



台下,侯彦丽指导演员们练习基本功

历经风雨育新苗

——访国家级非遗项目定陶两夹弦传承人侯彦丽

“拆了房卖了粮,也要听两夹弦的站花墙。”这是在菏泽市定陶区当地广为流传的一句话。可见群众对地方戏曲两夹弦的喜爱程度,而两夹弦也被当地群众亲切地称为“半碗蜜”。

两夹弦因它的主要伴奏乐器四弦是每两根弦夹着弓上所系的一股马尾,因而得名。经过二百多年的成长和发展,逐渐形成了特色鲜明的地方戏剧种——两夹弦,且表演艺术形式趋于完善。

“两夹弦已经在定陶传承和发展了百余年,一直深受当地人民群众的追捧和喜爱。”国家级非物质文化遗产项目定陶两夹弦传承人侯彦丽说,从濒危剧种到如今在定陶区遍地开花,两夹弦这个稀有剧种历经了无数的风风雨雨。

上世纪90年代,受文化多样性的冲击,全国各个剧团开始走下坡路,定陶两夹弦剧团也不例外。“台口越来越少,由于演员工资得不到保障,他们大部分都外出自谋生路了。”侯彦丽说,不甘心让两夹弦在定陶销声匿迹,为了召回演员,她一次不行就多次

几次,最终剧团的老演员们被她这种为两夹弦宁愿放弃一切的精神所感动,纷纷回到了团里。此后,为更好地弘扬和保护传承两夹弦剧种,她把培养青年演员的传承作为重中之重,和菏泽当地的戏校相结合,吸收了一批优秀学员,为两夹弦的传承载上了“新苗”,注入了新的活力。

“唱念做打基本功是两夹弦的必练之技,手眼身法步是舞台上演出的重要体现。”今年18岁的定陶区两夹弦非遗保护传承中心青年演员王瑞琦介绍,侯团长教我们学戏是倾囊相授,从吊嗓子、下腰、踢腿、前桥等基本功,到上台化妆、身法、唱腔,她每天都要陪着我们练习从未间断。她先后完成国家级非遗项目申报和院团改革,排演传统剧目,带领剧团坚持常年送戏下乡,年均送戏500余场,开展戏曲展演、票友大赛、消夏演出等200余场。自新冠肺炎疫情发生以来,自发组织2场网络戏曲演唱会,并组织演员在家先后录制40余段戏曲、快书等小视频,用于传播防疫知识和为抗疫一线人员加油助威。

据了解,菏泽市定陶区两夹弦非遗保护传承中心是目前全国唯一的国有两夹弦专业院团。2008年,被国务院公布为国家级“非遗”名录;2012年6月,定陶县两夹弦剧团改制为定陶县两夹弦非遗保护传承中心,为两夹弦剧种的保护管理单位;2016年4月,因定陶撤县设区,更名为菏泽市定陶区两夹弦非遗保护传承中心;2017年被公布为全国重点院团。

文图记者 孙涛



往里一拼,往外一甩。演员们练习水袖“蝴蝶翅式”



一颦一笑皆功夫。侯彦丽(中)带领演员们练习“精气神”



城湖故城

城湖故城在西周、春秋时期为郟国都城,战国时为郟邑,秦汉代为成武县治所。故城址位于成武县新城以北,旧城的护城堤以内的广大范围,面积号称万亩。这一地域较堤外低2.5米,由于地势低洼,常年积水,故称之为“城湖”。1992年6月12日,被山东省人民政府公布为第二批省级文物保护单位。

1957年文物普查时,曾在城湖之内发现两个堆堞遗址,一为大台,史称东台;一曰文亭山,又名云亭山,并且在两个遗址上都采集到龙山文化、商周时期的遗物。1986年秋,菏泽地区文展馆和成武县文化局对城湖故城进行了调查和文物勘探工作,初步摸清了城湖故城范围,即西起城关镇窑场之西,东到西刘楼村,南至南护城堤以内,北达北护城堤,东西长3525米,南北宽1800米,总面积632.5万平方米。在此范围内的坑塘、水渠、壕沟中均可以采集到其文化特征基本相同的遗物。面积之大的古文化遗址,在全市目前首屈一指。

