

一路走好，我的“导师傅”

——怀念杨轲导演

■张鹤鸣

今年春节，友人来访，告诉我一个沉痛的消息：杨轲导演走了，去年底走的，走得很突然……

我的心猛地沉重起来，顷刻之间，历历往事浮现在眼前——

两个“疯子”吃“螃蟹”

杨轲先生是温州市文化局艺术研究所干部，我最初认识他时，他是剧作家，后来才了解到，他其实是上海戏剧学院舞美系毕业的，“文革”后期从事戏剧创作，也会当导演，是个多面手。

我俩开始深交是在我当了瑞安市越剧团团长之后。

我担任团长后，第一件大事就是先把新作《海国公主》推上马。

把外国童话搬上越剧舞台是越剧发展史上的一大创举，用中国传统的艺术形式来演绎外国的故事也是闻所未闻的首创。

冰天雪地“磨”新剧

开弓没有回头箭，《海国公主》上马后，我把老杨请进剧团，马不停蹄赶进度，剧团在外地巡演期间也没有停息。

记得剧团在江苏溧阳演出时，正遇寒流，气温降到零下七八度。饰演观音菩萨的演员衣衫单薄，出场前披着大衣在后台烤火，上场时，脱去大衣。工作人员一边按喷雾器喷出烟雾，一边拉着滑轮让“观音菩萨”飘然上场。到了舞台中间，“观音菩萨”的台词是：“风来风来，送往南海”。但由于天寒地冻，只见演员嘴巴在动，却发不出声

“公主”走进中南海

谁也不曾料到，《海国公主》在浙江省第二届戏剧节上作为开台戏推出，并夺得18项大奖。老杨是评委，他负责宣传，扩大影响。

《海》剧巡演期间，老杨随团继续加工修改，精益求精。《海》剧在上海演出时，上海越剧院的前辈、各大流派的代表人物一个不落地前来观摩指导。

渔区的雅号“导师傅”

北京载誉归来，我们一边到各地巡演，一边创排根据《天方夜谭》改编的新剧目。

有一次，剧团到了温岭渔区，我和老杨住在山顶一间方方正正的小屋里。每晚演出结束后，我们还要讨论新剧目。白天，剧团领导班子就集中在小屋里开会、议定决策、发号施令，小书屋成了临时指挥中心。小书屋的主人知道了我们的身份后，乐得手舞足蹈。他立即改口叫我“堂”长

未能兑现的“约定”

想不到老杨会突然离我而去，我俩还有未能兑现的“约定”啊！

我离开剧团，到文化局和文联任职后，还一直和老杨保持联络。有一次，他在平阳木偶剧团排演时，与对方签订合同，准备把浙南一带流传的《南游大传》（即《陈十四传奇》）改编成7至9本木偶剧。他邀请我参与创作，我自然没有理由推辞。

我们紧赶慢赶，赶写了5本初稿，近20万字。期间因为木偶剧团有会演任务，《南游大传》的创作暂停了。老杨让我创作一本新戏，参加会演，我写出了《五娃历险记》的提纲。老杨告诉我，情况有了变化。现在创作模式是“一条龙服务”从剧本创作、排演、参加会演、保证得高奖到保证出国，全部承包。无可非议，如果我还在文化局任职，也会签约“一条龙”的。

有一句名言是这样说的：超越时代半步是天才，超越时代一步是疯子。当时，《海国公主》的创作思路和表演方式大大超越时代一大步，所以我被前任团长当成了不可理喻的疯子，《海国公主》也被无情“枪毙”。现在，我只有找到一个志同道合的导演才能跨出创新的步伐。我立即想到老杨。

我赶到温州，把剧本送到他手上，并告诉他我的思路。老杨一听，异常激动，“疯子”遇到“疯子”，两人一拍即合，当即决定破釜沉舟。

音，大家还以为演员忘词了，纷纷指责，“观音菩萨”委屈得哭了……

就在这样的冰天雪地里，是否坚持排演新戏，我征求老杨意见，他斩钉截铁地说：“照排不误！”

