

雪泥鸿爪

## 丁果仙京华机智救场

刘永加

著名晋剧表演艺术家丁果仙是晋剧史上第一个女须生，在长期的艺术实践中，她善于吸收前辈艺人不同风格的唱腔，博采众长，提高自己的艺术水平。她还注意学习名剧种中典雅俊逸的精华，剔除晋剧中粗俗纷杂的缺点。在道白上，她一改土音而吸收了京韵，对晋剧是一大改革。经过艺术的再创造，逐渐形成了嗓音高昂宏亮，刚柔相济，朴实深沉，气息运用自如，咬字清晰纯正的晋剧须生“丁派”唱腔艺术风格。

1936年，丁果仙赴北平演出，在剧目单上，有一出名叫《四进士》的戏格外引人注目。这出戏，是两年前的丁果仙用自己的拿手戏晋剧《串龙珠》与京剧著名须生马连良交换移植过来的。《四进士》是京剧的传统剧目，影响很大。这次被改编成晋剧的《四进士》再次赴北平演出，因此在京、晋二剧的行家和爱好者中间引起极大轰动。尤其是剧中原主角宋士杰的扮演者马连良先生，更是时刻关注。

有一天，马连良趁丁果仙主演的晋剧《四进士》开场后，悄悄来到剧场，坐在观众席上，想看一看丁果仙晋剧版宋士杰的表现。

当戏演到第十一场时，丁果仙饰演的那位耿直热心的宋士杰，为探询干女儿杨素贞冤案的审理情况，前往衙门，结果在大街上，恰巧遇到办案的班头丁旦。按剧本的规定台词，宋士杰应叫一声“丁旦”，然后再向他打问案子的情况。但丁果仙出场亮相时，无意中瞥见了台下的马连良，不由暗自一惊，心想：我演的宋士杰是向马先生学来的，今天在他面前演出，这不是班门弄斧吗？

丁果仙一慌神，便出现了差错——该她说台词时，她脱口而出，把“丁旦”叫成了戏中的另一个角色“二混子”。丁果仙这一声错叫，让台上台下一片愕然，台上的“丁旦”傻了，台下的观众也愣了：出场的明明是“丁旦”，宋士杰为啥称他“二混子”呢？一时都不知怎么是好。当然，在这一刹那，最为紧张的还是丁果仙，因为她话一出去，就已经意识到念错台词了，造成了自己平生罕有的舞台差错，怎么办？

在这紧要关头，舞台经验十分丰富的丁果仙急中生智，突发灵感，有了救场的主意。只见她从容地走近了丁旦，揉了揉双眼，出人意外而又合乎情理地说了一句即兴台词：“唷，老汉我老眼昏花，行走匆忙，认人不真，原来是丁旦娃娃！”这样，一场可能砸锅的演出危机安然度过了，戏顺利地演下来。台上台下，都对丁果仙的出色演技暗暗叫好。

演出结束后，不知就里的马连良来到后台还对丁果仙说：“戏演得很好！尤其是宋士杰同丁旦路遇的那个‘关子’卖得好！既突出了宋士杰的年老，又符合宋士杰当时心怀急事，忧心忡忡，神思恍惚的实际情态。”丁果仙听完马连良的夸奖，哈哈大笑，风趣地说：“好我的老爷子，那个‘关子’是您把我给吓出来的呀！”

弄清原委后，马连良说，丁果仙的因错出巧，看似灵感之偶发，实有情理之使然。倘不是对宋士杰这个角色的年龄、身份和特定心理状态早已了然于胸，体察入微，那么在急遽的舞台瞬间，面对失误，就绝不会蹦出那样一句契合人物面貌、合乎剧情发展的巧妙台词来。

丁果仙听后深受鼓舞，为了感谢马连良先生对自己的指教，也为了纪念这次“事故”，此后在演出晋剧《四进士》时，丁果仙就把因错而得的巧，保留下来，成为她的拿手好戏。

说到藕粉火腿饺，资深金迷们一定印象深刻：这是金庸小说《天龙八部》中，苏州姑娘阿碧用来招待大理国贵客段誉一行人的一道点心。

我不算最高级别的金迷，可对这道玲珑的点心亦怀有别样的感情。记得14岁那年第一回在书里读到它，简直舍不得将视线从书页上离开，且来重温这段妙语：“到得厅上，阿碧请各人就座，便有男仆奉上清茶糕点……四色点心是玫瑰松子糖、茯苓软糕、翡翠甜饼、藕粉火腿饺，形状精雅，每件糕点都似不是做来吃的，而是用来玩赏一般。段誉赞道：这些点心如此精致，味道定是绝美的了，可是教人又怎舍得张口去吃？阿碧微笑道：公子只管吃好哉，我们还有。段誉吃一件赞一件，大快平生……”

那时，对于玫瑰松子糖、茯苓软糕、翡翠甜饼这几样茶点，欣赏归欣赏，却还不

朝花夕拾

## 藕粉火腿饺

张芳

至于到念念不忘的地步。因为玫瑰松子糖的滋味我是领略过的，一位老家苏州的英语老师曾分赠给我这种糖；茯苓软糕虽没机会尝到，但我吃过茯苓饼，大致猜得出这糕的滋味；翡翠甜饼同样，想象中应该跟宜兴老家的青团差不多，只是口感较青团更有弹性吧。独有这藕粉火腿饺却令我暗恋了许多年，因为从没机会接触过这道茶点，也无从想象它究竟怎样做成，火腿固然可以做饺子馅，但柔若无骨的藕

