

金椒老街剪影

十二:老街上的戏园子:大戏园

◎江文林

老一辈全椒人都知道,从县城凤凰桥街关口(今建行前)到南城门(今实验幼儿园前)这段路,史上称为“后街”。虽然市肆无几,但由于后来有了小戏园和大戏园,这条“后街”渐渐地热闹起来。

大戏指的是京剧。新中国成立初期,不管大戏、小戏,县城还没有上规模的室内剧场,只有用布幔子作围墙,晚上从凤凰街盛老五家租汽油灯作照明的露天剧场。

县城大戏的露天剧场解放前设在关帝庙大院内(今老制药厂大门左),解放后移至老教育局旁的广场上,后来又迁移到老电影院旧址(现在的实验小学附属学前班址),文化大革命初期在荷花塘广场,后来又移至南屏影剧院对面金家巷广场(现在的南屏菜市场大遗址)。无固定舞台的露天剧场,通常一场多用,演出大多为短期间断型,有时演京剧,有时放电影,有时演马戏,有时演杂技。一开始,群众自带板凳,后来在剧场内设置了简易的长条凳。说竟

子,其实就是一根圆木上装了两条固定在地上的“腿”。对于当时的孩子而言,虽然门票只有一角,但也显囊中羞涩,趁守门检票不注意时,偷偷地从布围子下钻进去蹭戏,这是常事。

京剧在全椒称作大戏,流行有两个高潮期:一是从抗日战争后期到解放前后,二是文化大革命时期。据全椒县志记载:民国后期,京剧清唱在全椒比较盛行。县城的童浩之、刘碧秋、马本长、卢凤英、王云垂、王士俊等人经常聚集清唱。“汇中茶社”曾一度有京剧戏班驻唱,“民众教育馆”有时也组织清唱。沿滁河三镇(古河、程家市、赤镇)喜唱京剧的也不少。当时演唱的剧目主要有《四郎探母》《玉堂春》《女起解》等。民国三十二年(1943年),国民党军队第十游击纵队司令柏承君在古河成立“胜利京剧团”,聘请名演员李慧芳、李玉蓉、陈少鹏等,经常演出京剧。抗战胜利后,曾在县城夫子庙公演。

上世纪五十年代初,县城的马明

哲、李玉蓉、骆朝宗、陈少鹏等人组成京剧班子(“金凤楼”戏班子),并在县城后街东侧朝南的丁字路口(今实验小学学前班址)盖了一座可容纳八百人左右的草蓬戏园,百姓称之为“大戏园”。这也是全椒京剧团的前身。挂牌出演《将相和》《白蛇传》《花木兰》《十五贯》等剧目,每天晚上演一场,节假日满座还加演日场。票价每张一角、一角五分。全椒京剧团还经常邀请外地京剧团或名演员到全椒演出,很受全椒京剧爱好者欢迎。1954年,县总工会在袁家湾新建的“工人之家”里盖了一间大礼堂,有八百多个座位,工会出面成立了业余京剧演出队,经常在工会大礼堂活动和演出。业余京剧爱好者有时还作为票友与专业剧团合作演出,在全椒一度掀起看京剧、学京剧、唱京剧的热潮。

那时全椒县京剧团当家的角儿是陈少鹏(武生)、苏兰君(花旦)。陈少鹏出演的《金钱豹》《孙悟空》,苏兰君出演的《女起解》《花木兰》。那优美的唱腔,优

雅的身段,超人的绝技,精彩的故事,诙谐的语言,丰富的内涵,给人们带来难得的精神大餐,让多少人享受无穷,让几代人记忆犹新。进入大跃进的1958年,由于种种原因,京剧走向低潮,全椒京剧团票房收入越来越低,人员流失,陷入困境,加之当时有舆论认为京剧属于封建主义的残余,宣传的是帝王将相、才子佳人的大戏园,只是昙花一现。但是,作为“传承经典,润泽生命”的京剧,那生、旦、净、丑的行当分类,那唱、念、做、打的表演方式,那皮、黄、锣、鼓的器乐伴奏,让世界倾倒,让国人陶醉。具有强大生命力的京剧——这个中华民族文化瑰宝里的灿烂明珠,将永放光芒。

在历史的长河中,全椒京剧团、后街的大戏园,只是昙花一现。但是,作为“传承经典,润泽生命”的京剧,那生、旦、净、丑的行当分类,那唱、念、做、打的表演方式,那皮、黄、锣、鼓的器乐伴奏,让世界倾倒,让国人陶醉。具有强大生命力的京剧——这个中华民族文化瑰宝里的灿烂明珠,将永放光芒。

书苑滁风



此前,在基层调研时有幸获赠一本《明酒大事记》,这是一本276页的著作,在爱不释手的心情下,我细阅了多遍,颇受教育,颇受启迪,颇受鼓舞,颇受激励。由此,形成了我的浅显认知和感悟。

