



古曲新弹

三弦书曲艺讲述故事

和以前不一样了,但有一点始终没有变,那就是其中的弹三弦者还是手打小铙,腿绑摔板,是主要的说唱表演者。

三弦书主要流传于沁州地区。过去,沁源、武乡和沁县都属于沁州地区。随着三弦书的逐渐盛行,很多盲人都开始学习这门曲艺,人数多了难免会出问题。为了便于管理,清顺治十年(1653年),他们自发地成立了一个组织——“三皇会”。

每年的五月初五即传说中“三皇爷”生日那天,都会在沁州举行“三皇会”,来自各地的盲艺人在一起交流艺术、商讨会内事务。因为当天正好是端午节,所以又称为端午节。民间也称“老州会”。现在的沁州书会也是从“三皇会”演变而来。

至于三弦书的流派,最初则有二个,即北会和南会。这是按照地区划分的,因为每年的“三皇会”都有很多盲人来参加,因参与人数太多逐步分成了两个会,北边一派,南边一派。若干年后,北会中有些会员技艺比较高的艺人,因难以管教,就派生出一个新的流派,叫做新成会。魏应中认为:“这就相当于戏剧里的流派。每一个流派的唱法都不一样,但是外行人一般听不出来,只有内行人才能分辨。”

2 会唱三弦书的艺人已不多了

老一代的沁州三弦书艺人逐渐老去,新一代的年轻人又没有人愿意学。目前,整个沁县盲人曲艺团会唱三弦书的艺人只剩下三四位。栗四文就是其中一位,他是沁州三弦书国家级非物质文化遗产代表性传承人。

栗四文今年54岁,唱三弦书已经有三十多年了,是唱三弦书里不多的明眼人。上初中时,盲人宣传队(即盲人曲艺团的前身)经常去各个村子演出,自幼爱好文艺的栗四文总是逃课去听。他特别喜欢听,每次都要全部听完才去学校。初中毕业后,18岁的栗四文开始学习三弦书,“因为我先天腿脚残疾,不能下地劳动,也想给自己找个可以糊口的工作,所以就起了学唱三弦书的念头。但当时会唱三弦书的全部都是盲人,老艺人根本就不收明眼人做徒弟。还好我的师傅认为我是块唱三弦书的料,就把我收下了。”

沁州三弦书是口传心授的曲艺艺术,想要记住那么多的唱词,需要极大的天赋和很强的记忆力。盲人学书书很吃力,因为他们看不见,但作为一个明眼人,学起来就比较容易了。“我学着就能学会,学了三年以后,老师傅说可以出去自己演出了。但我总感觉还不行,就又多学了一年,学了四年才出师。”

栗四文刚开始学艺时,盲人宣传队中有六七十名队员,但现在却只剩十六七个了,而且并不是每个人都能唱

三弦书。老一些的艺人唱不动了,一些已经出师的年轻人又因为经济问题而转行另谋生路了。但栗四文却一直坚持着,现在仍经常四处演出,一年四季很少间断。在他看来,这不仅是为了生存,也是爱好使然。自从沁州三弦书申报成为国家非物质文化遗产以来,栗四文就经常去外地参加一些比赛,都获得了很高的荣誉。

在为数不多的几位会唱三弦书的艺人中,还有27岁的郑明明,他是团里年龄最小的三弦书艺人。自幼双目失明,13岁时,父亲为了能让他有养活自己的能力,把他送到了老艺人耿忠堂处学艺。盲人学唱三弦书,纯粹就是口传心授,“一开始学的时候,真得很难,我是那种天生没有艺术细胞的人,唱出来的音根本就不在调上。是师傅陪着我下功夫去练,终于找准了音。但这还不是最难的,最难的还是背书,我没有念过书,那些唱词全靠师傅一句一句地教,我死记硬背下来的。弹三弦也是靠死记,哪个调该弹哪里都是师傅在身后手把手教出来的。”说起学艺的日子,郑明明仍然很难忘。

