

北路梆子《王宝钏》焕发时代魅力

□张六金



改编版北路梆子《王宝钏》，是忻州市北路梆子剧团奉献给家乡父老的一场文化盛宴。演员们以精湛的演技、悦耳的唱腔和细腻的表演，将北路梆子的艺术魅力展现得淋漓尽致，赢得了现场观众阵阵喝彩。

改编版《王宝钏》剧目，是在原传统北路梆子剧作家武承仁的剧本基础上，由国家一级导演李慧琴改编并担任总导演，中国“红梅奖”“小梅花金奖”“二度梨花奖”获得者安嘉禾、山西省第七届“雏菊奖”艺术大赛一等奖获得者董子锐领衔主演。其他演员也大多为“90后”，甚至不乏“00后”。他们的青春貌和呈现的活力表演，让台下观众感受到了北路梆子这个古老剧种后继有人。另

外，该剧目无论是音乐唱腔设计，还是灯光舞美效果，都让现场观众完全沉醉其中，深切感受到中华传统文化瑰宝的魅力。

在剧中饰演王宝钏的女演员安嘉禾，是一位“00后”，一出场就洋溢着一股青春的气息，其唱腔音韵柔美、吐字清晰，表演动作也很到位。在“探窑”一场中，女儿与母亲久别重逢，随着主人公感情的起伏变化，安嘉禾通过优美的舞姿和卧鱼、小膝步、水袖等高难度形体动作，塑造了鲜明的人物形象，深入揭示了人物的内心世界，足见其真功夫。

饰演薛平贵的青年演员董子锐，出身于戏剧之家，从小耳濡目染，受到了良好的艺术熏陶。他16岁以优异成绩考入山西戏剧

职业学院戏曲表演专业，师从名师刘树春、闫飞瑜，兼攻文武老生，曾荣获山西卫视“走进大戏台”优胜奖等奖项。毕业后，他成为忻州文化研究院北路梆子剧团的一名文武老生演员。在演出中，他凭借高亢激越的声腔和独特的表演风格，获得了观众热烈掌声。在“征西”一场中，薛平贵被魏虎暗器所伤，董子锐在表演中突然向后倒下，一个“硬僵尸”跌得干净利落，表现出深厚的毯子功。

饰演王宝钏二姐王银钏的太雨琴，13岁时就开始学习戏曲，凭借精湛的技艺，获得了第十五届中国少儿戏曲“小梅花金奖”。她主攻花旦兼演小生，是一位唱、念、做、打样样精通的青年新秀。在戏中，她把一个爱慕虚荣、极度势利的王银钏刻画得惟妙惟肖，特别是依傍在丈夫魏虎身边秀恩爱的情节更为出彩，现场戏迷好评不断。

改编版《王宝钏》剧目被誉为北路梆子“老三篇”之一，是前辈艺术家们经过多年打磨创作出的精品剧目。剧中“一脉青山披嫩草”，是“拜寿”一场中王宝钏的主唱段，也是已故剧作家武承仁先生呕心沥血改定的经典唱词。背景是薛平贵平定西凉拜王封侯，含辛茹苦18年的王宝钏终于盼来夫妻团聚，宝钏之父王允寿诞之时夫妻共同前往，一则拜寿，二则向魏虎奸贼索讨被克扣了18年的军饷。王宝钏就是这样一位“富贵不能淫、威武不能屈、贫贱不能移”的典型人物。

该段唱词是编剧结合王宝钏奔赴相府途中

的典型情境而精心撰写的，充分抒发了王宝钏夫妻重逢、扬眉吐气的无限喜悦，堪称雅俗共赏。再经过曲作家依情选腔，以声度曲，成套唱腔倒板、慢板、夹板有机转换，最后一句切板“迎来个小小丫鬟风韵多娇”收尾，节奏从慢到快，韵律悠扬，既含哀、怒，又富喜、乐，既可“乐人”，亦能“动人”。这是从北路梆子著名表演艺术家贾桂林开始，几代艺术家都演唱过的精彩唱段，可谓给忻州几代戏迷观众奉献了绵延不绝的精神享受。

戏曲是集文学、音乐、舞蹈、美术、武术、杂技等为一体的综合性艺术，通过独特技巧来展现人们共有的美好情感。如何进一步探索新时代戏曲的传承和创造性转化方法，让古典戏曲与时俱进讲好中国故事，希望就寄托在当下的青年演员身上。希望他们能够不断激发创新创造的内在动力，扎实打磨每一出戏，认真塑造每个角色，创作演出更多优秀作品，让戏曲艺术持续焕发时代光彩。



