

蒸腾灶火中照见中华文明的精气神

新编评剧《凤厨》将于明日在石家庄首演



石家庄市评剧
艺术中心新近
创排的新编评

剧《凤厨》，将在石家庄首演。《凤厨》从当今戏曲舞台少见的中国传统美食的展示和传承切入，以女主人公凤羽报答救命之恩为主线，塑造了一个知恩图报具有独立意识的女性形象。四季应景应时的食材与佳肴，与人物的命运起伏巧妙融合，为观众呈现了一个百味杂陈的人世间。



■新编评剧《凤厨》在排练中。（石家庄市评剧艺术中心供图）

□本报记者 黄莹

您喜欢中华美食吗？爱看《花为媒》《杨三姐告状》这样的市井传奇吗？推荐您来看看石家庄市评剧艺术中心新近创排的新编评剧《凤厨》，该剧将于9月19日在石家庄丝弦剧院首演。有专家称它是兼具文学价值和戏曲美学特征的剧作，记者直击彩排后的第一感受是：这部评剧很“好吃”，真的能把人看饿。

看点一： 中华美食文化与女性成长故事巧妙结合

《凤厨》讲述了一段发生在古代民间的传奇故事。杨家老爹赌债缠身，要把闺女凤儿卖了抵债。凤儿深夜出逃，被回乡丁忧的真定府举人周云生救下。周云生为她起名凤羽，并教她识字读书。凤羽在和周云生、书童周丰的相处中，厨艺、人格逐渐成长。三年后，周云生即将出仕之际遭人陷害，被褫夺功名流放西北，周丰为护证据不幸遇害。凤羽只身上京告御状，巧遇进京的俞大厨师徒，拜师后在京城珍馐楼学厨。一个偶然的机，凤羽得以参加厨神大比并一举夺魁。太后欲面赏凤羽，她当堂为周云生鸣冤……该剧已入选2025年度河北省舞台艺术精品工程资助项目等。

独特的题材、独特的人物形象、独特的语言风格，专家这句评语足见《凤厨》的不走寻常路。该剧从当今戏曲舞台少见的中国传统美食展示和传承切入，以女主人公凤羽报答救命之恩为主线，塑造了一个知恩图报具有独立意识的女性形象。

全剧每一场都有美食制作和品鉴的场景，提及的传统经典美食超过百种。冬至围炉，凤羽与周云生等同食黄羊肉羹、汤饼等，一段“香浓百味在碗中，烟火人间暖意共。若得年年有此味，不羡东坡与放翁”唱词，道出了团圆的喜乐；仲春时节，当凤羽购得荠菜和鲫鱼归来，却发现家中巨变，视同亲人的周云生和周丰，一个人狱一个遇害，悲愤至极的她决心进京申冤；盛夏暑热，凤羽与师父一行参加厨神大比，“众师兄莫要急慌张，我说菜名儿您听详：胭脂藕片脆生生，翠羽金针解暑忙。茯苓玉糕清火气，冰雪圆子甜又凉。还有那——三丝鸭卷祛湿热，翡翠羹汤润胃肠……”女主人公这段报菜名，将厨艺比拼的场景展现得活色生香。四季应景应时的食材与佳肴，与人物的命运起伏巧妙融合，也为我们呈现了一个百味杂陈的人世间。

“美食题材的影视剧和话剧比比皆是，戏曲舞台也可以有。”《凤厨》编剧高源这样解释创作初心。她经过仔细考证，查阅《中国饮食美学史》等资料，在剧本中通过大量极富艺术性的对白和唱段，生动鲜活地描绘了诸多经典美食，展示了中华美食文化的博大精深。她坦言该剧是为评剧剧种量身定制，“评剧扎根于河北大地，孕育在乡土民间，长于描述家长里短、世态人情。它独一无二的优势在哪里？在于整体风格：俗中带雅，但没有低级庸俗的审美情趣；在于舞台气质：轻松幽默又不失风光旖旎与清纯自然。所以这回我们要写民间百姓的喜怒哀乐，写凡夫俗子悲欢离合中的人间正义、情义、道义。讴歌传统美德，弘扬美食文化……所以，就有了《凤厨》。”

