



祠堂戏台 演绎当年梨园繁华

程同文

戏台是戏曲演出的专门场地,它的出现与变化反映了特色传统文化以及地方戏曲艺术的兴起和演变。

近几年来,笔者在农村采风,看见了各种各样的戏台。除了一些建在宗祠中的戏台,建在村中的晒场的戏台,称之为雨台,在空中地上应时应需临时建的戏台,一般称之为草台,在一些较大的寺庙中亦建有戏台,这戏台就称之为庙台,还有一些精心修建的戏台称为万年台。正因为有这么多种多样的戏台,民间戏班穿梭于阡陌市井,以及庙会、集市,用群众喜闻乐见的戏曲声腔艺术,丰富了人们的精神文化生活,传承了中国的古老文明。



古山镇金江龙村梁十公祠戏台

该公祠建于清道光二十四年(1844),占地970平方米,砖木结构,坐北朝南,三进二天井,两侧厢房,硬山二坡顶。大门后的宗祠戏台,建于清乾隆年间,长8米、宽6米,占地面积48平方米。重檐入角,角柱呈方形,马腿高浮雕,以历史人物故事为主题,台顶天花板彩绘。

我对于这个祠堂戏台印象十分深刻。早在1986年我就为《永康县志》专门拍摄过这个建筑精致的古戏台。金江龙村是我大姨家,儿时我常常到大姨娘家作客,曾多次到那里看戏,其热闹情景至今历历在目。这个宗祠戏台于2004年重修,焕然一新。



芝英镇下柏石村陈大宗祠戏台

该祠堂为清康熙三十二年(1693年)建造,面长20.29米,纵深49.88米,占地面积1012平方米,坐北朝南,硬山顶,平面呈纵长方形。中轴线上三厅,前、中、后厅逐级抬高。一进门前是围墙照壁,开侧门,一、二进间有戏台、二厢、二亭、三天井,二、三进间有二厢、二水池、一茶亭。一、二、三进均为五开间。中厅明、次间五架梁带前后双步用四柱,前廊装饰船篷轩,后檐柱间设一抹头隔扇。梁架彩绘,檀、枋、雀替等刻高浅浮雕。

陈大宗祠的戏台用的是石柱,结构同金江龙村梁十公祠、坑口村三常公祠的戏台大同小异,都属于精致的一类。自古以来,宗祠戏台演尽了人间的沧桑,其热闹景象可想而知。

我市地处江南,经济繁荣,风情浓郁。许多农村都是由某个宗族聚居繁衍,因此大都有宗祠,一些宗祠又建有戏台。

随着岁月的流逝,众多极具文物价值的祠堂、戏台、古宅由于年久失修,或因种种人为原因,而消逝在人们的视线中,着实可惜。去年5月,笔者曾去象珠镇山西村采风,村民带我们到村里看一个已用于办厂多年的祠堂,祠堂里有一个原本十分精致的古戏台,如今已千疮百孔。该村正打算重修这个祠堂,希望我们再次到该村时,能拍到焕然一新的祠堂戏台。在这里,笔者将几处印象较为深刻的宗祠戏台向读者作介绍。

古山镇坑口村成三常公祠戏台

成三常公祠又名城祠、叔贤公祠,建于明万历壬辰(1592年),清乾隆戊申年(1788)重修。祠堂依溪而建,布局气势恢宏,厢院相贯,风格朴实洗练,古朴淡雅。祠堂占地面积602平方米,坐西南朝东北,中轴线上建有前、中、后三进,第一进天井两侧有厢房,第二进面阔五间,通面宽19.8米,通进深7.47米。硬山顶,明、次间梁架为五架梁带前后双步,梢间山面为穿抬混合结构。梁下雀替雕刻花鸟。前天井建有戏台,宽3.75米,深4.25米,重檐攒尖顶。柱方形,牛腿、雀替雕刻人物、狮子、鹿、花卉等图案。

坑口村离笔者老家只有5公里路,这里有一个金川集市,笔者年少随家父赶集时,曾到城祠看过几次戏,至今记忆犹新。

小溪鱼、葱花肉

30年老饭店几样农家菜一直没变 菜价不贵菜量多 吃的是一种情怀

记者 应玲菲 见习记者 姚岚

30年前,山川坛是永城一个商贾云集的地方,设有山地货、百货、药品、五金、糖烟酒等店铺,以及饭店、医院、供销社、酒厂,包括30年老店——林峰饭店。今天讲故事的主角就是山川大药房的老板王先生至今对当时的林峰饭店记忆犹新。

菜不够吃

就到林峰饭店切点牛肉、牛肠

王先生记得林峰饭店是在1984年左右开张的。最早开在酒厂西侧,在山川幼儿园对面的两间小平房里。店面顶多40个平方米,饭馆里只有两张木质折叠桌。

一天,王先生的父亲来店里看他。刚好是午饭时分,王先生招呼父亲吃饭,父亲说:不用了,我在塔海人阿有(林厚有,林峰之父,原林峰饭店老板)开的店里吃过牛血汤了。就这样,王先生第一次听到林峰饭店。

后来,市中医院有一群刚大学毕业的年轻人,常来店里和王先生交流,王先生就会留他们一起吃饭。如果菜不够,他就去阿有那儿切一点牛肉、牛肠。就是这样,王先生慢慢地和林峰饭店熟悉起来。

如果有人请店老板

就带上菜刀去帮忙烧菜

那时候的林峰饭店,老板和店员都是一副种地人的模样,卷起裤脚做生意。这给大家一种不拘束、放得开的感觉,很多农村人来城里都愿意去他家吃。林峰饭店价格不贵,菜量也多,生意自然好,很多时候顾客来吃饭都要站着等一下。不过,饭店厨师烧菜动作快,稍等就上菜了。

当时,吃饭不讲究,大家往往是拼桌吃饭,吃得也比较简单,店里有什么吃什么。很多客人骑着自行车风风火火地过来,随意把自行车停在路边,进店喝一碗牛血汤,扒一大碗饭,就火急火燎地走了。

林厚有待人十分客气,碰面常常会寒暄几句。随着饭店生意日益红火,阿有的名头大了,很多企业、单位聚会,都叫他过去烧菜。就算在正月里生意最忙的时候,只要有人叫他去帮忙,阿有就会义不容辞地带上新菜刀去帮别人烧菜。这也使得他的手艺高人一筹。

30年了,小溪鱼、牛肉、葱花肉——林峰饭店的这几样农家菜一直没变。王先生说,那时候葱花肉是很不错的东西了,觉得很好吃。现在吃的是一种回忆,一种不变的情怀。

我与林峰饭店的故事 征文

林峰饭店地址:东城街道东塔路251弄6幢3号(近城东路)

热线电话:0579-87116519

投稿邮箱:yaolan03@126.com

投稿地址:望春东路88号永康日报306室

联系电话:0579-87138030