学了三年后,16岁的他就跟着团队出来演出了。如今的郑明明在当地也是小有名气。2012年6月,同李志忠说唱的传统书段《抢铜钱》参加长治市非物质文化遗产展演获得好评;2012年9月,同李志忠说唱的传统书段《抢铜钱》获得长治市上党戏曲曲艺大赛三等奖。

3 即使再难也要将它传承下去

沁州三弦书形成于明清时期,那也是它发展最旺盛、最受老百姓欢迎的时期。此外,在解放前,老百姓也比较喜欢这种曲艺形式。因为那时的科学尚不发达,农村人的文化生活主要就是听书、看戏。但近年来,随着电影、电视、网络的发展和流行,人们的兴趣爱好更加广泛了,但民间曲艺却还是老一套,没有改革创新。喜欢看的人肯定会少很多,“花钱看没人来,但如果是免费观看,还是会有人来的,这可能和人们的经济条件、思想文化和习俗有关。”魏应中说。

既然喜欢看的人少了,那想学习这门曲艺的人当然也少了。相比较三弦书来说,现在的年轻人更愿意去学跳舞、学小提琴等。在一些人的观点里,说唱三弦书,那是盲人做的事情,正常人是不能做的。甚至连许多盲人都不再学艺,而去从事盲人按摩等更为赚钱的行业。近几年,一些曾经从事沁州三弦书的艺人也纷纷转行,三弦书的传承问题让人担忧。

沁县县委、县政府也发现了这个问题,在传承保护三弦书方面做了大量的工作,从各种角度宣传推广三弦书。首先人们得接受它,才有可能去学习它。“我们实行了三弦书进校园、进社区、进农村等‘三进’活动,带着盲艺人

去学校给孩子们上课,去社区做培训,到农村文化站表演推广,将三弦书普及到人民群众中去。这么做虽然有所成效,但还是不够。”魏应中表示。

近两年,沁县文化馆还开设了培训班,聘请名艺人为老师,招募志愿者,招聘新学员。对于学员的要求也逐渐放开,开始招收正常人和女性,尽可能地沁州三弦文化传承下去。“这几年,我们每年还要举办一次沁州书会,每年农历五月初五,邀请各地的曲艺人聚在一起进行曲艺演出。这么做的目的是想让一些老艺人来个观念大转变,逐步提升他们的文化传承意识。给他们提供一个平台,自愿演出,没有钱可赚,但是却能够提高知名度,同时也能扩大沁县三弦书的影响。”魏应中说。

除此之外,魏应中还自发创办了一个网站——沁州书会网,上面有一些沁县三弦书的经典段子,获奖曲目和传统曲目都有。这样做同样是为了宣传。“尽管保护和传承的道路很难走,但我们一直都在很认真地做这件事情,想尽一切办法。”魏应中坚定地说。

山西晚报记者 南丽江

延伸阅读

大鼓三曲

《大鼓三曲》是流传在沁县的一支古老音乐曲牌,演奏用主要乐器为唢呐、小鼓、小钹、大小锣。其中,唢呐为高低声各一把,同时吹奏,乐中鼓点不断,调式平滑,节奏明快。所以名“三曲”,是由三个短曲组成,曲前有前奏,称“连三板”,据传属古代祭祀礼乐,经常在庙会 and 办喜事时吹奏,曲调连贯,委婉流畅,特色鲜明。乐艺人在表演时穿着特别的衣帽,随着节奏行进,气势恢宏,具有庙堂音乐特征。

