

红面老生

滕延娟

章爷爷章奶奶是做烧饼的,哪儿有戏班子,他们的烧饼摊就赶到哪儿。

章奶奶是个戏迷,最喜欢的是新昌来的高腔班子的红面老生。老生姓刘,长身玉立,嗓音畅亮。因为常以红脸忠勇正义的角色出现,因此得名红面老生。红面老生一身武功,年轻时三张八仙桌叠起他能翻飞过去。虽没读过书却能把戏文一部部讲出来,一连能讲二三十部戏,连行板起落、檀板几记、出场定步多少、圆场几步都记得清楚,一只字眼都不落下,文化部门的领导知晓了,也夸他真功夫。

以前戏班子开戏前都要扫台,扫台都要关公来扫,是多年来约定俗成的事儿。年轻小生正生都不能胜任,太过纤巧柔绵的角色压不住戏台上的鬼魅瘴气,只有关公气压泰山,才能镇得住。新昌高腔班子扫台的关公自然是红面老生,只见他身背旗枪,噼噼地冲上台,手中的青龙偃月刀四下出击,舞得热闹。这里有个名堂,叫杀四门,就是杀四方鬼魅。只见青龙飞旋,刀上的铃索呼呼作响,舞一阵,关公从地上抓起一只准备好的公鸡,一把扭断鸡头,随后双脚一蹬,踏在台中央的三片瓦片上,瓦片碎裂,关公冲下台去,直跑到郊外乱坟岗,四下乱舞一阵后,在乱草丛中插入刀尖,口中念念有词。最后,才收刀回转身,飞快奔回,不能回头。

一阵灵魂出窍般的仪式后,红面老生在田埂边的小水沟里鞠一捧水,洗净脸上油彩。回来后,忠实粉

丝章奶奶早给他准备上了七星茶,这是向七户邻家讨来的茶叶,据说喝了七星茶能解晦气。章爷爷则递上两只烧饼一碗热气腾腾的面汤,口中念着,接力,接力……戏台扫净了,锣鼓也响起来了。红面老生喝了汤面,在后台安安妥妥地打上一个盹。

因为这碗七星茶和烧饼面汤,后来的日子里,红面老生跟章爷爷章奶奶结下了深厚的友谊。就这样,一直到抗战,戏班才不再来,红面老生也没了踪影。再后来,章爷爷章奶奶的烧饼摊也改成了包子铺,开在县城的牌坊脚下。某天,一个乞丐拖来一只塘鱼,塘盆里坐着一个人,让章爷爷章奶奶倍感意外的是这个人居然就是当年的红面老生。原来兵荒马乱,戏班子散了,红面老生得了流火病,双脚烂到骨里不能走路。人说牌坊脚下包子店能医这病,这个乞儿就把他拖到这儿来了。章爷爷不仅能做一手好包子好烧饼还有一样绝密草药方,能医流火关关节。章爷爷章奶奶接收了红面老生,精心照料一番,终于医好了他的双脚。因为戏班子散了,红面老生一时没处安身,章爷爷就叫他在店里安下身来。从此,孩子们便多了一个父亲,叫他阿叔,后来小孙子出生了就叫他刘爷爷。这个刘爷爷比亲爷爷还亲。这红面老生在章爷爷的店里送粉做胚,又勤快又厚道。全家上下对他礼敬有加。

章奶奶为人豁达随和,慷慨四海,店里来的有海下人,山上人。海下人带来海鲜,山上人带来春笋。章奶奶把山上春笋送海下人,把海鲜送山上人,俨然一个交通站。章爷爷章奶奶能说唱鸳鸯带,大登殿,常常一

边做包子一边甩高腔,那些海下客山上客也听得如醉如痴。红面老生呢,则把章家三四岁的小孙子抱在膝上,教他唱高腔,教他武功,下腰,打小翻,跑圆场,后院常常是爷孙俩的唱戏声。当时店里还有一个水车大花脸常来店里唱戏,这花脸是学京戏的,年轻时在上海唱红了半边天。抗战以后回了乡。章家的小孙子也跟这水车爷爷学唱京戏。小孙子从小就一副好歌喉,小学时就把杨子荣的唱段唱个溜溜转转,成年后既会武功又会唱高腔又会唱京剧,有时还来个反串女旦。

