

越音绕梁入梦来

□张海军

一方水土养一方人。南方多水,温婉流转,水滋润下的人也是柔美而多情的,轻声细语,移步如莲,举手投足间都是柔情蜜意。一方水土也促一方发展,江南水乡,乘鱼米之利,人民生活富足安康,对文化的需求也就不断提高。集市的形成,促进了文化的发展与传播,戏曲也因此而生。

百多年前,在四明山西麓,千年古城嵊县的乡野间有一种农民自娱自乐的“唱书”,在多种因素促合下,由“沿门唱书”发展成“落地唱书”,于1906年清明节在嵊县东王村正式登台公演,大获成功,宣告一个新剧种——越剧的诞生。在江南山水与江南风土人情的多方影响下,越剧表演装扮者多为女子,长于抒情;以唱为主,声音优美动听;表演真切动人,唯美典雅,充分演绎了江南的灵秀之气,深得江浙沪一带人士的喜爱。

我家在四明山中心,地处大山腹地。四明山跨越嵊州、上虞、余姚、奉化、海曙五市区,越剧的诞生地嵊州东王村与我家的直线距离不足五十公里。源于此,我从小就受越剧的耳濡目染,对越剧怀有一种特殊的感情。

喜爱越剧,因为在我眼里,越剧宣告着丰收。那时,农村还以生产队行政建制,每当十月中旬,就是山村里最忙的时节。我们读书的小孩也会放几天农忙假,干一些力所能及的农活:比如捡番薯,摘老南瓜,晒黄豆、玉米、稻谷等。等到粮食都入了小队的仓库里,队里的主要领导会根据年成好坏决定是否庆祝一番。如果年成好,就会邀请邻县的“越剧班子”到村里来“做戏文”。我们村小,一般演出两到三天,一些大的村有做五六天的。村里做戏是整个村庄盛大的节日,全村人脸上都洋溢着笑容。卸下一年来压在肩头的劳动重担,难得放松几天,还能有几天精神上的愉悦——听听温婉细腻的唱腔,看看跌宕起伏的故事,聊聊盘根错节的人情……还有不少人家会把没有演出的邻村亲戚叫来一起看戏,一大家子其乐融融,亲情也在共同看戏的过程中变得更加深厚。

喜爱越剧,因为在我记忆深处,越剧象征着团圆。村庄里,除了庆祝丰收的演出外,还有一次演出就在过年时。过年是最隆重的节日,不管家庭经济条件如何,也不管你身在何处,年关将近,都要背起行囊——回家过年。家中也要收拾干净——掸尘、擦洗、清扫;准备年货——鸡、鸭、鱼、肉,各色蔬菜,各种点心,各样零食;营造氛围——剪窗花、贴对联、买炮仗。等过年的必备物资准备好了,家人也都到齐了,大年三十就在大家的翘首以待中降临人间,拉开欢声笑语的大幕,把喜悦分享给辛劳了一年的乡亲们。这时,另一幕大戏也即将开启——家乡人特别喜爱的越剧已准备就绪。过了正月初三,外婆家的村子里总会想起锣鼓和二胡的声音,越剧开唱啦!

外婆生了五女三子八个孩子,等我有记忆时,除了最小的舅舅还没成家,其他姨妈舅舅都已儿女成群了。过年时节,外婆的女儿们都拖家带口回娘家拜岁,顺带着戏文,也因为越剧好看,拉长了欢聚的时间。对我们小孩来说,看戏不是最要紧的,想的是和表哥表弟们一起游戏,一起玩乐。舞台搭在村大会堂里,暖场的是鼓乐丝竹齐鸣。一听到锣鼓声,小伙伴们争先恐后跑进大会堂,直冲到舞台下,一整排趴在舞台沿前,目不转睛地看着舞台上。看今天第一个出场的人是男的还是女的?穿什么戏服?如果出来个男的,拿着马鞭或刀剑棍棒,男孩们就看得更起劲了;如果出场的是个女的,咿咿呀呀唱一出,小伙伴们就一溜烟跑开了。

更多时候大伙要么玩捉迷藏的游戏,要么玩打雪仗、堆雪人、滑雪车。半天下来,不是鞋子湿了就是衣服湿了,于是围着火塘,我们热闹地聊着刚才谁雪球投得准,谁雪人堆得像,谁雪车滑得快……时间总在欢乐的聊天声与白茫茫的水蒸气中悄悄流逝。不多天,越剧演出结束了,大家也要说再见了,约定明年继续……

光阴荏苒,年复一年。外公外婆都去了另一个世界;兄弟姐妹们也都成家立业,很少再聚。那温婉动听的越剧也极少闯进我的生活,偶尔在电视上或广播里听到,总会勾起满满的回忆。想起那时、那人、那事,依然温馨而美好!



