

为名演员组台

宇明

我的职业生涯中,参加组织过无数场群众性的文艺演出,多数晚会都是配合党的中心工作,为丰富节假日文化生活的应景活动。忙忙碌碌地开始,轰轰烈烈地结束。但有两次特殊的演出,至今仍留在我的记忆里,像一坛搁置多年的老酒,还时不时地散发出浓郁的芳香。

1

这是一九九一年的秋天,县里决定举行一个文化搭台经济唱戏的大型经济贸易洽谈会。交给文化部门的任务,是要搭建一个像模像样的文化舞台。我们商量的方案,就是借用皖浙赣三边艺术节这个载体,组织一场三地文化交流的有地域特色的文艺晚会。为了得到婺源休宁两县的支持,我们前往两县商谈。开化婺源休宁在第一次国内革命战争中,曾建立起开婺休中心县委,红色的渊源早就把三县人民的情谊紧密地连系在一起。得知我县要搞商交会,休宁婺源的同志非常支持,他们说开化的想法很好,你们的事就是我们的事。具体这个台怎么个搭法,听开化的安排。经三县文化馆负责人的商议,决定每个县各拿出三十分种的文艺节目,组成一台戏。

作为基础,另外邀请名演员同台献艺事宜由开化东道主自主负责。

2

十月二十一这天,开化山城披上了节日盛装,大街小巷彩旗飞扬。这时丹桂也适时开花,小城沉浸在金秋甘甜的气氛里,走在街道上每个人似乎都有些微醺的醉意。

应邀前来参加三边艺术节的婺源休宁两县演出队,都已在县委招待所住下。中饭后,他们便开始走台,准备晚上的演出。这次应邀前来献艺的大腕演员,有京剧表演艺术家北京京剧团的杨春霞和上海京剧团的李炳淑;有著名的男女声二重唱歌唱家王洁实、谢莉斯;还有安徽省黄梅戏剧院的著名男演员黄新德和黄梅新秀陈小芳。

要把这些艺术家的献艺节目和三县自创的音乐舞蹈节目有机地糅在一起、并安排好全场晚会的节奏和气氛,这确实让我动了不少心思。然而最难处理的,是两位京剧表演艺术家究竟谁先出场、谁后出场。论名气两人旗鼓相当,论成就两人都是样板戏的女主角。杨春霞扮演过京剧《杜鹃山》里的柯湘,李炳淑扮演过京剧《龙江颂》里的江水英,且都拍了电影。李炳淑还拍过京剧小戏《审椅子》和传统京剧《白蛇传》。一个来自北京京剧团,一个来自上海京剧院。怎么安排两人的出场顺序呢?我想到了一招,先找江水英,听听她的想法。当我把组台的情况与之商议并征求她的意见时,她很爽快地说:“这没关系,我和春霞是同学,我先上。她来自北京,就让她压轴。”我顿时释然,果然是龙江风格,真不愧为德艺双馨的艺术家。

当晚的文艺晚会很成功,开化的观众文明礼貌,既激情满怀,又井然有序。整个演出节奏明快,气氛热烈。三个县的自创节目地域特色鲜明,文化底蕴浓郁。名演员们各领风骚,高潮叠起,县人民大会堂时不时掀起一阵阵欢呼叫好的狂潮……

3

次日上午,应底本乡人民的邀请,演员们赴桔乡踏秋尝桔。在晨雾初散、秋阳高照时分,几辆小轿车缓缓驶进底本乡戴家村,杨春霞、李炳淑、王洁实、谢莉斯以及黄梅戏名演员黄新德陈小芳信步走进翁川口那片飘香的桔林。这时桔树上挂满了金灿灿的底本红蜜桔,树叶和桔子上还凝有露珠,一股浓浓的清芬萦绕在桔林里,弥漫在秋光下,浸润在人们的心头。

桔林空地上摆着长条板凳,凳上搁置了几张晒秋的圆竹垫(当地人称为团拜),团拜里已摘有许多待客的蜜桔。乡领导简短地致了欢迎词,接着就请名演员品桔采摘。李炳淑老师快人快语,边吃桔子边连声赞赏:“这桔子甜、真甜!”王洁实与谢莉斯台上是搭档,台下是师友,关系很是亲密。王老师一边剥桔子,一边将剥好的桔子递给谢老师。杨春霞老师坐在我身边,不时将剥过尝过的桔子递给我吃,我吃完后才知,原来她递的桔子有点酸。我不好意思明说,她也不语,只朝我神秘地微笑。我告诉杨老师,当年我在县剧团也演过《杜鹃山》,我演农民自卫军战士,是她的兵。“是吗?”她知道后显得特亲切地问。“当然。”“有缘。”“……杨老师,你可是我们心中的偶像!”

