

以隐蔽战线英雄为原型 原创锡剧《蝶恋花·沈琬》开排

本报讯（晚报记者 璩璐）无锡市锡剧院大型原创锡剧《蝶恋花·沈琬》昨日正式开排，并定于5月下旬搬上舞台。记者了解到，今年是无锡市锡剧院建院70周年，赴京重现经典《珍珠塔》、《泰伯》各城巡演……剧院坚持以“出戏出人出效益”为目标，在精品剧目创作上孜孜不倦砥砺前行。

本剧以著名的隐蔽战线共产党人沈安娜（原名沈琬）和丈夫华明之

（无锡荡口人）的故事为原型，讲述他们打入国民党内部、历经千难万险为我党提供大量重要情报，为中国的解放做出重大贡献的故事。此次由国家一级编剧落梅执笔，来自上海昆剧团的著名青年导演俞曼文执导，资深锡剧唱腔设计梅瑞坤担任唱腔设计。演出阵容以当今活跃在锡剧舞台上的新生代名家、新秀为主。锡剧“梅派”新一代传人蔡瑜领衔主演饰

演“沈琬”，锡剧“彬彬腔”第三代嫡传王子瑜饰演“华明之”，为培养青年后辈，打造人才梯队，由李梦恒、魏芷晗、屈晔哲三位“95后”优秀青年演员担任B组主要角色，跟随主创、名家学习。

《蝶恋花·沈琬》的创作得到了中国剧协、省、市各级主管部门领导的重视关心支持，充分肯定本剧根植本土、独辟蹊径，题材具有深远的历史

价值与现实意义。剧院赴南京请省文旅厅领导专家为剧本“把脉开方”，主创充分汲取论证意见，剧本反复打磨修改。剧组赴无锡鹅湖镇华襄义庄采风学习沈安娜、华明之伉俪的生平事迹、革命历程。

无锡市锡剧院负责人蔡瑜表示，创排本剧，意在挖掘与弘扬身边英雄在奋斗历程中的功勋伟绩，藉此剧，发扬红色传统，传承红色基因。

小阿姨甜酒酿：时间酿造好味道

不论南北，甜酒酿的吃法倒是大同小异。最为经典的应当还是这两种：一是酒酿鸡蛋，热一碗酒酿，把白嫩的剥壳鸡蛋放入共煮；二是酒酿汤圆，汤圆换成糯米圆子也常见。江南地区吃得精致，有时还会加上桂花枸杞一类。软糯的圆子在齿间黏连，酒糟米的甜酸，直在舌苔面晕荡出一圈一圈似年轮般恒远的醉香……



缕缕酒香引客来

在梅村街道的梅荆花苑深处，循着那一缕幽幽的酒香，我们见到了声名远扬的“小阿姨”。

“小阿姨”原名谢彩珍，今年已是谢阿姨和老伴一起做酒酿的第40年，在2013年时她为自己的制作工艺申请了无锡市非物质文化遗产。没有店面，全靠回头客或是熟人介绍，生意源源不断，一年要做掉5500斤左右的糯米。因其不接受快递邮寄，买家只可自行上门取货，还有专程从宜兴辗转而来买酒酿的老奶奶，可见“小阿姨”的味道着实令人难忘。

步步工序用心做

做酒酿是一门手艺，环环相扣，处处精细，才能保证成品的惊艳。“米是打好一切的基础”，谢阿姨介绍道，她采购的是市面上最好的糯米，产自安徽，且必须是新米，“只有新米，出酒才多，口感绵软”。首先将糯米洗净，浸泡三个小时，然后架起锅，放冷水，烧起火，将米桶放置在铁锅中。氤氲

