

史诗童话寓言

——《徽州女人》二十周年纪念演出观后

□合肥 周春阳

日前,我在安徽大剧院再一次观赏了由黄梅戏表演艺术家韩再芬策划组创并主演的黄梅戏《徽州女人》,这是黄梅戏《徽州女人》诞生二十周年的纪念演出,当戏中的徽州女人一步步走近观众,大幕徐徐落下时,人们眼前一黑恍惚中有一种隔世之感,一个多世纪以前的那个徽州女人在韩再芬的艺术创造中复活了。美学家说,距离产生美。二十年前,《徽州女人》首演时人们感到她独步梨园婷婷玉立美轮美奂,是黄梅戏百花园中的一枝奇葩;今天人们再度观赏,二十年前对她的溢美之词,已经难以涵盖她的艺术光华了。我认为,二十年后的今天,《徽州女人》已不仅仅是单纯的戏剧,她更像一部史诗更像一个童话更像一则寓言,她让人们从徽州女人的形象里获得了更多的领悟与启迪。

徽州相对封闭,但那里的文化积淀古老又厚重,人们走进那狭窄悠长的古巷,会自然而然地想起每一座老宅每一扇门窗里都可能发生过一些故事,故事里的主人多半会是女人,徽州那地方有许多女人都是在这样的老宅里这样的门窗内走完自己的人生。正因为有她们的默默无闻的坚守,正因为有她们无怨无悔的奉献,徽州的男人才能得以出外求功名取利禄。几年十几年几十年后,他们中有些人求到了功名,回到乡里就花重金

修缮宗祠借以光宗耀祖;有些人发了大财也回家翻新祖宅修坟立碑以显孝道;有些人为了旌表留守女人的功勋会求得朝廷恩准为她们竖起高高的牌坊。现如今徽州遍地的古文化遗存都镌刻着一代代徽州女人含辛茹苦执着守候的身影,从某种意义上讲,徽州是女人们用来守候的地方,黄梅戏《徽州女人》是献给这些留守女人的一部史诗,她告诉人们那个时代那个地方那些女人是怎样守候过来的,她们的一生走过多长的青石板路,走过多少古巷,在多少古井边徘徊彷徨过。她告诉人们有多少徽州女儿坐在花轿里走过小石桥走进村巷里的大宅小院,成为儿媳成为大嫂成为婆婆就一直守着老宅老村,再也没有走出去过,她们的空间就是灶台窗台和井台。

徽州女人的勤劳善良真朴笃信的品质在嫁、盼、吟、归的美妙乐章中像写意水墨画一样润漾溢出,渐次渗入人们的心田。《徽州女人》以深情温暖的颂诗赞美徽州女人的单纯执着隐忍宽容的人性美,赞美她们从青春年少到暮年白头不分昼夜地侍候公婆养育儿女提携叔侄的无私无我的人格魅力,赞美她们为家庭为宗族为徽州为中国默默无闻的操持与付出,许许多多的徽州女人辛勤劳碌终其一生,连自己是谁有没有名份都不需要,她们都是平凡世界上最伟大的女性,徽州女人都是这

样的人!因而黄梅戏《徽州女人》就是徽州女人的颂诗,是以戏剧的形式记录徽州女人历史的史诗!

黄梅戏《徽州女人》中的女人又是一个独特的艺术典型,她嫁给了这个男人,男人却已经离家出走,她和那个男人既无夫妻之名,也无夫妻之实,但她却承担着为妻为媳的全部义务与责任,她经年累月地操持家务孝敬公婆提携叔侄,默默坚韧地盼着守着等着,到头来她终于等到了那个男人归来,可那个男人却不知道她是谁。这个女人也没有做任何辩解,只告诉那个男人:我是你侄子的姑姑。看到这样的回答,人们会不会觉得这个女人太亏太不值太不幸呢?最后,徽州女人是走出去了还是仍然守候在那儿,这都不重要,因为徽州女人已经把她的大善大美大爱都留给了徽州。二十年前,人们看《徽州女人》感到耳目一新,首演二十年后,人们再看《徽州女人》依然感到新美如画。《徽州女人》是黄梅戏永远的经典!

美学家说:艺术是有意义的形式。黄梅戏《徽州女人》是一部有意义的赞美徽州女人的史诗;黄梅戏《徽州女人》是一个有意义的赞美徽州女人的童话;黄梅戏《徽州女人》是一则有意义的赞美徽州女人的寓言。徽州是永远的徽州!《徽州女人》是黄梅戏永远的徽州女人!她的美不仅仅属于上世紀,也属于本世紀,而且还将一直美下去!

