



2020年12月24日 星期四 农历庚子年十一月初十



独树一帜艺如松

忆扬剧表演艺术家刘如松

褚德军

看戏，是我与生俱来的兴趣爱好。儿童时代，几乎每晚都进大会堂看戏，缘于父母在1958年由江都卫生局调往樊川镇医院工作，熟人多多，我躲在他们身后“滑”进场子，不用掏钱买票，看“白大戏”。

樊川镇旧称樊汉街，是水陆交通大码头，人流量极大，素有“小小樊汉赛扬州”之称。街心大会堂里的戏班子几乎终年不断，没有十天半月终难拔腿。高秀英的班子才走，周小培的班子到了；周小培的班子才走，“十二红”的班子跟着来了。

那时年龄小，听不懂戏文，只知道戏唱得好听，妆化得好看，长棍短刀耍得好玩，颇让人着迷。我和许多樊汉人一样，特别喜欢看“十二红”的戏，夸赞这位“十大爷”的戏演得实在是好。

多少年之后，才知道“十二红”真名叫刘如松，1935年出生于泰州，自幼学习香火戏，先工花旦，后唱小生，戏路宽泛，生旦净丑皆能，嗓音圆润，扮相俊秀，唱做念打出众，12岁时在江都一带走红，故艺名“十二红”。

解放后，刘如松加入江都扬剧团，并一直担任主演。1957年江苏省第一届戏曲观摩大会上，演出《老少换妻》，他获得演员三等奖，当时获得一、二等奖项的可是高秀英、周小培等扬剧界泰斗级人物。

新中国成立后，扬剧界小生行当中，业内评价有“三个半名小生”之说，分别是周小培、石玉芳、崔南笙，另半个名小生便是刘如松。他在《珍珠塔》中扮演的方卿、《梁祝》中扮演的梁山伯、《恩仇记》中扮演的邓炳如等角色，给观众留下深刻印象。

1964年起，全国不再上演古装戏，清一色演现代戏，刘如松在《雷锋》中扮演的雷锋、《焦裕禄》中扮演的焦裕禄、《长江游击队》中扮演的朱秀清等人物形象，使人至今难忘。

“文革”中，刘如松不再担任主演，只在每出戏中配演些反派小角色，如《红灯记》中的特务皮匠、《沙家浜》中的刁小三、《杜鹃山》中的温其久、《江姐》中的小匪兵等。当年主角演员的技艺如何，早已记忆模糊，刘如松扮演过的小角色却让人难以忘怀——

《红灯记》中，李玉和家门口的特务皮匠上鞋底，手持锋利无比的钢锥挖洞，用口衔穿针引线的猪鬃穿孔，双手反复起劲着拉牵鞋绳，因过于相像传神，引得观众不看主演，只看皮匠，气得主演欲撂挑子罢演，导演出面协商，要求皮匠第二天演出时背对观众。谁知第二天观众仍全神贯注地观看皮匠的背面表演；

《沙家浜》中，刁小三强抢民女手中的包袱，还声称要抢人，危急关头，阿庆嫂及时出面劝阻，刁小三知其为胡司令的救命恩人，一时语塞，不敢硬抗，却又极度不满，遂用大眼珠骨碌碌不停地翻来转去借以泄愤。对小人物如此细腻地刻画，让观众顿感趣味无穷；

《杜鹃山》中的内奸温其久，挑拨离间，阴谋狡诈，被刘如松发挥表演得淋漓尽致，观者无不切齿；《江姐》中的小匪兵，在烈日盛夏的火炉城市重庆郊外站岗放哨，他随着树上的声声蝉鸣，极有节奏地大幅度夸张着自己的衣角扇风，以此表现酷暑难当，虽不算高难度动作，表演得惟妙惟肖。

文革结束后，刘如松迎来艺术的春天。遗憾的是，因多年环境压抑，致其嗓音极度嘶哑，难以恢复，而逐渐淡出舞台，一代名伶就此黯淡无光。但他扬剧小生别具一格的表演风格，独树一帜，更有创新独门绝技。有老戏迷向我叙述过，刘如松在上世纪五六十年代的《僧尼下山》中扮演小和尚，驮小尼姑过沙河脱僧鞋时，双脚先后将两只僧鞋踢向空中，不偏不倚端端正正地落在自己的僧帽之上，赢得观众热烈持久的掌声，如此练就的真功夫，何等得了！

2020年春季，新冠病毒期间，刘如松悄然离世，享年八十有六。一代扬剧著名小生、独树一帜的扬剧表演艺术家，为观众留下弥足珍贵的绝响。

责任编辑：栾碧军 版式设计：褚海峰

人间烟火

吴堡烧全鹅

徐少平

来了。

吴堡烧全鹅的创始人，是马家菜馆马老板的舅舅田师傅。田师傅颇有创新意识，经过反复探索实践，终成正果。马老板在舅舅的基础上又加以改革，用砂锅烧鹅。

一只鹅，所有能吃的，夯不啷当、海古邈邈、一股脑儿，全在里面，这叫大份；一大锅平均分成两个小砂锅，叫小份。但每份的部件，头、脚、翅、内脏，一样不少。

曾有顾客因为小份里没有吃到鹅的半边头，愤而敲桌子：“老板，你的头呢？”老板舀来半个鹅头，忙不迭地赔笑打招呼：“别，别吼到呃（方言，吵吵嚷嚷的意思），猜造崴（在这里，猜造崴，唔（我）的头猜造崴呐！”食客们在一片笑声中，依旧大快朵颐。

名气越来越大，马老板抓住商机，带出一批本地的烧全鹅高手。他们把全鹅馆开到小纪、江都、扬州，直至走出扬州，开到泰州。泰州有个张师傅，也曾开过饭店，看到烧全鹅行情走俏，后来干脆饭店不开，专营烧全鹅，常常电话订单络绎不绝。一盆烧全鹅，红遍了小半个泰州。