感悟之一是,编纂《明酒大事记》是一项重要意义、功德无量的大好事。明酒酒厂是一个与共和国同行七十年的工厂,是一个和明光人民共奋斗七十年的工厂。七十年的历史不算长,但却记载着明酒酒业从小到大,由弱变强,艰苦奋斗,破难前进的光辉业绩;记载着明酒人不忘初心、牢记使命,坚持改革,创新发展的历程;记载着国家、地方和社会的认可、重视、关心和服务的荣耀。因此,这段鲜活的历史是不能也不应该被丢弃、被遗忘、被篡改的。把这段厚重的明酒历史文化收集、整理、编纂、印制、出版、珍藏下来,意义非常。明酒酒业的两位掌门人是经济的探行者、创业者,是热爱历史文化的清醒者。在全省乃至全国酒业市场竞争激烈、千变万化的大背景下,他们审时度势,果敢地决定组织人力、物力和财力,紧跟喜迎新中国成立七十周年的大好时机,亲自参与编纂《明酒大事记》的工作中,由此可见他们的远见卓识的思想境地。在和他们交谈过程中了解到,他们从明酒酒业走过的七十年历程着眼,尊重历史,研析历史,大胆地为推进明酒新历史而奋斗,把编纂好的《明酒大事记》作为对过去工作的补偿,对企业自身工作空缺的补偿,对历任领导者奉献精神的一种补偿;对地方志志不可缺少的补偿。这种拾遗补漏的行动是很难遇见的,我们却从他俩身上看见了。

感悟之二是,《明酒大事记》的三大编纂特点,令人敬佩,使人回味。

翻开《明酒大事记》,映入眼帘的是四大篇章,可以说是“四大闪光点”。第一章是起源篇,写酿酒的历史起源,写酿酒及所经历的历史朝代,写明光解放前的历史文化名人及明酒的生存状况;第二章是发展篇,深刻地记录了半个世纪以来明酒业成长过程和与之相伴的人和事;第三章是改制篇,客观地说这里介绍了明酒业艰难奋进、坚持改革、锐意进取的正确选择以及所取得的令人信服的成功新生;第四章是展望篇,站在新的历史起点,精心规划,重塑辉煌,再展宏图。四个篇章,四大版块,内容详实,科学查证,严肃认真,令人叹服。

《明酒大事记》编纂特点一:继承历史又推进历史,历史是人民创造的。在中国共产党的正确领导下,明酒酒业的七十年和伟大祖国一样是艰苦奋斗、曲折前进、改革奋进、勇攀辉煌的七十年;是从无名到有名,从作坊式到现代支柱产业转型的七十年;是不断地对国家、地方社会和人民热忱服务并作出巨大贡献的七十年;是翻天覆地,战天斗地、顶天立地、改天换地的伟大七十年。把这段波澜壮阔的历史考证过来,去粗取精、去伪存真,把这幅不能被遗忘的历史画卷描绘出来,加工出来,就是最好的继承和发扬,就是崇尚和推进。在我们看到《明酒大事记》的时候,在畅议要继承历史的时候,不难感到历史已是过去的事了,而整理、印制、发行《明酒大事记》,就是让历史活起来,对历史的一般认知意义不大,而以史为鉴,扬长避短,发挥其在推动社会和人类进步中的巨大作用,这才是继承历史的真心使命,才是崇尚历史、推进历史的积极态度。

