

# 猴戲傳人李寶春 融匯京崑創「新老戲」

台灣著名京劇演員李寶春總是走在京劇創新的前端，他一方面堅持父親的套路，保留傳統京劇表演元素和唱念做打，另一方面則支持天馬行空的創作想像，豐富京劇的視覺效果和情感鋪墊，又嘗試將京劇和崑曲巧妙結合，加入新的視覺效果和包裝，做出屬於台北新劇團的品牌——新老戲。

文、攝(部分)：香港文匯報記者 張岳悅

李寶春是河北霸縣人，出身梨園世家，祖父李桂春(小達子)、父親李少春、母親侯玉蘭都是戲曲名家。他九歲由祖父指導練功，十歲進北京戲劇學校，承襲父親風格，專攻文武老生。坐科八年，曾受校長馬連良及王少樓、楊菊芬、徐沅珊、錢元順、茹元俊、茹少荃、馬長禮等老師教導，打下文武技藝功底。他是文革時期樣板戲《杜鵑山》的原創者，青年時期從內地移居美國，無論走到哪裡，他依舊堅持日日苦練唱腔身段，至今仍是如此。

對他來說，在美國的日子不是人生低潮而是全新的機遇，上台的機會少了，有些許「英雄無用武之地」的感慨，但反而更能促使他沉澱下來，去接觸其他方面的知識，「我去學校讀書，也看了大量的舞台劇，和舞台劇演員們也有了一些接觸。」那時在美國，京劇多是業餘愛好者的表演，專業團體很少，他曾組織了一班人在劇院演《打金磚》，因為華人演員不夠而要請當地演員客串角色，還因為溝通問題和文化差異鬧了些笑話。他自述第一次到台北演出時因緣際會結識辜振甫，「那時辜先生去看戲，得知我在美國唱戲並不順利，便邀請我來台灣組一個京劇團，我因此加入了『辜亮文文教基金會』京劇推廣小組，台北新劇團也由此誕生。」他說。

## 南北猴戲各具特點

猴戲以地域分為南北兩類，南以浙江紹劇為首，北則是全國流播最廣的京劇。京劇猴戲中再分有南北流派，北派京劇猴戲以楊月樓、楊小樓父子的藝術為典範，其後武生泰斗李少春於楊派基礎上融合南北所長，演繹既有靈巧猴氣，又具齊天大聖風度，可謂猴、人、仙三為一體，成為京劇一代活猴王。今年的戲曲節，康文署特別邀請李少春之子李寶春與北京京劇院青年團合作，在《孫悟空大鬧天宮》中的「猴山」和「偷桃」兩場戲中延續演繹其父的猴戲藝術，並演出老生和青衣對手戲的經典劇目《平貴別窯》。日前李寶春特別來港舉辦以「京劇猴戲表演藝術」為題的講座和工作坊，分享猴戲演出經驗，講述南北猴戲的特點與分別。

據他介紹，南北猴戲的分別體現在很多方面，「在臉譜的畫法上有着不同的手法和表現力，我的姑父李萬春演猴，我父親李少春也演猴，兩人所演的猴從化妝上就能看出不同，我父親是倒葫蘆形，姑父是桃形。而在表演形式上，北方的猴比較緊，動作等各方面細膩緊湊，不會玩弄太多技巧和噱頭；南方的猴則多些變化，有的貼毛、戴頭套、戴僧帽，有的要寶劍、掄錘等。」

他強調，猴戲無論南派北派，有些重要的地方決不

能出錯，例如：「猴不能常咧嘴笑，不符合他敏感多疑機警的性格，笑得多了就給人傻傻的感覺，失去了靈氣。還有就是猴眼上的畫金要講究時機，從煉丹爐出來之後，無論什麼戲都一定要畫金，但我之前見過有大鬧龍宮的戲也畫了金，這就錯了。」

## 「新老戲」是豐富而非消融

李寶春在1998年創辦台北新劇團，至今也是台灣最大的民間京劇團，他介紹說：「現時團裡約有40位常駐成員，定點在有350個座位的小劇場/台北戲棚演出，一禮拜四台戲。對演員和劇團來說，有機會走上舞台才能有所提高，沒戲演的就會被淘汰，堅持每個禮拜都有得演出，對劇團的建設和對年輕團員的號召和凝聚都非常重要。同時，劇團每年都去內地巡迴演出交流，今年計劃有12個城市要去。」