粉又如何做皮？百思不得其解。

这谜团直到20多年后才解开。那年冬天去南浔古镇旅行，在一家古色古香的餐厅坐下，无意中发现菜单上竟赫然写有藕粉饺几个字。我不由“啊”了一声，便直奔收银台请教老板，问他这藕粉饺可是藕粉火腿饺？老板说，他们的藕粉饺是藕粉豆沙饺，并非火腿饺。我微感失望，但仍不死心，又问这藕粉饺到底怎么做的。老板微微一笑道，就是上好面粉加新鲜藕粉做饺子皮，猪油豆沙做馅心——听到这里我恍然大悟，多年的疑惑终于有了答案，《天龙八部》里的藕粉火腿饺，显然就是面粉藕粉二合一皮子包成的火腿馅饺子嘛。这饺子集火腿之醇、竹笋之鲜、藕粉之清香于一身，那滋味自然非寻常可比，怪不得从小锦衣玉食、出身皇族的段誉也对它赞不绝口。



## 雪中行走汾河坝堰

刘文洪

今冬，太原连着下了两场雪。我驱车往村里赶，去一处我私藏的地方——汾河、潇河交汇处独处。

驶到村外的丁字口，下车，顺着直达汾河坝堰的那一横步行。松软细腻的雪面上被粗犷地踩下第一双脚印，就觉得有一些残忍，心中泛起一丝破坏者的愧疚。嘎吱—嘎吱，雪被踩实的声音，从脚底沿骨骼传导上来，令人心痒。四望皎白，大片大片的雪花，早就将秋耕出一道道长长浅浅的犁辙填满，视野较往日辽阔了许多。幸有纵横交错的渠堰上栽植的并不连贯的树，将一望无际的田野分成数十块百米见方的长格，天地终于出现了尽头。天之蓝、地之黄、山之青黛……往日村里冬季的主色调，统统消失不见，一律盖上洁白的棉被，天地混沌为一体。身着一身深色衣服的我，在雪野里走走停停，如一滴墨点。

雪野连绵不断，一口气冲上汾河坝堰。明明已是寒冷刺骨的冬季，汾河却没有上冻的迹象，依然荡漾起细碎微波，大口大口地吞噬着落雪，雪落无痕。

沿坝上北行，路过一处柳树林，因当年栽种过于密集的缘故，树为了争夺阳光，只知道一味直直地向上生长，始终没有粗壮起来，阵风吹过，柳干如竹子般东晃西摇，落在枝上的雪，如雪沙一般撒落，荡起一团团雪尘。立在雪中，静看雪落，无边的寂静拥着我。雪其实生下来就不属于都市，而属于村庄，只有落在村里的雪，才不会被打扰，在岁月里慢慢消融，无声无息地渗入到地下，最终杳无踪迹。

“帮我照张相吧。”雪野中传来一位老者的声音，“下雪了，还以为没有人会来这里，没想到还有人来。”循声望去，才发现在几十米开外的潇河边，站着一名几与雪野同色的钓翁，脚边一张靠背马扎，斜挑着几支钓竿，几条鱼线垂入河中，真应了那句话“莫说相公痴，更有痴似相公者！”接过手机，将他和身后的水墨画框入屏幕内，摁下快门，一霎间，“孤舟蓑笠翁，独钓寒江雪”的古意呼之欲出。

辞别钓者往回走，再寻来时的脚印，已快被雪掩平，留下一串串鞋印状的浅浅雪窝。驱车拐上“竖钩”，缓缓驶进空深苍静的村子。进到屋里，把暖风温度调高，沏上一壶茶，温上一壶酒，隔着玻璃看落雪。风起时，雪花在空中旋几圈，仿佛转晕了方向，如命运般起伏起伏。慢饮一口热茶，浅酌一杯温酒，那种雪天里特有的温暖惬意涌上心头。

图片来源：百度网

题图拍摄于清徐县某村一农户的院子外墙。初见“疤饼”，暗自思忖：此为何方美食？翻阅手机和字典，只见“把、靶、钯、耙、钹、疤”等字，唯独不见“疤”的芳踪。难不成这种美食就是清徐人口中的“bā饼”？进店一看，果然。“bā饼”的正确写法是“疤饼”。

“疤饼”又名石头饼，前者因其长相得名，后者因其制作工具得名。

咬文嚼字

## 何为“疤饼”

郭桂红 文/摄



“疤饼”是山西古老的风味小吃，历史悠久，具有明显的古代石烹遗风，被史学家称为华夏面食的“活化石”。据《面道本源》记载，山西民间有“尧制石饼，面食流芳”的传说。唐朝时称为石鏊饼；明清时称天然饼；现在有的地方称石子馍、沙子饼等。其用料有白面、食用油、白糖、鸡蛋及苏打等。制作时，先将精挑细选的河卵石放置于铁鏊中反复搅拌，等小石子均匀加热后，先舀出一半放入另一个热鏊中继续保持温度，余下的一半石子平摊开来；再将和好的面擀成直径半尺左右的薄圆饼坯直接放在小石子上，将之前舀出的热石子快速盖在饼坯上慢火烙烤。熟后的圆饼呈金黄色，面皮上布满圆形小坑，状似疤痕，因此得名“疤饼”。

清徐曾有一古老风俗：孩子做满月时，外婆家或亲朋好友总会提一摞嘎嘣脆的“疤饼”前去祝贺。在那个食物匮乏的年代，坐月子的媳妇喝碗稀饭，吃碗菜羹“疤饼”，便是一顿营养美食。

随着时代的发展，这一风俗渐渐消失。但“疤饼”，这种远古石烹法的“活化石”，直到今天仍是人们喜爱的一种风味小吃。