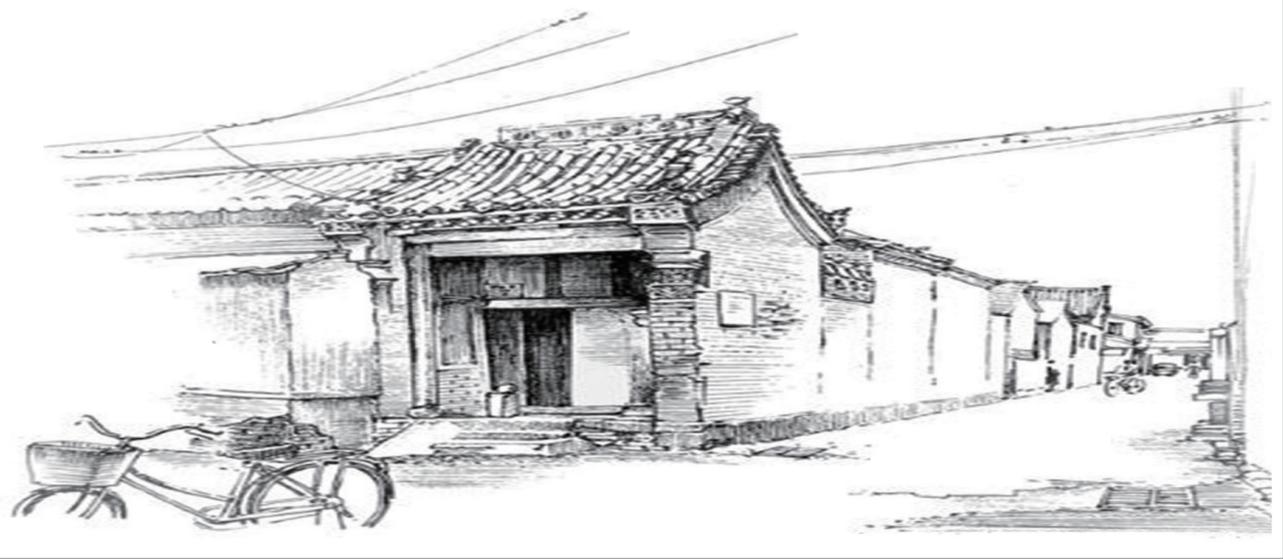
《明酒大事记》编纂特点二:继承前人又不忘前人。明酒酒厂的干部、职工在历任厂长、书记的带领下,在明光地方党委、政府及部门的指引下,自强不息,迎难而上,勇攀高峰,谱写了服务人民、造福社会的生动业绩。继承前人,就是一任接着一任干,一任做给一任看。前任为后探新路、打基础,后任不辱使命,继往开来,在前任取得成绩的平台创业绩、争辉煌。继承前人,就是不仅要守好业,还要创大业。为挑重任,新官上任无怨无悔,坚守信任,坚守责任,任劳任怨,越是艰险越向前。这几十年中,明酒中有十二位厂长兢兢业业,努力奉献,得到了企业职工们的认可。这几十年中,有历任的县(市)委书记、县(市)长等的重视和支持,有国家、省、地(市)级领导机关和领导人的关心、爱护和帮助。他们也履行着历史的继承,在继承中发展,在发展中推进,在推进中再继承。明酒事业就是在这样的任任的继承中成长起来,做大做强的。

《明酒大事记》编纂特点三:继承辉煌又着眼辉煌。2005年,企业改制成功,由此开启了明酒酒业继续奋进的新天地。2007年12月20日,明酒酒业荣获全国轻工行业先进集体,2010年12月明酒酒业荣获安徽省民营企业100强。2011年4月,明酒酒业制酒车间明绿液六组荣获全国总工会授予的“工人先锋号”称号。2018年6月明酒酒业被安徽省商务厅授予“安徽省老字号”荣誉称号。随之,明酒酒业的各项技术改造、技术创新、基础设施建设、技术中心建设不断加快,民营企业的党建工作也有了新的进展,企业的光环越做越大。他们终于走出了低谷,走出了险滩,走上了良性发展的新路子。

《明酒大事记》印刷装帧精良,图文并茂,言简意赅。书中有很多值得珍藏的照片,也有许多存档的珍贵史料,是难能可贵、值得收藏的一本书。



春潮
西涧明利微信公众号
欢迎扫码关注



皖东风物

儿时,家乡的美食

◎周玉生

家乡杨村街,距天长市区之北二十华里。就是这样一个长十余米扁担型的小街,半个世纪前,从南到北,百来户人家,就有饮食店、茶食店等三十多家。在众多的美食小吃中:我印象最深的就是金洋禄的跳面、徐氏兄弟的朝朝饼、郁湘城家的云片大糕和胡长庚的油炸干。

跳着擀的面条“跳面”

金洋禄是杨村合作饭店里的面点师傅。文革前我最后一次见到金师傅加工跳面时,他已经年过花甲了。跳面的制作,前期和普通手擀面一样,只是后期用手擀不一样。面粉和成面团后,金师傅将面团团成长长的案板上,然后揉成长方形,接着用捆绑在案板一旁的一根长约二米、直径四、五公分的擀面杖压在方型的面块上。自己坐在擀面杖的另一端,双脚点地,屁股一抬一压,有节奏地跳着从面的一端向另一端一寸一寸地向前擀压。如此反复二三遍后,便将初次擀压过的面儿舒展开,撒上面粉,仍然叠成方块,再次跳着擀压。反复十余次后擀压成薄片,展开叠成长方形,用一把长长的切面大刀飞快麻利地分切。切好以后用手轻轻一拉,嗨,黄亮亮一刷齐的“跳面”就这样做成了。因为是跳着擀压制成的面条,家乡人称之为“跳面”。跳面有一定的韧性,入锅后,不断不烂,和手擀面的口感大不一样,吃起来劲道、爽滑。20世纪80年代初的一天,我回到家想吃一碗金师傅的跳面,母亲告诉我,金师傅已经过世

了。金洋禄是杨村跳面的唯一传人,他走了,也把他的跳面绝活给带走了,怎能不令人遗憾。

半脆半绵的“朝朝饼”