燕窝拾趣

□王 晖

燕窝，顾名思义，即燕子的巢窝。本文介绍的燕窝，并非家燕在墙壁上、屋檐下或横梁上所筑的巢窝，而是指一种特别的燕子——金丝燕的巢窝。历史上，它曾被视为高档食材，中医也将其用作药材。

《辞海》中，对“燕窝”一词的解释是：由雨燕科金丝燕属的几种燕类的唾液，或绒羽混唾液，或纤细海藻、柔软植物纤维混唾液凝结于岩洞等处所成的巢窝，分布于印度、马来群岛一带，为一般食用补品。中医学上用为补肺养阴药，性平、味甘，主治虚劳咳嗽等，内含蛋白质、氨基己糖及类似黏蛋白的物质等。

虽然明朝人的笔记中已出现有关燕窝食用或药用的记载，但时人并未将其捧上天。燕窝身份骤升，是清代以后的事。阅读《清史稿》，可窥见如下记录：“雍正四年，苏禄国王毋汉未母拉律林遣使奉表，贡方物。五年六月，贡使至京，贡……燕窝……”文中所言的“苏禄国”为古时南洋岛国，在今菲律宾的苏禄群岛。书中还记录了：“是年，（暹罗）入贡，因庆祝万寿，加进……燕窝……”此处注引的“暹罗”亦是古国名，在今泰国。

“珍用八物”一词最早在《周礼》中出现，指古代的八种烹饪方法。后人用“八珍”一词泛指珍饈美味或八种珍贵食品。再往后，有人进一步将珍贵食品细化成了“上八珍”“中八珍”“下八珍”，在清朝之前的“八珍”中，其实看不到燕窝的身影。

康熙年间的画家聂璜编著了一本《海错图》，用图画和文字记录他在中国沿海看到或听到的各种生物。当写到“燕窝”一节时，聂璜翻遍中医典籍也没有找到其踪影，于是他写道“燕窝，本草诸书不载”，还说“燕窝佳品，不列八珍”。当时人们认为燕窝是海燕把海中小鱼叨来做成的巢，明末清初著名诗人吴伟业就写有一首《燕窝》诗：“海燕无家苦，争衔小白鱼。却供人采食，未卜汝安居。味入金齏美，巢营玉垒虚。大官求远物，早献上林书。”

聂璜很有求知精神，他将燕窝拆开，观察其中的白丝，没有发现鱼的存在。后来他听人介绍，明代《泉南杂志》中记载，我国福建远

海接近外国的地方有金丝燕，它临育卵时会啄食“蚕螺”，螺背上有两根像蚕丝一样坚韧的筋，难以消化，会随着金丝燕的口水吐出，结成小窝。聂璜根据自己的想象，画出了金丝燕筑巢的场景，由于并非亲眼看见，故不当之处颇多。

现代科学研究表明，燕窝在营养上并没有什么特殊之处，但即便如此，明末清初燕窝开始身价倍增，在“八珍”中名列前茅。不仅在清官帝后的御膳单中，时见其名目，世人对此种“皇家贡品”亦趋之若鹜。而有能力消费这类稀缺价昂物品者，自然多是达官显贵之家。在朱彝尊《食宪鸿秘》、李化楠《醒园录》、袁枚《随园食单》、梁章钜《浪迹三谈》等清朝文化名人、美食家的书里，以及清代食谱大观《调鼎集》中，均有关于燕窝烹饪方法或食用心得的记载。

描写燕窝最多的古代文学名著是《红楼梦》，其中“燕窝”二字出现了十几次。书中不仅写了黛玉长期食用冰糖燕窝粥滋阴补气的场景，还有对凤姐吃燕窝粥，可卿、宝玉喝燕

窝汤的描述。以致清人裕瑞点评《红楼梦》，忍不住指斥：“写食品处处不离燕窝，未免俗气。”从侧面可见，推崇燕窝是有清一代之饮食风气。流风所及，素以崇俭戒奢名扬当世的曾国藩，在日记、家书里，也不时留下食用燕窝，或以燕窝馈赠亲友的文字，《清稗类钞》中便记载了曾氏每饭不忘食辣，进食官燕之饮食习惯。

