

装一台生活 装一出好戏

电视剧《装台》背后真实的“装台人”

■夏斌婷

“半个城中村,一群‘装台人’。”估计《装台》里的顺子和他的伙伴们都没想到,几乎没有出过西安城的他们,已经凭借电视剧《装台》一鸣天下知了。

而在文艺演出越来越丰富的金华,也有这么一群“装台人”,在我们身边用心生活。

装台原本是一个工种,从搭建舞台、布景、调试音响和灯光,以及配合舞台演出等一系列活动,这不是简单的力气活,是具有技术含量的工作。

最初,装台是由农民工为秦腔剧团、各种歌舞演出、婚丧嫁娶等活动服务,因此会遭遇五行八作、各色人等。类似现代社会的活动策划执行人员,需要熟知整个演出的流程,对整个舞台有着一定控场的能力。

早期这种职业的危险性较高,为了演出中灯光或者摄像的需要,有时工作人员需要攀爬到高空。因为要依靠体力,从事这个职业的通常是年轻体壮或力气较大的中年男子,几乎没有女性。

搭台、架灯、布光、装箱等各种工作,装台人都干。在电视剧《装台》中,刁大顺等人就是“装台人”的典型代表。他们身上有一种责任担当,他们卑微中有做人的底线,苦熬中有对生活的期待,他们的身上有诚实守信、吃苦耐劳,宁可亏钱,绝不亏心的精神。

“装”出城市风情百态

今年46岁的武刚已在这一领域奋



工作中的“装台人”。

斗了18年。年轻的时候,武刚对音响很有兴趣,在上海进行专业学习后,他回到金华,作为音响师出现在各色演出活动现场。

他发现,金华的演出市场在舞台装置方面与北上广等一线城市有不小的差距,这让他看到了市场潜力。2004年,他在金华成立了声光技术工作室,开始专业承接各色演艺活动的装台工作。

“当时,商演刚刚冒头,金华的演出公司不多,演艺活动的规模一般不大,大家对音响等装台设置的要求也

不高。”武刚说,那几年,一场活动可能一对音响就能撑全场。

到了2010年,演出市场陆续兴起,互联网发展,看过外地大型演出的人变多了,了解优秀演出效果的渠道也变多了,一些演艺单位的演出规模也在逐渐增大,对舞美、灯光、设备等都有了高要求。“记得那年,为了让舞台效果更好,我特意找来一块LED屏,这在当时的金华是很罕见的舞台设备。”武刚回忆道,因为是娱乐场所固定使用的LED屏,在舞台上无法直接使用,他研究了一个半月,成功将LED屏改

为以一平方米为单位、可自由拼装、最大可达40平方米的屏幕。这也是金华第一块用于室外演出的可移动LED屏,实现了室外演出从单一固定背景到动态背景的转变。“这块屏我们用了三年左右。直到出现了专业的LED屏制作公司,我才将它搁置留作纪念。”武刚说。

2015年以后,金华的文化演出市场日益繁荣,同类工作室多了起来。随着有品质的文化演出需求越来越多,装台设备越来越好,灯光、音响等舞美技术也愈加丰富。因为紧跟潮流,武刚的团队一直走在前列,金华过半的大型演艺活动都能见到他们的身影。“我觉得,现在的装台团队,大家需要思考的是往专精发展。”武刚说,每个演出的装台时间有限,如果音响、灯光、舞台置景等都有各自的专业团队相辅相成,何愁舞台不够炫。

让技术融入艺术

在电视剧《装台》中,除了数不尽的美食,朴实的烟火气生活,温暖人心的真挚感情,还有推进剧情发展的重要元素——秦腔。而在金华,也有不得不提的婺剧和其对应的演出装台人。

今年52岁的范仙伟是浙江婺剧艺术研究院(浙江婺剧团)的一级灯光设计师,已在此岗位上干了25年。他说,灯光除了要给舞台照亮外,还要依据每个剧目精心布置,对舞台效果的作用不小,需要一丝不苟地完成。

