

杂剧目连戏与开化高腔

碧潭

开化县位于浙皖赣三省七县交界之边沿，鸡鸣闻三省的特殊地理位置和钱江之源，峰峦峻拔、山水灵秀、气候宜人的自然环境，让该地成为历史上人们躲避战乱、隐居修身的“桃花源”。开化旧志记载，由于中原逐鹿，群雄争霸，自隋末唐初就有人陆续自北南迁到皖南肇墩，尤其南宋定都临安后，北方士族部分人辗转肇墩，翻越马金岭，分迁到开化各地。这些氏族的迁入，不仅带上丰富的北方文化，而且带来杂剧和其它多种表演艺术。经查证,《目连救母》就是于光宗年间（1189-1193）由安徽祁门、婺源传入开化。

据苏庄解元岭丁氏宗谱记载:清乾隆年间,婺源道士汪元和持锡杖来苏庄云台寺传授目连戏，大坂湾村丁芝天等一批青年,闻讯后专程到云台寺,拜元和为师学演目连戏。历经数月，完成学业后，开始在大坂湾、苏庄、唐头等乡村演出，并逐渐扩大到其它乡镇农村。至清末和民国初年，除道士班以外，全县专演目连戏的班社就有马金杨和村的目连组、彩玉班、老福林班、新福林班和最后至1948年才散班的清古班。

1985年，为抢救和整理中华民族的优秀文化艺术，根据中央指示精神,开化县委、县政府从文化系统抽调了一批文艺骨干组建5个调查组,对戏曲、音乐、舞蹈、曲艺等五大集成进行了全面普查。在这次调查中，从丁芝天的后代子孙丁烨华、丁绍华兄弟俩那里收录了目连戏的手抄本和唱曲。经过整理，用开化高腔演唱的目连戏共有七本:浙西目连戏(现存五折)。

1.《傅容逼债》
古代，有一员外，姓傅名容，娶妻刘氏，生有二子，长子傅相，次子傅罗卜(目连)。傅容为人刻薄，爱财如命;刘氏一心向善，念佛吃素。
一日，傅容命家奴到徐老三家取债，老三贫如洗，无银偿还，告求家奴宽容数日，谁知家奴言承主子之意，提出以女儿抵债，徐不允，家奴强行逼迫，拉走徐老三之女。
2.《傅相升天》
傅相为人贤德，见父待人苛刻，常以好言相劝，其父不听,故心中常觉不安。
一日,天现五彩祥云，一只仙鹤飘然降落傅家厅堂，傅相即跨鹤升天。刘氏不知其意,误

认儿子横遭不测，遂怨天恨地，迁怒神佛。

3.《杀狗开荤》
傅罗卜到西天取经,观音娘娘为试其心，特变作村姑少妇，戏弄于他,见傅求佛心坚，于是暗助他度过难关,到达西天。
刘氏因傅相暴亡，不问其故，心中悔恨不该吃素念佛，故一反常态，杀黑狗大开其荤。老奴相劝反而被其痛骂。傅罗卜取经回来，临行时佛祖赐其锡杖。傅罗卜归来后，破开地狱门。

4.《拷打益利》
家奴益利，打扫佛殿，口出怨言，指责刘氏不善，不该杀狗开荤，得罪神佛，刘氏听见后，大动肝火，赶到堂前，拷打益利。
5.《目连救母》
目连僧西天取经回来后，见母亲被鬼捉拿，打入血湖受难，心中不忍，因救母心切，就手持锡杖，打开地狱门，大破血湖，救出母亲。目连僧救出母亲后，苦苦相劝其母重做好人。刘氏深受感动，心中醒悟，遂改恶从善。

此外,有《花目连》两本：
1.《顺精忠》
金兵入侵,宋主被擒,秦桧夫妇，卖主求荣，岳飞出征，岳母在背上刺“精忠报国”四字。岳飞大败金兀术。
2.《倒精忠》
岳飞抗金,连战连捷。秦桧发金牌召岳回朝,投入牢狱，又与妻定计在风波亭杀害之。岳死后为神，冥间审秦,宋帝封其为鄂国武穆王。

开化目连戏的演出形式，分道士班和专业戏班两种。道士班主要为超度亡灵做功德、作法事演出，只需3-5人，以唱念为主，规模较小。专业戏班演出规模庞大，演员较多，融唱、做、念、打等综合表演艺术为一体。白天演花目连，晚上演正目连，主要为驱邪消灾，保求平安，一般演5-7天。