我作了一番动员后，整个剧组那天都特别投入，在非常简陋的厢房排练，主要演员一边唱一边饱含泪水……

老杨非常满意，他说《海国公主》一定会走红！

次年，浙江省文化厅特别推荐《海》剧晋京演出，中国戏剧家协会为它召开研讨会。紧接着喜事连连，《海国公主》走进全国政协礼堂，走进中南海，应邀向中央首长献演……还有数十家报刊的记者接二连三来采访，在北京的一系列活动中，多亏有老杨陪伴，我们多了一个得力帮手。

《他总把“团”念成“堂”，而对于杨轲导演，他索性就叫“导师傅”。

每次戏开演后，他都出海捕鱼，等我们回来时，他烧了许多海鲜给我们下酒。等主人睡下后，我和老杨压低声音讨论新剧目。一连半个月，日夜如此。

离开渔区后，每次给老杨打电话，我都会称呼他“导师傅”，老杨很开心，马上会想起在温岭渔区的日日夜夜……

我们是“散兵游勇”，剧目能否获高奖无法保证，所以立马退出。老杨说，《南游大传》也别赶任务了，等前5本戏正式开排时再续写后4本戏也完全来得及。如今，老杨突然离世，这个项目便成了只开花不结果的一个“约定”，成了永久的遗憾！

呜呼！我的“导师傅”，你一路走好！

捣年糕

■高振千



徐鹰 摄

过年了，家家户户少不了要准备年糕。年糕，充饥大概比“年年高”谐音的寓意更重要。

小时候，哪怕是硬硬的年糕，在外头玩饿了，跑回家从储藏的水缸里摸出来，记不清楚有没有顾得上清洗，一边啃着一边又跑出去疯玩，来不及吃或者没吃完就湿漉漉塞在裤兜里。在那个没什么可吃、好吃的年代，这样的吃法自然也是一种美食。

母亲则一般会从水缸里捞出几根年糕，放在饭锅里竹片上蒸软，然后用筷子插起来，让我们兄弟姐妹几个拿着吃，有时候还会倒出红糖蘸着吃。这种美味已经停留在记忆中，好多年未曾享用了。

最有趣的是捣年糕。腊月年底，用自家出产的糯米和粳米按照一定比例混合，在大队的碾米厂里磨成粉。因为年底比较繁忙，有时候磨粉还要等候，箩筐常常排成长队，“吱吱”响的磨粉机叫得最欢。雪白的米粉不断从大路上挑过，仿佛这也是过年喜庆的前奏，在营造日渐浓厚的过年气氛。

或许大人们白天都比较忙，捣年糕好像都在夜里，一般要左邻右舍几家人联合起来，选定一家作为“据点”，找拢工具洗净，摆开大木盆，支起锅灶中的蒸笼，有人揉米粉上蒸笼，有人劈柴烧火，有人端蒸笼，有人抡石杵，有人翻面团，有人揉面团，有人做年糕。一个夜里，各家轮流“坐庄”，参与的人分工、合作，都忙得不亦乐乎。

捣年糕是比较紧张的。完好的大石臼越来越少，往往是好几幢房子才有一个。蒸笼上汽后，端蒸笼的发一声喊，一群人立马跟随一溜小跑，生怕蒸熟的米粉冷却了不好捣。却偏偏是路不平、灯不明，碰上石臼没空闲，那就只好将蒸笼盖好，一群人在那里慢慢等待。

将蒸笼里蒸熟的米粉倒在石臼中，先是用木长柄上的石杵揉，待散开的米粉渐渐融为一团的时候，才可以摆开架势抡石杵，“嗨”“嗨”

喊声加上“咚、咚”捣击声响彻夜空。石杵很重，砸下去轻重、节奏大有讲究，太轻了没效力，太重了撞击石臼，节奏更不能乱，要照顾到石臼里翻面团人的手，石杵抡起来是最吃力的，没几下就面红耳赤，有时候还被面团粘着，不是“金剛钻”是不敢揽“瓷器活”。一蒸笼的米粉捣成柔软的面团，往往要换好几个人抡石杵。