范仙伟说,他年轻时学过木工,做

的是舞台装置的工作,到“浙婺”才转做灯光师。“学习碘钨灯、天排灯、电阻激光器和可控硅调光器的使用比做装置更吸引我,我感到舞台灯光具有一种特殊的魅力,像诗也像画。”后来,他摸索着学习灯光设计,并在院团领导的支持下于2003年到上海戏剧学院进修学习,回来后将舞台灯光设计出更多炫彩的效果。“记得最早的时候,老式灯都是没法转动的,变化色彩靠的是手工调配几百个换色器。”范仙伟说,现在的灯十分灵活多变,用程序指挥转换即可。

“戏曲演出的灯光和普通演出又不同,需要根据演员和剧目场景变化,烘托出演艺效果。”范仙伟说,比如灯光一上一下交叉,明暗有别,可以烘托出两位演员对立的戏剧效果,放大戏剧的魅力。这几年,“浙婺”的新剧越来越多,范仙伟都会一一研读剧本、设计灯光,力求“让技术融入艺术”。

今年55岁的蒋国桂是“浙婺”的二级舞美装置,已在布景道具这一行做了20年。“你们近几年看到婺剧演出舞台上的桌椅、舞台背景等,基本都有我参与制作。”蒋国桂说,道具基本都是专戏专用的,他和同事曾合力花费一个半月为一部戏打造数十件大大小小的道具。“现在舞台变大了,剧团的新创剧目也多,舞美道具的需求也增加。”蒋国桂说,大家都很享受制作新道具的过程,如今剧团地下室1000多平方米的空间,除了车库都被道具占满了。

重拾年味记忆 “非遗”别样精彩



女红“非遗”传承人秋野(左)正在进行女红研学活动。

■敏霞

日前,绍兴市非物质文化遗产保护中心组织的“传统文化进社区”系列活动火热开展起来,为大家带去了充满年味的“非遗文化下午茶”。活动现场,台上表演着社区居民喜闻乐见的各类地方戏剧曲艺节目,台下则有绍兴传统手工技艺图文展,向大家展示20多项极具绍兴地方特色的非遗手工技艺,让更多的人了解非遗项目,重拾绍兴的年味记忆。

就是在这样的一场场活动中,非遗项目代表性传承人身上独具的幸福年味,也逐渐扩散开来。

她,每年唱着鹦哥戏
与大家过年

“鹦哥班就是鹦哥戏,鹦哥好比是夫妻;鹦哥戏不是大场戏,没有蟒袍没有衣,句句唱词随滑稽,鹦哥戏是家庭戏,一情一节讲道理……”近日,天气寒冷,在寒风阵阵中,行人们都不乐意停留,位于绍兴市越城区府山街道八字桥社区仝弄的某民居外,却吸引了几名路人驻足,里面传出阵阵亲切的鹦哥戏乐声,让附近的居民过了耳瘾,忽略了刺骨寒风。

推开门,里面满是热情洋溢的唱戏声,讲台上,76岁的绍兴滩簧国家级非遗代表性传承人宋小青正在绘声绘色地领唱,一句台词一个手势,她的眼睛里、嘴角边都是戏。讲台下,20多名学生合着两名伴奏的音律一起跟唱,她们有的是来自附近社区的居民,有的是从钱清、上虞、嵊州等地赶来。

每周三,宋小青都会到这里给这批学生上课,其他时间她还要去老年大学、书圣故里社区、柯桥区文化馆等几处上课点授课,临近年末,各类演出也在增加,宋小青就更忙了。“鹦哥戏是非常传统的绍兴曲艺,而且幽默诙谐,所以很适合上节庆舞台。”她说,作为这个非遗项目的传承人,她有责任去宣传这个项目,所以珍惜每一次上台的机会,让更多的年轻人能够知晓这些传统曲艺。

