养蜂人王满堂



那年,王满堂刚从民办初中毕业,还不到 16岁,不能挑粪犁田,挣不来壮劳力的10分 工。于是,王大爷要儿子把一瓶蜂糖给队长送 去,求他让王满堂当生产队会计。

那年月,糖是奢侈品,每个社员过年时供 应二两,平时只有月母子才有半斤红糖供应。 王家养了两桶蜂,日子就比大家过得甜。没多 久,王满堂顺利当上会计,成为了生产队干部。

可天有不测风云。半年后,王大爷死了。 为了增加蜂子,王大爷去招野蜂,结果被 蜇了,抢救无效,死的时候40岁不到。

王满堂接了父亲的班,好在从小看父亲养 蜂,不学也会。

石柱属渝东丘陵,中山、低山为主,兼有山 原、丘陵,属亚热带季风湿润气候,雨水充沛, 花多源广,适合养蜂。可为啥只有王满堂家养

养蜂是门技术活,不是谁想养就能养的。 蜂子怕冷,如果照顾不到位,蜂子越不了冬,会 被活活冻死。

如果不驱赶牛角蜂、马屎蜂等野蜂,家蜂 会被活活吃掉。除野蜂外,家蜂还有些天敌, 蜡螟、蜂螨、蜻蜓、蜘蛛、蚂蚁、青蛙等等。

冬天没花采时,就得买糖来给蜂吃。那年 月农民哪有钱买糖?何况有钱也买不到糖,没 有供应的糖票呢。

土地下户后,王满堂不当会计,专门养蜂, 从低山到高山,流动放养。石柱是山区县,七 曜山、方斗山两大山脉平行排列斜贯全境,从 山脚到山顶,一年四季都有花源。1980年代, 他家就有40多桶蜂。

养蜂还给王满堂带来了美好的姻缘。

一个春夏之交,杨槐花正浓的时候,他把蜂 桶运到方斗山的黎家坪,在那儿搭棚照看蜂桶。 没有养过蜂的不知道养蜂的苦,在野外搭

棚,自己生火作饭,风里雨里,忍饥受寒。 有一天,有位姑娘闯进他的棚里,说:王 哥,王哥,你来帮帮忙!

原来,姑娘的妈摔倒在地。那位大妈很 胖,不下150斤,姑娘一个人在家,弄不动。姑 娘说,她妈有严重的风湿病,没得钱医,腿都变

扎个担架,小心地把大妈抱上去,他和姑 娘抬着下山,到20里外的公社卫生院抢救。

风湿病农村常见,只是分严重和不严重。 在医院住了几天,大妈就闹着出院。家里 就姑娘和读初中的弟弟,父亲是木匠,常年在 外打工。

王满堂热心,帮着姑娘把大妈抬回家,然 后对她们说:没事,我有办法医大妈的病。

姑娘不信:你又不是医生,治啥子病? 王满堂低头嘿嘿一笑:蜂列子泡白酒,治 风湿病,只是时间长点,比西药效果好。

多长? 至少3个月才能见效。

蜂列子就是蜂巢,取了蜂糖后就没用了。 大妈吃了蜂列子泡的白酒,3个月后,病好了一 大半。

王满堂和姑娘常来往,两人情愫暗生。

因为蜂子采的药花多,王满堂的蜂糖就特 别好吃,供不应求。那时土法取蜜,晚上夜深人 静,才割蜂列子,手工挤蜂糖,儿蜂子的糖不要, 水分重,糖容易变酸。过滤蜂糖后,现场出售, 等的人早候着了。这糖别说吃,闻着都是享受。

王满堂是当地最早的养殖专业户,出席过 全县第一次万元户大会,那是1984年,奖金50

块钱,还有一张大大的奖状。包产到户,一下 激起了农民的生产积极性,养蜂、养鸡、养鸭、 养鱼、养猪、养羊、养牛。王满堂精明肯干,发 家致富就比别人早。他儿子长大后,也跟着他 养蜂,还试养过一段时间的意大利洋蜂。不过, 效益不如中蜂好,主要是洋蜂个大,越冬难。