抗战时,牌坊下有四乡八村赶过来摆摊的乡民,有宁波奉化象山台州赶过来的做小生意的人,他们在牌坊下穿来穿去,春天的雨水从淡蓝色的圣旨下滴落下来,让四乡来的游子感到些许的温暖与安心,那是老夫子方孝孺的眷顾。北风吹过牌坊,衣衫单薄的游子走进章奶奶的包子店,诉说兵荒马乱年代生存的不易,章奶奶会递过来一碗碗热茶,安慰道,不怕的,不怕的,以后总会太平的。然后她就说戏,说戚继光抗倭寇,说岳飞抗金,高腔的戏韵化成牌坊下抗日爱国的一串串故事,海下客山上客四乡八村及四方郊县的游子会合在章奶奶家沉寂的牌坊下,成为一幅流动的生命画卷。

抗战终于胜利了,牌坊下红烛耀耀,十里烛光照得高高的牌坊正中淡蓝色的圣旨更加庄严肃穆。章奶奶把一笼包子放在圣旨下,香烛点在牌坊脚下,红面老生唱一曲战太平,激昂的气韵一叠九转,这是乡民抗战八年苦难的宣泄与胜利的喜悦,满街

的红烛耀耀冲天,人们在高腔的音韵中泪流满面。

后来,章爷爷离世了,离世时,一再嘱咐家人要侍红面老生刘爷爷好。似大人一样养老送终。章爷爷去了,大家都说这下章奶奶可与刘爷爷在一起了。哪知章奶奶第二天就搬离了牌坊,租到别的道地去,一直到她去世前,才跟红面老生见上最后一面。弥留之际,章奶奶一直不肯闭眼,最后红面老生握住章奶奶冰凉的手,轻声呼唤我的姐,我的嫂娘……两双手结成一朵白色的莲花,章奶奶在莲花中飘然而去。

第二代上来的是章奶奶的儿子坤叔。坤叔坤婶对刘爷爷依旧很好,他俩记住父母的嘱托,待爷爷似亲生父母。坤婶生活上无微不至地照顾刘爷爷。乡镇下有好几个高腔草台班子,刘爷爷要去教戏,坤叔夏做香芸彩衫冬做新棉袄,让刘爷爷风风光光地出门。三年困难时期,在大同食堂工作的坤叔,分到一碗杂落羹也要留给刘爷爷吃,而家里的孩子们,他只让他们吃野菜汤。

红面老生刘爷爷一直住在章家,那一年他新昌的侄女叫他回去,叔啊,树高千丈叶落归根,你总要回家来啊。他却说,我从九岁出门云游四海,处处无家处处家,这儿就是我的家,宁海就是我的家,章家就是我的家。

红面老生一生未婚,最后归土于宁海。年年的清明,小孙子都会带领一帮高腔弟子在他的墓前唱一曲战太平,高亢的音韵滚过南郊的天空,穿过老街,仿佛依旧回荡在红烛耀耀的牌坊下……

这个地方是高邮



胡燕琴

一个地方呆久了,就想着去另一个地方。这个地方因为有秦少游有汪曾祺,于是就去了这个地方。

这个地方是江苏的高邮。秦王嬴政在此“筑台置邮亭”开启了高邮的邮文化,因邮亭置于高台,“高邮”由此得名。

高邮这个城市不大,生活节奏也慢。路上看不到密集的红绿灯,也看不到密集的等红绿灯穿过马路的人群,有的是稀稀拉拉骑着小电驴过街穿巷的男男女女。高邮的人也好。滴滴小伙真诚的有些可爱,载着我们没有感觉是在拉客做生意,倒感觉是载着异地的老友,一路在侃风景,在谈深巷里的美食。景区里遇见的当地游客也亲切,他乡遇故知大概也是这样的,看到我们这一点打不上车,停住脚招呼我们坐他们的车,带我们到城里,聊到我们同是老师,坚持第二天带我们去最地道的景点,当然我们也不好萍水相逢叨扰他们。