他们,用技艺
串联起浓浓年味

传统女红诸暨市级非遗代表性传承人秋野是一名服装设计师,她刚刚结束了一次“非遗进校园”的活动,又马不停蹄地赶到了越城区仓桥直街的张桂铭艺术馆展示她的非遗项目。

女红在许多人的心目中就是针线活,但在秋野的穿针引线下,女红融合了布艺、美术、服装设计等元素,成了传统与时尚完美融合的手工艺。在迎接牛年之际,秋野带着自己的“牛气牛姐”“牛年红包”进了校园、进了展馆,开了传统女红研学课程,让孩子们跟着她拿起针线,一起过大年。

在绍兴市龙山科技园内,绍兴花雕制作技艺省级非遗代表性传承人王文俊正在描绘定制的年牛花雕酒坛。“这段时间是我们最忙的时候,年底订单比较多,几乎都是与春节相关的元素。”他指着手中的酒坛说,“十二生肖的元素是每年的常规定制内容,这批牛年的酒坛是客户提供了构思,我们来进行设计的,大小两种规格的酒坛,除了都有大小不等的牛,小的酒坛写上‘牛气冲天’,大的酒坛则是一副牛年对联。”王文俊表示,春节就是喜庆,绍兴人习惯在春节期间做寿、举办婚宴,所以这段时间与祝寿、结婚等相关的花雕定制也不少。

“非遗”,让校园和庙会
先热闹起来

近日,诸暨市天马小学一片热火朝天的景象,这里正在举行一场“过大年庙会”的狂欢,孩子们不仅品尝了传统美食,了解了传统风俗,在现场,诸暨市的几名非遗项目代表性传承人还用自己的技艺,带去了浓浓的年味。一剪一纸剪出牛年吉祥,一刻一烙绘就神奇葫芦,一针一线拼成牛年美布,一经一纬编出竹中艺术……这些项目不仅让孩子们开了眼,认识了传统手工艺,传承人们也结合牛年、新春的元素,把庙会的气氛推向了高潮。

在上虞区,由上虞区非物质文化遗产保护中心组织的“非遗来也”之国学讲堂,并没有被严寒阻碍继续前进的脚步,从小学到高校,从学校到社区,非遗传承人们为大家带去了一次优秀传统文化展示,让大家重拾年味记忆。

编者按

年糕,是中华民族的传统食物,属于农历新年的应时食品。年糕是用黏性大的糯米或米粉蒸成的糕,在春节,我国很多地区都有讲究吃年糕。年糕有红、黄、白三色,象征金银,年糕又称“年年糕”,与“年年高”谐音,寓意着

小孩身高一年比一年提高。所以前人有诗称年糕:“年糕寓意稍云深,白色如银黄色金。年岁盼高时利时,虔诚默祝望财临”。

在生活越来越好的今天,很多地方的老百姓依然保留着冬日操年糕的习俗,年糕已不仅仅是一种节日美食,更是成为了一种寄托,岁岁为人们带来新的希望,寓意万事如意年年高。

一争“糕”下

■许诺

周日下午,母亲打来电话说今年的年糕已经做好了,问我们什么时候回家取?还说,今年新做了玉米年糕,不仅口味更好,颜色也更好看。挂了电话还不忘给我发了图片过来,金黄的玉米年糕在通体白瓷般的普通年糕群里,果然色泽更为诱人。

先生是绍兴人,从小吃惯了绍兴水磨年糕,对我家乡的麻糍并没有兴趣。于是,每当吃年糕的时候,餐桌上,总会出现两种不同烧法不同口味的年糕,切成长条状滑溜溜的水磨年糕和切成片状粘糯糯的家乡口味。每一次,两个人都会不约而同地为对方“推荐”自己喜欢的那种年糕。

“尝尝看,口感细腻顺滑,还有嚼头,我就喜欢吃我们绍兴的年糕……来来,尝一块……”