据音乐传承人段柳村王守云介绍,《大鼓三曲》师承光绪年间康公村贺八斤、贺石成兄弟。兄弟俩原名王八斤、王两成,是当时沁州远近闻名的民间吹奏师傅,人送大号“贺天王”,日久,索性叫贺八斤、贺石成,贺石成之子贺秃孩为贺天王唯一传人。段柳东王村王丑孩12岁给贺秃孩做徒弟,可惜贺秃孩27岁就去世了,从此《大鼓三曲》就只有东王村王丑孩会吹奏,后来王丑孩又传给自己的儿子王守云。这一宝贵的文化遗产,现已列入上党非物质文化遗产保护范围,使我们永远能享受到那古风犹存的清歌雅乐。魏应中



干馍 沁县人自古就不叫它饼



“一切有情,依食而住。”颇有几分道理。

在我们的生命中,一切美好的回忆似乎总与食物相伴。并非这是食物有多么的美味,但如果没有了它,总是不够完美。想起老家,想起父母,想起故乡,总会被各种食物塞得满满的。

冬日,在“北方水城”沁县的清晨醒来,多年未见的寒霜铺满瓦街头,让人顿觉与自然的亲近,这样的景色随着城市化、工业化进程已多年看不到了。沁县街头早起的小贩们已经开张营业,久立于街头打干馍的中年男子发梢、肩头还有薄薄的寒霜,正是“一夜寒霜欺我老”。在他忙碌的手中,飘着麦香的干馍一个一个从炉膛中取出,等候赶着上班的人们前来购买。

这种看上去打再普通不过的食物遍及沁县城乡,哪怕是再小的一座村庄里都能找到一个打干馍的小铺。实在是因为沁县人日日离不开这种味道,那些远离故乡的沁县人但凡有返乡机会,或是听着有故乡人来,必然也会第一时间想起干馍的滋味。

1 干馍和一座古城的历史

沁县干馍源于何时?

不急,先来说说干馍的模样。任何人看到这种食物一定会有疑问:“这不就是一个饼子么,怎么会是馍呢?”习惯上,我们把烤、烙、煎等方式制作出来的食物称为饼,经过蒸汽蒸出来的称为馍。沁县干馍,分明是一种经过烤制过的食物,被称为饼岂不更为妥当?显然沁县人不同意,因为这种称呼是一辈一辈传下来的,岂能随意更改。也恰恰因为这种称呼证明着它来历的古老。

宋代编撰的《集韵》里说“馒头,饼也。”可见在古人那里,馒头和饼子是一回事。我省的晋南地区,不仅仅是蒸的食物叫馍,用火烙的也叫馍,用油炸的扁而圆的饼叫“油馍”,用石子加热烙制的叫“擀馍”。此“擀馍”与沁县的“干馍”是否有关联呢,极有可能。晋南、晋东南,地理相近,历史渊源颇深。沁县古称鞬鞬,最初是晋侯封给晋国公族羊舌氏的食采之邑。晋国称霸中原时,曾在沁县如今的辖区内修筑过一座城,名为鞬鞬官,都城在曲沃的晋侯曾多次在此地接受过诸侯进贡和进行军事谈判,可见鞬鞬官当年的重要。作为王孙贵族居住的一座重要城池,这里的饮食水准必然不低。那时小麦也非常珍贵,种植并不广泛,只有周王室宴客和一些重要的诸侯国君才能享用。晋侯和羊舌家族应该是很早就有资格享用小麦的人,沁县种植加工小麦的历史可见非常悠久。后来随着王侯贵族的没落和小麦种植的发展,曾经只供王室贵族们享用的食物,渐渐成为大众食物。

传说干馍曾在李渊起兵反隋时做过军粮。当时,李渊兵困沁县于此,沁县徐村的徐懋公援粮救急,给李渊的部队送去了小麦粉。可是火头军早被打散,于是便把石头烧热将面团置于石上,焙成型,被叫做干馍。食用时,嚼嚼充分,口舌生津,无需饮水而不必担心噎喉,后来成了军队以及远行商旅的最爱。

