

这厮每扮南戏那！

瓯海之声，首选南戏。

在来瓯海之前，我去参观过南戏博物馆，也听过南戏改编的昆曲。我的戏曲老师唱过根据南戏剧本改编的昆曲《宦门子弟错立身》，并以此获过奖项。他为我讲过南戏的往事。

宋代已经形成了较为完整的杂剧演出，剧目有：《赵贞女蔡二郎》《王魁负桂英》《王焕》《乐昌分镜》《温玉传奇》《张协状元》等。宋室南渡以后，宋杂剧传到南方形成了南戏，北方的直接成为元杂剧的前身，这些都成为后世昆曲的雏形。关汉卿带有喜剧色彩的名作《望江亭中秋切脍》中有支曲子，是反派杨衙内被女主角巧取了金牌、势剑和文书后，合唱一支【马鞍儿】，以表现焦急且滑稽的场景：

想着、想着跌脚儿叫，
(张千唱)想着、想着我难熬，
(衙内唱)酩子里愁肠酩子里焦。
(众合唱)又不敢着旁人知道，则把他这好香烧、好香烧，咒的他热肉儿跳！

唱完之后，杨衙内还就众人的滑稽而抖个包袱，抓了个眼：

这厮每扮南戏那！（众同下）

生活在元大都关汉卿的杂剧中谈及南戏，足以说明他是懂南戏的。南戏流传的是戏文。《永乐大典》曾收录戏文33本，仅存三种戏文，被编印为《永乐大典戏文三种》：《张协状元》《小孙屠》《宦门子弟错立身》。《张协状元》署名九山书会才人编撰，《小孙屠》署名古杭书会编撰，《宦门子弟错立身》署名古杭才人编撰，另有全剧散佚仅存二十三支残曲的《董秀英花月东墙记》，出自九山书会中一位名叫史九敬先的才人之手，后来元代戏曲家白朴再据此情节写了同名全剧。而我关注的点在“书会”与“才人”。

元大都当年有玉京书会，关汉卿为该书会领袖，杨显之、白朴、岳伯川等均为其成员。南宋时的温州地区有永嘉书会、九山书会等，永嘉并非指现在的永嘉县，是指南宋时温州地区的永嘉郡城。九山为环绕郡城的松台、郭公、海坛、华盖、积谷、黄土、巽吉、仁王、灵官等九座山，今温州市有九山街；书会并不是现在的读书会，而是中国自古

以来以经学为本、研习儒家经典的集会。书会里的文人，当时称为才人。

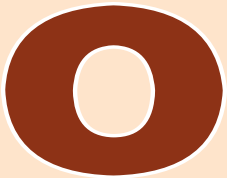
每逢书会之时，先挂起孔夫子的画像拜祭孔子，双手持书籍于脑门前，焚香顶礼以敬书。众人以吟诵的方式，在前辈学者的带领下诵读儒家经典。往往是《孝经》开篇，读《论语》《孟子》《大学》《中庸》，或读《道德经》，也会诵读一些千古名篇。这种吟诵自明代以来，使用平上去入的洪武正韵大明官话，以北京国子监的官韵为准，各地多少会夹些地方的土音。读书之后，才是唱曲娱乐。这种形式至今仍在热衷国学、性好复古的人群中流传，仍要系统学习咬字和人声字的发音。

读书之余，也会坐而论道，谈谈心得。论道不是辩论，是站在古人的学说基础上进一步阐释。上午读古书，下午接着读古书，直至四五点后疲倦了，作为休息方开始唱昆曲、京剧、地方曲艺，晚上月亮出来了，会对着月亮弹着古琴唱琴曲。韩国直至20世纪50年代，尚有“李朝遗老”，头戴笠帽，身着韩服，诵儒家经典，作中国旧体诗词。因此，书会是以读儒家经学为主。《武林旧事》卷六中“诸色伎艺人”条目中有书会一词，但不能说明书会属于勾栏。

永嘉地区书会的才人们，在读书之余，编剧娱乐，拍曲清唱。南戏是剧本，所唱的腔调则是各地的腔调，较为流行的是海盐、余姚、昆山、弋阳四大声腔，其中以昆山腔流传最广，为今日昆曲之前身。

至今，全国只有七个国营的昆曲剧团。昆曲不分流派，各个剧团都传承演唱六百年历史的昆曲，只是风格和擅长的剧目不同。永嘉昆曲传习所与北方昆曲剧院已先后将《张协状元》及《宦门子弟错立身》搬上舞台，并演出至今日，还有自己独特的剧目。

当年永嘉地区书会雅集的位置在今温州老城区内，直至今日尚有夏承焘那一代的老先生们所传的温州话吟诵。温州多山多绿地，如果现在找个地方雅集，九山公园一带是个好去处。傍晚，我来到九山公园，远远看见九山书会的牌匾挂在一座仿古的老戏台上。那戏台非常巨大，建筑精良。我想上去用昆曲或弋阳腔的腔调唱几段南戏的戏文，但愿古人们能听见吧！