「現代社會講求品牌效應，『新老戲』便是我自創的一個品牌，我一方面改良老戲拖拉的部分，加入新的視覺效果和包裝，吸引年輕觀眾入場，一方面保留老戲的傳統經典唱段，所以也不會讓年長觀眾失望。現時劇團每年有兩檔新老戲的表演，今年上半年便是和江蘇省蘇崑劇團合作的《京崑·戲說長生殿》，戲中我安排了主持人的出現，用現代人的眼光來串引長生殿的故事。」為何要改編《長生殿》？他解釋說：「《長生殿》雖然是經典崑曲，但我總覺得曾攻馬奪下江山的唐明皇，在裡面哭哭啼啼太過軟弱，所以我嘗試用京劇的力度去重新演繹這個角色。唐明皇其實是個悲劇人物，孤獨鬱鬱而終，到現在只有我們梨園弟子給他燒香。劇情方面，我改變了原本的大團圓結局，而是安排他拿着一塊板和梨園弟子們在一起，就這樣自然而然地結局。」

李寶春指導參加工作坊的小朋友。主辦方提供



李寶春特別出演《孫悟空大鬧天宮》。主辦方提供

他再具體說「新老戲」的改編，總體是一個去蕪存菁、推陳出新的過程，創新多在戲的結構與形式上，傳統京劇表演元素、唱念做打是被保留的，「是豐富而非消融」，他隨即以家喻戶曉的《烏盆記》為例解說道：「戲裡常常一唱就是十幾分鐘站在那動也不動，唱腔真的好，聽起來過癮，但年輕觀眾又真是坐不住，串場部分也略顯單調。於是在主角被害死之後加了一場戲，請他初變鬼到陰曹地府時又好奇又害怕又生疏，所以他走的步子和老生步不同，而是我特別設計的



李寶春在講解中，不時起身示範。張岳悅攝

「鬼步」，配合六尺長的水袖及黑裙子，邊唱邊舞，襯托出他急於回陽間報仇的心情，炒熱前半場的氣氛，而到了唱的部分，就要求滿弓滿調、字正腔圓好好唱。演出繼續進行，當我感覺台下的年輕觀眾可能犯困了，大過門時便安排一個小花臉端着一盆髒水上台一潑，我伸手一擋，一生氣一轉身便像變魔術似的換了衣服，然後再繼續唱。所以說，新老戲的改編只是視覺方面的豐富和情感的鋪墊，並沒有失去傳統的部分。」

## 編舞步吸引年輕學生

李寶春現時既演戲、管理劇團業

務，還在大學教學生。他認為，苦練對演員來說非常重要，「當然天賦也很重要，沒有天賦的苦練很難達到巔峰。」但現實情況是，大學課程和戲班訓練相比輕鬆了很多，參與的學生自然也鬆散了起來，對此他笑說自己發明了很多方法，如編排舞步動作等去吸引現今追求「快學、快懂、快成名」和「速食主義」的年輕人，「他們對京劇或許充滿了尊敬，尊敬卻敬而遠之，這也是我想要改變的現象。」

他透露戲班收學生一般是十歲左右，注重的一是音準，二是協調。對於想要學京劇、學猴戲的年輕人和家長，他建議：「學戲不要專學猴戲，最好還是學唱老生。我父親當年拜了余叔岩為師，老師提出的要求是不讓他唱猴戲，我父親說自己的猴戲叫好好座，基於要養家的考慮而不同意。後來雙方妥協的結果是我父親演完猴戲的第二天，一定要再做一場正宮老生戲。我們那時的規矩是四年級前不學猴戲，就怕不成熟時就學猴，之後做什麼都有猴的痕跡。所以，如果想學猴戲，最好先學一些猴的韻律，而不要即刻就進入角色，學牠過於機敏的感覺。」他說。



李寶春和父親李少春(左)。網上海圖

# 由魚蛋粉跨足京滬菜 「潮」二代馬嘉賢的飲食新天地

在飲食界，傳統與創新總能並行不悖，對曾留美的飲食業二代馬嘉賢(Kelvin)來說也不例外，他先是將家族傳統潮式粉麵店拓展分店，應用電腦系統化管理並開設食物工場，又在水天圍天盛商場發揮「革新」理念，成立「外灘軒」京滬菜館，根據香港人的口味改良傳統京滬菜，以新特色闖出屬於八十後的飲食新天地。