唐代时黍米还是百姓的主要食物,隋朝时就能用白面充当军粮,可见当时沁县小麦种植的广泛,也足以说明这里曾经的繁华富足。

有人说沁县干馍是饼干的雏形,还有人说,当年在沁县做传教士的一位西方人,特别喜欢吃夹了肉肉的沁县干馍,回国后将沁县干馍西方化,演变成了如今的汉堡包。

2 传统手艺成了非物质文化遗产

汉堡包与沁县干馍有渊源?一般人听来总免不了笑笑,对其可信度不愿较真。不过,沁县干馍的传承人张庆宏很认真地告诉记者,这位传教士有名有姓,前几年其后人还到沁县走访传教士生活过的地方,特地品尝过沁县干馍,说这位传教士回国后念念不忘沁县干馍。

干馍,作为一种承载着悠久历史,蕴含着农耕文明智慧的食品,也是一种

人类的非物质文化遗产。沁县干馍已经于2010年列为省级非物质文化遗产项目。张庆宏是沁县非物质文化遗产的传承人,他的手艺最传统,加工的干馍最地道。见到张庆宏时,他刚刚拆腾完自己猪圈里的活儿。自己搞焊接把脸上的皮肤烤成了焦黑色,记者打趣像烤过火的干馍。张庆宏说,自己从19岁学习打干馍,能把脸烤黑,断然不会把干馍烤黑。

1975年,还不到20岁的张庆宏顶班进了沁县饮食服务公司。作为县里负责接待的单位,无疑这里的伙食加工水准是最高的。张庆宏说,当时服务公司的老师傅都曾是沁县有名的老字号酒楼的师傅,其中有一位师傅的师傅参与过制作满汉全席,学过宫廷筵席的制作。他就是跟着这些老师傅学会了打干馍、蒸枣馍、炒菜……因为机灵听话师傅们待见,慢慢地他成了饮食服务公司的全面手。

干馍作为沁县地方特色,张庆宏学得很认真。“打干馍说容易也容易,说粗浅也粗浅。”烹饪能被称为一门艺术,这其中便有些天赋成分,同样的食材做成同一种食物,有千万种口味。好不好吃,全看厨子手艺。这干馍,不过就是一块死面团烤熟了,可是偏偏就有差别。张庆宏打的干馍,十天半月之后依然酥软,而旁人打出来的干馍放凉就“韧性”,嚼久了腮帮子发酸。

3 就是这个味儿要靠老手艺

作为面食制作,和面是第一位的,讲究个四季,不同季节水温不同。面和的好,成功了一半。从工艺角度来说,这种理论是没问题的。但是从学艺角度来说,张庆宏说“先学和面,这个人打干馍的手艺就废了,再学不到点上了。”“打干馍最先应该学啥?”“第一要学会擀碗碗(把面团擀成碗状),至少要擀三个月,聪明的便能悟出面的力道,有的人可能需要更久一些。学打干馍一定要从这里开始,不从这儿开始就废了。”张庆宏再次强调,“当初我也不明白这个道理,师傅说让干啥就干啥也不敢多问,到底有啥道理也不明白,就是一种手感。手艺活儿其实没啥奥妙,秘诀都在自己手里,功夫下到了,秘诀就掌握了。”张庆宏学会打干馍的手艺多年之后,才真正悟到为啥要从擀碗碗开始,只有完全体会到手中那团面的力道、筋道,和面时才能凭着感觉把面和到位。面硬了,会崩口子;软了,立不起来。

沁县干馍中间是空心的,人们把卤肉填入其中,称为卤肉干馍。过去加工这种“有内涵”的干馍是很费工,颇讲究的。张庆宏介绍了鸡蛋的干馍如何制作:当卷子上的干馍受热,上下两层面皮分离形成中空状态时,用筷子在面皮捅开小口,把搅拌均匀的蛋液用小漏斗灌入其中,再把捅开的小口封好,烤一烤,摇一摇,让蛋液在面皮中均匀分布,干馍烤好后,焦黄香酥,蛋香四溢。标准干馍一般一斤面根据规矩打五个或五个半,直径11-12厘米,要有一定厚度,水分流失最少。高标准的卤肉干馍中的卤肉不能超过二两,要让肉香和面香相得益彰。

