



台胞点赞新编歌仔戏折子戏《成功颂》

□ 林坤山

时逢端午佳节,又逢“海峡两岸郑成功文化节”开幕在即,来自台湾本岛和金门的乡亲40余人,依古礼欢聚于厦门沙坡尾畔的朝宗宫。朝宗宫精心准备了一台精彩的歌仔戏折子戏《成功颂》,呈现给台湾乡亲。“很生动、很形象,展现出我们中华民族的英雄气概。”出席盛会的台胞郭先生非常开心表示,“很高兴能在厦门听到同文同种的歌仔戏。”

玉沙灵圣境,厦港始发祥。又称“玉沙坡”的沙坡尾是厦门港发祥地,见证了民族英雄郑成功“通洋裕国”的战略思想。同时,也见证了郑成功开启驱荷复台的伟大功绩,见证了朝宗宫开基立庙。两者连结起厦门、金门、鹿耳门的“成功之路和妈祖

情缘”。

360年前,郑成功于厦门港恭请三尊妈祖圣像随舰护师,集结于金门料罗湾而挥师,舟至鹿耳门,祈妈祖灵佑,忽水涨三篙,登陆台瀛,收复宝岛。2017年,朝宗宫举办“重走成功路 共圆中国梦”活动,引起两岸三门人士共鸣。2018年,由厦门知名学者彭一万建议,朝宗宫发起“三门共走成功路联谊大会”,以期两岸携手“弘扬大爱,缅怀成功”。

2022年逢朝宗宫立庙360载,又恰郑成功收复宝岛360年。朝宗宫就尝试利用多种创新模式,将郑成功的爱国情操与两岸情缘多元化结合在一起,大力弘扬。比如,征联活动及联墨展。考虑到流传于闽台之间的



戏曲——歌仔戏,朝宗宫管委会主任林招治介绍道,“对,就用歌仔戏,它是两岸喜闻乐见的一个剧种,这或许是一个完美的组合,所以这台折子戏《成功颂》就应运

而生。”

参考了彭一万《厦门港的发祥地——玉沙坡》、《郑成功与妈祖》等文,听取了台南文史学者郑道聪先生的相关口述资料,结合朝宗宫的历史人文底蕴,这出折子戏将郑成功的爱国情操、妈祖护国庇民的大爱精神、随舰驱荷复台的英雄人物在舞台上表现得淋漓尽致。

厝民是早年厦门港一个特殊

的族群。据说,明末清初,他们听到、看到郑成功在厦门的德政,陆续来到厦门港进行海上作业,也移居于此,便形成了一个特殊的族群。厝民文化入选了非物质文化遗产代表名录,舞美编排时,编者将厝民女的形象也加入到驾船的行列,将厝家女儿的勇敢、坚强,巾帼不让须眉的形象展现出来,同时也体现出渔家人对美好生活的追求和向往。



传统舞龙喜迎台湾乡亲

我们常听说“无三不成礼”,“胜败决定三”。在宴席上讲究礼节,第一杯酒主人敬客人,表示欢迎客人光临,第二杯表示好事成双或客人答谢主人,第三杯是“无三不成礼”,即“酒过三巡才成礼”,好像很少说“无茶不成礼”。

实际上“无茶不成礼”是中国文化和外国文化中接待客人方式最大的差别之一,中国人是请客人喝茶,特别是广东人、汕头人,闽南人更是“无茶不成礼”,而西方人是请客人喝咖啡。

闽南人爱喝茶历史悠久,“无茶不成礼”是基本待客之道,一看到客人光临,就热情地招呼:“来坐!来食茶!”“来啲一杯烧茶!”然后泡上一壶好茶和你一起分享,甚至餐馆饭前饭后也会送上一杯茶招待客人。

闽南人意识中的茶,就是乌龙茶,即安溪的溪茶,安溪有“中国乌龙茶之乡”的美称。安溪生产茶叶的历史始于唐朝,至今已一千多年。据《安溪茶叶与茶神信仰》一文介绍,始建于唐朝的阆苑岩寺大门楹联“白茶特产推无价,石笋孤峰别有天”,就可证明安溪种茶的历史悠久。乌龙茶中,人们对铁观音最熟悉,有的还误认为铁观音

无茶不成礼

□ 林宝卿

与绿茶、红茶一样是大类呢!其实它是乌龙茶中的一个品种,乌龙茶中还有黄金桂、毛蟹、佛手等不同品种。

闽南人喜欢茶,几乎家家备有各式各样的茶壶、茶具。用来装茶叶的有茶桶、茶瓶、茶瓮(gong)、铁甗仔、锡罐等;用来烧茶的有烧水壶、茶甗(goo);用来泡茶的除了大小不同的茶壶外,还有茶瓯、翕瓯(hip ao)、勘瓯(kam ao,加盖泡茶用的瓯)、茶盅;还有茶匙、茶网、茶碗、茶盘、茶船、茶岫(siu,装茶壶保温用)、茶桌仔(小茶几)等。

