

张琳:让越剧事业薪火相传

□ 通讯员 王思 朱丹青

她是两袖清风的一钱太守刘宠,是悬梁刺股的六国之相苏秦,是御姐范儿的职场女性朱迪,是观众和粉丝心目中的“琳哥儿”。她,就是80后越剧小生张琳。

她有着很多头衔,却一直以越剧演员自称。从艺多年,她始终植根于越剧艺术这片沃土,以高超的表演艺术回馈观众,努力为越剧事业的发展、为浙江文化强省建设竭智尽力。

“在舞台上,我扮演过很多形象,有人说是我塑造了这些角色,但我觉得正是这些角色成就了我。”择一事,终一生,今年已是张琳从事越剧事业第32年。

来自越剧的故乡嵊州,耳濡目染的熏陶,让张琳从小就爱上了越剧。

一岁半开嗓,三岁半独立演唱,14岁以优异成绩进入绍兴小百花越剧团。无论严冬酷暑,在排练场上都可以看到她练功的身影,时常因为一个小细节而百遍、千遍地重复练习。“一天不练自己知道,两天不练老师知道,三天不练观众们都知道。”

2008年,张琳领衔主演大型历史廉政剧《一钱太守》,饰演东汉著名廉吏刘宠,把其以廉为本、恪守原则、亲民爱民的好太守形象刻画得形神入骨。2017年,凭借《一钱太守》中的出色表演,张琳获得第28届中国戏剧梅花奖,成为首位获得中国戏剧界最高荣誉的80后越剧演员。

对于张琳来说,舞台就是生命,戏比天大。国家艺术基金支持项目《屈原》巡演之际,张琳结石发作痛得无法正常站立,而这场演出没有B角,她只能躺在医院病床上边输液边让化妆师为自己化妆,最后带病完成了演出。

“守正创新是弘扬传统文化的重要原则,我们继承的是越剧独特的审美品格,创新的是表演方式、技术手段。”张琳认为,作为一名越剧演员,在艺术耕耘道路上,只有永葆从业之初的激情与热情,不断学习和实践,才能为观

众和时代留下更好的作品。

对于每一位演员来说,没有观众的舞台是不完整的。张琳对观众始终心怀感恩:“每当看到台下一个个专注的眼神,我就会忘记一切,为观众演好戏,是不变的初心。”

小百花越剧团平均每年下乡演出上百场,无论是在流光溢彩的城市舞台,还是在简陋朴实的农村戏台,张琳都会倾尽全力完成每一个角色。

“有些演出的地方比较偏远,当地戏迷很少有机会看到专业剧团的演出,有些乡亲为了连看五天的戏,把铺盖都搬到了演出地点,看完戏就躺在长凳子上,一早醒来坐等看戏。”因此,每当大幕拉开,张琳总是用最好的状态来回馈观众。

作为省级非遗传承人,张琳认为,越剧既要培养年轻演员,也要培育年轻观众。她在自己不断学习的过程中,对年轻越剧演员倾囊相授,将越剧的火炬传下去。

2011年,张琳成为柯桥区政协委员。多年来,她立足自身实际,积极为戏曲艺术传承发展鼓与呼。

今年1月,张琳成为省政协委员。首次参加省政协全会,她提交提案《关于讲好“浙江故事” 用新文创打造浙江文旅IP的建议》,呼吁采用“新文创”模式,推动文化价值和产业价值相互赋能,实现更高效的数字文化生产和IP构建,进一步繁荣浙江文化旅游事业。

“作为一名文艺界委员,我要努力为越剧事业发声,让更多人尤其是年轻人关注传统戏曲,让传统文化在新时代绽放更灿烂的光芒!”张琳表示,在今后的履职道路上,将坚持人民至上,站稳人民立场,更好联系服务界别群众,用心用情为民代言、为民建言、为民造福。



委员名片

张琳,省政协委员、绍兴市柯桥区政协委员、民盟盟员,国家一级演员,柯桥区戏剧家协会主席、区小百花越剧艺术传习中心副主任,获第28届中国戏剧梅花奖、2023年全国五一劳动奖章、浙江省劳动模范等荣誉。



吴小玲:“妈妈的味道”香飘共富路

□ 本报记者 徐文燕 通讯员 朱淑芳 潘陈涛

很多景宁人的早晨,是从一碗英川粉皮开始的。作为“畲乡十小碟”特色小吃之一,这碗凝结着乡愁的粉皮被列入浙江省“百县千碗”名录,已成为景宁千万级小吃产业,是很多人增收致富的新法宝。