说起“朝朝饼”,它是我儿时经常吃到的早点。是杨村街南头徐兆瑞兄弟俩的独家经营。“朝朝饼”食材为米面。因为每天早上叫卖且又作为早点,因此家乡人就叫它为“朝朝饼”。朝朝饼的制作头一天晚上要先将米面粉加水投入酵母搅拌均匀成糊状,装入木桶中,闷好发酵,次日清晨开始加工制作。制作时,先在平锅内刷上少许香油,加热后用汤勺从桶内舀出米面糊,一勺一个平摊入锅中,待底面炕出焦黄色时,翻个身再略炕一会,便可出锅。每锅一次只能炕上八九个,出锅后趁热装入特制的保温竹篮之中,盖上棉帽子,配上油条待售。徐氏兄弟的两个女儿拎着竹篮从南向北沿街叫卖:“朝朝饼味……朝朝饼”,“朝朝饼油条味……”,我每每听到这由远及近的叫卖声,就仿佛觉得特别的饿。用“朝朝饼”包上一根油条,就上一碗豆浆,脆香全在舌尖上。

能卷能燃的“云片糕”

儿时的杨村小街,郁家的云片大糕很有名气。记得12岁那年的除夕,母亲叫我到街中郁湘城家茶食店买条大糕,谁知才上午十点多钟,大糕已经卖完了。郁老先生让我下午来,说张师傅正在做

着呢。好奇心驱使我溜进了后面的作坊间。只见张师傅正在用雪亮的大切刀一片一片麻利地切着,不一会一条糕切成了。他用纸包好,然后贴上印有郁记大糕字样的红色封面递给我:“霞子(天长土语,孩子的俗称),等急了吧,先给你切一条拿去吧。”“难为您了张师傅。”我刚接过大糕答谢道。张师傅连忙说:“别急,你还要为我做件事,你在我这儿拿一片大糕给卷起来,然后用火柴将它点燃。”我不明就理,只是照着去做。我将一片薄薄的大糕卷成了香烟状,然后划着了火柴。被点着的大糕顿时发出“痴痴痴”的声响,不一会儿糕烧尽了。“好了,你可以走了。”后来,我得知,糯米面粉和糖油的配比,以及师傅切片的刀工,直接关系到大糕的质量。原来“薄如纸片,卷曲不断,点火即燃”则是判断大糕质量的一个重要标准。切厚了卷不起来,油少了难以点燃,糖少了则不甜。郁家大糕做出上好的云片糕,选料是很有讲究的。

沿街叫卖的“油炸干”

家乡的小吃还有胡长庚的“油炸干”。胡长根家住小街之北的胡庄。胡家油炸干为祖传家业,到了胡长庚已经是第五代了。每天傍晚,他那有节奏地敲打竹板声和“油炸干味油炸干……”的叫卖声,不绝于耳。胡长庚挑着一头是油锅、佐料,一头是压制好的生豆腐干和柴火的担子,沿街叫卖。一担油炸干从北走到南,差不多就卖完了。儿时,一听到

敲竹板的声音,我总是隔三差五地拿着碗让胡长庚现炸几块油炸干。只见他将经过压制二寸见方的豆腐块,一块一块地投放到滚开的油锅内,正反两面反复翻动,不一会儿便煎成入碗。炸好的豆腐干微焦金黄,倒入少许酱油、辣酱,撒上蒜花,便可食用。时至今日,那“油炸干”香脆微辣的味道仍然难以忘怀。胡长庚早已作古,现在他的儿子继承了祖业,只不过不再挑担沿街叫卖了。

妈妈的“虾仁汪豆腐”

儿时的好吃食品,还有妈妈做的“虾仁汪豆腐”。我的母亲曾于1945年在街北头开了一个小小的饭店。母亲生于淮扬菜系发源地之一的历史名城——扬州,烧得一手好菜。小饭店开张后,每到逢集便足宾客盈门。“虾仁汪豆腐”以鲜活的草虾和刚出箱的豆腐为食材。先挤好虾仁,将虾壳捣烂,用纱布过滤,过滤后的汁水用作原汤。再将豆腐切成不足一寸的小方块备用。烹调时在锅中放入适量香油,炼热后,将汁水、虾仁和豆腐一同投入锅中,加少量酱油和姜末、香葱。烧开后,再加适量猪油,用淀粉兜汤,猛火烧煮二分钟后起锅上桌。食用时可根据各人的口味爱好,可撒胡椒粉,亦可加少量陈醋,便鲜而不腥,油而不腻,绵润清香。结婚后,爱人知道我酷爱妈妈做的这道菜,便跟着学会了烹调之技。时至今日,我家每年至少要做好几次虾仁汪豆腐,让妈妈的味道永远唇齿留香。