抡石杵的人不轻松，翻面团的人也不简单。刚出蒸笼的熟米粉滚烫滚烫，即便到最后成为面团也是热腾腾的，半蹲着伸手在石臼里按、拉、翻，还要盯着石杵的上下。为防止面团粘着石臼和石杵，还要眼疾手快给石臼抹上水，最值得大家称道的是，还会不失时机地给石杵抹水，俗称“猫洗脸”。

蒸熟的米粉，经过石杵在石臼里不停捶击，终于形成柔韧的面团，这时候抓过来吃就是“年糕奶”。一群人又扛着忙往回赶了，切开面团还要按揉成薄薄的一大片，有的用模具印得十分精致，有的还做成“元宝”放在米缸里。两三天晾干后，再将薄片切成一根根年糕，然后沉没在水中储存。

如今，这样纯手工制作年糕的已属于稀罕。保留这种手艺的，为招揽生意作为噱头，年底也有到城里街头亮相。如今的年糕，基本上是机械加工，将蒸熟的米粉倒在加工机器中，经过铁滚筒几次反复挤压，没几分钟就连贯地“吐”出来，赶紧用刀切成一段段。省时省力又快捷，口感和口味也不比手工的差，而且柔韧程度还略胜一筹。

捣年糕原本是人们过年的一种生活习俗，是过年的一个不可或缺环节。大家感叹年味越来越淡薄、越来越式微，估计跟年糕的制作方法的变化也有关系。

捣年糕的那种情景，当今的孩子是很少见识了，也难怪一些“农家乐”旅游点将此作为一个表演节目保留。

新年礼物

■金洁

电话

：65818090

电子信箱

：941222480@qq.com

除夕中午时分，接到学生林曼的电话。电话一接通，她就诚惶诚恐地说：“金老师您好，我是林曼，第一件事我要祝您新年快乐。”我一听觉得有点奇怪，这个伶牙俐齿的小女生今天说话怎么吞吞吐吐的？是不是还有别的事？

接着，林曼有点不好意思地说：“第二件事是我今天生日，我想让金老师给我写一首生日诗。”原来是这样。原本我会爽快答应的问题，是今天我要大显身手为家人准备年夜饭，哪还会有时间坐下来写生日诗呢？于是不由自主说：“可是今天我有点忙，你为什么不提早告诉金老师呢？”林曼急切地说：“我看到金老师博客上写给学生的生日诗特羡慕，一直很希望金老师也能给我写首生日诗，可就是不敢跟您说，眼看生日就在今天了，这才鼓起勇气。”听了这番话，我再也不忍心拒绝了，便说尽力而为。

哪知为了一顿年夜饭，我这个“跛脚厨师”竟然手忙脚乱了整整一个下午。还没吃完饭，春晚已经开始了，这才想起该完成林曼交给我的任务，便一边看春晚一边写生日诗：

林丛深处风景美，

曼妙姿态自陶醉，
生在除夕美好日，
日子特殊心情好，
快把祝福送给你，
乐在新年每一天。

等我写好生日诗制作成精美图片发到博客上再通知林曼时，外面的鞭炮声已经此起彼伏。想到林曼肯定会很喜欢我这份除夕夜送出的生日礼物，我的心情一如窗外不停绽放的烟花绚烂无比。

大年初一，我收到了林曼发来的短信：金老师，对不起，请原谅我没有勇气当面对您说一声“谢谢”。在您最忙的除夕偏偏是我的生日，打搅到您宝贵的时间，让您边看春晚边为我写诗。当我看到这首生日诗的第一眼，泪水立刻模糊了我的双眼，本以为金老师这么忙，怎么还会满足我这样一个普通学生的额外要求呢？总之一句话，金老师我爱你，这是我收到过的最好礼物！最后祝您新年快乐，万事如意！

我看了，会心一笑。哈哈，这也是我新年第一天收到的珍贵礼物！