高邮的风景自然也是好的。文游台是秦邮八景之一,淮阴名胜之地,因苏轼过高邮与本地先贤秦少游、孙觉等集于此,饮酒论文,故此出名。文游诸贤之中,秦少游最得高邮人心,文游台实际上是秦少游的台。整个文游台以秦观之词布景,一词一景,一区一色。进门,即见树木葱茏郁然之处,巨石如桥洞,石上赫然写着“两情若是久长时,又岂在朝朝暮暮”,此景观小品取自秦观的名篇《鹊桥仙》中的经典之句,拱形石头似“鹊桥”,树木团团簇集,有喜鹊翩跹而来的寓意。移步向前,左拐又一景观“山抹微云,天连衰草,画角声断渔门”中的意境,奇石假山,清水潺流,雾霭纷纷,有一番意趣。再进去有景观“小楼”,以秦观《浣溪沙》“漠漠轻寒上小楼,晓阴无赖似穷秋”一句来拟景。穿廊过门,又有小景“风定池莲”,取秦观《纳凉》一诗,“月明船笛参差起,风定池莲自在香”,与满池的莲花相映成趣。步抵之处皆有景,景词相衬,如达词境,文游台有秦少游的诗词便有了文化的灵魂。

汪曾祺纪念馆是高邮地标式建筑,古朴大气又不失简约,是双层楼宇式格局,外观形态如一摞摞叠放的书本,望去依稀可见书与书之间堆叠的纹理。纪念馆有百年汪老、文学世界、人为文等展馆,串联起汪老的人生与文学,馆内展区曲折相连,错落有致。阶梯式图书馆有现代的未米感,从底到顶铺开的整面书架,层级而上的木制台阶,读书的人三三两两散坐着坐着,就忽然觉得汪老的文章《一辈古人》中写的“外面的世界很精彩,我的世界很平常”就很美好,我也想做平常世界中的我,隔去纷扰的俗世,对一本书,一隅地,一时时光。

清水潭度假区在高邮的北郊,从纪念馆出发半个小时车程。到

的时候是日暮时分,不见落日,但见日光。进园区就看到停靠着的一溜船,进去游人就我和小叶。潭水盈盈,绿柳垂丝,水很厚,莹润如玉的质感,坐着船,船开过潭面,“嘎拉嘎拉”地响,船后是层层厚厚的道道水纹。盘腿坐在船尾,看天光看绿水看两旁的树植,说不出的惬意。水面渐窄,看到浮在潭面田田的莲叶,袅娜零星点缀的红莲,船越往里开,莲越盛,到后来是船动莲开,船两边全是簇拥的贴水铺展开来的莲。船头的小叶,喊着“争渡,争渡”,呼啦啦一声,芦苇从中的灰鹭三只两只五只,扑腾翅膀一飞而去,我们欢呼着背起了李清照的词:“兴尽晚回舟,误入藕花深处。争渡,争渡,惊起一滩鸥鹭。”也是日暮时分,藕花深处,也是游兴未尽,沉醉不知归路,我想我们也会常记清潭日暮。

下船,是满目参天的水上杉林,挺拔直立,迤迤延展。刚进林,杉树上挂有红灯笼,有喜气但也觉有俗气。缘木板路行,路旁是水杉,前后左右皆是水杉。早一晚下过雨,杉树因雨洗过,有天光云影的映衬,树身闪闪泛着光泽,清丽俊逸。排排杉树夹道中的水上风景最有韵味,有一汪凝碧如泼染绿色的颜料,有莲叶舒展裙摆挨挨挤挤地排开来,有浮萍漾水荡出一个个圆晕,一道一景致。池杉林很静,踏着木板路踢踏踢踏的响,鸟声啾啾啾啾,有如走在夜里,安静如睡般的静谧。走出池杉林,又是大片莲池,才看到两个拍荷花的摄影者。后来,我们打不上车,搭乘他们的车进城区,车上他们问我们,是否登上高台看鸟,我们告知看到过高台,但未能登上,他们深表遗憾,池杉林有鸟而且很多,棵棵树上都有,没看到鸟,此次清水潭之行就不算见到景。当我有些许失落时,忽然看到我的帽子上、衣服上零星有鸟粪,原来我也会过鸟。于是,我就开始想象,我在高台上,上面是天,下面是树,我在台上看鸟,鸟在树上看我。