都说“十部传奇九相思”，《凤厨》却没有常见的生旦虐恋，女主人公除了一心报恩，就是专注搞事业。她从弱女子逆袭成为厨神的经历，俨然就是时下流行的“大女主”。在高源看来，这也是该剧守正创新的一种尝试，“故事有传奇色彩，人物有现代意识，符合当代观众的欣赏心理与角度。”高源说。

看点二： 守正为本，探索戏曲创新

“戏曲舞台上稀缺的题材、多个美食品尝和制作的场景展示，《凤厨》对导演手法、舞美设计、演员表演，都提出了新的挑战。”连日来，该剧导演马红格沉浸在创作的兴奋中，她表示该剧主创团队坚持守正为本，并力求探索戏曲创新。

《凤厨》恪守传统创作底蕴，以规范的评剧唱腔、丰富的板式结构，展现出评剧依字行腔、依情甩腔、字正腔圆的艺术特征。剧中多个唱段极其精彩，比如在全剧尾声时女主角向太后诉说冤情的唱段，有40多句，感情炽烈，荡气回肠。创新是文艺的生命。多年来，石家庄评剧人不断在内容表达上创新求变，追求艺术的深度与广度，与时代同行、与观众同行。此次在《凤厨》中，美食题材为传统戏曲舞台的探索提供了新的元素，该剧主创团队在继承传统戏曲美学原则的前提下，根据规定情境、人物性格、演剧风格进行大胆创新。

比如全剧第四场有俞大厨带徒弟学习厨艺的场景，主创团队专门设计厨技舞，创新运用戏曲程式技巧展现厨艺技法。比如用旦角水袖的“旋、抖、抛”模拟拉面技法；单棍“皮球、戳、劈、抡”等技巧展现面点技法；菜刀、炒勺舞蹈动作嫁接“刀工、颠炒”的节奏韵律等……主创

还融入武术、杂技、舞蹈等艺术元素，并通过油炸声、切菜声等声效，让人仿佛看见了升腾的灶火与油烟。这些创新表达，令该剧继承评剧表演生活化、平民化的独特风格的同时，又探索了评剧艺术创造性转化、创新性发展的可能性。

阴暗的井巷、恬静的庭院、清新的田园、繁杂有序的后厨、烟火氤氲的酒楼、富丽堂皇的宫殿……该剧舞美秉承传统评剧艺术精髓，巧妙组合起庭院、田园、酒楼、宫殿等舞台场景，置景融入国画意蕴，以古朴、素雅、精炼的视觉呈现，尽显传统文化韵味的厚重和诗意空灵的自然之美。

马红格说，《凤厨》以“食”为眼，在蒸腾的灶火中照见中华文明的精气神，既见庖厨方寸间的“一粥一饭当思来之不易”，更见“治大国若烹小鲜”的古老智慧：“我们期待通过戏曲化的饮食叙事，让传统美食文化在当代舞台上完成‘色香味形’到‘精气神魂’的审美升华。”

看点三： 90后与00后挑大梁，满台青春朝气

“导演，我们在这里加个互动行吗？”只见排练场上，扮演周云生的青年演员刘泽雨问道。当时该剧正排练到第一场周云生与凤羽、书童周丰对话。当听到周云生说到冬至是大节气，周丰调皮地说皇上不能放假太累。刘泽雨建议在这里加一个周云生笑着用手点他的动作，以示告诫之意。场外的马红格等纷纷点头首肯。

戏曲传承，以人为本。石家庄市评剧艺术中心一大特色和优势就是青年人才队伍壮大，90后和00后演员、演奏员近百人，平均年龄20多岁。为此，《凤厨》的创排机制和方式也有创新，石家庄市评剧艺术中心主任张志辉说：“我们想赋予演员更多的创作空间，让大家尝试自己设计唱腔、舞台动作等。另一方面也是想发挥中心青年人才队伍优势，集思广益，鼓励他们独立思考，全方位提升业务水准。”

如今这批演职员分为两组人马，全力以赴排练《凤厨》，并将于9月19日下午与晚上在市丝弦剧院相继登台，接受观众检阅。“希望通过这部新剧的创演，以戏带人，以戏促功，以演育人。”张志辉表示，《凤厨》写的是做人之道，唱的是人间真情，有很高的思想意义和时代价值：“我们期待《凤厨》能够成为一部老百姓爱看爱听的戏。以中华美食为载体，用戏曲表现为手段。守正创新，出人出戏，让评剧艺术焕发时代风采。”