为什么这烧鹅，能从不登大雅之堂，成为人们争相追捧的名菜？

不妨请你先来水乡吴堡走走，你会发现，这里水产丰富，水草丰茂，河滩、芦苇中，盛产小鱼小虾螺蛳之类，这些都是鹅们天然的美食，这样散养的鹅叫本地鹅。而那些动辄成百上千圈养，吃混合饲料生长素之类生长快速的，叫“趟鹅”。

饭店专门有人上门收购本地鹅，渐渐出名之后，人们都是送货上门了。本地鹅和趟鹅的外形很难分辨，剖肚之后，行家一看便知道。

最明显的就是鹅肠子，厚实有韧性的，是本地鹅；又薄又细，一拉就断的，就是趟鹅。选本地鹅，还要不嫩不老，七八十天的仔鹅不行，烧了会寡水，也没咬嚼；一年以上的鹅

也不行，嫌老，老了既难烧熟又难嚼。一般是一百多天即可。

好材还需好料。烧鹅的作料种类多，葱、姜、蒜、料酒、灯笼椒、豆瓣酱、酱油、糖等，一样不少。还有一种特别诱人的香料，问了几个厨师都含糊其辞，也许是秘制作料不外传吧。

烧这道菜，最显真功夫的是火候。火候掌握不好，会前功尽弃。烧鹅大师总结出“四字诀”：一焯，二烧，三煨，四烘。

将铁锅中的油烧热，放入第一波作料，爆出香味。然后将切成方形的鹅块及所有部件倒进锅中，煸炒五分钟。再加第二波作料，中火烧十分钟，然后倒入砂锅中，文火煨十分钟。待肉熟时，加入鹅血，大火猛烘两分钟。收汤关火，还有一项重要的程序：揭开锅盖，如仙女散花一样，将第三波作料——大把切得细细的青葱撒在锅中，让骤然腾起的热浪，将青葱的香味恰到好处地烘托出来。一锅色香味形俱全的烧全鹅便出炉了。

一盆烧全鹅如此讲究，饭店那么多桌，怎样应付呢？会增加若干锅炉。据说江都那家全鹅馆有三十几个炉子，专烧全鹅。烧鹅师傅如工厂的计件工，一刻不停，有条不紊地流水作业。看着自己的“作品”被食客饕餮，一股成功的快感溢上心头。

夜幕降临，美食街上已是灯火辉煌，鹅香四溢。一盆全鹅，一桶生啤，赏阑珊夜色，观不绝人流，不醉不会罢休。



张允隆画

美好的传说 在完美中传承

——读《仙女庙的四个传说》

吴金堂

民间传说

12月16日的《江都日报》副刊，整版刊登诗人庄晓明的大作《仙女庙的四个传说》，诗情画意，引人入胜，故事情节，生动鲜明。

我是仙女庙人，自幼听过不少老人讲过仙女的传闻故事，也见过一些史料、志书、碑文，但都是短言简篇，没有系统情节和故事始末，与诗人整叙的四个传说不好相比，也大不一样。这四个传说一看明了，系统全面，条分缕析，清晰可见，而且文字通俗，上下连贯，前后呼应，便于传承。可见作者动的脑筋，挖的心思，查阅的资料，付出的心血。

四个传说章节不尽相同，但各有来历和出处，如同翻开历史画卷，情景如初，根脉溯源，恰到好处，一代代繁衍生息至今，人皆慕名仙女庙名声响亮，不仅神州大地多有传闻，就连海外的华人华侨也都争相传颂。

故事将杜康仙子一心为民、升天得道，娓娓道来，有史料，有分析，令人观而仰慕。仙女拯救黎民百姓于水深火热，舍身忘死的崇高精神境界，人间正道是沧桑的道德操守，尽在字里行间，爱憎分明，黑白分清，不愧是一篇系统性佳作。

故事将初始的蔡家庄因杜康二仙女化身演变为仙女庙的传奇故事，熬药送汤、灭杀瘟疫的神医之举，天道酬勤、一心为民着想的胸襟，跃然纸上，令人赞叹不已，使百姓得以过上男耕女织的俭朴平静生活。

杜康二仙女因年轻貌美，气质非凡，县官两个鬼儿子想强娶为妻，并威吓若不从命，将抓进牢房治罪。二仙女不畏强暴，誓死不从，忍受牢狱之灾，惨遭摧残迫害，但玉骨冰心，始终如一，抗争到底，毫不动摇。尽管故事情节不尽相同，但仙女之情、之意，百姓得益良多，难以忘怀。

但故事中的某些部分似乎有点

不相及，如三国时期的赵子龙长坂坡百万军中救阿斗之说，年代与地域不相符。当年赵将军与曹军争斗，据网上查证，是在今湖北省宜昌市当阳境内，而非仙女庙地域。至于黄花闺女喂乳救孤之事，哪来的乳汁？这不奇怪，因她非凡间淑女，而是仙女下凡。仙女的法术变幻莫测，凡人办不到的事，仙人能点石成金。历史上这类故事很多，如《西游记》《封神演义》《聊斋志异》，还有《射雕英雄传》等传奇故事，数不胜数，不足为怪。我说此意，实为探讨，想进一步挖掘历史沿革，求证仙女庙文化史实，以利更好地书写仙女古韵篇章，让美好传说流芳后世。

当然啰，故事毕竟是故事，传说毕竟是传说，很难精准精确，传闻传说难免有误。不管怎么说，庄晓明的四个传说是一篇有头有尾的好文章，值得一读，是不可多得的仙女文化遗产，应该加以点赞。