

人物志

蒲剧名宿张盛义

□ 郑祥林

“蒲剧四大名须生”之一的张盛义，是稷山县马家巷娃娃蒲剧戏班培养的高足弟子，从小登台演戏，历时50多个春秋。他以执着的精神和蒲剧特有的艺术表现手法，塑造了众多个性鲜明、生动感人的舞台艺术形象，使观众心灵一次次受到震撼。晚年，他言传身教，培养了众多年轻新秀。张盛义为蒲剧事业奋斗了终生，作出了不可磨灭的贡献。

苦难童年

张盛义祖籍河南南阳市。20世纪一二十年代，由于连年天灾，庄家歉收，当时的反动政府征收各种苛捐杂税，土豪劣绅欺压剥削，万般无奈下，他的父母带着他哥哥、姐姐和年幼的他，逃难到山西芮城。因举目无亲、无处安身，他们只好借宿破庙之中，生活无着，难以糊口，经常挨饥受冻。走投无路的情况下，父母只得将宝贝女儿给人，换了一斗豆子。在芮城待不下去，他们又漂泊流落到平陆。一波未平一波又起，他的哥哥被国民党抓去当了兵，父母一连失去两个子女，思虑成疾，不久相继去世。张盛义从此成了父母双亡、与哥姐天各一方的孤儿。

在无依无靠的窘境中，张盛义只得自寻生路，给一家财主放羊，每天早出晚归，冒着严寒酷暑，还受到财主的辱骂和责打。忍无可忍的他只好离去，流落街头，行乞讨饭。他跑到稷山县后，被人贩子骗卖到刚刚成立不久的马家巷娃娃蒲剧戏班，当时他才12岁。

发奋学戏

马家巷娃娃蒲剧戏班成立于1932年，出资人是马家巷马小彦，承班人是南阳村苏甲科。张盛义进戏班时，戏班刚成立，正在稷山县城稷王庙招收学徒。戏班管吃、管住、管衣服，这样一来，张盛义不再发愁吃穿住。加之承班的师傅们虽然管理很严格，但对学徒很爱护、很关心，使他这个孤儿感受到温暖。为了生存，他走上了学习戏剧艺术这条路。

戏班里有几位颇有名望、艺术造诣很高的老师，包括花旦旺儿老师，丑角刘茂魁、庚娃师傅，生角元儿老师等。各位老师精湛的技艺和诲人不倦的精神，深深感染着张盛义，让他对蒲剧艺术逐渐产生了热爱。于是，他勤学苦练、发奋上进，决心要在蒲剧艺术这条路上坚持下去。

班主让他学须生，元儿师傅是他第一位指导老师，教他认真练习基本功。天未亮，他就悄悄起床，到外面吊嗓子，练功架，学唱腔，念道白；晚上别人睡觉了，他在灯下用心背台词，一年四季，严寒酷暑从不间断。功夫不负有心人。经过三年勤学苦练，他须生的扮相、道白、唱腔、功架都像模像样。老师们夸奖他是块演须生的好料，有培养前途。

其间，他先后学会了《香山寺》《渭水河》《全家福》《骂关》《闹堂》《杀庙》等戏。每次演出，都博得老师的好评和观众的喝彩。一次在陕西韩城演出时，当地一个村庄预定马家巷娃娃戏班和杨老六戏班唱对台戏，张盛义的须生戏首先选为对台的剧目。后来，杨老六打听到是张盛义出场对决，担心自己的戏班输给娃娃戏班，找借口推辞不去了。马家巷娃娃戏班的演出，可以说遍及晋南各



▲张盛义饰《杀驛》中的吴承恩 (资料图)

地及本省其他一些地区，甚至还涉足外省。

在此期间，张盛义结识了一批学有所长的师兄弟：丑角吴永盛、花旦王万华、生角鲍儿、青衣田英选……他们互相搭档，互相激励，相互帮助，共同上进，更加坚定了他献身蒲剧艺术的决心。他的师兄弟后来也都成为晋南各蒲剧团的顶梁柱。

