

## 做功

□ 蜀水巴人

戏曲行当讲究“四功五法”。“四功”——唱、念、做、打，“五法”——手、眼、身、法、步。“四功”中之做功，对于刻画人物性格，在有限的时空中让观众牢牢记住剧中人，记住这个演员，非常关键。

《挂画》是梆子戏中的常见剧目，是本戏《梵王宫》之一折，更是蒲剧的经典代表剧目。这折戏主要表现剧中人耶律含嫣即将出阁，她粉面含春，兴高采烈，花蝴蝶一样忙碌着，准备在新房墙壁上挂画。无奈墙高身矮，只得借助于板凳（此戏中重要道具，后来改为罗圈椅）“帮忙”。最早演出此戏的是蒲剧名角王存才，他踩着跷上长板凳，通过凤凰展翅、童子拜佛等绝技，表现耶律含嫣内心的喜悦之情。后来，女演员学这出戏，长板凳改成了罗圈椅，演员也不再踩跷，而是飞身上椅，沿着圈背、扶手蹦上跳下，栩栩如生地表演钉钉子、挂画。这出戏，圈椅功是“出戏”出彩的关键，更是演员表演的重心所在。随着锣鼓点儿，像花蝶一样轻盈无比地一会儿飞上圈背、一会儿蹦到扶手，上下转换自如，但平衡掌握得不着痕迹，如履平地。因而，此戏虽小，所要求的功夫却很深。早年，市晋剧团一位岁数不大的女演员首演《挂画》，一招一式，颇有几分蒲剧名家任跟心的神采。

传统京剧短打武生戏《三岔口》，是“做功”和“打功”结合得天衣无缝的经典剧目。《三岔口》又叫《焦赞发配》，叙述任

惠堂受杨延昭之命，暗中保护被发配的焦赞，在三岔口夜宿时与店主刘利华因误会而发生打斗。剧情虽然不复杂，但“做功”“打功”的场面精彩异常，对演员的表演也有着极高的要求。任惠堂与刘利华在黑暗的斗室里殊死相搏，忽而桌下出刀，忽而飞身上桌，刀锋贴着鼻尖、头顶倏然划过，电光石火，你来我往，不发一语却自有雷霆万钧之势。观看此剧，观众屏住呼吸，忽而张目，忽而扼腕，忽而暗自惊呼，忽而如释重负。演员的做和打，是这出戏中塑造人物的手段，也是武生戏里纯技术、技巧的精彩展示——但是，这种展示绝非炫技，而是剧情之必须，刻画人物之必须。上世纪五十年代，著名京剧表演艺术家张云溪先生与张春华先生合作演出的《三岔口》，精彩纷呈，堪为绝唱。

对于一名优秀的演员而言，舞台上的表演往往是“四功”“五法”的综合展现，像麒麟童周信芳的代表作《徐策跑城》，便是唱、做俱佳的经典。《徐策跑城》是京剧传统戏《薛刚反唐》里的一折，周信芳演来神韵毕肖。徐策跑去皇城奏本的路上，周信芳大师抓髯、抖袖、帽翅功……种种技法，活画出了老徐策欣喜若狂为功臣昭雪冤屈的急迫心情。周信芳一边唱“往日行走走不动，今日行走快如风”，一边以行云流水一般的圆场，揭示剧中人的迫不及待，乃至一个趑趄摔了一个

屁股墩儿。1961年拍摄《徐策跑城》影视资料时，周信芳已经六十六岁，可是，今天再来看他留存下来的这些资料，不能不为剧中老徐策的精湛做功、唱功而由衷喝彩！市晋剧团已故著名演员李玉成，曾经演出过《徐策跑城》，他当年的髯口功，还是很出彩的。可惜，斯人已逝。

《清稗类钞》在“优伶类”章节，不惜笔墨介绍了“京剧之父”程长庚“闭关三年”的故事。作为“同光十三绝”之一的著名老生，程长庚“登台演剧，未工也，座客笑之”。程长庚深以为耻，遂“闭关磨砺”，“三年不声”。后来，“某贵人大宴，用《昭关》剧试诸伶。长庚忽出为伍胥，冠剑雄豪，音节慷慨，奇侠之气，千载若神。”终于，程长庚的穿云裂石之音唱响京都，每当他演出《昭关》，众人争睹为快。当时之竹枝词写道：“春台喜庆号徽班，脚色新添遍陕山。怪道游人争贴坐，长庚明日演《昭关》。”演员的功夫，和着血与泪，全都下在了别人看不见、不知道处。