回县里吃中饭时,她才亲切地抖开包袱对我说:“我尽让你吃酸桔子。”我也开玩笑地说:“谢谢党代表。”

村里的老支书和我很熟,一九七七年我参加县路线教育工作队,就蹲在戴家村。那时是他当村党支部书记。在他的带领下,我们工作队与社员们一起亲手挖桔树坑,挑猪栏粪,并亲手栽下了数千棵桔树。如今桔林成片,鲜果挂满枝头。品尝当年的劳动果实,心里分外愉悦。老支书还让名演员们剪一些带叶的桔子带回去。黄梅新秀陈小芳当时是二十多岁的姑娘,还带着一些孩子气,她在桔林里穿来穿去,剪了好多带叶的桔子要带给朋友。

大家品完鲜桔,离开桔林来到村口路边。又见老支书正乐呵呵地招呼大家尝一尝刚摘现烤的鲜玉米。这一来又把名演员的兴趣给提了上来,李炳淑接过金黄中略带黑焦点的玉米棒子,连声称:“香、真香!”杨春霞也啃起了火烤玉米棒,边啃边咧着嘴笑。王洁实接过两个玉米棒子,并将剥好擦净的一只玉米棒递给谢莉斯。大家啃玉米棒的样儿很是可爱,一个个嘴角都摸了黑,然后拿出自备的纸巾各自擦拭着,并相对而视,发出会心的笑声。这时村口围过来许多男男女女的社员,有摘菜的,洗衣的,下田的,山上回家的。大家得知上过电影的名演员来到村里,无不为之惊喜,

一个劲地嚷嚷着要请艺术家们唱一段。我征求了几位艺术家的意见,名演员们心情也不错,二话不说,满口答应。于是我就临时充当节目主持人,在田头拉开了演唱会的场子。陈小芳和黄新德表演了黄梅戏《打猪草》;李炳淑唱了段京剧《白蛇传》的选段;杨春霞唱了段京剧《杜鹃山》选段《杜鹃山山深林密回旋有余地》;王洁实和谢莉斯唱起了《毛主席派人来》……阵阵掌声回荡在山村飘香的田野,化着一股凉爽的秋风融入农家的炊烟,甜了人们的心。

4

晚上,浙皖赣三边艺术节暨商品交易会文艺晚会继续在县人民大会堂举行。这次晚会,开化休宁婺源三县的自创节目分成四个组块,组块之间再串上名演员的精彩节目,不时地掀起一个个高潮。先是黄新德和陈小芳的黄梅戏《打猪草》、《天仙配》选段;这两位不愧是黄梅戏的名角,唱腔声情并茂,念白韵味十足。加之开化观众也很喜欢黄梅戏,所以舞台效果极佳。李炳淑登台演唱前还一个劲地夸底本的桔子甜,感谢开化人民的盛情款待,她唱的京剧《龙江颂》选段《手捧宝书满身暖》赢得全场阵阵掌声。她气质优雅,表演精到,把江水英的形象演绎得激情四射、光彩照人。杨春霞出场,第一个段子便是令人百听不厌的《杜鹃山》选段《家住安源》,她那高大英武的党代表形象和电影上一样,依旧光芒四射,魅力无穷。这段经典唱腔字正腔圆,令人荡气回肠。一曲未终,掌声雷鸣。再来一段的邀约声欢呼不断。王洁实谢莉斯这对搭档的男女声二重唱曾风靡全国,那个时代,每天清晨人们都可以从广播上听到他俩演唱的《校园的早晨》《乡间小路》等耳熟能详的校园歌曲。这一回在开化登台献艺,不但是现场听歌,还当面见人,真是饱了耳福又饱眼福。开化观众对他俩的歌很是喜爱,他俩一口气唱了《外婆的澎湖湾》《红河谷》《花儿为什么这样红》等五六首歌,观众还是不肯他们下场。直至把他们带有伴奏带的歌都唱完,观众们才肯罢休。