去高邮湖芦苇荡生态湿地是在第三天的黄昏。以万亩芦苇湿地文化打造的湿地公园,起初沿水上长廊曲折折地走,并未如期许的好。失兴而返时,看看乘船的时间尚早,就走上杂花丛生的堤岸,竟又看到了靠岸停泊的红船,于是就上了船,尽管离返程的船时间几乎快到了。船在芦苇荡中飘,“嗒嗒嗒”的声音很轻,我和小叶又是盘腿坐在船头,整个芦苇荡又是我们两人和一个船工。水面平滑无波,芦苇如攒,团团围生,在一碧苇荡中似水上小绿洲;芦苇夹岸,青枝摇曳成片,绵亘铺阵,又疑似误入桃花源;芦苇低垂拂水,水上水下相触连,水下一个景,水上一个景。船在苇塘里荡,时不时有野鸭有灰鹭,野鸭在水上游,灰鹭在天上飞。我又在想长长久久地坐在这船上,听船荡过水的声音,看船荡过芦苇丛的风景。

高邮还有孟城驿,有镇国寺,有西堤运河风光;还有高邮咸鸭蛋,有汪豆腐,有蒲包肉;更有秦少游,有汪曾祺,有实诚的高邮人。高邮,我就这样来了,于是就记住了这样一个地方,叫高邮。

征稿启事

为庆祝中国共产党成立100周年,以散文形式,讲述自己或身边的共产党员的故事,抒发爱党爱国的深厚情感,雁苍山将推出《我在党旗中成长》栏目,字数要求在1500字以内,欢迎踊跃投稿,投稿邮箱:546784170@qq.com。



黄果树瀑布

(赵安炉 摄)

番薯记(下)

仇叶祥

磨好的番薯粉带水装进豆腐袋,像做豆腐一样放在豆腐杠上,用木棍压在豆腐袋上,把浆汁慢慢地榨在豆腐桶里。一边榨,一边淋水,一直榨到流出清水为止。袋里的番薯渣,晾干了可当猪饲料,也可作烧烧酒的原料。豆腐桶里的水经过一夜沉淀,淘去上面的清水,桶底就是洁白细腻的淀粉。用锅铲一块块铲出来,放在米背、竹篾上,在背风处晾晒。晾晒至半干后,搓成细粉继续晾晒,完全干燥后储藏在粉瓮、粉桶里。淀粉在老家用处有二:一是烹调菜肴时作辅料,二是加工成番薯面。制作番薯面有两种方法:一是制制,二是流制。制制就是把淀粉加水拌搅成浆状,再把浆状的淀粉放在特制的蒸笼里蒸,蒸时需一层一层添加拌搅好的淀粉,最后蒸出一个厚厚的特大薯面饼,颜色从白色变成深肉色,最后晶莹剔透。等它冷却风干,用木板固定住大透,再用特制的丝刨,把它一层层刨下来,丝状的薯面晾干后,扎成小捆储存。流制则是把淀粉倒入揉粉盆,加适量的水,像揉麦粉一样,把它揉成粉团。粉团揉得越韧越好。揉好的粉团装入特制的铁罐中,这个铁罐有中号碗口般大小,底部有很多洞孔,把铁罐固定在木架上,上口用一个圆木塞顶着,在圆木塞上不断加

压,让粉团从底部的小洞中流出成面条状。固定铁罐的木架下是地灶,锅里是烧开的水,流出来的薯面在锅里煮熟,用长竹筷转移到凉水桶里冷却,冷却后用剪刀剪断,挂在长竹竿上晾晒。番薯面有很多吃法,可以炒,可以汤,可以红烧,还可以在炒年糕、炒糯米圆时,掺入番薯面。宁海人卷着吃的米筒、麦筒,馅里少不了番薯面佐料。