的水汽在时间的发酵中逐渐腾起，从老式锅盖的缝隙中钻出。炉火打着呼噜，由红到紫，糯米特有的清香也逐渐飘出，缓缓掩盖了空气中略微呛鼻的煤炭味，勾得人心痒痒。

米煮45分钟左右，以不夹生而偏硬为佳，便可将米桶端下，放到早已用盆和两块木板搭好的“淋水台”处，开始淋饭。备一桶凉水，从上至下，慢慢浇灌。冲淋的冷水顺着木桶流下，升腾的水蒸气也渐渐散淡，便可将米饭倒至大盆中。此时糯米还有些烫，拿把老式蒲扇，给糯米们降温。“凉到28度左右时最好，温度高会烫死酒曲，温度低又不发酵，”谢阿姨说。40年的实践经验早已让她练出一双自动检测温度的手，根本不需要温度计，只需手在米里搅拌几次，便知是否可进行下一步。

一包五克左右的酒曲可以做五六斤的糯米，调配好比例，将酒曲洒在糯米表面，开始不停搅拌。待差不多搅拌均匀，谢阿姨和老伴分工合作，一个负责将糯米分装到一个个崭新的搪瓷盆中，一个负责压实。分装糯米也是很有讲究，先在空盆中放一个

杯子，待压实后，将杯子从盆中取出，一个标准的圆形孔洞便出现了，这是给酒曲发酵预留的空间，也能从出水程度更方便地判断酒酿是否成熟。

甜酒酿的最后一道工序，是采用最原始的方法——给酒酿盖上被子，捂得严严实实。冬天多盖一些，夏天少盖一些，在发酵大约24小时后，便大功告成了。“明天这个时候就能闻到酒香，然后看到中间的米酒汩汩冒出，米又软又甜，酒又醇又香，味道绝对灵！”谢阿姨开心地说道。

幽幽时光酿美好

谢阿姨今年已69岁，老伴也年到古稀，一天的劳作下来腰酸背痛。虽然生意挺好，但赚得很有限，被问及是否考虑进驻工厂大规模生产，谢阿姨表示：“现在工厂都是新做法了，我们是传统做法，使用棉被保温发酵，棉被会透气，发酵时间也要更久一点，所以口感比那些工厂恒温发酵来得好。”

谢阿姨只有一个女儿，女儿和女婿除了繁忙的工作，还要教养两个小孩。“小一辈的人觉得这个行当辛苦，也赚不了几个钱，我们呢也不放心把这个手艺交给他们”，当记者问及这门传统手艺是否会失传时，谢阿姨无奈地笑道：“这也没有办法，我们只能在自己有限的时间内，做最好的酒酿，让顾客吃得满意。”

（晚报记者 吴雨琪）

“玫瑰花王”爆开 现“一树繁花”

本报讯 一棵花树就把花开成了“山”。昨天，记者在无锡唯一一个玫瑰主题公园鹅湖玫瑰园内看到，盛花期的“玫瑰花王”如期绽放，加上绿意葱茏的绿树和水面，带来了“爱丽丝仙境”般的美丽春景。

这棵无锡的“玫瑰花王”位于玫瑰园中门的进门处，属于出身高贵的古老月季。四月初开始，这棵玫瑰提前盛放，花开满树，密密匝匝的花冠营造了烜赫气势，娇艳浪漫移不开眼。花王长势丰茂，品种来自中国宋代的大花粉红，是花园主人程亚娟精心搜淘后所得的珍贵花种，树龄已有80年左右。当下，仅这一棵花树就有逾万朵粉色鲜花初绽，为进园游客“导览”这座天堂般的理想花园。

母本来自中国、经过多年培育的古老月季在鹅湖玫瑰园比比皆是，本周开始，藤本、树状和地栽玫瑰陆续进入盛花期，最美花期将持续到5月底。

围绕玫瑰IP，这座花海公园今年刚刚修建了一条“玫瑰步道”，玫瑰花尚未进入盛花期时，这条步道凭借临水和花海背景，已经在不少社交自媒体上成为朋友圈的“网红”。据悉，沿着南青荡的木制栈道是去年才修建的，今年，步道刚刚铺设了彩色沥青，国画花青色的底色上，一朵朵彩色玫瑰绽放，吸引了大量游客前来打卡，这几天，高峰游览客流达到单日近5000人次。

（陶洁/文、摄）

