

年的味道 ■

过年看大戏

□沉羽

小时候在农村和爷爷奶奶住过一阵,虽然彼时的农村是个鸡鸣犬吠伴着竹篱茅舍的清简环境,但那里也有很多城市人无法领略的民俗快乐。成长中的我,那时渐渐对声响怀有了浓厚兴趣。而在当地,田间地头最动听的声音莫过于年节里村民自己组织起来的唱大戏。

新年临近的时候,我这个城市小孩早已和农村小孩打成一片,不分彼此了。我们一道疯跑疯玩,又唱又跳地挨家挨户向人们要糖果、糕点吃。我们知道在这个辞旧迎新的喜庆节点,我们这些“小鬼头”即便不受人家的欢迎也不至于被无情驱逐,运气好的话还有不小的收获。于是我一边吃着美味零食,一边掰着指头盼过年。我最喜欢问爷爷的一句话就是:“今年过年要唱戏吗?”爷爷每年都会笃定而悠然地告诉我:“唱的呀!往年都是唱的,今年也不会拉下!”

小年一过,小道消息就已传开:“村里大队正在组织排戏!排戏的场地在村口那所小学的大礼堂内。”我得此良讯,把身体扭得跟扭股儿糖一般,死缠硬磨地叫认识小学校长的大伯带我去看排戏——就是这么馋,正戏没开演,看看演员们排练也是好的。终于,在奶奶宠溺的“帮腔”下,大伯无奈,叫我坐上他的自行车后座,带我朝小学而去。来到那大礼堂一看,原来里面早已经挤满乌泱乌泱一大屋子人,有男有女,有老有少。后来我才知道,在这些人中,有不少都是村里唱念做打样样精通的“好把式”。大家先说了点关于服装道具的话,很快就正式摆开架式亮起嗓子,咿咿呀呀地唱起来。鼓板敲击,锣拨震响,二胡、板胡也起了旋律。那时我还听不懂唱的是什么,却非常开心。明光绚照下,水袖轻扬,我开心得简直要跟着大家一起手舞足蹈起来。

大年初三晚上,大戏终于要隆重开演了。晌午刚过,我就像上了发条



的小电老鼠一般,在屋子里钻来钻去,焦急地跟在奶奶屁股后面,催着她快做晚饭。太阳未下山,我就三口两口扒干净了饭碗,一手扛起放在门背后的小板凳,一手推着奶奶,往小学而去。沿途,我看见好多三五成群扛着板凳的村民和我朝同一个方向走去。于是我越发欢腾了,觉得这才是真正的过年!而学校那边,戏未开场,就见黑压压一片,人稠如粥。我还因此不住地埋怨奶奶:“让你快点你不快,现在来晚了!”奶奶被我闹得没法儿,掏出钱买了包小饼干塞到我嘴里,我这才老实地坐下,不再嘀咕。那戏台高高的,是众人临时搭建而成。为了增添喜庆气氛,上面还用缤纷的彩皱纸做了装装饰,透出一大绿、大俗大雅的意趣。幕布是那种紫红色的旧布幔,低低下垂,在我这个孩子的眼中,和真正的大舞台也无差别。此时,所有人都已坐定,翘首等待,而那幕布开启的一刻,仿佛是开启了另一个世界,或者说是开启了一个绚烂的充满喜怒哀乐悲欢离合的古装世界。我记得年节的戏都极热闹,上来头一出大都是《满床笏》,民间谓之《打金枝》,取其富贵吉祥之意。从向汾阳王郭子仪拜寿唱起,七子八婿一满台。有时候也演情节跌宕的《孟丽君》,才貌绝伦的巾帼英豪女扮男装一番,最后举家团圆,拜堂成亲。剧情也许俗套,而且看戏的大伙儿对这个故事其实早就耳熟能详。像我奶奶,几乎能将整出戏都背出来了,但还是拦不住她爱看,爱跟着戏里的人物同悲同喜。不过那些戏也的确好看,才子佳人,帝王将相,小姐云鬓金钗,笙歌一曲眉黛低;小生也很帅,青青子衿,悠悠我心,唱得人心真的会莫名就温柔缱绻起来……戏结束的时候还要放烟火,流光溢彩不夜天,心情和夜景一起绚烂。