“你试试看,我们金华的年糕才好吃,软、糯,嚼起来唇齿留香,你尝过以后,肯定会爱上这种口味……”

结果是,两个人都各自吃起了自己喜欢的那种口味。结婚十多年,很多饮食习

惯都已经同化,但唯独在年糕的问题上,没有妥协,甚至偶尔还要一争“糕”下。

特别是在儿子面前,我们都不遗余力地为各自的年糕吆喝。”绍兴年糕多好嚼,嚼着不费劲,又好消化,这块块,儿子,尝尝看,外酥里嫩……”“外婆家的年糕才好吃呢,你喜欢吃甜的,这就是你喜欢的麻糍的口感,儿子,快尝尝……”

想来也是奇怪,向来吃饭成问题的儿子,在吃年糕方面,特别乖顺,不管是爸爸喜欢的绍兴水磨年糕,还是妈妈喜欢的金华外婆家风味年糕,他都来者不拒,每次都要吃到捧着肚子叫唤,“太好吃了,我真的太幸福了,可惜真的吃不下了”为止。

早几年,我们夫妇俩还试图让儿子帮我们做裁判分出“糕”下,渐渐地,看到他狼吞虎咽,就已很是满足,何必再去争辩。

一方水土养一方人,儿时养成的饮食习惯,无论你身在何处,无论你走多远,无论世上多少变迁,人间多少风雨,忘不掉的总是故乡的味道,那是“乡愁”的味道呀。

就让我们各自守住这段“乡愁”,守住这份幸福生活吧!



胡江丰 摄

金塘岛上操年糕

■应红枫

现在的街市上天天都能买到年糕了,但大都是机器轧制,总感觉味道不及舟山海岛老家手工操制的年糕来得香糯美妙,更没有外婆颤巍巍着小腿从土灶里给我煨出来的年糕来得香脆可口。于是找个假日,又特意赶去老家,体验了一把做手工年糕的乐趣。

同样的手工年糕,在我老家舟山群岛金塘岛上的制作工艺和别的地方有所不同。别的地方做手工年糕,是用模版压制成条状的,唯独金塘岛上的手工年糕,是把米粉蒸熟捣揉后,再用擀面杖擀成两厘米左右厚度,摊成一张硕大煎饼状,然后一块块斜切成长方形或平行四边形的薄片年糕。

每逢冬至过后,各家各户按不同口味和喜好配制不同比例的晚米和糯米后,浸泡一晚后捞起,稍微晾干,送到村口傍河的年糕加工点上磨。

各家的伯伯叔叔婶婶嫂嫂们汇集在这里相互帮忙,喧闹的声音,热气腾腾的蒸笼,渲染着一份对新年的期待。因为做年糕用的是水磨,磨出的米粉是湿粉,必须灌装在一个专用的布袋里,由力气大的汉子们扛到压棉机里榨干,这第一道工序才算完。

从压棉出的布袋里抖出大块大块的米粉,细细地捣碎,便开始敷在大蒸桶里蒸熟。蒸米粉,可是一项比较复杂的工艺技术活,并不是整桶的米粉一次性扣在蒸桶

里,要在蒸煮的过程中一层一层地敷上去,这样才能保证米粉里外熟透,香糯可口。约莫有一刻钟左右,米粉被蒸得满屋生香,负责蒸米粉的大伯把双手在清水里浸泡一下,透过热气腾腾的蒸桶,拿手往蒸桶的米粉上拍了拍,判断一下米粉是否已经熟透,然后吆喝一声:行了,上揭白!被蒸米粉的香味诱惑得馋涎欲滴的三五个孩子,听到蒸米粉熟了,不顾滚烫的热气,伸出手去,撮了一小块就往嘴里送。

