



【第469期】

9月26日,2022年安庆“十一”黄梅戏展演周在安庆市黄梅戏艺术中心拉开大幕。按照“三年一大节、每年一小周”的举办周期,2022年,展演周已经来到第十个年头。

十年坚守,展演周已经成为中国(安庆)黄梅戏艺术节的重要补充、戏曲交流的展示舞台、一年一度的艺术盛会、文化惠民的群众节日……

十年创新,展演周形式在变、内容在变,每年都有新突破、每年都有新看点,但“艺术的盛会、群众的节日”的初心,从未改变。

安徽安庆:十年坚守创新 只为黄梅飘香

江月

艺术的盛会 群众的节日

开幕式演出《凤鸣声声 梅花朵朵——“喜迎二十大”致敬经典黄梅戏演唱会》,邀请全国黄梅戏梅花奖获得者汇聚安庆,共同致敬严凤英、王少舫等黄梅戏先辈大师……9月19日下午,2022年安庆“十一”黄梅戏展演周新闻一公布,便引起广大戏迷关注——“又有黄梅戏看了”。

展演周,是艺术的盛会,向来如此。

2013年,展演周共组织了9台16场黄梅戏剧目展演、8场广场黄梅戏汇演、100场黄梅戏电影展播;

2014年,13台黄梅戏大戏轮番登场,25台精品小戏参加展演,民营院团首次登台,吸引了来自全国各地的1.5万多名戏迷观看;

2016年,8台黄梅戏剧目展演,韩再芬、黄新德、吴亚玲、王琴等10位黄梅戏“梅花奖”获得者登台演唱黄梅戏

经典唱段;

2017年,开幕式演出“寻梨园之根”,首次全景式展示安庆丰富多彩的地方戏曲艺术,国外演出团体首次登台,首次开展“京黄故里”石牌戏会、接连9场大戏传承经典黄梅;

……

十年间,走在传承和发展传统戏曲的道路上,安庆创排精品剧目、培育领军人物,把黄梅戏艺术不断推向新的高峰。“每一场艺术盛会,都是上一年丰硕成果的一次集中展示,也倒逼着下一年黄梅艺术再攀高峰。”安庆市文旅局总工程师王勇介绍。

一个盛会,一个剧种,在坚守中生生不息,广大群众也在盛会中享受文化大餐、黄梅盛宴。

十年间,展演周将惠民乐民进行到底。惠民票价、公益性专场演出、黄梅戏电影展映,广场文艺天天演……展演周期间,安庆“处处是舞台、天天有演出”,市民在家门口就能享受精彩

假期,选择在黄金周来安庆,“白天看景、晚上看戏”的人也越来越多。

2022年的黄梅戏展演周,开展“我最喜爱的黄梅戏”网络投票活动,由群众网络投票选择喜爱的剧目,同时首次开展“跟着名家唱黄梅”网络模仿秀等活动,将惠民乐民搬到了“线上”,惠及更多群众。

坚守中创新 传承中发展

走过十年,展演周次次都有新看点。

2013年,打出“黄金周哪里去?到安庆看黄梅戏”口号,“白天看景·晚上看戏”开始成为安庆文化旅游品牌;

2016年,开幕式“把黄梅戏梅花奖演员请回家”,首次举办全市地方稀有剧种展演、“黄梅戏进校园”成果展演;

2019年,首次开通网络售票便民服务平台、开展黄梅戏“网红”评选、“黄梅戏变装换脸”,安庆“处处是黄

梅”的景象从公园、剧场、小区走到“网上”……

2020年,展演周首次从“线下”走到“线上”,推出五大云端活动——“云剧场”“云课堂”“云赛场”“云商城”“云推介”……

在坚守中创新,在传承中发展。2022年的展演周,也是如此。

利用“互联网+”模式,开展黄梅戏精彩节目、优秀剧目、创新作品、推广活动的线上展演,多角度呈现、多渠道传播,用科技赋能艺术传承;

首次变艺术大餐“送餐制”为“点餐制”,11家黄梅戏院团的23部大戏接受网友投票,遴选出今年黄梅戏展演周15部参演大戏;

首次举行黄梅戏校园课间操展演、黄梅戏广场舞展演、廉洁文化戏曲展演……

守正创新,只为黄梅飘香。展演周正在用“新”,让黄梅戏离时代更近、离群众更近。

陕西宜君:坚持文化先行 实现精神富有

王歆浩

陕西省宜君县作为历史文化名城,拥有丰富的文化资源,在文化建设的上具有独特优势。近年来,宜君县持续厚植优势,以高度的文化自信和文化自觉,深刻把握打造新时代文化高地的新使命,在共同富裕中实现精神富有,在现代化先行中实现文化先行,让文化成为“重要窗口”中最具魅力、最吸引人、最为靓丽的亮点。