從小在飲食家族長大的馬嘉賢受家人和環境熏陶，常在自家麵店內幫手，對飲食行業有着強烈的興趣。他中學畢業後赴美讀書，2006年畢業於美國California State University市場推廣系，「選擇marketing這個專業，一半是家庭影響，一半是自己愛好。」畢業後回流香港，他希望創一番事業，但在這物價高昂的都市中，想實現夢想卻不容易，於是決定第一步從拓展家族生意着手，得到父親的支持後於2010年開設第一間售賣潮式粉麵的分店。

## 傳統粉麵新經營

作為新手的馬嘉賢對食店經營毫無經驗，也對烹飪一竅不通，他親自到店內工作，邊做邊學，由選擇食材到煮麵所有過程均一一嘗試，希望盡快學懂店舖的運作。在別人眼中平平無奇的魚蛋粉，內裡學問繁多，而且這些魚蛋粉和雲吞麵在他看來，不只是食



招牌菜「原條肉雲吞花牛肋骨」。梁祖彝攝



「外灘軒」內生意不俗。梁祖彝攝

品，更是一份執着和肯定，不希望令一直支持自己的父親失望。在他心裡，食肆經營的傳統與創新同樣重要，「父親開的老店有幾十年歷史，他和店內一班老夥計、幫襯了多年的舊街坊的關係非同尋常，這種人與人之間的親密與現代都市人之間的冷漠關係截然不同，這也是我要向他學習的人事管理，認真做人做事，不能小看老一輩的經驗，就像我分店選址的時候，父親看眼便能預測出人流旺不旺。同時，我也將在美國課堂學到的知識，在餐廳打工體會到的感受，融入到旗下的分店中，派傳單宣傳是最基本的市場推廣，另外我還將食肆的落單、記賬都統一用電腦管理。這看起來很普遍的舉措一開始令父親很排斥，他認為：『老方法幾十年都做得很好，為什麼要變？』我只能耐心地和他講解電腦化的好處，試用給他看，他才慢慢由反對變為支持。」



馬嘉賢和姐姐Fion對餐廳前景充滿信心。梁祖彝攝

現時他和父親旗下的潮式粉麵店已有三家，分店開得多了，為穩定食物來源供應及質素，他便想出自設食品工場製造炸魚皮、魚蛋及肉丸等食材，以機器取代部分人手製作的步驟，三間舖所需的食材統一由工場製作及配送，他說：「未來的發展目標是增大食品工場的產量，不僅供應自己的食肆，也能吸引到有興趣人士加盟特許經營。」

## 姐弟同研新京滬菜

眼見粉麵生意漸上軌道，馬嘉賢便計劃嘗試開設不同類型的食店，擴大飲食版圖。早前受朋友邀請幫忙打理上海菜館，使他加深了對京滬菜的認識，也認識了一班擅長上海菜的大廚。深知香港人對優質京滬菜的渴求，他大膽地向家人提議開辦京滬菜館，經過多次討論後，成功說服家人合資，家姐Fion也是其中支持他的一個。原來早時他去美國讀書也是追隨家姐的腳步，甫回港時曾在姐姐的補習社幫忙，到他開新京滬菜館，家姐自然也常來幫忙，餐廳菜單的設計便

出自她之手。餐廳選址方面，他眼見天水圍區人口增加，但區內食店種類不足，因此決定在該區開設中高檔次的京滬菜館「外灘軒」，裝修和服務是中高檔次，「價錢還是比其他區的同類餐廳便宜10%至15%，天水圍平日的人流比周末少很多，所以平日我們會做午市、晚市套餐或送小食這樣的推廣。」經朋友介紹，他重金禮聘擁有38年京滬菜經驗的名廚陳師傅加盟新店，他說：「陳師傅曾任職多間高級食肆，經常在電視上接受訪問，在他的協助下，我在菜式上得到了大量的啟發，經常與他一起研究改良和創新京滬菜式。傳統的北方菜口味較重，上海菜又過甜或偏油膩，原汁原味的京滬菜反而並不適合香港人的口味。」

經他介紹，餐廳菜式改良之中又有創新，推出原條肉雲吞花牛肋骨、甘桂櫻露等別家少有的新菜式，「肉雲吞花牛肋骨我們是用原條去做，肉舖在長條骨上的展示方法在視覺上比較特別，另一方面，這樣的牛肋骨是西餐常用的食材，我們卻用中式的方法去烹飪：先將牛肉燜三四個鐘頭再浸過滾水，臨上枱時再澆上特別的芡汁，是很花工夫的一道菜。」他未來還計劃將「外灘軒」分店開到別區，繼續以傳統的認真態度和創新的菜式開拓自己的飲食版圖。

文：香港文匯報記者 張岳悅