

是九零后
越剧：当百分之八十观众

越剧的基因里从来都有“敢”字。

■茅威涛

我是一名越剧演员。1979年，17岁的我考入桐乡越剧团，如今40多年过去，转眼我已成为要扛起传承大旗的“长辈”，在漫长的从艺生涯里，我深深感受到了流淌在越剧血液里的创新精神、进化基因。

在中国传统戏剧的百花园中，越剧是一个年轻的剧种。从嵊县田埂间的“落地唱书”蝶变到风靡上海的成熟戏剧样式，越剧仅用了数十年。越剧，可谓后来者居上，成为我国几大戏曲剧种之一。

回望越剧百余年的发展史，每一次跨越，都源于一次顺应时代、勇于改革的创新实践。20世纪40年代，以袁雪芬老师为代表的前辈，发起了“新越剧改革”，为越剧引入编导制，这不仅是一次剧种的自我革新，更为整个中国传统戏剧的现代化转型开创先河。

1947年，在上海黄金大戏院，为反抗压榨，越剧界名伶筹款创办越剧学校、建立越剧场，举行了《山河恋》的联合义演。那次演出，诞生了赫赫有名的“越剧十姐妹”。

著名戏剧家田汉先生曾撰文写道：此剧演出的意义在于越剧演员“有了新的觉醒”，懂得了“必须求取团结，团结才是力量”。

新中国成立后，这份改革创新的精神并没有停歇，而是在新的时代不断延续。

20世纪80年代，浙江“小百花”的出现使越剧再次成为一个文化现象。当时越剧面临严峻的“后继无人”现象。越剧界甚至来自“四个花旦两百岁，三个老生两颗牙”来自嘲青黄不接的窘境。为破局，浙江在全省“海选”青年演员，最终选出28位平均年

龄仅18岁的佼佼者组成集训班。1983年赴港演出大获成功，1984年在此基础上正式成立“浙江小百花越剧团”。剧团打破了传统“名角”模式，通过电影《五女拜寿》让演员成为大众追捧的“青春偶像”。它不仅挽救了越剧，更开创了“诗化越剧”等新风格，提供了“不拘一格、奖掖新人”的改革范例，深刻影响中国戏剧发展。

是的，越剧的每一次辉煌，都源于对时代需求的敏锐洞察与敢为人先的创新精神。

2006年，为纪念越剧百年，秉持“旧中有新，心中有根”的理念，我和团队以“规避颠覆，谨慎重述”的态度创排了新版《梁山伯与祝英台》，为百年越剧献礼。在“山伯之死”那段我们做了大胆尝试，把原先传统叙事的“山伯临终”改成了更加诗性的“山伯之死”，让梁山伯用咏叹的方式，结合现代舞和更加当代的写意表达，唱出人物内心深处爱与痛。有老戏迷说“茅威涛越来越不像话了”，但更多年轻人说“终于看懂了梁祝为什么必须是悲剧”。越剧《梁山伯与祝英台》被称为中国版的《罗密欧与朱丽叶》，我们应该看到，也应该让观众看到，无论是中国故事，还是西方故事，对人类共通情感的诠释与讴歌是相同的。我希望通过越剧人的创造，使得越剧不仅代表浙江，更能跻身世界，与世界众多舞台艺术实现对话。

2019年，为探索属于今天时代的新道路，我带着18年院团长管理的经历和经验，尝试着以院团加剧场加运营三位一体的形式进行国有院团的深化改革。当我不得不直面售票系统不尽如人意的数字、空座位的寂寥、年轻人在入场前三番五次确认演出时长时，才真正理解了观众不是抽象的概念，而是会为票价犹豫的学生、需要照顾小孩的年轻父母、在社交媒体上写剧评的博主。他们用指尖的滑动投票，用真实的缺席发言。

这让我更进一步审视“传统与创新”。传统不应该是博物馆里的标本，我们应该以创新使传统成为流动的河，流向当代人民。80多年前，袁雪芬老师引入编导制，何尝不是对传统的再造？今天我们谈论数字化生存、沉浸式体验、跨媒介叙事，其实都是在做同样的事，让这条河继续流淌。

2023年，我们创排了越剧《新龙门客栈》。这部剧最大的突破是采用了“环境式戏剧”的模式。剧场被改造成一座真实的“客栈”，观众席就是客栈的“用餐区”，演员在极近的距离表演，甚至与观众互动，观众成为故事的参与者。