清朝人嗜好燕窝的声名过于煊赫，甚至流播海外。光绪年间进士洪勋，作为清政府官派到欧洲游历的官员，将在欧洲的所见所闻详加记录，编成《游历闻见录》一书。内载，欧洲某国一位富商听说中国人宴请贵宾，以燕窝为主菜，遂想当然认为燕窝是普通燕子的窝巢。设宴款待洪勋之前，富商“遣人往乡野林间求之而不可得”。在宴会上，他向洪勋“极道其抱歉之意”。其实燕窝并不在树上，而是在高高的山洞石壁上，而产燕窝的燕子主要生活在东南亚，极少数生活在中国南海岛屿上，在欧洲林间寻找燕窝，无异于缘木求鱼。

民以食为天。一日三餐，看似寻常，却蕴藏着几千年来先民的无穷智慧。作为重要的文化软实力，中华饮食文化博大精深，享誉中外。

近年来，一系列饮食题材的影视、图书等作品广受青睐。人们不仅要吃好，还对美食背后的人文内涵、历史背景产生浓厚兴趣。比如，为何同样是小麦面粉，亚欧大陆东西却分别发明了馒头和面包？意大利面到底与马可·波罗的中国之旅有无关系？以原产美洲的玉米、红薯和马铃薯为食材的中华小吃，在形制上与墨西哥、秘鲁的相关制品有何不同？《谷食中国：中华小吃糕点主食探源》（生活·读书·新知三联书店出版）一书，对这些话题给出了新的解读。

这部凝聚了饮食文化学者王仁兴多年研究成果的四卷本专著，从煮、蒸、烙、炸四类烹饪方法徐徐展开，以大量的考古学、人类学、文献学和民俗学等多学科材料为依据，理出始于距今一万年前的煮食、八千年前后的蒸食、五千年前后的烙食和三千年前后的炸食脉络，同时揭示出这四大类谷食中百余种经典品种的源流及其演变规律。

中国是粟黍稻的起源地，在以本土谷物为主要食材的美食创造中，无论是平日清淡的小米粥和数百种具有食养功效的顾寿粥，还是年糕、元宵、粽子、桂花糕等应节美食，流传到今天未见断层，体现了中华谷食文明一以贯之的连续性。其中的小米饅饅、煎饼和米粉等，还反映出华夏先民的美食创造能力。小米能制作成面条？出土于四千年前青海喇家遗址的小米饅饅，颠覆了学界对古代面条的认知。不少西方学者质疑其真实性，但科学复原实验印证了这碗饅饅伟大的首创性。

原产西亚的小麦等麦类作物，自传入中国后，被先后用来制作麦饭、馄饨、面条、馒头、包子、饺子和烧饼等，从先秦历经汉唐呈现在国人餐桌上，成为亚欧大陆东西麦类谷食美美与共的中华佳品，闪耀着中华谷食文明的融合性之光。

除了强化五谷为养的认知，书中也蕴含着作者对谷食传承发展的忧虑。“随着工业化浪潮的冲击，中华小吃糕点主食数千年来形成的工艺传统正在逐渐消失。尽管国家推出了一系列保护非遗的举措，但出自传统工艺的精品已成为日常市场上难以寻觅的稀世食珍。很多食物名称与样式依旧，口感与味道却与昔日的相差甚远。”作者对湮没已久或鲜为人知的传统工艺进行深度挖掘和整理，希望将这份宝贵的文化遗产留存后世。

与旁征博引的文字相得益彰，全书五百余幅珍贵图片包括考古食物遗存、历代炊具、古墓壁画、简帛文字、小吃制作场景等类，其中不少为珍贵的考古类图片，可一窥古代面条、馄饨、饺子、馒头、包子和粽子等的真实模样。比如汉代拉面庖厨俑，是迄今发现的世界上最早的小麦面团线条形制品的考古证据，证明中国面条远远早于意大利面和阿拉伯面。

《谷食中国：中华小吃糕点主食探源》这部著作，是作者继《国菜精华》之后，又一部探索中华饮食文明溯源的力作。王仁兴多年来不断搜集、考证、推敲、更新，每一章节都反复修改多次。尽管书中考古资料丰富，逻辑推理考证严密，读来却并不枯燥乏味，晦涩难懂。诗话优美的语言引人入胜，品读间，一款款浸润历史谷香的主食、小吃跃然纸上，书香谷香充盈交融。