在南隅1万平方米的鱼塘内,发现陶圈井竟达20余座,并对17号井(J17)进行了清理。该陶井用陶井圈一节节叠砌而成,陶井圈高26—42厘米,直径70—90厘米,壁厚4—4.5厘米(中部厚3厘米),外饰竖绳纹或左右斜绳纹,内壁抹平,有指印痕。制作陶井圈时,陶土内掺有少量的杂草,井圈制作比较规整。

城内采集的陶器标本多为残片,以泥质陶为主,夹砂次之;灰陶、灰褐陶、浅灰陶最多;红陶少量,黑陶部件。纹饰以粗绳纹、中绳纹为多;凸凹旋纹、瓦纹、素面亦占一定比例;乳钉纹、菱形方格纹、回纹仅见建筑材料。最常见的陶器有豆、孟、圆底罐、壶、盆、洗、釜、瓮、爵等。

在南隅鱼塘中还发现了大面积的夯土建筑基址,并有大量的建筑材料暴露,譬如筒瓦、板瓦、瓦当、陶水管弯头和空心砖等,其年代为西周至汉代。这里的瓦片数量达几十万片之多,充分证明南隅一带为宫阙区或者建筑群。这一古建筑群的发现,为认定其为故城址提供了佐证。

城湖故城的发现和确认,不仅增添了我国古遗址研究的新资料,填补了菏泽市周代设防城市的空白,而且对研究郟国历史提供了实物资料,特别是对研究郟国的经济史则具有十分重要的意义。同时,纠正了郟国都城在成武县东南18里郟国集一带的误载。

市委党史研究院 供稿

糟鱼摊

儿歌曰:小鲤鱼,撒个欢,蹦到锅里冒股烟;颤条子,尾巴摇,红烧一盘当酒肴。大鲢鱼,一斤半,糟它一夜当顿饭。滑泥

嫩,两头尖,洗吧洗吧用盐腌。小虾米,蹦蹦跳,酱油一沾好味道。小鲫鱼,味道鲜,放到锅里用油煎。天天吃鱼不住嘴,头上长了条蛤蟆腿。

农村集市风味小吃不少,糟鱼就是较为流行的一种。劳作了一晌的庄稼汉,蹲在糟鱼摊前,斟上一壶老酒,买上几尾糟鱼,叫上一盘花生米,就是神仙般的享受了。

制作糟鱼一般选择野生的杂鱼,有鲫鱼、鲢鱼、黑鱼、鲤鱼、鲑鱼等大小不一,味道鲜美,香味醇厚。早些年,没有工业污染,水多鱼也多,有水的地方就有鱼。大雨过后,坑塘盈满,不几天水位退下,林间的一个小水坑,把水刚干,就能捕到半斤鱼。这些鱼个头不大,种类繁多,一般吃法刺多肉少,制作糟鱼最为实惠。

糟鱼的制作有许多道工序,先是要将鲜鱼刮鳞、破肚、去腮,然后再挂在阴凉处

鲁西南风情

晾晒一两天,这样吃起来肉质才筋道不黏腻。第三道工序是过油,把浸过一些面糊的鱼进行油炸,这时要求火候要大,要把糟鱼刺炸的焦酥,到时摆放起来才不至于糟烂一团。刚过完油的鱼不要急于下锅,等凉透后才进入第四道工序——炖制,选一口大锅,锅底先铺一层厚厚的大葱叶子,然后码鱼,一层层码满一锅,放入葱姜、大蒜、花椒、大料、盐醋等,添足水,炖鱼需慢火,一般要炖上一夜。好的糟鱼形好,味香,骨酥刺烂,鱼刺入口即化,骨肉通吃,香味浓郁,营养丰富。

