

·江南文化拾萃·

忆继青老师二三事

□季志良

1978年，16岁的我考取了江苏省戏剧学校昆曲音乐专业，专修司鼓（乐队指挥）。那时，我们对昆曲一无所知，所以观摩学习老师们的昆曲表演是我们的必修课。

江苏省昆剧院在南京恢复成立后，1979年在西康路省政府礼堂举行多场演出，“传字辈”老师和俞振飞大师相继登台，省昆中坚力量“继字辈”老师悉数出场，由此我们认识了张继青老师。我被她在舞台上的表演深深打动了，从此记住了省昆有这样一位艺术家。

后来，我又有机会看到她表演的全本《牡丹亭》，被她塑造的杜丽娘所征服。记得那时她已年届40，我惊叹于她怎会把一个二八年华的女子演绎得这般栩栩如生。她在《痴梦》一出里的表演更是令人叫绝；《芦林》一出罢罢，我甚至感动得热泪盈眶。之后我又陆续看过她出演的《折柳阳关》《长生殿》《断桥》《鉴湖女侠》等戏。继青老师的艺术成就不光震撼了我们这批学生，甚至吸引了一众京城里的戏剧大师，如张庚、阿甲、王朝闻、赵寻、郭汉城等人亲赴南京看她的演出。1984年，她携《牡丹亭》《朱买臣休妻》到北京演出，轰动京华，并摘得首届

“梅花奖”榜首。在我们的仰望中，继青老师成就了一座难以逾越的昆曲艺术高峰。

1985年，在省戏校毕业且留校任教两年后，我被分配到江苏省昆剧院工作，那年我23岁。

与继青老师的渊源，始于我在昆剧院里的一次练功。那天，我在剧院通道的凉棚底下练板鼓，她从院部会议室走出来，当时她是昆剧院副院长。看见我，她走过来亲切地问：“是小季吧？”我忙站起身叫了声：“张老师！”她慈祥和蔼地说：“没事，徐（你）接着练，我是要搭徐讲，一个打鼓佬，不仅仅要练好基本功，更要熟悉台上的戏，我俚演员在台上唱戏，一招一式徐全要记牢。老法头里（过去的年代），打鼓佬还要叫场，还要帮演员提词、说戏个。”这段话深深打动了我，因为自从我学司鼓后，还从未有哪位老师教导我敲板鼓要做到这样。继青老师的教诲从此在我的脑海里扎下了根。在以后的敲戏中，我常常回忆起与继青老师的这次对话，一个鼓师，他的工作不只是敲板鼓，更要记住戏。

2002年，省昆剧院让我回去参加业务考核，由我司鼓《扈家庄》的起霸。排练途中，演员由于长时间

没练，忘了舞台地位和动作，我帮她回忆起来。同仁们甚是惊讶：时隔多年，竟然还记得戏。我心说，这是继青老师教我的呀！继青老师与我说的话虽然不多，却深深影响了我的一生，更奠定了我在之后的艺术生涯里能教戏、做导演的基础。

1986年10月，浙江昆剧团举办南北昆剧精英邀请演出，当时省昆剧院的林继凡和黄小午受邀合作演出《势僧》，由我司鼓。继青老师自然也应邀在列，参演《牡丹亭·寻梦》。演出之前，我在侧幕边看到她，脱口喊了声：“张老师！”继青老师冲我挥挥手，旁边一位老师连忙制止我：“不要打搅张老师，她在背戏呢。”我一看表，心下震动，离演出开场尚有一个多小时，她就已经在准备了吗？再说她刚出访法国演出全本《牡丹亭》回来，在法一个多月连演30多场，一折《寻梦》对她来说岂不是驾轻就熟、信手拈来的事？这一刻，我终于明白，这就是她一贯的处事做派，哪怕最熟悉的戏码，只要演出，上台前就要认真背戏，将其当作平生第一场演出来奉献给观众，难怪她在舞台上能够取得那么大的成功。我不由肃然起敬，这才是一个艺术家的风范啊！

