

文化周刊·信阳记忆

2015 年 6 月 15 日 星期一 责编:陈明娟 创意:金 霞 质检:尚青云 电话:6201407



信阳非物质文化之

罗山皮影戏

工准地区民间艺术的典型代表——罗山皮影戏,早在明朝嘉靖年间,就有活动,距今460多年了。几百年来,经过多少辈皮影大师的潜心研习、薪火相传,现已发展为生、旦、净、丑行当齐全,唱词道白雅俗共赏,音乐唱腔优美动听,皮影制作美轮美奂,乐队构成简约,非常成熟的地方戏剧,一直在江淮地区民间艺术中独领风骚,为丰富活跃群众的文化生活做出了积极贡献。

河南省信阳市罗山县是中华民族较早开发的地区之一,汉时置县已2500年有余。文化积淀非常丰厚,民间音乐、舞蹈、玩艺、手工艺、民间故事俯拾即是,是罗山皮影戏茁壮生长的"肥田沃十"。

这里占楚头居豫尾临皖东处江淮 之间,南与湖北省孝感、黄陂接壤,北 与本省驻马店隔河相望,东与安徽六 安、阜阳相邻,西与信阳市区紧挨,是 典型的江淮文化集合地,文化特色十 分空出。

独特的地域文化孕育着独特的民间戏曲。皮影戏于明代传入罗山,很快被豫南群众接受和喜爱,被豫南文化所稀溶和改变。

罗山皮影戏对传统皮影人大刀阔斧的进行裁削,将高约90厘米的头水影子改为高约60厘米的二水影子,罗山影人的轻轻"跳水",一下子就把皮影全部道具尺寸减少1/3,把皮影剧团的负载量减轻1/3。一担木箱就可以挑起整个皮影剧团上山下乡走村串户,非常适宜江淮地区的演出活动。

唱词道白雅中见俗、俗里透雅,采 用豫南方言,江淮地区观众听着亲切、明白,词白中多见民间谚语、歇后语、 笑话、乡间俚语,大家耳熟能详,演员 与观众常发共鸣。 音乐富含楚风豫韵皖情,全部由豫 南江淮一带民歌小调演变而成;唱腔高 亢、明亮、委婉、悠扬,真假声替换自如, 优美动听,深受江淮地区群众青睐。

制作工艺精湛,造型古朴典雅、比例准确,用料讲究,刀法冼炼,色彩亮丽,人物栩栩如生。

表演引人人胜,惊人心魄。小动作 表演起、坐、观、饮、叩首、接奉、捋髯、 整冠等,表演惟妙惟肖。大动作表演如 腾云驾雾、打虎擒龙、沙场撕拼等花样 翻新,令人目不暇接,三、五回合即人 高潮,激烈时鼓声擂动,战马嘶鸣,演 员、乐队同声呐喊,大声疾呼,共同拍 案顿足,其声如排山倒海,撼人心魄。

罗山皮影戏艺术内涵十分丰富, 集江淮地区的民间戏剧、文学、音乐、 手工艺、人文民俗于一身,是研究江淮 民间艺术的宝贵资源。

(据信阳市群众艺术馆)





信阳名人

胡季堂

胡季堂(1729-1800年),字 升夫,号云坡,系胡煦之幼子,7岁 丧母,由长嫂甘氏抚育成人。乾隆 三十一年(1766年),出任甘肃庆 阳知府,旋又升任甘肃按察史。 十六年,调任江苏布政使,因政绩 显著,获朝廷优奖。三十九年。晋 升刑部右侍郎,兼管顺天府。四十 四年,升任刑部尚书,赐紫禁城骑 马待遇。五十五年,受命前往山东 滨州,暂署山 东巡抚,时值山东 灾情严重,便上奏朝廷,截存运河 漕米 22.19 万石, 酌济遭灾州县, 回京后加封太子少保。六十年, 调任兵部尚书,受理户部三库。嘉 庆三年(1798年),授直隶总督,赐 季堂一生谨慎勤奋, 主持部

务晨起整理案卷至晚饭止,"执卷如诸生,撰古今任子录以自勉。集诸史列传为之论赞,好杜氏通典、司马氏通鉴,故遇大事有断制。"对人既看其长,又知其短,识其才,用其长。知人善用,不偏听、偏信。凡经举荐的人,都名噪一时。季堂于嘉庆五年十月病故,《陀罗经》,并派御前侍卫十余人人前往祭葬,赐谥号"庄敏公"。1964年,中央文化部通知,胡季堂被列为"唐代至清代全国知名有所家"之一,其书画在光山县内有所流传。

(据信阳市情网)

信阳习俗

端午节

端午节,我国传统节日,为每年农历五月初五,又称端阳节、午日节、五月节、五日节、艾节、端五、重午、午日、夏节,本来是夏季的一个驱除瘟疫的节日。

据南朝梁代吴均《续齐谐记》和南朝宗懔《荆楚岁时记》记载,屈原投汨罗江后,当地百姓闻讯马上划船捞救,一直行至洞庭湖,始终不见屈原的尸体。那时,恰逢雨天,湖面上的小舟一起汇集在岸边的亭子旁。当人们得知是为了打捞贤臣屈大夫时,再次冒雨出动,争相划进茫茫的洞庭湖。为了寄托哀思,人们荡舟江河之上,此后才逐渐发展成为龙舟竞赛。百姓们又怕江河里的鱼吃掉他的身体,就纷纷回家拿来米团投入江中,以免鱼虾糟蹋屈原的尸体,后来就成了吃粽子的习俗。

端午节吃粽子,这是中国人民的传统习俗,作为中华文明的发源地,在河南当然也是家喻户晓的,端午节的早晨家家吃粽子纪念屈原,一般是前一天把粽子包好,夜间煮熟,早晨食用。包粽子主要是用河塘边盛产的嫩芦苇叶,也有用竹叶的,统称粽叶。粽子的传统形式为三角形,一般根据内瓤命名,包糯米的叫米粽,米中掺小豆的叫小豆粽,掺红枣的叫枣粽;枣粽谐音为"早中",所以吃枣粽的最多,意在读书的孩子吃了可以早中状元。过去读书人参加科举考试的当天,早晨都要吃枣粽,至今中学、大学人学考试日的早晨,家长亦要做枣粽给考生吃。

煮粽子的锅里一定要煮鸡蛋,有条件的还要再煮些鸭蛋、鹅蛋,吃过蘸糖的甜粽之后,要再吃蘸盐的鸡蛋"压顶"。据说吃五月端粽锅里的煮鸡蛋夏天不生疮;把粽子锅里煮的鸭蛋、鹅蛋放在正午时阳光下晒一会再吃,整个夏天不头痛。

一直到今天,每年五月初,中国百姓家家都要浸糯米、洗粽叶、包粽子,其花色品种更为繁多。从馅料看,北方多包小枣的北京枣粽;南方则有豆沙、鲜肉、火腿、蛋黄等多种馅料,其中以浙江嘉兴粽子为代表。吃粽子的风俗,千百年来,在中国盛行不衰,而且流传到朝鲜、日本及东南亚诸国。

(综合)