把蒸熟的米粉倒在揭白里揉成柔软的面团可是一项力气活。力气大的大叔抡锤,再挑一个能够灵活配合的不断翻动揭白里的蒸粉团。大叔先在锤上涂沫了清水防粘,然后也吆喝一声:开捶喽!高高举起的大锤一下一下地落在揭白中,每当大锤抡起的空隙,负责协助的人就快速在蒸粉团的表面敷点凉开水防粘,或者将面团稍微翻动一下,使面团能够受力均匀。待把面团揉得柔韧晶莹,摸上去如同摸在了娃娃的手臂上,操年糕最艰巨的任务也算完成了。

把揉熟了的米粉团端到案板上,先是做几个年糕团蘸上白糖送给街坊邻居尝尝,留下一份到家里,给祖宗供上,然后是给孩子们做几个鱼、小鸟、小狗之类,送给孩子们娱乐。记得每每过去看望外婆,外婆总会给我留着一一条年糕团做的鱼或小胖猪,有时已经晾得裂开了,但我依然很开心。直到现在,我还珍藏着那一份属于年少时的记忆,那份记忆,已经被盖上了“故土”的封印。

■胡江丰

走进热气氤氲的年糕加工作坊,乡村烟火气和浓郁年味,便扑面而来。

在我的老家衢州乡间,过农历年,没有吃饺子的习俗,但年糕是必吃的,寓意“年年高”。

人们都知道年糕是米粉做的,但“内行看门道”,不是普通的大米都可以做年糕的。衢州乡间做年糕,选用优质粳米,掺入一定量糯米。糯米掺多掺少大有讲究。掺入太少,年糕口感偏硬。掺入偏多,虽然吃起来软糯,但烹制时一煮就烂,一炒就糊成一团。糯米的比例一般在百分之十五至百分之二十左右。偶尔也有用高粱、粟米掺入糯米做的高粱年糕和粟米年糕。红色的高粱年糕和黄色的粟米年糕量很少,但跻身白胖的大米年糕间,亮眼出挑,大多作为礼品送人。

临近春节,乡村里家家户户炊烟袅袅,蒸米粉、打年糕。孩子们过节似的围着看热闹。老底子的年糕,是在粗笨笨的石臼里用木榔头“千锤百炼”“打”出来的。用木榔头捶打蒸熟的

米粉,需两个壮小伙轮着打。一个下苦力抡榔头,一个以手蘸水翻动粉团。打一下,翻一下。否则,木榔头会陷进粉团。

打年糕是一条龙作业,有人蒸粉,有人捶打,有人搓制压模子……单家独户往往人手不够,亲朋好友间便抱团互助,今天帮你家,明天助我家。亲戚邻里因此有了走动,乡情亲情温馨融融。

捶打透了米粉团,白如凝脂,软如棉团,热乎乎,香喷喷,乡亲们称之“年糕籽”。围着看热闹的孩子,会被赏一小团“年糕籽”尝新。“年糕籽”口感细腻绵软,如果蘸些白糖味道更好。但当年的乡村孩子,多半没有这般“奢侈”。有那手巧的乡亲,会用“年糕籽”捏出小兔、小狗、小猪之类的动物,白白胖胖,栩栩如生,惹得孩子们爱不释手。孩子们吃了“年糕籽”,玩了“年糕籽”捏的小动物,会按捺不住地帮大人搓起“年糕籽”。一团“年糕籽”在两只小手里,慢慢变圆变细变长,充满童趣。细细长长的“年糕籽”,往木头阴刻的年糕模子里一按,年糕就成型了。

糖年糕是衢州特色吃法,农家以此美食待客。起油锅,将菜油熬熟熬透。切寸把长的年糕入锅,先煎后炒。待年糕半焦溢香,再撒入适量红糖。翻炒均匀后起锅。热气腾腾的糖年糕红色透亮,既脆又甜,香气满溢里有点甜,有点烟火味。嚼到嘴里,绵软不失劲道。年味和乡情乡愁,亦尽在其中。