驰名四方

张盛义不仅在观众中有广泛的影响，而且在一些剧团中也被刮目相看。当时，河南省灵宝县有一个蒲剧团看上了他，几次三番请他加入该团。进入灵宝戏班后，他承担须生的主角，一些重要戏都由他担纲，相继学演了《太和城》《老人图》《未央宫》《古城会》《五雷阵》等。他演出的剧目越来越多，戏路越来越宽，靠架戏、软衣戏、身份戏都能上演，演出水平也越来越高，功底扎实，嗓音动听、韵味优美、道白清楚。每演出一场戏，都得到观众的赞赏和好评，甚至一些地方的观众指名道姓要他演出。此时，他在观众中已享有很高的声望。

1937年，抗日战争全面爆发后，他辗转来到西北，在西安、兰州、宜川等地相继演出《牧羊圈》《出秦邑》《雁塔寺》《春秋笔》《拾万金》《巧团圆》《卢沟桥》《大劈棺》等优秀传统剧目和以宣传抗日为内容的新剧目。他的唱腔字正腔圆、表演形象逼真，翅子、梢子、髯口、靴子各种功法俱佳，名震西北一带，赢得观众交口称赞。

中华人民共和国成立后，张盛义被调入原临汾县蒲剧团。他随团先后在本省和河南、河北、内蒙古、陕西、青海、甘肃等地进行巡回演出。除了担任主要角色外，他还为剧团排导了《白蛇传》《花木兰》《陈妙常》《满江红》等历史剧和现代剧，并整理了传统剧目《凤仪亭》和《拾玉镯》。这两出戏在1957年参加晋南专区戏曲会演时，曾获得剧本、导演二等奖。在流行蒲剧的地区，观众把张盛义同阎逢春、张庆奎（十三红）、孙伯友合称“蒲剧四大名须生”。张盛义曾满怀深情地说：“稷山是我第二故乡，我在戏剧艺术上之所以能够获得一些成就，是马家巷娃娃戏班为我打好了‘底三板’，戏班的师兄弟们，就像我的亲兄弟一样。”

培育桃李

张盛义不但自己演戏、改编剧本、

导演排练，还为剧团培养了许多青年新秀。他以孜孜不倦的精神、严肃认真的态度、一丝不苟的作风，指导、帮助、鼓励和扶持年轻同志。他曾为临汾培养了一批优秀的青年演员，如韩长玲、李秀兰、景维莲、赵翠云等，他们演出的剧目，观众赞不绝口。他们在戏剧艺术上能取得一些成就，渗透着张盛义的心血和汗水。

1974年，临汾县在汾西刘村成立了一所戏剧学校，张盛义被聘请为该校老师。他不辞辛苦、言传身教，对各行当的演员，从手眼身法步和唱做念打舞等基本功夫开始训练，一招一式传授学生。严师出高徒，在张盛义的认真指导下，戏校成立第一年便排出现代剧《杜鹃山》《智斗》《谈家史》《渡口》等折子戏，在临汾连演几十场，场场观众爆满，好评如潮。不久，又排出《红色娘子军》《杨开慧》《八一风暴》等大型现代剧目，在临汾和晋南其他一些地方连续上演多场，后应邀赴省城太原演出两个多月，轰动古城并州。

随后，张盛义又率先指导排演《逼上梁山》《十五贯》《游龟山》等古装戏。张盛义不顾年迈体衰，为学生示范表演，还亲自登台为学生示范演出。在他的辛勤指导下，戏校相继排演出《雏凤凌空》《白玉楼》《港口驿》《火焰驹》等优秀剧目。

在戏校期间，他培养了一批优秀青年演员，如郭泽民、李荣、童保生、杨建功等，解决了蒲剧演员青黄不接的问题。

1982年，张盛义从事蒲剧舞台艺术50周年之际，著名评论家李春芳先生和戏剧界一些名家热情撰联为他祝贺：

“德隆望重，身处梨园五十载，为菊部哲人；技高艺精，历经蒲坛大半生，是伶界名宿。”

“从小登台，声贯豫陕，嗓音宏，韵味美，杀驛、放饭拿手戏，为观众叫绝；青年盛名，誉满晋南，功底厚，戏路宽，靠架、软衣身份戏，使行家称赞。”