闽南人泡茶程序是繁琐的、有讲究的,可说是泡茶的艺术表演。得常备一个“随手泡”(烧开水的小电器),把水烧开了,然后把杯、杯盖或茶壶等用具烫热,再放入铁观音,冲入开水,用杯盖把漂浮在茶叶上的泡沫拨去,再把第一遍洗茶叶的水倒掉。

俗话说:“头遍散液(sioh),二遍茶筴(hioh)叶”。然后第二次冲入开水,盖上盖子稍焖一下,才倒出茶水。倒出茶水方

式有两种:一种是“关公巡城”后“韩信点兵”;另一种是先把茶水倒入有过滤网的容器里,然后依次倒入各人的小杯,再细细品味。

也就是说从“落茶心(loh desim,放茶叶)”到“冲滚水(ciong gun zui)、“腾(tin,倒茶水)”都有时间要求和动作规范,斗茶时泡茶姑娘的手势,动作是经过训练的,十分优美、娴熟,看泡茶的过程,简直是一场艺术享受。这就是愈来愈讲究的“茶道”。真是“一杯功夫茶,盛情满天下”。

再说与客人品茶时,也是很讲究、很有学问的。最讲究用小茶盅慢慢地一口一口“品”,要“看色、闻香、比喉韵”,在品的过程中充分获得心旷神怡、悠哉悠哉的享受。有时“品茶”还要有“茶配”,如糕饼、贡糖、蜜饯等,避免“空腹醉茶”。

“茶”泡的次数多了就淡而无味,人们称它为“茶尿”,就要倒掉重泡。闽南人在跟外地人谈生意时,若边品茶边聊天,就跟客人的关系拉近了,有时能促成生意成功,这是“以茶为

媒”的结果。

闽南人说:“啲(lim,喝)要趣味,茶三酒四。”三四个人喝酒喝茶最有趣味。当然,人多固然有趣,一个人也有自己的闲情逸致。闽南人爱喝茶到了随身携带茶叶的地步,聪明的茶商想出了一个好方法,把茶叶分五克、七克用真空包装起来,一包正好一泡,装在精致的小盒里或罐里,让你随身带着,到哪里都可以品茶。

有些闽南人喝茶和吃饭一样重要,“茶筴”叫“茶心”,也叫“茶米”,说明老百姓生活“不可一日无此君”,有的老茶仙(指喝茶成癖的人)甚至“宁可三日无肉,不可一日无茶。”“琴棋书画诗酒茶”是古代文人的七件雅事,就像老百姓生活中的“柴米油盐酱醋茶”那样,“茶饭”即把喝茶当成吃饭一样重要。

平时常说“茶饭不思”,据《现代汉语词典》解释,“茶饭”是泛指饮食,“茶饭不思”我以为比喻身体不佳、心情不好,不想吃饭。可2000年秋天,我应马来西亚福联会邀请到马来西亚吉隆坡中华大会堂讲学时,那儿的东道主热情地邀请我到中华大会堂一侧的“紫藤茶坊”用餐,吃真正的茶饭。

闽南民俗

茶坊布置得古香古色,一走进茶坊,就被茶文化的意境所熏陶;茶坊的西侧有幅“多日茶餐延福寿,少吃油腻益健康”的对联,墙上西晋张载的茶诗“芳茶冠六清,溢味播九区。人生敬安乐,兹王聊可娱”映入眼帘;书橱里摆满唐代陆羽的《茶经》、宋代蔡襄的《茶录》、明代何彬的《茶约》等历代有关茶的著作;各式各样包装精美的安溪铁观音茶、武夷岩茶、大红袍、西湖龙井、洞庭碧螺春、黄山毛峰、庐山云雾等摆设得井然有序;古朴精致的茶具小巧玲珑,更使你爱不释手。

我就在这样一个茶香浓郁的茶坊里吃真正的茶饭。茶饭是用上好的大米和茶水煮成的,饭呈黄色,味道甘美,吃了倍感口鼻清香,有一种清淡味甘的感觉,加上可口的中国菜,平时只吃一碗饭的我,顿时食欲大增,也跟着大家多添了半碗,这是我有生以来第一次吃到的真正的茶饭。

闽南人“无茶不成礼”的礼数不仅在闽台传承,而且在“一带一路”的推动下,走向东南亚,走向世界各地。

(作者系厦门大学人文学院教授)