1987年，锡剧表演艺术家梅兰珍的“锡剧梅派演唱会”特地邀请继青老师捧场，请她演唱锡剧《鉴湖女侠》里秋瑾的一段唱。虽说继青老师年轻时唱过苏剧，与锡剧同属江南地区的滩簧剧种，但发声方式却不尽相同。锡剧女声发声是本嗓，苏剧和昆曲女生发声却是假嗓。为了唱好这段戏，继青老师不断练习，演出前还在后台拖着家父（锡剧名家季梅芳）听她唱得如何。家父称赞她“唱得太好啦！”她谦逊地说：“勿来事（不行）！勿来事！还要好好练！”就这样，一场短短几分钟的捧场演出被继青老师视作一场重头戏来准备，参加演唱会的同行们肃然起敬，被她这种“上台无小戏”的艺术态度所折服。

1988年，我从省昆剧院调回无锡锡剧院工作，之后便与继青老师相会甚少，只是偶尔看她的演出，也曾看过她应白先勇先生邀请，在苏州辅导排演的青春版《牡丹亭》，演出结束后也只是匆匆一晤。

2022年1月6日，在家中惊悉继青老师离世，万分心痛，一代昆曲艺术领军人从此陨落，实乃昆曲事业的巨大损失。几日茶饭不思，特撰文追忆继青老师，聊表哀思。

·食话·

风凜腊肉香

□王太生

梁实秋《雅舍谈吃》中回忆，真正上好腊肉他只吃过一次。那是抗战初期，先生去湖南拜访一位朋友，那个朋友家道殷实，在湘潭城内有一所很阔气的大宅，宅子里有一个宽敞的厨房，房梁上一挂着一好多鸡鸭鱼肉，底下堆满了树枝干叶之类，正在冉冉冒烟。晚上朋友招待他，到厨房取下一块腊肉，“刷洗干净之后，整块地蒸。蒸过再切薄片。再炒一次最好，加青蒜炒……”主菜是炒腊肉，再来一瓶温州烧酒，宾主尽欢，此后在别处的餐馆里吃炒腊肉，都不能和这一次的相比。

腊味不只是一道美味，更承载着千百年的传统以及感情。它是风吹出来的。这样的味道，腊月里才有，凛冽的风，吹透肉食的纹路肌理，把腊月的味道，浸进去了。

腊味是一种意境。家家户户，老墙上挂的、屋檐下吊的……叮叮当当，颇显阵势。一根长竹竿上，晾挂一串鸡鸭鱼肉，也不怕显财富富。

腊味是小事物烟火苍生的一种萃取、表达和升华。把日子过成一段段，有滋有味，有色有形的腊味情调，像小说、戏曲、书法、绘画一样，渗透到朴质无华的居家生活。

寻常百姓过年，在集市上剁一块肉，拎着，踱回去，用细细的盐，小心地码过，挂在屋檐口，那块肉就成了腊肉，如果是块鸡腿，就叫腊腿。

儿时，外婆买新鲜的带皮五花肉，分割成块，用盐和花椒、八角、茴香等香料腌渍在一只陶缸里，再将五花肉风干，渐入佳境。

或是腌一只鸡，把它悬挂在风口里慢慢地吹，吹干的鸡，又叫风鸡，搁到锅里蒸，腊香四溢。

乡村里的腊味，用树枝、柴草慢慢熏烤。挂于灶头顶上，或吊于烧柴火的烤火炉上空，利用烟火慢慢熏干。熏好的腊肉，表里一致，煮熟切成片，透明发亮，色泽鲜艳。

我见到一农妇扛着竹竿挂着十几只腊鹅，在赶日头晾晒。一抬头，见到树上悬着几只琵琶腿，以一棵冬天的树为隐约背景，就在

陌生路人的头顶，想那腊味在高处，寒风透彻，待些时日，便滋味入骨了。

渐渐风干，是一种程序和态度。腊味当然不是新鲜的肉食，而是把一块猪肉，或者一条青鱼、一只草鸡腌了，保存下风的味道，像烟一样慢慢浸入肌理，扩散、融合，就地道了。

腊味不分大小，一个猪头可以制成一块腊香猪头；一只鸡腿，也能拒绝它成为一块腊味美食。某年，在浙西南畲族山村，到一户人家做客，看到木结构的房子里挂满腊味，大大小小，山风点染，烟熏火烤。