自2023年3月首演以来，越剧《新龙门客栈》取得了亮眼的成绩。参演剧目的青年演员们也凭借出色的演出和个人魅力，收获了巨大流量，成为年轻人追捧的偶像。最值得一提的是，这部剧成功为越剧

吸引了大量新观众。数据显示，购票观众中有多达80%的人此前从未接触过越剧，他们大多是年轻的90后、00后。这证明传统戏剧通过创新，完全能够赢得年轻市场的青睐。现在提到越剧，很多年轻人就会想到越剧《新龙门客栈》。作为一名仍在一线的创作者，我感受到，越剧发展正当其时、戏曲艺术发展正当其时。

正是因为大胆起用年轻的创作者，配置前辈艺术家“保驾护航”，结合时代的需求谨慎改革与探索传统戏剧在今天的全新面貌，才有了《新龙门客栈》的火爆。2024年，我们拍摄了《新龙门客栈》的舞台纪录电影，获得了华语纪录片电影奖。随着数字技术的发展，可以用更好的手段留下更多影像，让传统戏剧再次起航，这就是时代给我们的馈赠。就像英国国家剧院高清影像放映系列NT Live，未来，我们渴望能参考并研发中国的CT Live，用更新的手段和银幕，让越剧、让中华戏曲艺术传播得更远、更久。

现在，当年“小百花”的奠基力作《五女拜寿》等经典剧目也收获了良好的票房，但是关于如何搭建真正良性的观演关系、文化产业生态，我们还有很长的路要走。

最近，我们新创排的越剧《苏东坡》正在上演，这也是我时隔十年，创排的一出新戏。从“小百花”创演《陆游与唐婉》开始，顾锡东便提出“以文人写人文”。《苏东坡》是又一个“文人戏”，我们将把它作为产业化的一个新试点，从项目上探索更多拓展与联动传播的可能性。未来，我们希望用3~5年的时间，科学规划创作、人才培养、演出市场，特别是文化出海。拟以新版《梁祝》的升级版、《新龙门客栈》的舞台巡演版在内的一系列演出创作，让越剧艺术真正做到“深耕浙江，走向全国，影响世界”。

越剧的基因里从来都有“敢”字。敢破格、敢融合、敢站在时代的前沿与风浪对话。如今我们这些曾经被护在羽翼下的“小百花”，也该长成能遮风挡雨的乔木了。愿我们守住这份“敢”，让越剧在新时代的舞台上，继续讲述属于中国人的、既古老又年轻的故事。

（作者为越剧表演艺术家）

主办：嘉兴日报江南周末
文艺评论家协会



站在群星之间，崇敬之情自不必说，但我也第一次萌生出一种羞愧感。作为一名业余作者，以前我总觉得“我笔写我心”无可厚非，我的小情小调、我的生活琐事，笔在我手中，我爱写什么就是什么。可如果我总是从自己的小世界里抬头看天，天也就变得那么小。

如今新大众文艺蓬勃发展，我们普通写作者都拥有了提笔表达的机会，可当这份权利、这份自由稳稳握在手里，属于写作者的责任与担当又该放在何处？我们忘了文学曾经是可以救人的，忘了文字是可以当作投枪和匕首的，忘了前辈们提笔的时候，想的从来不只是“发表”和“流量”，而是“这个时代需要我说什么”。

在这个早晨，穿行在先生们的目光之间，我终于明白——原来“心”字，还可以写得更大一些。我突然理解了一种叫作“文学野心”的东西，我不该囿于小我悲欢，我是不是也可以尝试着追随先辈足迹，用笔墨记录时代、观照众生，把小我笔触融入家国叙事？

作为一名公安民警，我有着得天独厚的观察视角，我见过战友们披星值守、挺身护民甚至将个人安危置之度外的勇敢，我见过他们周旋于家长里短却不被理解甚至谩骂的委屈，我见过有险情出现总有四面八方的热心群众奔跑而来的热血，我也见过五六岁的孩子突然挣脱妈妈的怀抱踉踉跄跄跑向警车的童真，我完全可以依托这份独有的基层视角，描摹出属于我们这个时代鲜活的一隅。

这个清晨，驻足在一尊尊作家雕塑前，我默默告诉自己：是时候了，以文立心，与这个时代肝胆相照。

（作者为嘉兴市作协会员）

一蔬一果里的吴越春秋

历史是后人写的，传说更是世人的心思。

■孙贤龙

南浔有一种绿叶蔬菜，叫“绣花锦”，名字比叶子还要秀气。百里外的桐乡盛产槲李，果上有一“爪痕”，像是个与生俱来的“胎记”。一蔬一果，本来毫不相关，却因一个流传千年的传说，悄然紧紧联结。