王家的柠檬花糖,有股子特有的清香,闻 着就让口舌生津。再有就是槐花糖、药花糖、 菜子花糖和柑子花糖。

王家的蜂糖年产上千斤,已形成了品牌。 养蜂的收入,让王家早早进入富裕行列,在县 城买了房,孙子送市里读书。

他女儿在城里开了家小店,专卖王家蜂 糖。因为现在卖蜂糖的很多,糖也很复杂,连 养蜂人都轻易鉴定不出来。但王家蜂糖,细 腻,人口即化,没有籽籽,是大家公认的好糖。

王满堂的蜂糖主要供女儿卖,其余长期供 给一家商店,但量不多,无法满足店主要求。 有一次,店主从另外的地方进了些蜂糖,让他 帮着鉴定,然后打王家蜂糖的牌子。

王满堂鉴定后,二话不说,把店家陈放的王 家蜂糖全部搬走,把钱甩给店主,从此断交。王 满堂的话就是:我不能砸了儿孙的饭碗。

这个举动,给王满堂带了严重后果。他家 的养蜂场是租赁的,在公路边,交通便利。订 的5年合同,因为紧邻大片油菜地和柠檬园,每 年酿的蜜好,量固定。

那个店老板恨王满堂,就去挑唆租给王满堂 土地的人,说王满堂给的地租低,才300块钱一 亩,现在哪有这个价?低于500块就不租给他。

土地的主人一直在外打工, 荒着的地能捡 点钱本来也知足了。听了那个店主这么一说, 头一发热,春节回家要王满堂加钱。

王满堂说,我们两家有合同哦,何况你不 出租,我也租得到地。

土地的主人气大,说你不搬蜂桶,我帮你 搬。哪晓得他喝了酒,一身酒气招蜂子,结果才 搬一桶,就被蜂子蜇在地上打滚。王满堂怕出 事,赶紧把他拖走,叫儿子开农用车送进医院。

这之后,土地的主人说,一定按合同办,别 说5年,10年都成。

王家常被本乡作为典型表彰。国家规定, 养蜂70桶以上还有扶持,这更坚定了他家养 蜂的信心。他常感叹:真是遇上了好时代!

如今,王满堂已过了花甲之年,因为养蜂, 常运动,看起像50多岁的人。村里老一点的 叫他王会计,年轻人叫他王叔叔、王伯伯、王爷 爷。他家注册的"王满堂蜂糖",在石柱,已是 驰名商标。

王满堂的脸,每天笑得比蜜还甜。

文艺评论

从"重庆演"到"重庆拍"

经典话剧《雾重庆》重演随想

在中国话剧殿堂——抗建堂建成80周年 之际,作为经典抗战话剧排演工程的首部剧目, 《雾重庆》格外令人瞩目。

该剧讲述了1938年从北方内迁到抗战大后 方的青年夫妇沙大千和林卷好,开设小饭馆创业 成功后的命运波折,并通过对他们的3位老同学, 即无名作家老艾、"寄生虫"徐曼、"骗子神算"耿 涛,以及剧中反派角色袁慕容的生动刻画,着意 于战争阴霾岁月中的人性迷失与小人物的命运 挣扎,从一个侧面抨击了当时社会的黑暗,

这部重庆本土题材、优中选优的代表剧目, 于今已是第五度排演。原版话剧诞生于1940 年,取材于当时各战区战场,角度巧妙地直面战 时大后方的社会现实,通过戏剧艺术直指人心, 产生出强烈的艺术感染力与影响力

新版《雾重庆》令人印象深刻的有两个方 面:一是全剧对音乐少而精的处理,轻柔、细腻 而克制,如把川江号子元素融入剧中场景转换 时的背景音乐,编曲配色优美,只是失去了号子

二是实景化的场景,利用旋转舞台浓缩于 一体的视觉强化创意,对山城的地理立体风貌 进行层次感丰富的舞台空间营造,从而在单调 的场景中实现场面调度的空间张力,给予演员 更多发挥的余地,也让充满戏剧化的人物矛盾 关系得以强化。

向来专家看学派,观众看明星。新版《雾重 庆》的看点,还在于这群主力担当的重庆本土青 年演员,都是现今重庆市话剧院优秀演员的代 表,他们在剧中的表演着实令人眼前一亮。女主

角林卷好由中国话剧金狮奖获得者、重庆市三八 红旗手王弋担当,剧中她情随景动,演技细腻而 内敛,层次清晰,把握到位;男主角由"中戏学院 派"刘军扮演,他充满阳刚之气的身形与扎实的 话剧功底,演活了那个价值观不明、唯利是图的 沙大千;女配角薛玲也大胆地演足了一个"交际 花"的艳丽与悲悯等。这群本土青年演员为新版 《雾重庆》带来了重庆新生代演员身上应有的艺术 创作活力与激情,诸多精彩表演的瞬间令人动容。