喝杯老酒

□陈云

年过半百,百病缠身,饮食多有禁忌:牛奶喝不得,豆浆饮不得,那就都戒了;烟不能闻,茶不能碰……唯有喝酒这一嗜好实在难戒。

酒真是一种奇妙的东西,它可以让人笑,也可以让人哭。传说中最早的酿酒人名叫仪狄,而仪狄发明酒的初衷,既不为名,也不为利,而是为了庆贺大禹治水的成功。“禹饮而甘之。遂疏仪狄,绝旨酒,曰:‘后世必有以酒亡其国者。’”(语见《国策·魏策二》)大禹对仪狄献的殷勤不以为然,不但毫不领情,反而另眼相待,他把酒当作祸水,未免太极端了些,夸大了酒的弊端。

仪狄虽然被疏远了,但他的造酒技术却很快名扬四海。到了周初,已有用稻谷做酒,给寿星祝寿的风俗。《诗经》中的《豳风·七月》篇云:“八月剥枣,十月获稻。为此春酒,以介眉寿。”朱熹注释:“获稻以酿酒也。介眉寿者,颂祷之辞也。”

到了春秋战国,饮酒无论在朝廷官府,还是在乡村农舍,无论在北方,还是在南方,都已相当普遍。《礼记》载:“宾主百拜,终日饮酒,而不得醉焉。”据此可知,当时酒的度数应该是很低的,大概与如今的啤酒相当,但纵然如此,先人们还是海量得很呢。

北方人偏爱喝度数高的白酒,性情一如烈酒般炽热、刚烈、豪爽;南方人,尤其是我们浙江一带,则喜欢饮黄酒,脾气相对温和柔顺,绵里藏针。黄酒俗称老酒,最出名的当推绍兴老酒。

绍兴古称“醪”。传说勾践在绍兴会稽山卧薪尝胆即将复仇之际,有一老叟向他献上一坛“醪”,勾践当即把它倒进河里,让每个将士喝上一口。后人把这条河叫做“投醪河”。许是因了这缘故,绍兴方圆百里的男女老少大都能喝上一两“吊”老酒。所谓“吊”,是一种提酒容器的计量单位,现今叫做“酒提子”。该容器用铅锌皮做成圆桶状,旁置一柄尺把来长的竹棒,用来从酒甕里提酒,八吊等于一公斤。而今酒提子的材质有金属的、竹制的、塑料的等。

旧时绍兴还有一种风俗:妇人生了女儿,要做两鬃酒埋在地。经济富裕一点的,鬃里要放进两条鲜活的河鲫鱼。到了女儿出嫁时,就把这酒起出款待亲友,这酒就叫做“女儿红”。这一风俗沿袭至今,还有把生女儿称为生“老酒鬃”的,有首民歌这样唱道:“春季里,百花香。阿妈生下一个女娇娘,爸爸一见火来光,骂声运气勿好生下一个老酒鬃”,这自然是受了重男轻女封建思想的影响。

我的外婆家在浙东乡下。早些年每逢春节之际,自家总会做白老酒。白老酒的做法不难,但要做出好的老酒却不简单。将糯米蒸熟,拌上药酒,装入大甕,让其充分发酵。待甕中酒香溢出,即把这些酒的母体——“酒酿”装进酒鬃,兑上清洁的天水(干净的雨水),封好鬃口。大约半月后,酒汁析出,“酒酿”渣浮起,便可取而饮之。这种酒与商店出售的黄酒相比,少了过滤、勾兑和上色等程序,因此,酒液略为浑浊,酒色呈乳白,但酒味甘醇,浓香四溢,即使不会喝酒的人也馋馋地想啜上几口。我如今的嗜酒习性,大概就是从儿时喝白老酒开始培养起来的。不过,白老酒存放时间稍久,酒色会微微泛绿,一如深海的颜色,看似碧绿剔透,实则神秘莫测,仿佛里面孕藏着无群的奥秘、难猜的故事。

投稿邮箱:essay@cnb.com
胡龙召 投稿邮箱:essay@cnb.com