旧故里草木深

□铜陵 江习明

寒露过后,夜凉如水。这时节,我总会想起老家,想起老家山水田园和家门口那些花草树木来。窗前那棵枇杷树上,想必又新叮了几只蝉的空壳。井边的桂花也该开了,估计在老远的田畈,都能闻到浓烈的花香。而屋头埂果园里,柿子一定早已挂满枝头,就像一盏盏通红的小灯笼,晃人眼睛。这些草木,极易让我想起遥远的年少时光。童年的无忧、少年的清苦,这些植物都是见证者,甚至是一同成长的朋友。对于它们,我有着至亲一样的情感,时常挂念。

而且,仿佛条件反射一般,什么季节,我就会想起与这个季节有关的植物,想起某些往事。比如,每逢高考季,我的脑海总是蹦出门前那丛金银花,以及高考前几天,我独自坐在花藤下埋头读书的片断。记忆里的情景,总是花香弥漫、沁人心脾。这样的情景,将会是一辈子的回想,是温暖的记忆。如同这个深秋时节,我会时不时地记起门前小桥旁那棵乌桕一样。天空辽阔,流水幽深,透过五彩斑斓的树丛,远远就能望见那棵高大的树木。此刻,树叶一定已被秋风吹得猩红,就像一树红花正在绽放。

离乌桕树不远,有一座朱家享堂。这是我上学启蒙的地方。当年叫红儿班,大约和现在的学前班、幼儿园差不多。对于红儿班的记忆,我只能断断续续,如同醉酒之后,有许多记忆的盲点。但我记得老师是南京人,只是不知她姓什么。我还记得享堂前有几株菊花,红的白的都有。印象最深的一件事,是老师告诉我们,菊花也有生命。我因此也明白了一个道理,菊花只能看,不能摘。一年后,我转入巢山小学,直接上了二年级。这里的语文老师是上海下放户。她有个女儿,也在这个班上。有一堂关于节气的课,课文是需要背诵的。我觉得读起来非常顺口,也很好听。当老师点到我的名字时,我用地道的枞阳大萝卜,行云流水一般,背了起来:“立春天气暖,雨水粪送完,惊蛰多栽树,春分犁不闲,清明点瓜豆,谷雨要种棉……”正是惊蛰时节。窗外,春寒料峭。老师的表扬,如一阵温柔的南风,瞬间暖过我的心尖。我洋洋自得,放学时,得意的劲头仍没消失,一个人疯到了田冲。早春的田野,充满新鲜的活

力,池塘清澈,菜花吐黄。仿佛就是这一次,我在塘埂边,有了意外发现。一棵小树秧,进入我的视线。尽管苗不高,叶子也嫩小,但我断定,这是一棵杏子树。

相信在乡下长大的孩子,没有人排斥果树。整个夏天,都是孩子们享受口福的季节。除了地里的黄瓜、西瓜和菜瓜外,就是村子里的果树了,比如杏树、桃树,还有梨子树。所以,发现这棵杏树苗让我如获至宝。我非常兴奋,小心翼翼地把它栽在了门前水沟旁,也就是现在的桥头。我盼望小树快点成长,有时晚上也做梦,梦见杏树开花了,结果了,一树黄杏子,黄灿灿的。春风和煦,万物生长,小树渐渐长大。暑假时,我去水沟洗澡,看见小树变粗壮了。然而,那些扁圆的、有点像心形的叶子告诉我,这不是杏树。

它只是一棵乌桕。乌桕是后来才知道的学名,我一直管乌桕叫洋辣子树。洋辣子是一种绿色的毛毛虫,喜欢躲在乌桕叶子背面。在塘边、田埂上,有很多低矮的乌桕。人畜经过时,都要格外小心。不然,被洋辣子蜇到,痒痒难耐,火烧火燎的。在老家,乌桕还有一个名字,叫包痒树。夏天,小孩火毒,易生包痒。那时医疗跟不上,用土办法多。对于包痒,摘一片乌桕叶,在正面粘上唾液,贴患处,要不了半天,很快就破头消肿了。但乌桕终究不是果树,冷落了几十年,我到了初中三年级。这个时间点我记得清楚。十月,乌桕叶已被秋霜染红,在多彩的树丛中有点显眼。那天放学,我看见父亲和邻居在树下争吵。细一听,是关于地界的事。邻居说,这洋辣子树是他亲手栽下的,地界该在树的西边。我无法容忍,上前理论,我觉得大人不该撒谎。然而父亲制止了我,尽管我很委屈。后来,父亲和邻居达成了妥协,乌桕树归了邻居,树的西边全给了我。无辜的乌桕,竟阴错阳差,成了一棵界树。白云苍狗,世事难料。多年后,邻居在江苏遭遇车祸,不幸去世。曾经寸土必争,最终归于尘土,或许,这就是人生的宿命。他的儿女也已长大成人,散居到了各地。老房子门前野草丛生,杂树疯长。树缝里,斑驳的墙壁若隐若现,一片沧桑。