“品德高尚，身处梨园五十载，做人处事能洁身自爱，都道盛义正派；艺技精湛，历经蒲苑大半生，做戏授徒敢奋发创新，齐赞老张路真。”

“翅子功，梢子功，髯口功，靴子功，门门到家，把承恩的忠义，况钟的刚正，表演得淋漓尽致；靠架戏，软衣戏，身份戏，杂耍戏，出出路真，将春登的孝道，云山的沉着，刻画得入骨三分。”

这些楹联是对张盛义艺术人生的最好总结和绝妙写照。

文化茶座

读《随园食单》
品味饮食文化魅力

□ 孙芸蓉

近日随手在书架上发现一本清代著名文学家袁枚所著的《随园食单》，读后感慨良多。“一道菜中，每一种原料都是一次心意的注入。”袁枚如是说。

饮食文化，是我们生活中不可或缺的一部分，不仅代表着地域、民族的文化差异，更体现了人们的生活习惯、审美观念和社会习俗。袁枚的《随园食单》不仅记录了前人对美食的追求和探索，更展现了中华饮食文化独特的魅力。书中涵盖了丰富多样的菜品，更融入了袁枚个人的审美情趣和文化素养。这些菜品既有南北风味，又有荤素搭配，既有家常小菜，又有宴客佳肴，不仅满足了人们的口腹之欲，更让人们领略到了中华饮食文化的博大精深。

中华饮食文化源远流长，在每个时代，美食对人都有着无限吸引力。随着人们生活水平提高，吃饭并不仅仅是为了满足口腹之欲，更是为了追求一种精神上的满足。大家通过食物表达对美好生活的向往，寄托对亲朋好友的思念之情。那些记忆中的美食，缺不了妈妈的味道，就是这个道理。

在《随园食单》中，每一道菜都有其独特的制作工艺和烹饪技巧，而这些技巧的背后则蕴含着丰富的文化内涵。例如，一些菜品讲究色、香、味、形、皿的完美结合，这不仅体现了人们对美食的极致追求，更展现了中华饮食文化中“和为贵”的哲学思想。同时，《随园食单》中还融入了许多地方文化和民间传说，使得这些菜品不仅具有美食价值，更具有文化价值。

此外，《随园食单》还体现了中华饮食文化中的“天人合一”思想。在食材选择上，《随园食单》注重选用当地特产和时令蔬菜，强调人与自然的和谐相处，追求食材的天然、健康、美味。这种“天人合一”的饮食观念，不仅有助于保护生态环境，更有助于人们的身体健康和心理健康。

在繁忙的现代生活中，我们常常追求快速、方便，而忽略了食物的本质——美味与营养。《随园食单》不强求，不刻意，总能带给我们意想不到的惊喜。

《随园食单》也不受时间和空间的限制。在闲暇的午后，你可以悠然自得地按照食单的烹饪方法制作一份精致的甜点；在繁忙的晚餐时分，你也可以参考食单的美食做一道营养丰富的家常菜。

最重要的是，《随园食单》强调的是一种享受烹饪的过程。在此过程中，你可以感受到食材的变化，品味到食物的美味，也可以与家人、朋友分享烹饪的乐趣。这种随性的生活方式，让笔者更加珍惜每一餐食物，并在忙碌生活中找到了片刻的宁静和幸福。

食单中有一句：“素菜荤油，荤菜素油。”给了笔者灵感，笔者在烧青菜时放了一点荤油，马上色香味提高了不止一个档次，味道真是不错。

阅读《随园食单》，在领略那些美食的同时，还能看到一些文字上惊喜，比如：“三日为请，两天为叫，当天叫提溜。”“上菜之法，盐者宜先，淡者宜后，无汤者宜先，有汤者宜后。”这些精美且浅显易懂又有几分灵动的句子，给人以启发。

总之，《随园食单》让笔者对中华饮食文化有了更深刻的认识。这本书让笔者深刻体会到，食物不仅是一种生存的手段，更是一种生活的艺术。在烹饪和品味的过程中，人们可以感受到生活的美好和温馨。面对今天生活的快节奏，我们应该更加珍视和传承这种独特的饮食文化，让它在现代社会中焕发新的生机和活力。