腊味情调，是文人的情调。沈从文在沅江上给张兆和写信，“我在常德买了一斤猪肝、半斤腊肉，在船上吃饭很合适……”看来腊味是适宜在旅行时吃的，便于携带和烹饪。

它肯定是道文人菜。人与文，全在意一个“味”字，腊香浓重、咸甜适口、柔韧不腻。有的是“腊味合蒸”，取腊肉、腊鸡、腊鱼，入鸡汤和调料，下锅清蒸；有的是腊肉腊肠，色泽鲜艳，味道醇香，肥而不腻；有的是腊味煲仔饭，简单便捷，分量不大，米粒中带着肉香。

有些腊味不在意吃，而在意收藏和保存。徽州古村西递的老宅里，我无意中瞥见一户人家，房梁上挂着色泽油亮的老腊肉，在朦胧的光线中，半明半暗，老宅里也就飘忽着一种宁静旷远的旧年味道。

腊味营造的空间，虚实相生，情境全在一根绳子上。老式庭院里，与朴素的棉布衣裳一道晾晒，在风中招摇，色泽金黄，愈发澄明。此时，鹅黄的腊梅开了，天井里，悬挂一行美味，撩拨着小日子，垂涎欲滴，岁月静谧。

腊味是俗的。恰当时，还点缀和铺陈一种意蕴和节奏。有一次，在一家小餐馆里，我在厨房和一个人说话，那个厨房后院的天井里有一根绳子上挂着猪耳、香肠、凤鹅、猪舌，远远地看去，就像悬挂在灰黑的屋檐空间下的一溜色泽金黄的味觉道具，忽然觉得，那串腊味大概不是预备吃的，而是用来渲染一个餐馆的氛围。

·琐忆·

过年

□木 杉

时间过得飞快，一转眼又要过年了。

“过年”，是我们中华民族最隆重的传统佳节。无论城市还是乡村，一年一度的“过年”，总是给人以期待、遐想和欣喜。

小时候，每逢过年，总能听到外婆念叨：“过年、过年，你俚老小是盼过年，我俚大人是怕过年。”但直到自己长大成人，才开始理解外婆这句话的含义。我们这一代人的童年时期，物资匮乏，家庭收入普遍很低，日常生活用品和副食品都是按计划供应凭票购买。城里的小孩一般一个礼拜能吃上一次肉，而生活在农村的小孩要一两个月才能吃上一次肉。甚至有些人家过年时的一碗糟扣肉，从年初一开始，女主人隔三岔五拿出来蒸一蒸，直到正月半，没有客人来了才把它吃掉。这样的事，是现在的年轻人无法想象和理解的。我们家有姐弟三人，加上舅舅、阿姨家的兄弟姐妹六人，小时候逢年过节八九个兄弟姐妹总能相聚一起，沉浸在玩耍、打闹、聊天的欢乐中。在一年年“过年”的期盼中，我们度过了童年和少年，留下了无数美好的“过年”记忆。

记得有一年，我们在当年的无锡县长安老家的村里过年。大年夜当天一大早，大人小孩就忙开了，拣菜、洗菜各司其职，小兄弟几个光是拔猪爪上的毛就用了一上午的时间。傍晚时分，大家围坐一起，欢欢喜喜地吃年夜饭。餐桌上红烧肉、红烧鱼、酿面筋、百叶包样样有。我们一帮小孩尤其喜欢吃母亲烧的红烧猪爪，为了让我们小孩吃个够，母亲是用铝制的小脸盆盛放猪爪的，香喷喷的猪爪一端上饭桌，七八双筷子同时伸出，一转眼满满一脸盆红烧猪爪就被一扫而光。现在想起来，满满的幸福感还是那么记忆犹新，令人难忘。吃好年夜饭，我们睡在父亲早早晒过的用新稻草铺成的地铺上，听着房梁上老鼠的嬉闹声进入梦乡。待醒来已是大年初一，我们跨进了新的一年。