绣花锦与江南普通小青菜相比，略显富贵，菜茎细，菜梗短，叶面皱褶肥大，边缘呈锯齿状，如蕾丝花边。最耐看的是叶脉，曲纹清晰，密布如织，仿佛在叶面上铺开了一幅精巧的图案。“锦”字本义，便是带花纹的丝织品。湖州是丝织的发源地，南浔辑里湖丝早年间便已名扬海外。丝绸纺织，曾在此地百姓生活的日常。用“绣花锦”来命名这棵青菜，细想之下，倒也在情理之中了。

清炒绣花锦，碧绿，入口糯糯的，有股特有的香味。不像有的小白菜，看着水灵，汤已咸，菜还是一股淡水气。这样的好味道，当地人相传，不是与生俱来，而是与一个传说有关。春秋时期，西施受命往吴，途经南浔东栅，她不愿去吴王面前献媚，便将脸上的胭脂香粉洗在小河边，河水顿变乳白。村民称该地为“洗粉兜”。老农用此水浇灌菜地，从此，青菜颜色更绿、叶子变软，叶面出现花纹，炒后满屋香气，口感鲜嫩糯软。更奇的是，唯有这个“洗粉兜”周围十平方公里左右的菜，才有这般滋味。后来，当地便据此申报了农产品地理标志，将这方水土、这段传说，一并留了下来。

槲李是一种名贵的果子，也是古时候的地名。作为地名最早见于《春秋·定公十四年》：“五月，于越败吴于槲李。”这里的“槲李”，位于今嘉兴市西南一带，桐乡桃园村为核心区域。古时该地因盛产优质李子“槲李”，故以果名地，后“槲李”也成为嘉兴的雅称。

相传，由范蠡送西施一行入吴，向吴王夫差敬献。行至槲李之地，即将入吴之前，稍作休整。我听着传说，行走在桃园槲李果园，仿佛看到西施和众越国女子，在园中嬉闹采摘，又仿佛见到范蠡伫立路边沉思。

我想，那时候的范蠡，或许无心欣赏眼前的槲李风光，内心是万千感慨。几年前曾在这里，越国使出死囚在阵前一齐自刎而死的“心理战”，以少胜多、以弱胜强，写下著名的“槲李之战”。而三年后，越王勾践不听劝阻，茫然出兵吴国，既低估了对方的战斗力，又因不熟悉地势，被吴国水军占了太湖地形优势，越军主力在“夫椒之战”中吞下恶果，最后越国屈服，勾践称臣。如今，却要把心爱的女子一同送进吴国，献给吴王，是何等屈辱，又是何等无奈。

或许是槲李太甜美了，或许是西施为了宽慰范蠡。于是，她把临行前范蠡

“乱其心、虚其体”的嘱咐牢记心底，藏起内心的纠结，和姐妹们一起采摘。西施采下一颗槲李，皮色殷红，用指甲在顶部轻轻一掐，顿时果汁横溢。她连吃数颗，竟觉微醺，好似饮了酒一般。从此，这种李子便被称为“醉李”，因“醉”与“槲”谐音，又名“槲李”。

令人称奇的是，传说自西施来过之后，这片李园所产的槲李，果子顶部都留下了一道形似指甲掐痕的癍纹。人们说，这是西施当年留下的印记，称之为“西施爪痕”，流传千古。

西施与槲李的传说，千百年来为文人墨客所津津乐道。清初诗人朱彝尊尤为钟情此物，他在《鸳鸯湖棹歌》中写道：“闻说西施曾一掐，至今颗颗爪痕添。”又作《槲李诗》：“曾留西子掐，当食转怜渠。”如今，当地把槲李有无这个“爪痕”，作为评价品种是否纯正的重要标志。

历史是后人写的，传说更是世人的心思。当年范蠡激流勇退，携西施泛舟五湖，涉足无数，留下众多有传说的遗址，比如湖州有蠡山村，嘉兴有范蠡湖。而关于西施的印象，我觉得最深刻的是绣花锦和爪痕槲李。

为什么是这一蔬一果？或许跟中国传统文化中“民以食为天”的核心理念有关。食物是人类最基础、最频繁的日常体验，将历史记忆融入饮食，使宏大的历史叙事转化为可触摸、可品尝的日常体验。正如南浔人“想吃绣花锦，那就来南浔”的口头禅，食物成为地域认同的味觉密码。“爪痕槲李”自然与卧薪尝胆相关联。咀嚼的瞬间，日常的进食变成了与千年时光的“共餐”。