而桥头那棵乌桕,虽寂寞无主,却高达数丈,绿绿红红,年复一年。

黄花老焖酱

□肥西 查鸿林

推开一扇门,就进入另外一个世界了。迎面是一栋两层小楼,雪白的墙面,不大的院落地面平整,院子的左边是三四十口高宽近一米,排成几排的釉面大缸,缸里装满原酱,一抹阳光斜照在缸体,闪闪发光,整个院落散发出浓浓的酱香,十分诱人食欲。

这个院落里的男主人老樊,今年五十出头,黝黑的皮肤,圆而又大的眼睛平添几分精神,上身着黑色的紧身皮夹克背心,看上去就是十分精干之人;女主人则小巧一些,微胖,圆而泛红的脸颊,倒像是有些害羞,着一朴素的花格子上装。男主人文化程度不高,十几岁就跟随伯父学得一手做酱的好手艺,在农村,家家户户都有一亩三分地,田边沟渠都可以种些与制酱有关的各种豆子,也都学会做一些居家过日子的酱品,只是味道好歹罢了,谁也没有多余的钱买其他人家制的酱。有力无处使的老樊,年轻时只得带着妻子外出打工,早些年在上海,后来在合肥,一直从事装潢手艺。这些年,时代变了,生活好了,装潢手艺很吃香,收入也很高。自己深受没有文化的苦,对儿子的教育就十分投入,唯一的儿子不负父母的一番用心,十分争气,当年高考成了县里的探花,被清华大学录取,毕业后又被分到上海从事科研工作,成了十里八乡百姓啧啧称赞的榜样。

家庭的日子红红火火,什么也不愁了,老樊却为另外一件事情忧愁起来。他一有空,就在租住房的晒台上摆弄起做酱来。妻子笑话他“酱心不死”。老樊说,这些年虽然漂泊在外,年轻时祖传的制酱技艺却一直成“心病”,70多年的制酱秘方如果失传了,对不起祖宗。思来想去,他说服妻子,毅然抛弃收入颇丰的装潢业务,回到故乡柿树岗黄花村,“重操旧业”。刚开始,由于制酱技艺长时间没弄了,有一次配方不当,上千斤的原酱发酵变质,只得倒掉,损失一万多块,那段日子,各种声音都来了,老樊初心不改,不但咬牙坚持,还租用了学校空置的房子,办了个小酱品厂,从购置黄豆蚕豆开始,到清洗、蒸煮、和面、上架、发酵、配比装缸、晒酱、制作、成品,一条龙摆开,形成了腌制酱、油烧酱两大系列,焖酱、牛肉酱、黄豆酱、蚕豆酱、剁椒酱、速食酱等七八个品种,还招了一些季节性工人,都是村里的贫困户。老樊喜不自禁,说起做酱眉飞色舞。

老樊喜酱,尤其爱子,他的爱好都扑在制酱上,三句话不离酱,他的理由是,酱是激活豆品的精华,取精华去糟粕是件有意义的事情。老樊酱最有名的当是焖酱,也是祖传的精品。他制的原酱必须要经过晒上360个太阳,呈棕红色,方可出售,或者配比制作其他酱制品,这方面他严格把关,绝不马虎。焖酱是在原酱的基础上,配以辣椒、生姜、老蒜等调制,成品后,绛紫泛红,辛香细腻,微辣带甜,其咸香交融、辣味不重、味道鲜美,咸香辣鲜互为渗透,色香味俱全,特别适合江淮之间群众口味。也可在原酱的基础上制作牛肉酱、剁椒酱等,还可与菜籽油一起熬制成油烧酱。谈起收入,他略显尴尬地说,和装潢比,制酱费心费力不挣钱,但能传承祖上技艺,心里踏实,精神安稳。

黑脸大汉的老樊说,他想把焖酱取名“黄花老焖酱”,因为黄花村是全国农村改革的发源地,在这块热土上兴业,必定意义非凡,接下来,再将黄花老焖酱申报非遗,那就是光宗耀祖了,自己还将物色新的传承人,让黄花老焖酱一代代薪火相传。捧在老樊手里的焖酱,从乡村跋涉而来,带着泥土的芬芳和植物的精华,让不论漂泊何处的故乡人,吃上它就会心有归属,填满乡愁。