宜君县守正创新,多点结合,积极培育壮大乡村文化产业。积极打造乡村文化旅游精品,建立了宜君旱作梯田农业生态博物馆,先后完成了孟姜女文化广场、游客接待中心、民居改造、环境整治和美丽乡村等基础设施建设。以美丽乡村建设为抓手,大力发展休闲观光农业,形成了以“观光旅游、休闲度假、农家餐饮”为主的特色产业格局。精心培育乡村文化产业

品牌,利用剪纸、农民画设计包装玉米糝、苹果等农产品,推动产业提档升级,带动全县经济收入。经常性开展剪纸、农民画培训,开发剪纸、农民画种类20余种,从包装、产品功能等方面进行了全方位升级,并组织参加国家级展览3次、省市级展览2次,多幅作品入展获奖。

为迎接党的二十大胜利召开,展示新时代宜君人民的良好精神面貌,

助推县域经济高质量发展,前段时间,宜君县委、县政府携手县委组织部、县委宣传部、县文化旅游文物局举办了“喜迎二十大·奋进新征程”宜君县2022年消夏纳凉系列文化活动,丰富全县人民文化生活。活动采取线上直播+线下观看的方式,邀请众多文艺爱好者及广大群众线上线下共享文化盛宴。线下,每一场次的演出都人头攒动、热闹非凡,演员们通过一首首经典

歌曲、一支支优美舞蹈让观众们大饱眼福。线上,直播间观看人数达到85万人次。

文化塑形,文化铸魂,文化赋能。宜君县坚持文化先行,激发文化的时代价值,催生文化的内生动力,让文化成为引领人、塑造人、团结人的强大动力,引领人民群众在共同富裕中实现精神富有,为建设社会主义文化强国展现宜君作为。

秋日里,新糯米上市后,家乡人喜欢做南瓜糯米饭。

南瓜糯米饭,以糯米为主,糯米占其三分之二。糯米是当年出产的糯米。先用筛子筛去糯米内的碎米及糠末,接着将糯米摊在簸箕里,不住地抓扒,拈出杂质。然后用清水将糯米浸泡着,为做南瓜糯米饭作好准备。

南瓜挑老而甜的红南瓜。将南瓜刮皮,剖开去瓤,用清水洗净,切成麻将形的块状。将锅烧热倒入植物油,油炸熟后盛起部分待用。接着将准备好的姜、蒜碎末倒入锅中爆香,然后将南瓜块下入锅中,加入适量食盐进行翻炒,大火炒成八成熟便盛起。

如果用肉炒南瓜更佳。选择五花肉,将其切片,锅烧热之后将肉片下入锅内,炸出猪油,猪肉炸得打卷,将猪油盛起一部分。锅内加进食盐与姜蒜爆香,然后下入南瓜块,同样是大火翻炒,见锅中南瓜块变软,肉片与南瓜粘连一起,难辨哪是南瓜哪是猪肉,便将其盛起。

将糯米从水中捞起,沥一小会便下锅,加进适量的水进行煮蒸。开始用猛火将锅里糯米煮得咕咕作响,如屋上鸽子低吟。不大会儿,揭开锅盖一看,见锅中米浆煮干,便用筷子打出气孔,盖上锅盖,用文火蒸糯米。水汽从锅盖缝如利剑般冲出,锅里发出“叽叽”的响声,如秋虫嘶鸣。此时,便迅速揭开锅盖,嘴撮成圆洞,“呼”的一声,吹开水汽,见糯米蒸熟,立即将南瓜倒进锅里,并搅拌均匀。然后盖上锅盖,小焖一会后,加进炸熟的植物油或猪油,撒下准备好的葱花,然后用锅铲在锅中翻炒几下,南瓜糯米饭便成,即可盛起食用。

南瓜糯米饭,糯米晶莹透亮,南瓜点缀其间,盛在碗里,如同一样美妙的工艺品。吃起来,糯米糍软可口,南瓜香甜绵长,南瓜里有糯米香气,糯米中有南瓜甜味。南瓜糯米饭盛完后,锅里剩有黄澄澄锅巴。铲起来,嚼一嚼,干酥爽口,脆香开胃,胜似如今吃精品副食。



1952.10.1

2022.10.1

深耕三农七十载 奋发有为新时代

四川农村日报创刊70周年



川农报频道



四川农网