蔬菜的味道好不好？常识告诉我们，关键在于土壤、种子和水。南浔的十平方公里绣花锦原产地，为一方水土养一方物提供了生动的注脚。而这里的关键，是用“洗粉兜”的水浇菜地，小青菜变成了“绣花锦”。人们相信，美人的脂粉水不是普通废水，而是“带着灵气”的东西。在这里，美与善是相通的，沾染过美好的东西，哪怕浇到地里，也能让原本一般的蔬菜变得更好。用一段美丽的传说，把日常农事变得风雅，把平凡蔬菜变得珍贵，让普通生活多了一层诗意和念想。

对于槲李上的爪痕，桐乡名士朱梦仙，经过数年观察研究，给出了解释。《槲李谱》云：“蕊圈黏附日久，印成癍于果上，前后左右，均无定所，其纹或如环，或如爪，或如蚓，各不相同，本无足奇。”所谓“西施爪痕”，实为槲李花蕊圈黏附于果皮所成。

而世人对这样的研究结果，却不以为然。西施的指甲痕，与绣花锦的胭脂水一样，都是江南百姓将自己的生活与历史风云联结起来的方式。吴越争霸的金戈铁马早已远去，但美人指尖的余温，却留在了一蔬一果的味道上。

西施的本名叫施夷光。她本是春秋末期越国（今诸暨市）苕萝村的浣纱女。这个村子分为东西两部分。因为施夷光住在西边，所以人们称她为“西施”。一位村姑，因为容貌美丽，被卧薪尝胆的勾践选中，从此，卷入了春秋霸业的历史。然而，她的故事，千百年来不断演绎，丰富。最早以“美”的象征出现，《墨子》记载：“西施之沉，其美也。”之后，记载吴越争霸历史的《越绝书》，西施成为“美人计”的关键执行者。唐代以后，西施之美被推向了文化象征的高度，“欲把西湖比西子，浓妆淡抹总相宜”，苏轼的诗句更是将西施与自然美景融为一体，使她成为审美理想的化身。直至当下，既有西施的传记，又有网络“西施咬铁球流泪”的表情包。西施的形象，在后人精神寄托中，不断叠加。

今天，我们品尝绣花锦、爪痕槲李，又会产生怎样新的滋味呢？

（作者为在在职公务员）

清晨，我在鲁院立下文心

在这个早晨，穿行在先生们的目光之间，我终于明白——原来“心”字，还可以写得更大一些。

■徐卉婷

盛夏的清晨，天光柔和，喜鹊鸣鸣，我在北京鲁迅文学院413宿舍醒来，下楼，一个人在鲁院里走走。

鲁院与中国现代文学馆垣墙相连，我缓步在湿漉漉的砖石甬道，在一尊尊作家雕塑面前停下脚步。我想没有人可以在鲁院里疾走，当你面对这些如雷贯耳的名字，当站在这些把你从小滋养长大、为你启智明理的先辈面前，你只想与他们静静相逢，虔诚仰望跨过岁月的风骨。

这座院子的“主人”——鲁迅先生的塑像子然独立，长衫垂落笔挺，微闭的眉眼间



■任淡如

这是身在江南，该有的清福。

白兰花簪襟上

这时节街上该有很多阿婆卖白兰花和茉莉花做的花串儿了。

白兰花簪襟上，茉莉花戴腕上。摊子很简陋，串花的细铁丝也简陋，阿婆们也知道铁丝不好看，串起茉莉的时候会吧茉莉的花梗掐长一些，铁丝就藏在淡绿的花梗里头。但白兰花就不行了，不像茉莉花是七八朵一串，白兰花常是两朵一串，用细铁丝扭在一起，铁丝不但藏不起来，还得留长一些，拗出一个弧度来——这样买下白兰花的女子，才可以随手别在扣子或者衣襟上，让周身暗暗地散出幽香。

白兰花簪襟这个风气，民国是出了名的。上世纪三十年代上海有首歌，唱道“白兰花，簪在鬓上，插在襟上……”据说那个年代，苏沪杭的小姐太太们都爱戴白兰花，或者别在大襟衫的纽扣上，或者用手绢包好，放在贴身的旗袍里面。

去买几枝白兰花和茉莉花吧，一直买到夏日结束为止。这是身在江南，该有的清福。

（作者为新媒体主理人）