假如把“四功”“五法”都看作是一个大的“做功”，那么，想在舞台上出彩、出戏，台下必得孜孜以求地做功，非此绝无捷径。



## 夏味

□ 任翔宇

北京管就着自来水管子喝凉水叫“撇尾巴管儿”，这是对低头弯腰喝自来水的一种形象比喻，传神。尾巴不能读成“weiba”，得读成“yiba”，和《报菜名》里大贯口“蒸熊掌蒸鹿尾”是一个意思。

广东有种说法，叫有一个水管流凉茶，一个水管流老火靓汤。靓汤是为了滋补，凉茶是祛火。凉茶凉而不寒，清热而不伤脾胃，没有肝肾毒性，四季皆宜，无病时可防病，有病时可治病，“秋冬防秋燥、春夏去暑湿”，粤语有云，“大病睇医生，小病饮凉茶”。和如今满大街易拉罐儿的“王老吉”“加多宝”“和其正”不同，从前的广东凉茶，不仅是热的，而且跟中药汤子似的，苦里有回甘，也许是加了甘草的缘故。

1994年的广州流花路上，因为靠近火车站，凉茶铺子不少，但大多是基本款，喝过几次，勉强，只能算是解渴。北京路那时候还像个自由市场，凉茶铺子大大小小高高低低，细分出了不少差别，店铺大多摆着大大小小十几个瓦煲，扑面而来的是浓郁的中草药味。廿四味是用二十至三十多种草药熬制而成的凉茶；竹蔗茅根水，清热下火，生津止渴，而且还便宜；五花加味茶，布渣叶、金银花、菊花、槐花、鸡蛋花、木棉花混煮，缓解喉咙干痛、咽喉发炎、面部痤疮、牙龈肿痛；布渣鸡内金茶，健胃消食，缓解消化不良食欲不振；木棉花布渣叶桑叶水，专攻暑疖疮、湿疹、尿道炎、肠胃炎、小便不通畅；市面上最常见的凉茶配方是鸡骨草、夏枯草、金银花、罗汉果，其他还会根据不同的时节和季节增减，可以加薄荷、甘草、话梅、陈皮或者直接加糖。除了凉茶，还可以点双皮奶、水果冰，在这里你可以看到煲凉茶的全过程，煲凉茶要先煎半个小时，然后焗，要三煎三焗，煲上几个小时才算够火候，慢火煲才可以熬出精华。

那时候的溽热岭南啊，现在想想，在空调还不普及的夏天里，凉茶就像是续命水，给了一个北方青年喘息的滋养。

再说回绿豆汤。有江南妹子到北京天津山西河北旅游了一大圈，什么都挺好，就是吐槽了一样——绿豆汤。“真的就是一碗绿豆煮的水嘞”，她很惊诧，我也很纳闷儿：绿豆汤，不就是这样吗？

从1995年去南京开始，几十年里走过了江苏浙江很多地方，晓得了这南北方绿豆汤的差别。

在苏州人心里，凭借汤水清亮，配料丰富而“拔得头等”的苏式绿豆汤，没有哪里的能比得上。在同里，在常熟，在平江路，在山塘街，夏日里很多小店都有卖绿豆汤的，许多的店面小馆儿里也有。一点糯米，一勺绿豆，加点糖，加上薄荷冰水，配上红绿丝，冬瓜糖，乌梅，江南的绿豆汤不仅卖相好看，吃起来，也因为薄荷和瓜条蜜钱的原因而清甜了许多。颗粒分明、软而不破的绿豆做底料，雪白的糯米饭弹牙，蜜枣、金桔、青红丝、冬瓜糖这些色泽缤纷的配料在微微冒泡的薄荷水中沉浮不定，光是端起透明玻璃杯看，暑气就已消了大半。苏式绿豆汤里冰凉沁爽的薄荷冰水是灵魂，一口入喉，直顶脑门儿的清凉从舌尖蔓延至全身，刹那就理解了何为“一口解暑”。

