

新编永康醒感戏《长城记》后吴首演成功 江南小调唱得台下观众泪水涟涟

近日 ,前仓镇后吴村文化礼堂上演了感人至深的一幕 :孟姜女的扮演者施超英在戏中全情投入 ,一曲江南小调唱得她自己泪水涟涟 ,台下的观众也跟着不停地抹眼泪。

这是我市首届文化艺术周系列活动之一 醒感戏新编排曲目《长城记》的演出现场。悲欢离合的爱情故事 ,如泣如诉的真情表演 ,深深打动了在场的每一个人。

记者 程高赢



一个月完成新戏编排
讲述孟姜女哭长城的故事

醒感戏(也称省感戏)是我市国家级非物质文化遗产 ,因第一个上演的剧目为《毛头花姐》,也叫 永康毛头花姐戏 。

永康醒感戏共有九本戏 ,故又名省感九殇 。这九殇是 :《毛头花姐》(又称《毛头殇》)、《断缘殇》《撼城殇》《精忠殇》《逝女殇》《孝子殇》《狐狸殇》《草集殇》《溺水殇》。其中《毛头花姐》自重排以来已演出近50场。

九殇中的《撼城殇》包括《孟姜女》和《长城记》两本 ,《长城记》故事大意为书生范杞良 ,洞房夜被官差捉住 ,押去筑长城 ,自此杳无音讯。其妻孟姜女日夜穿针走线 ,为杞良赶做寒衣。待送到长城 ,杞良已被活祭 ,埋在长城底下。孟姜女悲痛欲绝 ,连哭三天三夜 ,哭得惊天动地 ,长城倒塌。

《长城记》濒临失传。今年5月 ,市非遗中心和唐先镇文化站联合在原剧本的基础上修改、重新作曲、全新排戏 ,终于在短短不到一个月时间内 ,完成了新戏《长城记》的编排。剧组经几次彩排之后 ,即来到后吴演出。

不少《毛头花姐》原班人马
出演可圈可点

此次新剧的作曲、导演、剧本再创作 ,均由醒感戏团队队员担当。在剧中饰演城门官的施森林是本剧的导演 ,在短短20来天里 ,他与醒感戏的队员们齐心协力排演《长城记》。他本人饰演城门官 ,把这一角色的贪婪又良心未泯的一面 ,淋漓尽致地表现出来了。剧中每个演员的表演都可圈可点 ,其中孟姜女的扮演者施超英 ,在戏中全情投入 ,一曲江南小调不止自己唱得泪水涟涟 ,连带着台下的观众也跟着不停地抹眼泪 ,孟兴的扮演者徐腊梅 ,曾经塑造了一个经典角色 《毛头花姐》中的毛头 ,《长城记》中她保持了一贯的丑角本色 ,许是她的 毛头 形象给人印象太深刻了 ,她一出场 ,观众便爆笑不止 ;《毛头》中的婆婆扮演者胡鲜艳 ,此次摇身一变 ,成了善良又搞笑的官差。一场戏 ,让人又哭又笑 ,笑中带泪 ,哭中带笑 ,人生百态 ,都在戏中了。

市图书馆举办永康小吃、美食制作品鉴活动

传承乡土美食文化 宣传 永康味道

近日 ,市文化艺术周系列活动 永康小吃、美食制作品鉴活动在市图书馆举行 ,吸引了众多市民参加。活动现场还有《永康味道》作者现场赠书 ,带来源远流长的小吃故事 ,让人一饱口福之余 ,观众也深刻感受到了我市传统美食文化的博大精深。

记者 程高赢



美食知识竞赛现场

《永康味道》图片展示民间滋味

小时候去外婆家 ,外婆总会拿出清凉的薄荷糕和甜甜的橘红糕给我们吃 ;夏天里 , 择子 豆腐、树叶豆腐、青草腐都是馋人的解暑佳品 ,逢年过节 ,美食最多 ,小麦饼、冻米糖、豇豆酥、鸡子糕 ,无一不让人垂涎三尺 我市民间小吃种类繁多 ,但许多 老味道 渐渐消失。为保留这些

珍贵的美食文化 ,楼美如、应旭慧、胡克利、周玉凤和胡红晓等5位摄影爱好者 ,将镜头对准永康百姓美食 ,拍摄收集百种永康民间小吃 ,结集成书《永康味道》。

当天的活动上 ,市图书馆根据该书精心制作了81个展板供市民参观 ,并邀请作者亲临现场签名赠书。

市民传授快要失传的 柱子馒头

除了图片展览之外 ,现场美食知识竞赛、制作工艺展示、制作体验等活动环节让到场市民争相答题 ,积极参与美食制作 ,并且现场当起美食评委 。阵阵飘香的肉麦饼现烤现

吃 ,麻糍、清明粿等免费品尝 ,男女老少皆大饱口福。

随后 ,永康快要失传的 柱子馒头 工艺也登台亮相。据制作者应送柏介绍 ,柱子馒头在过去是造房子上

节庆糕点、风味小吃、居家美食各种各样的美食在展板上的图像清晰 ,逼真诱人。尤其是兰花根、肉麦饼、千层糕、土素面等展板 ,市民在现场不仅看到传统美食色美、醇香、味鲜的一面 ,也了解到它们背后源远流长的传说和故事。

栋梁时祝贺用的。造房子主人要请客 ,上栋梁时就在栋梁上抛洒 柱子馒头 ,前来祝贺的人在下面接 ,叫作 有福同享 。讲解完后 ,应送柏向市民现场传授了制作工艺。

清明粿、小麦饼背后都有传说

为了更好地宣传、推广、传承永康的美食文化 ,市图书馆还深入挖掘了清明粿、小麦饼、鸡毛煨糖等永康老味道 ,让到场市民感受了一场文化盛宴。

清明粿 ,也叫蒸团、青团 ,许多市民都知道在清明节时用来祭奠先人。但你知道最早的清明粿是怎么来的吗 ?

据说 ,有一年清明节 ,太平天国李

秀成的大将陈太平被清兵追捕 ,得一农民搭救躲藏在山上。清兵不肯善罢甘休 ,添兵设岗 ,每个农民出村都要接受检查 ,防止他们给陈太平送食物。那位农民出门时 ,滑了一跤 ,一脚踩在艾草上 ,爬起来时看到双手、膝盖都染上了绿莹莹的颜色。他顿时计上心头 ,连忙采了些艾草回家洗净 ,煮烂挤汁后揉进糯米粉内 ,做成青溜溜的团子 ,塞在青草里送给陈太平。

后来 ,李秀成就令太平军学会制作青团以御敌自保。吃蒸团的习俗就此流传开来。

许多市民爱吃的小麦饼 ,背后也有感人的爱情故事。据说 ,过去永康五金工匠走南闯北 ,经常要带上小麦饼充饥。但每次家人烤好一摞小麦饼 ,都要留下一两个 记家 麦饼 ,寓意远行的夫君和在家的妻儿 ,吃同一种饼 ,念两处情 ,即 一种相思 两处闲情 。

永康市烟花爆竹全面

永康日报社

宣