月光城 小说

瓯海声色味

侯磊

绿

如果要给瓯海定名为一种颜色，那一定要用朱自清1924年2月8日写于仙岩梅雨潭的篇名来形容：《绿》。仙岩是瓯海上千年历史的景区，朱自清来此写作时，正担任浙江省立第十中学的语文老师，梅雨潭是个有瀑布的水潭，周围一圈山、水、石……都是绿色。整个瓯海都是绿色的，路中间的绿化隔离带都像一片小树林。

瓯海西南部有崎云山、大罗山，境内流淌着温瑞塘河和戍浦江。四处是崇山峻岭，遍布茂林修竹，水倒映着山景，石头布满青苔。空山不见人，但闻水流声，满眼全是绿色。那绿色如新生的竹笋般快速增长，没多久就能长两米高的巨笋，砍下笋尖照样可吃。（北方的饭馆中多是使用罐头笋，坚硬的笋根也要泡软了切进去使用，搞得鲜笋成了稀罕物。）山林中隐藏着造纸作坊，水碓、纸槽、腌塘、水车……与青山秀水渐成风景。

最为令人感慨的，是南方的山，与北方的山真是不同。

北方的山是一丛一丛拔地而起，凶险而突兀。开车沿盘山路上了一座山，翻下这座山，再上一座山。山就是嶙峋的巨石，除此外什么都没有。在瓯海，整片山都是绿的，连绵起伏，永不断绝，如缓慢的波浪。人生活在大山的怀抱中。山中星星点点地藏着市县村镇，走着走着就开始一片生活区，学校、医院、市场什么都有。只要能开车，生活依旧方便。随处哪一家小店小馆，都有各自的滋味。山中人既不上气，也不露富。很多老人都着装体面，男人穿着浅蓝色的长袖衬衫，皮鞋西裤，说话声如洪钟。一位普通的在街头吃枇杷果的村妇，也可能拥有几栋临街的小楼，仍旧如常地拎着兜子买菜，在菜场划价，掂着脚走路回家，下厨时不嫌繁琐地翻炒着粉干。另有人可能承包了百亩山林，植树造林外带开度假村，却整日里一双笑眼，每天想的都是要把茶喝透。而他们更神的一点，是行山路如履平地，远比城里人要结实健康。

山中藏满了古村落，更有不知多少没有挂牌成为某个级别文物保护单位的古寺、老屋、石牌坊……在蒙蒙细雨中更加锐利得透亮。老房子的瓦是黛色，如煤；墙是深黄，如土；水是绿色，如树。这是浙

南大地的三原色，一切是最自然，最接近大地的。一切都那么古朴而又和谐，山中日月长，更梦白云乡，不知身在何方。

生腌

瓯海之味，最独特的，还是生腌。远古时海边的人生食瓜果蛤蚌，这个风俗流传至今日。醉虾醉蟹，泥螺蛏子，鱼生牡蛎生，最为独特的，是血蛤。

血蛤又名泥蚶，在潮汕和温州都有。潮汕血蛤多是掰开去掉一半的壳摆在盘中，酱汁浓郁，只是缺少了掰开壳子的感觉。温州人口味清淡，轻油轻芡，注重本味，极少放辣的东西，只加酱油醋，或是胡椒粉、米醋、糖、盐、蒜、葱之类，简单省事。

第一次见到血蛤时，它不张嘴，我便不知如何下嘴。北京不靠海，自古没有海鲜，北京人也不识海鲜，连细分贝类的词汇都没有——所有的贝壳都叫蛤（gě，普通话正音念gē）蜊。血蛤却念“蛤（há）”，其烹饪是人热水烫几秒后，放入酱汁白酒腌制，再剥开壳连肉带血直接吃，以保持鲜嫩和特有的血汁。

第一次吃血蛤时，得知血蛤是用小钳子从蛤蜊屁股掰开，见到红色的血肉，可以一口囫进去，像法国小说里所写吃牡蛎的样子。我冒失地问：“这血汁，是葡萄酒腌的？”吃掉一个，柔软甜香，此时被身边的朋友告知，你吃蛤蜊时它还活着，只是被醉晕过去了。“那红色就是血，所以叫血蛤。”我吓了一跳，随后得知是开玩笑。蛤蜊是软体动物，没有血液，血红色的是体液，也不用葡萄酒腌制。它不觉得疼，只要新鲜干净，便可大胆地生吃。

由此，我敢吃生腌，品尝出生螃蟹的膏黄是那么柔软细腻，还透着润滑，能把螃蟹壳子里的每一丝肉都剔出来。生虾用手一挤便是嫩肉。蛏子是要它吐尽泥沙后，放到盐水、白酒中浸泡冷藏。这时环顾有生腌的饭馆，能看到不锈钢方盆里，还在酱汁里泡着两只生龙虾。

翻阅不少永嘉方志，我始终在想，温州——瓯海这片位于浙江南部的土地，到底属于不属于江南？或者说，浙南文化属于不属于江南文化？当然，不同时期江南的概念也不一样。从瓯地远古时代的记载来看，浙南是瓯人与吴越文明的产物，那么温州文化是江南文化在浙南的延续，因为地理、血统和环境的复杂，它变得更坚韧，更开阔，更诗意。