目连戏以打击乐伴奏，其声腔属高腔范畴，曲牌联缀和板腔体综合使用。溯本追源,它和安徽的青阳腔、元末明初江西的弋阳腔乃同宗共祖，却又互为特色。传入开化以后,为吸引观众，在伴奏中加上民乐为演唱者托腔，并根据剧情的需要,采取乐队帮腔，以烘托气氛和增强音乐旋律的美感，从而为这一古老的剧种增添了新的华彩。特别是在长期的演出中，吸收了当地的民间小曲、三角戏和道士音乐，加上受徽腔的影响，逐渐形成了词格不同、调

式丰富、曲式多样、旋律激亢、优美、唱腔古朴、文雅，具有独特风格的“开化高腔”，亦称“八平高腔”而被载入《中国戏曲集成》。

开化高腔具有如下五大特色：

1.词格不同
宋南曲曲牌(驻云飞)正格是四、七、五、五、一、五、四、四、五、七(十句)。但开化目连戏唱法较之自由，如《观音戏莲》目连和小旦唱的(驻云飞),可根据剧情需要,多加复句帮腔，又可化整为零分段演唱，中间还可插入简短念白，克服了那种多次完全重复呆板、乏味的通病,能将内容表达完整，又能使听者耳目一新。

2.调式丰富
高腔的唱腔大多为羽调式和商调式，而开化高腔除以上两种调式外，也有为数不少的徽调式出现，并有较多的段落采用了尾转的方法，如目连僧和小旦唱的(驻云飞),似乎结束在羽调式的主音6上:这样既丰富了曲调,发展也十分自然。

3.曲式多样
开化高腔,大都是起、承、转、合的四句体(也有对仗式两名体)。这与我国民间戏曲音乐是共同的，但开化目连戏的曲式并不死板划一，从许多曲调中看，往往在“承”与“转”上做文章,我们称之为“头小尾小腹中大”。而许多唱段的尾部施律皆是从首句中摘其部分作为全曲的结束。可谓“首尾呼应内变化,不拘一格流畅”。

4.加入伴奏
过去目连戏演出以打击乐器伴奏，没有管弦。传入开化后,为吸引观众,才在伴奏中加上管弦为演唱者托腔，这就使古老的剧种有了新的特色,倍受观者赞赏和欢迎。

5.后台帮腔
开化目连戏的后台帮腔均由掌鼓者担任,因此掌鼓者必须熟悉剧情、唱腔、念白以及人物进出场等,否则不能胜任。而且当某些新任角色的演员忘记台词时,他即能启示或直接启唱。

开化高腔在长期的演出中逐渐形成了自己独有的地方特色，它不仅可为杂剧《目连救母》谱曲,也可为新编写的其它剧目谱曲。诸如去年,开化文化馆为宣传党的十八届六中全会创作的表演剧，就采用开化高腔谱曲,演出后深受观众好评。因此,只有努力地创作,不断实践，我深信开化高腔定能得到传承、发展和弘扬。

石斑鱼藏盐救红军

张正槐

西坑盛产石斑鱼。如今,西坑石斑鱼成群结队,在清澈的溪水里自由游弋,争食游客撒下的饼干、面包等食物,情趣盎然,已成为七彩长虹景区的一道天然美景。可谁知道,这里的石斑鱼与当年红军艰苦卓绝的奋斗有过一段生死相依的奇缘。

1929年9月，杨林乡店前村农民程石根在江西德兴加入中国共产党，之后受组织指派，回乡开展秘密活动。从此,革命的火种在开化到处点燃，一度成为国民党统治者的心腹大患。

1931年3月1日，方志敏率红十军首克华埠。9月,开化县诞生第一个中共组织——油溪支部。1932年4月16日,红军再次攻克华埠。下旬,红军建立化婺德中心县委,同时成立开化一区苏维埃政府和游击队。自1933到1936年间,红军曾两次攻克县城,开化县成了方志敏创立的闽浙赣根据地的重要组成部分。而这革命风暴的指挥中心,却在长虹乡的库坑(西坑)和何田乡的福岭山,战斗在最前沿的,又是两个传奇人物——赵礼生和邱老金。

邱老金是长虹库坑人,1934年3月带领一支农民武装参加红军。他疾恶如仇,早年投师学武后,活跃在休宁、婺源、开化地区开展“劫富济贫”活动。在红军队伍里,担任开婺休中心县委常委,游击队大队长、中共皖浙赣边特委常委、军分区司令员。1937年被捕牺牲。

