

# 小剧团演出大气象

## ——记董瑞玲的卫调花鼓戏剧团德馨剧团

□陈 卫



《香油记》剧照。（受访者供图）

多年，但是平心而论，与那些著名的地方戏比，卫调花鼓戏不怎么好看，唱腔也不太好听。我想可以引进弦乐，为演唱做铺垫，进一步丰富演出的表现形式。

听到董瑞玲这样说，联系人当即说，那给你半个月，但是没有经费。董瑞玲答，不要经费，只要给我机会。恰在此时，疫情来了，一切停摆，选拔展演自然延后。

董瑞玲大喜：正好打磨参赛作品。

董瑞玲想到了蚌埠的著名作曲家晨见，晨见却以“不与民营剧团作曲”拒绝。晨见的顾虑是，要让花鼓戏脱胎换骨就必须有颠覆性的改变。董瑞玲说，我愿意做第一个吃螃蟹的人。“我就天天缠着晨见老师，终于做通了工作。”

编剧当然也要找蚌埠的，她找到了文斌，文斌也被董瑞玲“做蚌埠传统文化宣传员”的执着精神打动了。

这次编的新戏叫《香油计》，说的是油老板和酱菜嫂是两亲家。油老板母亲病重，把两坛“香油”寄放到酱菜嫂家里，酱菜嫂发现坛里是凉水，还有银元宝，想据为己有。女儿小翠阻止，酱菜嫂不听。油老板回来，发现凉水变成了真香油，一下子昏过去。小翠数醒千爹，用计让母亲对油老板亲口说出自己拿了银元宝。

导演请的是西安秦腔研究院名导朱海滨。因为疫情，朱导刚到蚌埠就被隔离了。好在没有耽误《香油记》的排练。

还是因为疫情，《香油记》的样片

是在蚌山区文化馆拍的，董瑞玲带着剧团吃住在文化馆，一天点三顿外卖。

舞台狭小简陋，但是演员妆容精致、精神饱满，加上新编的配乐和唱腔，董瑞玲自己都觉得耳目一新。录制完成，刻罢光碟。通知上要求是邮寄到省文化厅即可。董瑞玲不太放心，说我们当面交。

省文化厅办公室负责人在电脑上看完光碟，不由得对董瑞玲另眼相看，连声说：没想到卫调花鼓戏这么好看。他又说，能不能参加“盛典”，最终要文化部（现文化和旅游部）来决定，我们可以往上报。

听到这句话，董瑞玲悬了近一个月的心终于放下了。董瑞玲的努力没有白费，剧团如愿拿到了昆山的邀请函。省里为这次推荐剧目，专门组织了一场展演。动身前，董瑞玲交代团员：机会来之不易，尽量跟同行多接触、多交流。一来学习，二来宣传，别人来看花鼓戏，我们就成功了一半。

“从驻地坐大巴车去展演剧院，与别的演员互相介绍，人家的客套之中是掩饰不住的轻视。”董瑞玲说：我只跟他们说，现在不一样了，不信去看我们的演出。

演出大获成功，省文化厅领导上台单独跟我们合影，不住地说，没想到你们一个民间剧团，演出这么精彩。在后台卸妆时，不光刚才同车来的剧团，连一些专业剧团也来了，一齐祝贺我们演出成功。

在昆山，德馨剧团的卫调花鼓戏和泗州戏一起代表蚌埠进行了地方

戏展演。德馨剧团一共演了两场戏，分别在聚辰鱼剧场、巴城镇文化活动中心剧场。用《人民日报》记者采访报道的表述是，好评如潮。

“百戏盛典”让卫调花鼓戏走向全国。演出之外，董瑞玲向昆山的戏曲博物馆赠送了卫调花鼓戏剧本资料 and 分行当的服装，全国戏曲博物馆从此有了卫调花鼓戏一席之地。

意外惊喜是，盛典之后，卫调花鼓戏被文化部（现文化和旅游部）列为亟待扶持的全国稀有剧种，中央财政每年拨给100场演出经费。

有了专项经费，董瑞玲的劲头更足了。“疫情前，我们36个人的剧团分两班，一年大大小小的演出500多场，平均一天要演出两场。”现在，与以前的卫调花鼓戏比，更好听好看，对观众的吸引力更强了。演员们有了收入，积极性也更高了，每天除了演出，都在排练。三伏天，我们才暂停演出。

作为省级非物质文化遗产传承人，董瑞玲深知后继有人的重要性。她从吸引年轻人入手，走进大中小学，在市医科大学、粮校等高校建立传习基地。她的热心也得到了社会各界的积极响应。蚌山区文化馆专门留出场地，满足剧团日常教学、排练等需要。粮校主动邀请剧团在全校挑选演员，粮校传习基地里，有全省各地的学生。优秀传统文化让学生爱不释手，进步快的同学凭卫调花鼓戏在“大学生艺术展演”上荣获一等奖。