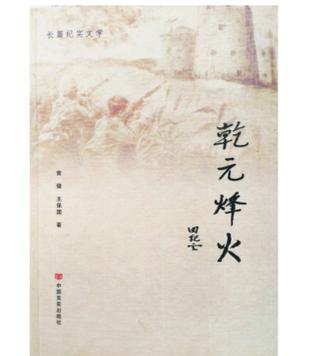
世间食材,有些东西吃法简单,越简单越能吃出它的本味,譬如清蒸鱼,即便不放材料也鲜美可口。而有些食品,必须经过一道道手续的加工,经过长时间的炮制,不如此就不会有醇厚的味道。

文/丁明辉 画/王世会 张长国



长篇纪实文学《乾元烽火》出版

全国人大常委会原副委员长田纪云题写书名



本报讯(记者 王振宇)由常健、王保国撰写的长篇纪实文学《乾元烽火》,近期由中国言实出版社出版。中共中央原政治局委员、全国人大常委会原副委

员长田纪云为本书题写书名。

《乾元烽火》一书共16万字,记述了20世纪30年代鲁西南的解元集镇,一个名字叫做常天绪的华籍工头,带领70多名村人在马来半岛的日营龙运铁矿做劳工。“七七事变”爆发后,当得知自己生产的铜锭被日本帝国主义用来制造屠杀祖国同胞的枪支大炮时,村民们决心与敌人不共戴天。随后,他们秘密破坏矿区设备,杀死日本监工,集体参与了震惊中外的龙运铁矿大罢工。此后,解元集村回国的众多劳工,在中国共产党的领导下,或本人或组织家人,积极在家乡乾元区一带开展抗日救亡运动和参加人民解放战争……

本书以此为时代背景,讲述了鲁西南抗日根据地南华县地方武装的革命斗争历程。该书是我市第一部以村庄革命历史为题材的纪实性文学著作,具有重要的史料价值。

孙文海:道不尽的牡丹情

4月20日,一位中等身材、头发花白的农艺师正在曹州百花园内忙着给牡丹母本套袋授粉,培育新品种——彩叶蓝玉。每年这个季节,他都是最忙碌的,园子里的每个品种生长情况他都了如指掌。他就是园内的高级农艺师孙文海。

64岁的孙文海是牡丹区牡丹办事处百花社区的居民。高中毕业后,就跟着父亲孙景玉学习栽种牡丹。培育牡丹已经成为孙文海生活中不可或缺的一部分。在孙文海的工作日记里,清清楚楚记录着不同季节、不同品种的牡丹的花色、花型、叶片颜色和发芽时间等。30多年来,跟随父亲孙景玉参与培育了300多个牡丹新品种。父亲去世后,以他为主培育的牡丹新品种达到100多个,仅2017年就申报了90多个新品种,花协批准证书的有13个品种。

“这棵花朵硕大,花开如白雪的品种就是‘景玉’,为白色系列中最受欢迎的,是1978年以我父亲孙景玉的名字命名。那个时候我还很年轻,看到父亲得到这样的荣誉,才明白了自己努力的方向。2017年,中国牡丹芍药协会又以我的名字‘文海’命名了一个牡丹新品种,这是红色系中的一个优秀品种。”在交谈中,记者体会到了孙文海成功背后的苦涩和不易。在2019年北京世界园艺博览会上,“文海”牡丹以花大色艳征服了评委,最终获得了银奖。

自孙文海担任曹州百花园农艺师后,在牡丹盛开的季节,他几乎天天住在园子里,周围的乡亲们纷纷来购买新培育的牡丹种,新品种一经推出,深受市场欢迎。看到乡亲们能致富,孙文海脸上洋溢着自信与希望。

“从我爷爷那一辈就开始培育牡丹,我还是希望有更多年轻人加入培育这个行业中来。”现在孙文海很担忧,因为培育牡丹新品种的过程枯燥而又艰辛,从授粉、育种、选种再到规模化种植一个品种需要4-6年,甚至更长。技术员一般不愿意干这个活,吃了这个苦。所以,他最大的心愿就是希望能有更多的年轻人加入到牡丹培育工作中来,培育出更多的新品种,为菏泽牡丹增光添彩。

文图记者 李保珠



孙文海正在给“文海”牡丹品种修剪



每棵新培育的牡丹上都包含着孙文海无数的汗水和心血



向游客介绍牡丹品种