随着改革开放的到来，灵活的市场经济给人们的生活带来了翻天覆地的变化。大型超市中琳琅满目的各类商品可以满足人们生活的需求，一周乃至一个月才能吃上一次肉的日子一去不复返。现在每户人家的餐桌上，鱼肉荤腥基本天天有，简直就是天天在过年。逢年过节，喜欢吃家常菜就自己动手，去一趟朝阳农贸市场，想吃什么买什么，再花几个小时，烧一桌好菜，朋友亲戚聚在一起，吃的是家的味道、家的亲切和家的温暖。要是人多，招呼一声，去酒店聚餐也是平常事，吃的是优雅的环境、周到的服务和热闹的氛围。

如今，我们姐弟三人都有了独立的家庭，每年过年也总会相聚在一起，叙叙旧聊聊天，喝喝小酒吃吃饭，聚的是一种传承，喝的是一份亲情，吃的是一种情愫。过年，这一民族特色的传统节日将陪伴我们走过一年又一年。

投稿邮箱:wuxiyuedu@163.com



雨岔大峡谷

冯建平 摄

 无锡中青年文艺名家

庄小石:书画双璧 高古潇洒

与书法结缘

庄小石是无锡市少年宫的书画老师，能书善画、气质如兰，近年来收获了不少高层次的专业书法奖项。她从小习画，十余年前开始接触书法创作。出乎意料的是，经过一次省教师培训班沉浸式学习后，她对书法的热爱一发不可收。

初学书法时，在唐兴春老师的影响下，庄小石倾心于文徵明的小楷，曾将其小楷精品《离骚经》临写数遍，用功最深。后来，王建源老师在用笔、结构、节奏章法等方面对她加以进一步的指点引导，她开始学习晋人小楷，宗法钟王，日夜临写《黄庭经》，一年为期，不曾间断。她时常将晋人手札及《世说新语》置于案头，朝夕观摩，追慕魏晋风度。期间，她绘画不敢偏废，又精进文人山水。出于地缘关系，她在乡贤倪雲林山水、小楷处用心较多，又得道友三行指点，对倪瓒霞底的太湖，认识得越发真切。

近些年，乘借网络便捷之利，她结识了多位书法同道，以字会友，建群结社，畅谈心得，砥砺前行。借助无锡市协这个平台，庄小石参与了各级各类的培训和交流。在一次交流活动中，王厚祥老师指点她“取法乎上要贴合性情”，她顿觉豁然开朗。

庄小石说，作为起步较晚的人，自己在学习书法的过程中，得到很



多师友同道的指教点拨，让她坚定了坚持下去的信念。

以古法写己貌

王建源评价庄小石的作品，认为其“得右军妍美流丽、和雅清劲之风韵；取雲林高士笔意萧远、婉丽苍古之逸气，从而形成了庄小石以古法写己貌，集他形写我神，这融会贯通、厚积薄发的书学途径。”书画本同源，中国绘画与书法同质而异体，在庄小石的作品中辉映成彰。庄小石的书法作品注重韵律之美，柔中有刚，将意念、气势收敛于内。其书法的用笔，带着中国绘画的造型语言；其绘画，揉入了书法用笔，隽逸的线条、墨韵中，处处透着书法艺术的抽象之美。庄小石的书画之间，形神相济，互为一体，共同营造了一种温柔敦厚、高古潇洒的意境，传统中

庄小石书法之所以有引人处，是书中有情，书中有古法，书中通自然，其小楷脱胎于晋唐，滋养于画理，玄解于胸次，这是经过长期熏习达到的自然蜕变的结果，她正在此道中登攀。 ——王建源

又带着点现代女性的温婉气质。

做个“手艺人”

天地间至美之事莫过于物尽其用。书画创作于庄小石而言，既是工作也是爱好。她觉得自己最大的幸福，莫过于从事着自己所喜欢的工作，在书画育人中实现自我成长。庄小石说，中国传统书画的学识浩如烟海，值得一辈子的功夫。引领学生观察、感受、认识书画艺术之美，是一项很有成就感的事业。这既是一个教师的工作职责，也是一个艺术工作者内心情怀的抒发。在书画教学工作中，她既尊重学生们的自由创作天性，更严格训练他们基本功力。“起步稳健才能跑得快”，她常在课堂上强调，书画成绩的提升没有捷径可走。年底是收获教学成果的时节，每每收到家