如今，董瑞玲对卫调花鼓戏很有信心，“外出演戏，根本不愁观众。”德馨剧团吸引观众的另一法宝，是不断有新剧目奉献给观众。这时候，董瑞玲协助父亲整理剧本的底子就发挥了作用。

除了在书里汲取，董瑞玲还注意从民间老艺人那里发掘。她经常带着剧团成员们到农村走访、采风，寻访农村的老艺人。

董瑞玲认为，卫调花鼓戏还要继续改革，特别是在吸引小学生方面多下功夫。“现在我考虑的问题是，怎么把卫调花鼓戏和小学生的德育课结合起来，排出小学生喜闻乐见的戏。”

“卫调花鼓戏改革的目标是好看、好听、好学、好唱，但是传统文化不能丢。小剧团，要努力演出大气象。”



投稿邮箱：  
4034444@126.com

## 乙巳新春联

□王金浩

|                      |                        |
|----------------------|------------------------|
| 龙飞辞旧歌盛世，<br>蛇舞迎新乐春风。 | 龙腾神州春景美，<br>蛟舞华夏气象新。   |
| 文明花开耀大地，<br>幸福果丰满珠城。 | 龙献如意家乐福，<br>蛇呈祥瑞民安康。   |
| 春风梳淮岸绿柳，<br>阳光照珠城丰果。 | 金蛇狂舞千秋景，<br>红梅争艳万家春。   |
| 龙湖龙吟珠城美，<br>蛇行蛇舞神世春。 | 金龙荣归丰收岁，<br>银蛇喜迎幸福春。   |
| 龙舞彩虹架淮岸，<br>蛇行玉带穿珠城。 | 龙岁江山千古秀，<br>蛇年神州万家春。   |
| 紫燕放歌神州美，<br>金蛇狂舞盛世春。 | 蛇行万里江山绿，<br>马驰千秋神州红。   |
| 龙腾神世春色景，<br>蛇舞江山锦绣图。 | 甲辰祖国繁荣昌盛，<br>乙巳人民幸福安康。 |

## 百姓记事

## 岁月如歌

□王绪谦

一幢精美的砖瓦房坐落在村西头，门前的大片艾草散发着淡淡的幽香，水泥路通达家门口，路灯宛如夜明珠把门前的夜晚照得亮如白昼，这里就是五保老人王绪壮的家。

夕阳西下，晚霞满天。面色红润的王绪壮躺在门前的睡椅上悠闲地吐着烟圈，哼着小曲。

“滴滴……”我刚好路过他家门口，习惯地按了几下喇叭跟他打起了招呼。

“兄弟，下来坐一会。”王绪壮起身向我招手。

我们本是同宗兄弟，相见甚欢。“晚上咱兄弟俩干一杯！”好朋好酒的王绪壮跑到屋里，抱出一坛子老酒要跟我来个一醉方休。“家里有菜”，说着话，王绪壮拉开了冰箱，里面装满了鸡鱼肉蛋等丰盛菜肴。

我仔细打量了一下他的房间，生活设施一应俱全，生火做饭使用的是煤气灶，烟熏火燎的土锅灶早已成为过往。厨房里桌椅板凳擦拭得干净整洁、摆放有序。走进卧室，顿觉温馨浪漫，面板镶嵌着牡丹花开的大衣柜赫然醒目，里面挂满了崭新的服饰，春夏秋冬四季服饰样样都有。一顶礼帽引起了我的注意，征得他的同意，我拿出来，戴在自己头上，又把衣柜旁边的文明棍攥在手里，感叹道：“嗯，到家了，终于到家了。”有一种归国华侨走下舱梯的感觉。这行头，引得我和王绪壮都禁不住哈哈大笑起来。

“壮哥，这礼帽挺时尚的，咋没见你戴过呀！”

“这是侄儿从外地给我带回来的，说是留作出门的时候才戴，显得有气度。你看我这把年纪了，还要啥气度呀！”这个已经70多岁的老人突然有点语无伦次、不好意思了。

王绪壮单身一人，早年因为家境贫寒，错过了爱情的花季，但他是一个乐天派，始终笑对生活，他说一切都是最好的安排，一个人过日子，无忧无虑，也心满意足了。他生来一副好脾气，爱说爱笑，菩萨心肠，在村里颇有人缘，乡邻们都喜欢到他家里侃大山，还有附近村庄的几个老友也时常到他这里喝两杯，过过酒瘾，说说掏心窝子的话。