舞台艺术历来都是好剧与好演员的相互成 就。好戏能带火演员,而好演员能为一部剧更 好地代言。期待新版《雾重庆》在以后的演出 中,能让更多的年轻观众喜欢,更利于彰显经典 剧作在融媒时代的传播与流行,也让文旅市场 的文化消费菜品更有看点。

在文旅融合的时代背景下,《雾重庆》代表的 不只是一个戏剧艺术纪念作品,而是一个意义壮 阔的话剧排演工程的"头牌",这不仅因为其在抗 建堂、在中国话剧史上的历史地位,同时也肩负 了相应的文化责任与时代使命,既要追求艺术价 值的重现与再生,又要将文艺作品引向市场消费, 丰富重庆文化旅游的精气神,同时尽可能地普惠 社会大众,收获文化艺术带来的生活幸福感。

在此,笔者突发奇想:本次抗战排演工程何 不放开思路,不局限于戏剧形式本身,可否考虑 让戏剧与影视业牵手联动,改编成电影和电视网 剧等诸多艺术形式,让更多的观众看到,让《雾重 庆》这样久经锤炼的本土题材、本土好戏,既做到 "重庆演",又做到"重庆拍"。重庆的江湖菜里一 鸡都可以多吃,本土题材为何不可以"一剧多 吃"?多一种媒介形式的呈现,也就多了一种业 态、多一种可能,让重庆的文旅融合多一出好戏。

家住快递驿站

□史良高

雨后山城分外爽

中国

寓居重庆,家乡亲朋问我栖身何处,我笑 答:家住快递驿站。

这并非妄言——我住石桥铺。

多年前踏上这方热土,觉得这地名有点 意思。问及世居于此的一位诗人朋友,他的 回答恍若一幅洇润明艳的山水:山青水绿,百 鸟啁啾。黄葛树下一条小河静静地流淌,一 座苔痕斑驳藤蔓缱绻的石拱桥横卧其上。桥 头,有一家小小的铺子,茅檐上挑着的幌子上 隐约可见"酒""茶"二字。当然,铺子里还摆 着黄澄澄的上好烟丝,有米花糖、桃片、麻花、 怪味胡豆。赶脚的汉子累了,就坐到这草房 街的铺子里捧着长长的竹筒水烟,喝口山茶, 咪口小酒,聊桑麻竹笋,摆谷子红苕,还有十 七道城门里的陈年轶事。

最近,我去了一趟附近的两个古镇,对我 寓居的这座城市有了更进一步的认知。这两 个古镇一个叫白市驿,一个叫铜罐驿。尽管 这两个地方留下的属于历史的痕迹不多,但 是,一个地名从远古的时光隧道走来,能够留 下一个"驿"字,就非常了不起。

驿是什么? 古代是官家快递、是邮局。 只不过,那快递的包包里是皇帝老儿的御旨、 军机密件或衙门的公文。那"步递、马递、急 脚递",是不是相当于后来邮局的平信、航空 信与加急电报呢? 想着当年驿道上那骏马飞

奔,风驰电掣、仰天长啸、绝尘而去的样子,一 时惊散了山林中多少锦雉野兔。当然,驿站 也是"服务区",每个驿站都建有驿舍、驿馆,往 来京城的官家或公务员可以在这里休憩、住 宿、打尖、换马。官府物资在这转运,贩夫走卒 在这歇脚,山民药商在这赶场。我想,成语络 绎不绝最早应是"骆驿"不绝吧? 熙来往攘于 石桥铺的自然不单是骡马毛驴,还有官员、驿 夫、挑夫、滑竿、轿辇和贸易的小商小贩、赶集 的老叟幼童。 据知,石桥铺的名字至少要追溯到宋代。

从宋代起,驿与铺的称谓就难以区分了, 都是供传递公文的人中途休息、换马之地。 那时,每相隔十里就设一"铺",至今,许多地 方还留有"十里铺"地名。"大事遣使驰驿,小 事文书由铺吏传递",驿吏与铺兵,只是发薪 水的老板不同罢了。各州县的驿铺,规模日 益繁盛,有的还设立了驿丞,号称一方诸侯。 驿卒、马匹、马夫、草料、馆舍,水驿的船舶、水 手、纤夫等都是一笔不菲的开支。明崇祯即 位后,灾荒四起,国库亏虚,财政困厄,于是开 始削减驿站,裁撤冗员。偏偏,那个在米脂银 川驿的李自成也在"下岗"之列。