5

一座小城,被一次商品交易会给搅热了;一场文艺晚会,因几个艺术家的精彩表演而引起轰动,观众的眼界和审美境界也因此得到了提升。

时光如白驹过隙,三十多年过去,如今的开化发展了,蜕变了,小城正朝着小县大城迈进;当年的人民大会堂早已拆除,新建的文化艺术中心坐落在城南南湖之畔;以前的旧城旧貌早已不复存在,一座生机勃勃的国家公园城市正在日新月异地走向未来。小城人民安居乐业,谈到文化名人时还会想起那些来开化演出过的艺术家。天地悠悠,岁月悠悠。一九九一年金秋的那场艺术盛宴已将艺术名家的风采永远保留在开化文化的记忆中……



鱼乐图 刘建平 摄

米羹之说

吴建春

米羹,据说发源于古遂安狮城。遂安人称它为“羹”,淳安人称之为“汤”。上世纪六十年代初,随着新安江水库大移民,特色米羹也被带到全国各地。

羹与汤,到底哪一种叫法准确呢?《说文》:“五味和羹。”上古的“羹”,一般是指带汁的肉,而不是汤。后来人们把煮熟带汁的无论是肉还是蔬菜都叫羹。如:羹汤、肉羹、鸡蛋羹。

米羹的特点,就是菜多。其中切块的豆腐最多,还有适量的青菜、干菜、猪小肠或肉末混合一起,像一锅大杂烩。米羹与菜羹不同,它不作菜,当主食吃。由于米羹是一种糊状“大杂烩”,在古代被人认为是粗劣的贫民羹食,上不得台面,故而只流行于民间乡村。

无论是叫羹还是汤,我觉得叫米羹最贴切。我是吃着米羹长大的,对它的回味,已成为我不可磨灭的乡情,甚至超过另一种故乡美食——气糕。米羹平时不常做,只有在逢年过节时才做,比如端午、中秋、过小年和年关二十九等。主要原因是磨米浆耗时太长,对于起早贪黑赶工分的社员来说有些费劲。当然,时至今日,如果想吃米羹,随时都可以做。原因是现电磨设备代替人工拉石磨,以前费劲扒拉推磨米浆变得轻松快捷了。

米羹有浸、磨和煮三道制作流程。浸,是在开磨前,拿米和红辣椒,加茴香、橘皮、大蒜和生姜等一起放到水桶里加清水浸泡,时间为3至5小时。我家一直是夜半浸米,早晨5点多钟开磨。

磨,是将浸泡过羹米用石磨磨制成米浆。村里有石磨人家就几户,没有磨的人在粉碾浆需要借磨。早年我家就有一副石磨,主要用来磨粉、磨豆和米浆。每到过节,几户人家的石磨就转个不停,借磨的村民都排队等候。拉石磨是个力气活,一人拉磨,另一人添料配合,2-3升羹米往往要连续拉磨一个多小时。那天,整个村子空气中都会弥漫着一股羹浆的香味。

煮,是先加大半锅水,加热后,再把米浆倒进锅中,然后加入干菜或青蔬菜、白豆腐和小猪肠(可先预炒)等一起煮,并要不时地搅拌,防止粘锅;若米羹太稠,可加适量开水,煮到九成熟时,加盐、味精等调料。当锅里滚沸开出一片羹花时,就可以出锅了。

经过浸、磨、煮三步,一锅地道的米羹就做好了。我小时候总是心急,还未到米羹煮熟,就守在灶台边等待出锅。打开锅盖,顿时阵阵香味扑鼻。刚出锅的米羹比较浓稠,有一股子独特的清香味,口感最好。

大户人家的米羹做得较多,要准备几个大盆来盛装。做一次米羹,一家口往往吃三到四天。比如我家,年关廿九早晨做的米羹,能吃到春节初二。米羹是一种方便食品,不需要额外炒菜,因为羹汤不怎么耐饥,就要搭配米粿或粽子食用。把米羹从木盆里扒出来,放入锅中热一热,口味就要比新出锅时差一点。米粿不必烧锅煎烤,我奶奶直接把米粿放在她的火灶(竹编火炉)上烤热,再递给我;粽子则要埋入火炉的炭火中,预热用时要长一点。

米羹是稠糊状食物,对于胃口不好的人和老人小孩来说,便于食用,利于消化。由于混合着多种食材,因此富含蛋白质、维生素、钾等多种营养成分。它也从昔日上不了桌面的粗食,代代相传变成如今受人欢迎一种传统美食。随着人们生活水平的提高,制作米羹的佐料越来越丰富,味道也是千家百味,但制作方法却始终没有改变。

米羹,它不仅是我喜爱的美食,更是我记忆里的乡愁。