“是党的好政策让我这样的五保户过上了幸福的生活，你看，我这砖瓦结构的新房是危房改造项目建起来的；自来水是免费安装的，出现故障，一个电话立马就有人赶来修复；看病治病就更不用说了，基本上是医疗保障兜底。逢年过节，还有领导上门嘘寒问暖，真是赶上了好时光啊！”王绪壮道不尽如今的好日子。

生活给了王绪壮一个满意的微笑，但他并没有躺平，而是为乡村公益事业发挥余热。他参与最多的就是人居环境整治提升行动。

夜色褪去，东方的天际燃起了红霞。伴随着鸡鸣狗叫的乡村序曲，一个中等身材、略显驼背的老人拿着大扫帚在清扫村庄主干道路上的垃圾，手上戴着的棉手套已经磨破了洞，身上落满了尘土，但脸上依然洋溢着笑容。他就是王绪壮，是他所在村庄的义务保洁员。寒来暑往，时光穿梭，带走了王绪壮的匆匆步履，却给乡亲们留下了一个清洁优美的环境。

“保洁游击队”是乡亲们送给王绪壮和他的保洁团队一个略显幽默而又尊敬的雅号。可不是吗，王绪壮不仅包揽了本庄的保洁活儿，还动员其他有劳动能力的五保户、低保户成立义务清洁队，在本村范围内流动实施保洁行动。他专门制作了一个长杆网兜，用于打捞沟塘里的漂浮物。有一次，他贴近一处深塘边打捞杂物时，滑到了塘里，岸上的人都替他捏把汗，可他挺挺身就上来了，还笑着说：“洗了个冷水澡也不错的。”可他毕竟是个70多岁的老人了，还这么拼，到底图个啥呀！在他的心中，早已有了答案，那就是对社会的一种感恩和回馈！

“房前屋后种艾草，村庄优美环境好。”这是王绪壮常挂在嘴边的话，他说服左邻右舍，因地制宜，把房前屋后废弃杂物清理出来，把空闲地开发利用起来，种植艾草，既达到美化环境的效果，又取得一定的经济收益。在王绪壮家的门前，那一片青青的艾草长成了风景，迷了四季。如今，艾草绿已成为王绪壮这个村庄的生态文明底色。

感恩幸福，传递幸福。这就是一个五保老人的精神境界。



马踏天河  
马晓刚 摄

## 记忆深处

## 母亲的腊八粥

□张 斌

和篮子一起放在井水里淘洗，一般都需要淘洗两三遍，直至把小麦里泥沙、糠叶淘洗清理干净，然后连着篮子一起放在阴凉处把水分控干。之后，母亲便开始干她的拿手好活——舂麦仁。舂麦仁是一份很讲究技术的活儿。母亲把控干水后的麦子放在石臼里，然后拿起对应的石锤进行舂，目的是把麦子的表皮舂掉，但还不能破坏麦粒的整体形状，否则做出的腊八粥就可能变成面汤了。为了保持舂出来的麦粒完好无缺，只见母亲两手

紧握着重重的石锤把柄，斜着上下来回提拉，直至把麦子表面的麦皮全部舂掉，然后再用簸箕筛出麦皮，收拾干净的麦粒就像一个被精心打扮过的白娃娃，胖嘟嘟的非常可爱，这样“麦仁”就加工好了。每次舂麦仁母亲都会累得满头大汗，甚至精疲力尽，但为了让我们吃上她亲手做的腊八粥，从来没说过一次累。

为了让我们全家喝上美味的腊八粥，每当腊八节到来的前一天晚上，母亲就开始忙活起来了。她首先要将

腊八节喝腊八粥，不管是在南方还是在北方都有这个习俗，但一直让我回味无穷的还是小时候母亲做的腊八粥。

每当腊月初八快到的时候，我的母亲都会早早地开始准备各种熬制腊八粥的食材，大枣、花生、黄豆、红豆、绿豆、芝麻、小米……可以说五谷杂粮，样样齐全，但就缺少一样主料——大米。因为我的家乡在北方，在过去那里不出产水稻，大米在我们那里可是个稀缺的食材，没有大米做主料，再多的杂粮也熬不出香甜可口的腊八粥来啊。可是，我的母亲很会因地制宜，她却用当地盛产的小麦给我们熬腊八粥。当然，如果用小麦直接和杂粮放在一起熬腊八粥，那也是熬不成粥的，必须先要把麦子加工成麦仁。

可制作麦仁也不是一个简单的过程，它不仅是个体力活，还是个技术活。每次制作麦仁的时候，母亲都要先打来一缸井水，再用竹篮子装上一篮子颗粒饱满的小麦，然后把麦子