听奶奶说,村里平时什么都精打细算,唯过年唱戏够大气——戏文从正月初三一直要热热闹闹地唱到正月十五元宵夜。我能记得的戏码还有《玉堂春》《五女拜寿》《碧玉簪》等……我奶奶最爱的是《白蛇传》,每次都为白娘子的悲怆爱情惹得掉下眼泪来。一个劲地说许仙太糊涂,法海太坏。我则没心没肺地在心里嘲笑奶奶:这么熟的戏还能看哭,真是眼眶子浅,存不住泪。

现在过年,城市里各处高大上的剧院也会有不少新年演出,戏曲、话剧、音乐会,不一而足。笔者偶尔凑巧也会在正月里约上朋友去看上那么几场。客观来说,就艺术水准而言,那些省、市,甚至国家级别的著名院团,所呈现出来的舞台风采的确不是乡间草台班所能比拟的。但如果有机会的话,我还是愿意在正月年节里回到昔日的山乡,挤在露天戏台前面,看一场最乡土最亲切,也最热闹的过年大戏!

浆板

□仇赤斌

宁波话挺有意思,把酒酿叫做“浆板”,外地人听了莫名其妙。“浆”和宁波话里的“涨”同音,讨个“财运高涨”“福气高涨”的好彩头。

小时候,过年前,家里都是母亲自己“搭浆板”。先把当季的新糯米浸泡一夜,米泡涨后,晶莹如玉。在大锅里蒸或是煮成熟饭,最好是用蒸笼蒸,利于控制干湿。当糯米饭特有的香味飘起的时候,揭开锅,用筷子戳戳,尝一下,确认下米饭是否已经熟了。把糯米饭盛出倒在竹匾上,拨开,晾凉。当米饭还有余温、不会烫手的时候,撒上早已碾碎、细细的“白药”粉,拌匀。如果量大,就装入酒甑里。我们家每次做的不多,母亲就装在一个干净的搪瓷脸盆里,把米饭压平,在中间挖一个圆圆的坑,像是酒窝。

母亲把脸盆盖上木质的桶盘,用布条系牢,再裹上旧棉袄,放入被柜中,外面再裹两床被子,像是要让生病的孩子发汗一样。两天两夜后,掀开被子,打开桶盘,一股好闻的甜香味扑面而来,让人顿时口生津液。酒窝和浆板的表面已经盈满了一种醇醇的液体,尝一口,香甜无比,几乎没有酒味。再用调羹挖一勺浆板,温润糯滑,满嘴留香。那段日子里,我会时不时地掀开盖子,用调羹挖来吃上几口,等到浆板要派上用场时,已经快让我吃了一半。随着时间的推移,浆板的酒味益加浓烈,表面会长毛,颜色开始浑浊起来,这差不多是米酒了。再过几日,颜色变得澄清,甜味渐失,尝之醇香厚实,回味绵柔,酒味更浓了。

宁波人喜欢把浆板和汤圆一起煮,汤圆快熟时放浆板和糖,是大年初一早上的早餐。其实热的浆板我并不是很喜欢,我喜欢冷幽幽的生浆板。把浆板和圆子一起煮,就是浆板圆子,是一道甜点。如果把浆板打散,放入新鲜荸荠、罐头菠萝等水果,出锅前倒入打好的鸡蛋液,放点糖桂花,就是喜宴上必备的甜羹。另外,在冬至那天,浆板汤果是必尝的食物,寓意团圆长久。

做浆板,白药是关键。做白药要用到一种植物——红蓼,因为有辣味,也叫辣蓼。红蓼多生于沟边、河川两岸,花为红色,是道风景。唐代杜牧有诗云:“犹念悲秋更分赐,夹溪红蓼映风蒲。”做白药在白露时最好,用的是辣蓼的汁液。摘下辣蓼,用捣槌敲打,榨出青青的汁液,然后把汁液过滤出来。把这汁液倒入白色的早稻米的米粉中,搅拌均匀,粉要揉到恰到好处,不能太软或太硬。这时,雪白的米粉已经变成了均匀的淡绿色,很是漂亮。再将米粉搓成一个个小圆子,为了更好地发酵,可以均匀地覆上一层去年的白药粉末。把这些小圆子整齐地码在铺有纱布的木框中,放在阴凉的地方发酵48小时。然后拿出来晒一下,避免其发黑。晒好后的白药,白色中略带点黄,做浆板时捣碎即可。

其实,大批量的糯米酒也是如此做法,只不过更加考究而已。在凛冽寒冬里,吃一碗浆板做的点心,温一壶香醇的糯米酒,可暖游子心,可解乡愁情。