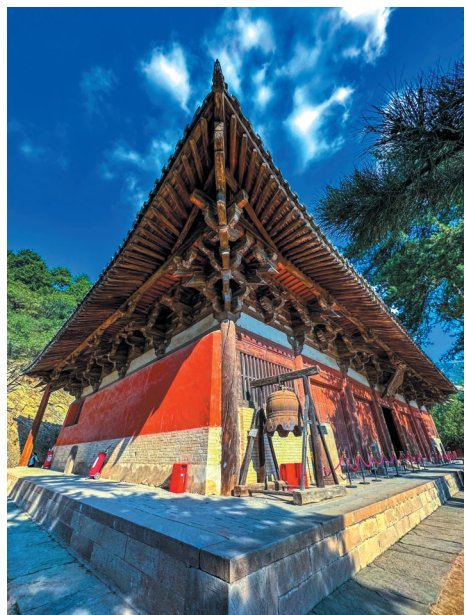
五谷美食，何以食在中国

——读《谷食中国：中华小吃糕点主食探源》

□文 明



山西不仅有历史，还是黄河文明的发源地、华夏民族的根脉所在。此外，山西也是出神话的地方，女娲造人、伏羲画卦、精卫填海、神农尝百草……山西是我时时牵挂的故土，于是我也沿着表里山河的肌理由北到南走了一遍。



中国古代往往会把寺观建筑尽量藏于深山幽僻之地，如忻州佛光寺，在深山里孤零零地等待了千余年，才迎来了它的天命人——梁思成夫妇。这样的天下至宝，相信世代前来瞻仰供奉的人很多，但无人识得。忻州南禅寺、隰县小西天、长治崇庆寺等，都是由于“藏得深”才“存到今”；而朔州佛宫寺和大同华严寺则因地处平原，大部分建筑被战争损毁。

在寺观建筑选址方面，古人很善于“借势”，即借助大自然的山形地貌。如佛光寺就是顺山形建在一块巨大的山岩基上，所以历经千年不倒。隰县小西天建在幽静的凤凰山上，下面有泉河，鱼戏水、鸟啼花，不但景美，还能藏风，使小西天悬塑得以完好保存。古人说“天下名山僧占多”，其实不是僧占了名山，是因为名山有了僧，才使周围山水草木更加雅致、清幽。如果仔细留意，就会发现寺观外加的树木往往长得非常茂盛，如广胜寺的两棵唐柏，躯干自然神奇地扭向相反方向，令人一见便心生欢喜。古人还会把寺观建于就近最高的山顶，如乡村的老君庙、龙王庙，晋城玉皇庙、临汾广胜寺也建于山巅。

除了“借势”，古人还善于“借意”，因古建筑多为木质结构，易引起火灾，所以在建筑物上设置厌胜之物，以使房屋不受火灾侵害，如南



禅寺，就在屋脊两端装饰鸱吻。但古人绝不完全依赖这种“意念防火”，早在几千年前，我们的祖先就发明了利用可燃物质做防火涂层来减少火灾伤害的办法，即在木梁木柱外涂一层防火燃料。甚至新石器时代的大地湾文化中，就发现木柱上涂抹胶结构材料用以“防火”。

资料显示，从我国历史上总结的第一部木结构建筑手册《木经》到《营造法式》，对雀

替、椽子，乃至基石、瓦当的尺寸、材质、比例都进行了标准化设计，全国通用，随时可以无缝替换。标准化的好处之一一是造得快，不限数量的队伍可以同时开工，如隋炀帝的大兴城，皇宫加皇城工期只用了9个月；标准化的好处之二是建筑随时能以拆搭积木的方式移到别处，芮城永乐宫就曾经历过这样一场世所罕见的“乾坤大挪移”，连同它的建筑和巨幅壁画进行了整体搬迁。仅看佛光

寺宏伟的斗拱和深远的出檐，就知道木构工艺早在千年前就被祖先运用得炉火纯青。

我常常震撼于古人伟大的智慧，大到万古观瞻的应县木塔不用一根钉子的精湛神奇，小到南禅寺最早的“百叶窗”，三角形窗条最大程度纳入室外光线，也醉心于净土寺殿内藻井及天宫楼阁的造型美观、构思繁复、杰出的艺术水准不可思议地展现在每个细微之处，令人叹为观止。

画 镜



郜继善 作