番薯捣来后,放在屋里十天半个月后开始糖化,两个月后就是煎糖浆的最佳时期。煎糖浆要先孵麦芽,大麦、米麦、小麦都可以孵麦芽。孵麦芽的方法与孵豆芽一样,用水把麦粒泡胀,放在能漏水容器里,盖上纱布,给它一定的温度,不断的浇水,几天后就会发芽,等麦芽长到一寸半左右,就可以煎糖浆了。

把番薯去皮洗净,煮熟再捣烂,掺入捣糊的麦芽,把它搅拌均匀。100斤番薯,需要5斤麦的麦芽。一两个小时,捣烂的番薯在麦芽的催化下,分泌出很多水分。把这种水放进锅里,先用大火烧开,再用小火慢慢地煎,这就是煎糖浆。火大了糖浆会溢出锅外,煎时还得用锅铲不停地搅动,防止沉底烧焦。检测糖浆的嫩嫩很简单,筷子插入马上倒下,说明糖浆偏嫩。筷子插入不倒,说明糖浆偏老。糖浆的嫩老,可根据自己的需要掌握。糖浆冷却后,再装入瓶罐储

存。每逢过年打糖,无论是芝麻糖、花生糖、粟米糖、冬米糖、米胖糖都少不了糖浆。

番薯既能当粮食吃,还能制作番薯糕,成为老少皆宜的糕点食品。我青少年时代,吃过的糕点中,排在第一位的就是番薯糕。番薯糕制作比较方便,把番薯洗净,去皮,放进锅里煮熟。捣糊后能加人一些芝麻更好,拌均匀后盛在器具里,用菜刀刮在铺着稻草的番薯列上,刮的越薄越均匀越好。晾晒到半干时,切成手指粗的长方形条块,再把它晾晒干燥。炒番薯糕一般用砂炒,先把洗净的砂粒倒在锅里翻热,再倒进番薯糕反复翻炒。这样炒出的番薯糕,颜色金黄,冷却后吃起来酥脆,味略甜,易消化,实为老少皆宜的糕点食品之一。

家乡人把白酒叫烧酒,有一定的道理,因制作白酒有二道工序:一是酿,二是烧,先酿后烧,所以叫烧酒。以番薯为原料的白酒叫番薯烧,以高粱为原料的白酒叫高粱烧,据说五粮液,就是用五种粮食制成的。而很多地方的烧酒一旦出了名,就用地名命名,如茅台酒出在贵州茅台镇,就叫茅台酒。泸州老窖产自四川泸州,就叫泸州老窖。

酿,就是用野生的辣蓼粉、米粉,加上酵母种,把它制成白药。番薯煮熟后、白药按一定比例拌在

番薯中,能掺入糯米饭一起酿,酒的口感会更香、更醇。酒还在酿的过程中,需要一定的温度,一星期后就会发出酒香,而且越来越香。留下几颗白药,就是明年的酵母种。烧,开春后开始烧烧酒,烧酒时酒坯还要拌入适量的薯糠,使其松散而能透气。烧酒要有专门的器具,一般人家请烧酒师傅带着器具上门烧。烧酒时,水不要太满,也不要太浅,烧到一定程度,蒸馏器里就会流出酒来。刚流出来的酒,酒精度很高,慢慢变低,最后出来的就是蒸馏水。烧酒酒精度高低,可凭主人家爱好调配。烧酒渣还是上好的猪饲料。

现在番薯烧商品化了,烧烧酒所需的酵母市场上有卖,省去了做白药的麻烦。但老人家还是四处找辣蓼,坚持自己做白药,才保持了烧酒原先那种醇香。每逢去老家喝喜酒,不管桌面上放着名牌白酒,还是放着写着洋文的葡萄酒,我坚持喝家乡的番薯烧,它醇正可口,即使多喝点,也不会上头。

人生瞬间,一转眼已是古稀之年。六十年前,我吃着番薯段长大。六十年后,我喝着家乡的番薯烧,觉得逍遥自在。尤其是写作时,喝上几盅番薯烧,大脑显得特别兴奋,往事也就历历在目了。



第817期