鸡蛋。但就数五香卤蛋最难做,真的是哪壶不开拎哪壶。但妻子很乐意全家人付出,随着年龄的增长,越来越力不从心。为了满足家人的欲望,只好到市场上买,但买的卤鸡蛋,质量总让人不放心。特别是常和同学们交流美食经验的孙子,说市场上卖的卤鸡蛋既不卫生,五香也不是真材实料,没有奶奶煮的五香卤鸡蛋好吃。我笑笑说,你这个“小吃货”还真的会吃哩!孙子也笑笑回敬一句,爷爷真的你是囫囵吞枣吗!童言无忌,孙子说的完全是事实。隔代亲,孙子是爷爷奶奶的心头肉。比我更加娇惯孙子的老伴,拖着病体,不辞辛劳,竭尽全力满足孙子的食欲。