清香朴素的绿豆和绵软甜糯的蜜钱，颇有嚼劲儿的糯米饭，让绿豆汤的味道和颜色丰富起来，配上满满的薄荷清香，江南的绿豆汤，有滋有味。

夏天里去西南吃什么？冰粉儿。冰粉儿起源于云、贵，入川后大盛并渐渐传开，是著名的夏季小吃。主原料产自“冰粉树”，爽滑、透明、冰爽、美味，冰凉香甜，嫩滑爽口，生津解暑，清凉降火。

成都的宽窄巷子，贵阳的鲤鱼街，冰粉儿已经不再是小摊儿的冷饮，而是扎

扎扎实实有字号的铺子。善于创新的西南人把冰粉儿玩出了花儿，冰粉儿里加红糖，再辅以花生碎、葡萄干、山楂碎，这已经是古早味的传统味道了。凉糕与冰粉结合的结合的鸳鸯冰粉，加入糍粑和小汤圆的水果冰粉，都是卖相好看味道好吃的欲罢不能的再来一碗的小青年最爱。

在泉州天后宫门口有一家老字号，这里的石花膏和冰粉儿很像，但又不尽相同，是八闽夏日里留给我印象深刻的一种吃食。

石花膏采用生长于海底的天然植物石花草为原料，采摘极为不易。外观类似果冻，据说石花膏在泉州有上百年历史，至今仍广受欢迎。店家用一把刨刀麻利地在固体状石花膏块上刮，把石花膏刮成均匀的细条盛在碗里，传统的石花膏吃法只是石花膏加糖水，现在可以任选三种小吃作料加进去，比如薏米、莲子、绿豆、芒果丁、荔枝肉、红豆沙或是芋泥，又好看又好吃，味道也更多了些层次。

天后宫边儿上有个学校，每逢放学，就有好多学生来这里吃东西，叽叽喳喳吵吵闹闹，让小店很有生趣。看着这些未经世间沧桑的清澈面庞，舀上一勺冰镇石花膏放进口中，一股凉意顿时在舌尖弥漫开，冰水顺喉而下，只感觉体内热气霎时被赶得干干净净，整个世界清凉起来，不再浮躁。

夏天里可以吃凉面可以涮火锅，可以撸串儿可以甩开腮帮子啃西瓜皮，夏天的味道大多是为了痛快，仿佛那些热气会随着这痛快一扫而光。而其实，夏天的味道，和其他季节没什么不同，只有静静地品味，才晓得身体和灵魂都被一激而触动的点，在哪里。

戳心了，不说了，来碗浑源凉粉压压惊吧。



诗 绪

## 旷野的向日葵

□ 左世海

将沉默了一夜的头颅  
抬起，让目光与蓝天对接  
灿烂的笑容，涂满  
阳光的釉彩

忧愁被暮色掳走  
蜜蜂的亲昵  
给足了你走向成熟的勇气  
旷野丰饶，当秋风  
拧干你籽粒中最后一滴  
深藏的水分，那恰是你  
最为幸福的时刻

## 浑源，偶遇古莲

□ 于根良

在苍茫天地间，每一片山石  
都是一朵鲜活的莲  
每一个生灵  
都是一朵灿烂的莲  
野树、山溪、蓝天、白云  
都是接天的莲叶

海藏寺是莲的蕊，我们便是  
行走莲叶间的游鱼，或神仙  
我们惊扰了莲的修行，和  
古村的清幽  
这莲，却轻轻地  
把我们的灵魂摆渡到了  
远离尘世的桃花源

## 浅秋

□ 胡巨勇

一场雨造访之后  
西风开始收割蝉鸣  
面对蛙语书写的季节履历  
荷香的校对弥漫诗意，包括  
草色和鸟语，这些都是  
岁月的原著，雁影的笔误  
寄语头戴雏菊的村庄  
明喻里的空旷，碾过  
游子的心原

披一身露水和夕阳，牵牛花  
爬过篱笆墙头，朵朵笑脸  
聆听草丛里蟋蟀掩隐的密语  
炊烟保持缄默，不经意间  
黄昏，又短了一寸