石桥铺,绝不是石拱桥头一家小小的茅 舍店铺。

石桥铺的确有桥,就在驿道之上。遥想当 年,诗人李白"正当今夕断肠处,骊歌愁绝不忍 听"的灞桥送别一幕,一样演绎在渝州石桥

铺。多少文人剑客、恩爱夫妻,执手相看,缠绵 悱恻,泪洒桥头,难分难舍。一曲曲肝肠寸断 的故事,就是这样走进了川剧和民间小曲。

有着石桥的石桥铺,早已被时间的长河 摧枯拉朽。石桥铺草房街如今摇身一变,成 了焕然一新的"老街印象"。这里有酒铺、茶 铺、药铺、饼铺、粥铺、包子铺、杂货铺、电器维 修铺,就是没有一丁点驿铺的影子。谈及当 年的老街,90多岁的老街坊还能说个子丑寅 卯:古时老街的东场口连着佛图关官道,西场 口直通成都驿道。一条石板路,连接着东西 两个场口。青石板路的两旁,是鳞次栉比的 商铺。出了西场口,经"一脚踏三县"的走马 岗,就是白市驿,再翻越艰险的老关口才能抵 达璧山来凤驿。过去从朝天驿水路驿舫上接 过京都公文,就从驿道打马送往成都,出佛图 关后的第一个驿站便是石桥铺。

在一个个苍茫暮色里,我散步于石桥铺这 片驿站旧址。眼前除了静谧的街道与街后的车 水马龙,不见一匹马,也没有与驿字相关的驿 道、驿亭、驿楼,与之毗邻的是百脑汇、赛博、佰 腾、泰兴。这里是本市最大的电脑城。坐在商 圈写字楼的白领们可能不会想到,千余年前, 这里也曾是城外一个小小的CBD。老街不见 邮局,倒有两家快递公司。在一家菜鸟驿站, 我问快递小姐姐,寄份快递到西安要多久。她 说,大概三两天吧。我说,那个"生于蜀,好食荔 枝"的杨玉环如果再世,岂不兴奋得掉了下巴!

去苗家喝栽秧酒

□罗昭伦

农历三四月间,是栽秧的季节。在万盛的 苗家山寨里,栽秧的苗族人家大都要置办栽秧 酒,款待前来帮忙的客人。据当地苗族老人说, 这种习俗已沿袭了上百年。

俗话说:"栽秧的酒,打谷的饭。"苗家人对 栽秧酒十分讲究,而且,一天要吃五餐。

栽秧日前一天,男主人负责买回新鲜猪肉, 磨好豆腐;女主人则在厨房里忙得打转,蒸糯米 做糍粑。待一切准备好,就把腊肉、鸡蛋、花生、 咂酒等端到院子里,面朝大山焚香、烧纸,祈求 风调雨顺,保佑全年五谷丰登。

栽秧这天,凡已出嫁的苗家女儿,几乎都要 回娘家帮厨,外出的男子则赶回来给自家或邻 居们栽秧。天刚蒙蒙亮,这些精壮劳力挑着竹 筐就奔向秧田。人们走到绿油油的秧苗前,先 小心地试探水的深浅、土壤的松软度,接着试 拔,不能损伤了秧苗的根。把握好力道后,就开 始快速地拔苗。拔出的苗满一大把时便在水田 里将泥浆洗去,用栽秧草将成把的秧苗小心捆 扎好,再抛到身后。大家一个个都暗地里较劲, 看谁拔得快、拔得好、捆得好。听他们说,如果 能将一把秧苗齐齐整整地捆好,不伤秧苗的茎, 捆好的成把的秧苗往田里随处一扔绝不会散,

这才是高手。 秧苗扯到一挑后,就到了吃早饭的时间。 拔好的一部分秧整整齐齐地码在箩筐里,挑到 离水田最近的地方,然后回主人家吃早饭。"早 餐不喝酒,栽秧冷得抖",酒是必须喝的。当然,

不能喝过量,以免影响插秧。 吃罢早饭,大家吆喝着便开始栽秧了。栽 秧前,先由栽秧高手到田里"搭秧头"开秧门,其

余人则跟着他各尽其能,你追我赶。待每人一 挑栽完后,大家伙的肚子开始咕咕作响,便上田 坎来"打幺台"——汉族的说法叫歇气。"歇气" 并非只是坐下来休息,还要吃点东西。主人家 大多都要煮东西给帮忙的人吃,穷点的人家煮 汤圆,较富裕的煮鸡蛋或鸭蛋,然后送到田坎 边。大家一边吃喝一边说笑,议论谁栽得快栽 得好。吃完后稍作休息又继续扯秧子去栽,待 第二挑栽完后才去吃午饭。