传统美食的制作讲究的就是食不厌精脍不厌细。

4 等到退休后就专心打干馍

张庆宏作为沁县干馍唯一的传承人,可是不打干馍已近20年,只偶尔在有特殊需求时打几个。“这么长时间不打干馍,手艺岂不丢了?”“手艺学到手,练到熟,怎么可能丢呢。沁县打干馍能比我打得好的还没有。”张庆宏说起打干馍自信满满,在他眼里那些街头打干馍的都是门外汉。“打干馍是饮食行当里最苦的,按照传统做法一天打100多个,好把式也超不过200个。在沁县打干馍的人成千上万。现在打干馍的门槛低,谁都能干,按照街上一块钱一个的行情,打干馍不如养猪。”手艺的价值在市场上得不到体现,张庆宏道出了自己不打干馍当猪倌的原由。“现在有人跟你学打干馍吗?”“没有,也没人愿意学。我的要求又高。”其实很多人觉得打干馍也不需要学,不就是把面和起来,

烤熟么,没啥难度。可偏偏这看似简单的手艺做出来的味道却大相径庭。很多吃过张庆宏打的干馍,都会说一句:这才是真正的沁县干馍。

作为一种地方风味,张庆宏也考虑过作为一个文化传承人能做点啥。他说,自己过了年就快六十了,有了退休工资就不需要再为生计考虑了。猪就不打算再养了,到时就认真琢磨打干馍,让大家能知道真正的沁县干馍是啥味道。沁县这几年推出了端午民俗文化节日,他瞄准了这个有传统文化内涵的节日,计划在端午时露一手。他还想用现代化包装把干馍做成独立包装,耐储存,方便运输,就能让外地的沁县人也吃到地道的干馍。干馍的味道就是故乡的味道。一种味道从爷爷到父亲一代一代流传下来。沁县人的胃里储存着干馍的味道,遗传着干馍的基因。

山西晚报记者 李雅丽

延伸阅读

桑葚酿酒东方的红酒

桑树被誉为东方之神木。桑之果实,桑葚被医学界誉为21世纪的最佳保健果品。常吃桑葚能显著提高人体免疫力,促进造血细胞生长,具有改善皮肤、延缓衰老、补血养颜的功效。以桑葚酿造成的果酒,色泽迷人,口感酸中带甜,其保健功能受到医学人士推崇,国家主要领导人也曾慕名寻访此佳酿。

沁县松村农业园区有一座酒窖,这里储存的恰恰就是这种由桑葚酿造而成的果酒。沁县自古农桑发达,桑葚酿酒、桑叶制茶并不是新发明,只是现在采用的是世界最先进的果酒酿造工艺,在追求优质口感与品质的同时,更保留了桑葚自身的营养成分和药用价值。

在果窖中进入这家厂区探访,工厂冷冷清清,此时不是生产季节,工人们都不在厂里。酒窖里有一个高50多厘米,直径也在50厘米左右的大玻璃罐子,里面装满了黑红色的桑葚,罐子的上半部分是浸出的汁液,在慢慢发酵中成为红亮清透的桑葚酒。工作人员介绍,酿造桑葚酒的程序跟酿造葡萄酒基本相同,一般三斤左右桑葚可以酿出一斤酒。现在厂里有1500多亩桑园提供原材料,桑葚的来源不仅仅是在沁县,陕西等地所产的桑葚品质也不错,是公司原料采购的主要来源地。每年的6-9月是厂里最忙碌的时候,桑葚酿酒的时间只在这三个月。

人类发明了两样东西用来愉悦自己,一是音乐,二是酒。品酒,也是品味一种文化,桑葚酿出的果酒更似一位温婉的东方女子。