在三年游击战斗中,邱老金多次九死一生,命悬一线。而最难以继的是1935年2月那一次,当时,方志敏率部突围刚刚遇挫,国民党乘势大规模搜捕红军,邱老金游击队被死死围在西坑村一带的密林中。弹尽粮绝又一身是伤的游击队员们,失去了苦劳大众的支撑,就像鱼儿离开了水,鸟儿离开了林一样,处于极度的困境中。他们一个晚上要挪三次窝,如惊弓之鸟。没有吃的,又不能生火,只能啃树皮,生吃野菜。十多天了,个个奄奄一息。一天,邱老金趴在沟边喝水,发现山涧石缝中游着不少石斑

鱼,他想,这些鱼也是可以补充营养的嘛。于是,召来大伙儿一起下水摸鱼。石斑鱼捉了不少,用沟边柳条串成一串,大白天却不能生火煮熟,只能放在太阳底下晒。到了夜晚,他们钻进山背后的岩洞中,用炭火烤着吃。

石斑鱼蛋白质丰富,烤过后更香。七八个队员轮流到沟里摸鱼,天天改善伙食,身体渐渐强壮起来。可是,尽吃没有盐的烤石斑鱼,浑身不得劲,也不是长久之计,怎么办呢?邱老金不愧是常年活跃在山林中的老游击,眉头一皱,计上心来。他嘱咐一名叫韩金水的队员一番。天黑时韩金水便摸下山去了。

第二天半夜时分,韩金水回来了,随身带着一只死猫。邱老金见金水回来,知道盐的问题解决了,当即剖开猫肚皮,取出一大包石斑鱼干来。每条石斑鱼干都是浸过浓盐水的。这之后的一段时间里,队员们吃烤鱼、野菜时,嚼点鱼干,口里也不会淡得发涩了。熬过数十天,大军(指国军)撤围,邱老金率队员转移到何田福岭山,度过了一次危机。

那么,这石斑鱼干是怎么得来的呢?原来,韩金水取来一条烤过的石斑鱼,摘一片葛藤叶包好,下山守候在原来联系户罗二妹的家旁小溪边。待罗二妹出门洗衣时丢到她面前的水里,二妹发现捡起就回家了。她知道山上丢下的鱼,没有盐,于是将自家剩余的石斑鱼干用浓盐水浸过又晾干，又在鱼肚里塞进不少盐。为了不引人注意,她打死一只猫,将浸过盐的鱼干装进猫的肚子里,用竹篮装着,光明正大地从敌人监视的眼皮下走过,并对盘查的人说,猫死了要挂到村外的林子里去,不然会发生瘟疫。因为当地风俗,一不可吃猫肉，二必须将死猫挂到树上,于是她就坦然地将盐送了出来。等到天黑,韩金水将挂在树上的猫取走了,匆匆赶回营地。

西坑石斑鱼为红军渡过难关立了一功,因而得到了当地人的尊崇,从此有了敬鱼节。在当地,石斑鱼是不准捕捞的,也吃不到。不过,在开化其他地方,石斑鱼仍是一道名贵的菜。



莲峰鹰谷小景(国画) 吴常开 画

美食米羹热辣辣

姚鸿源

传说，某姓祖先一生嗜好吃米羹，九十五岁高龄那年的除夕,老人突然驾鹤西去。过新年，办丧事，族人聚集祠堂，强忍悲恸吃米羹,以示哀悼。从此,该村过年吃米羹,一代代传承,成了习俗。据说,开化邻县淳安一带农村也有同样的习俗。
米羹的“羹”字，上面是“羔”，即小羊;下面是“美”，指美味。羊羹,是用赤豆粉、琼脂、砂糖等制成的一种点心，那更

是一种脍炙人口的美味上品。
改革开放后，马金镇上有一农妇，每天下午踩一辆三轮车，后车厢装着两个水桶米羹和一些碗筷，走街串巷,口操马金方言,不断地吆喝“卖羹!卖羹!”居民闻声连忙拿碗买回家吃。过往行人买一碗站在路边吃,有的吃了一碗,又吃一碗，比进饭店吃方便实惠多了。当初是一块钱一碗，后来涨价到每碗三元，甚至五元，辛苦一天,收入可观。
做米羹成本低，大米、白

菜、干菜,农家都有,醋豆腐自己做。大米浸过,渗入干红辣椒磨成浆，倒入大锅烧煮便成糊状,然后加些面条,洒点调味香料就可以出锅了。讲究美食的家庭,想吃米羹,自己动手,并在食料中增加猪肠等，那味道更加好。
现在,开化城乡的早餐店,除了米粥、豆浆、汽糕、包子,也做起米羹生意，就连夜市也有米羹,满足不同口味人的需求。热辣辣的米羹，已成了开化人的一道传统风味美食。