午饭一般都是满满几大桌,划拳斗酒的、 比赛吃饭的,那个热闹劲儿能把堂屋的屋顶掀 翻。热情的女主人会站在某个庄稼汉的后面, 冷不丁地扣上一碗饭到他碗里,惹得对方一阵 惊叫,笑容又在脸上漾开。午饭作为正餐十分 丰盛,可以说是真正的"九盘十二碗"。主人家 常常一个劲地招呼大家多吃点多喝点,以此感 谢大家的帮助。男主人往往当起了"酒司令", 召集一屋子的男人坐一桌子,每个面前一个大 碗。男主人先干为敬,咕咕咕几口就将二两白 酒吞下肚去。豪爽的苗家人,输钱输米不输 人,喝起酒来都十分豪爽,一口口白酒就下了 肚。

酒饱饭足后,大家伙又奔向水田接着干,直 到迎来苗家栽秧酒最富情趣、最丰盛的晚餐。 桌上摆满了富有苗家特色的各式菜肴,腊猪蹄、 腊香肠、腊排骨、蒸肉、扣肉、连肉、蹄髈等等,只 嫌饭桌小了。饮的酒也是苗家人自酿的咂酒。 客人入席后,主人双手捧着盛满咂酒的大土碗, 推杯换盏,你言我语,借着酒劲,吟一段酒令,说 上一段四言八句,像"大田栽秧行对行,中间留 个鲤鱼塘。情哥过路好洗澡,情妹过路好歇凉" 之类,意在劝客人喝酒。劝酒要劝到对方喝醉 方肯罢休,以体现主人的殷勤大方。

【食尚志】

老肉片里的乡愁

□施迎合

这是一道时常缠绕在我舌尖的地方菜 肴,色泽金黄是它的本色,外酥内嫩是它独有 的特质,酸甜柔滑是它纯正的味道,就像牵肠 挂肚的乡思,每每回味,竟牵扯出一段浓浓亲 情,一缕闲情离愁。

记得还是在我读小学的时候,母亲第一 次带我们三兄弟下馆子,地点就在当时江津 老城最为繁华的小什字江津饭店。当一盘散 发着特有香味的菜肴端上桌子的时候,我们 瞬间便被勾引了去——这哪是一盘菜呀,简 直就是一个艺术盆景! 那稠稠的汤汁流溢出 暖暖的金黄,一片片厚薄均匀的肉片紧实重 叠在一起,像一层层起伏的丘陵,上面几片青

青的葱段,像伸展的枝叶。举筷品尝,果真是 鲜香无比。母亲说,这是一道名菜,叫江津肉 片。从此,我就记住了这道以家乡名字称之 的美食。

江津肉片创始于清末。那时,江津县城 通太门河街(现价器街)有一家名为"兴隆"的 小饭馆,主要经营河水豆花和一些家常小炒, 光顾的多为过往客商、力夫和行船赶路者。 店老板利用猪肉的边角小料,烹制成油炸肉 片,再淋上自家配制的酸辣佐料,味道鲜美。 这道菜保持了川菜的传统风味,又经济实惠, 因而大受欢迎,小饭馆的生意也日益兴隆。 于是,城内各大小餐馆纷纷如法炮制,竟相打 出"江津肉片"的招牌,这道菜渐渐享有名气。

江津肉片得以登上大雅之堂,还是在新

中国成立后。1950年代,江津名厨周清云、罗 灿云、杜炳辉等人,在继承传统的基础上谋划 改良。他们首先摒弃原有的边角小料,改为 精选农村土猪夹子肉或里脊肉作为主料,木 耳、笋片、青菜心等为辅料,再辅之以鸡蛋、豆 粉、老姜、香葱、泡椒、大蒜、香醋、料酒、酱油、 白砂糖等调料,经炸、炝、熘等多道工序,制成 风格朴实、有着江津独有地域特色的江津肉 片。改进后的江津肉片,具有肉片厚薄均匀、 张片伸展、色泽金黄、外酥内嫩、呈小鱼香味 的特点,保持了固有的大众化和地方特色,使 之成为雅俗共赏的经典菜肴。1974年10月, 江津肉片入选《四川菜谱》《重庆菜谱》,从而 成为名闻遐迩的川菜大系之一,也成为江津 人下馆子必点的菜肴。