英川镇距离景宁县城60多公里,英川粉皮的制作历史可以追溯到明朝洪武年间,当地人制作粉皮庆祝年节、送别亲友。英川粉皮以早籼米为原料,至今仍坚持传统的制作方式,用石磨细磨好米浆,架好铁锅,放好蒸笼,将米浆细致、均匀地铺在蒸布上,蒸出一张张香软不失弹性的粉皮。吴小玲从小在灶台边吃着粉皮长大,耳濡目染跟着父母学会了这道美食。长大后,她不断钻研创新,成为丽水市级非遗“英川粉皮”制作技艺代表性传承人。她制作的粉皮,总能让人感动,被称为“妈妈的味道”。因技艺传承和产业贡献,吴小玲被评为2023年丽水市劳动模范。

除了传统做法的粉皮,在吴小玲看来,酒糟、紫苏和田鱼干也不可或缺,特别是海拔600米以上稻田里的田鱼,只有加上这几样配菜,才是英川粉皮的原始味道,“是乡愁、乡情的味道”。

吴小玲的创业,恰好与稻米、田鱼息息相关。2014年秋,吴小玲先在景宁县沙湾镇创建了坪坦万源家庭农场,通过稻田养鱼、稻田养虾,开启种养结合的生态农业发展路子,初尝回乡创业果实。2017年,吴小玲回到老家英川镇,在湖平头村流转了160多亩土地,创办英川田鱼姑娘家庭农场。其中,稻螺共生示范基地60亩,稻鱼共生示范基地50亩。看到一度荒芜的农田又飘起了稻香,乡亲们纷纷说,遇上吴小玲,是稻田的福气。

为了确保稻田种养共生,吴小玲的农场一直坚持使用绿色有机肥,确保品质。她的家庭农场常年用工70多人,还承担了省农技推广基金会“千斤粮万元钱”模式项目等,生产的稻鱼米获得“丽水好稻米”金奖、“浙江好稻米”银奖,并参加北京世界园艺博览会,向世界展示“景宁600”高山生态精品农产品英川稻鱼米的风采。

为了提高农场的生产经营技术,吴小玲每年都积极参加相关培训,还参加了“农民大学生”园艺技术本科班。经过学习深造,吴小玲认识到,最好的米也只是米的价钱,要提高价格,必须对农产品进行深加工。

于是,她将目光回归到英川粉皮:“做粉皮看似简单,如果米磨不好、米水加多了,或者没鼓没饱满就拿出来,就会出现太厚、没熟透等问题,自然不好吃了。”

景宁成立了畲乡小吃办公室,积极开展职业技能培训,让英川粉皮成为畲乡百姓迈向共富之路的重要助力。

作为非遗技艺传承人,吴小玲当仁不让,通过现场展示、培训授课、建言献策等多种方式助力产业发展,并为规范粉皮制作工艺和质量标准作出积极贡献。

当好米遇上好工艺,自然就有了好产品。2019年,“英川粉皮”获得国家注册商标,并在同年成功入选“浙江十大农家特色小吃”。2021年,畲乡粉皮制作专项职业能力考核规范纳入浙江省专项职业能力考核目录,同年粉皮标准在浙江省首届乡村美食大会上发布。

如今,粉皮已成为景宁千万级小吃产业,吴小玲农场里生产的优质稻米更是供不应求,进一步带动了农业种植养殖的发展。

有人说,对于家乡、亲人的眷恋,常常缘于美食而又终于美食。2022年,浙江省“妈妈的味道”山乡26味发布暨百城百店建设启动仪式上,英川粉皮获得“一县一味”奖。

这几年,吴小玲通过网络直播销售便于储存的粉皮干,发展稻鱼共生基地,带动村民一起致富。“粉皮的销售带动了红米和畲乡乌米的销售量,一年销售额有100多万元。如今,我们在村里承包了800多亩田用来种粮食,带动了许多村民增收。”

今年,由县政府全额补助学费的“畲乡粉皮制作”专项职业能力考核培训班开班,通过考核的学生将获得职业能力证书。吴小玲又多了一个目标:将非遗文化融入农产品,增加农产品的附加值,提高粉皮产业从业者的致富技能,走好共富之路。



委员名片

吴小玲,景宁畲族自治县政协委员、景宁英川田鱼姑娘家庭农场负责人。获“浙江省乡村振兴带头人”,丽水市劳动模范、高级农技师,景宁县“拔尖新秀”等荣誉。

