

信阳荟萃

光山花鼓戏



光山花鼓戏是由豫南民间小调、山歌、歌舞、小戏并融合楚剧、黄梅戏唱腔,吸收汉剧、曲剧的艺术特点,逐渐形成的独具一格的剧种。

豫南花鼓戏演出,人员省而精,演员一专多能。道白分3种:一是韵白;二是口白,采用土语乡音,类似家常用语;再一种是数板道白,多由丑角采用,语言幽默风趣。

1953年,光山花鼓戏《夫妻观灯》参加中南大区汇演并被评为优秀剧目。随后到南海怀仁堂作汇报演出,受到当时在场观看的中央主要领导同志的表扬。1989年,省文化厅曾在光山县举办了大型研讨会,有省内外60多名专家参与研讨。由于豫南花鼓戏深受当地群众欢迎,2008年,仍

有业余文艺团体活跃在当地。

“光山花鼓戏”是光山县特有的民间艺术,从1967年以来多次赴北京人民大会堂演出。由于种种原因,与其他民间艺术珍品一样,“花鼓戏”也面临着后继乏人、无法传承的窘境。为复兴这项民间艺术,政府超常规投入,先后募集资金300多万元,拯救“花鼓戏”。如今,“光山花鼓戏”已有了5个培训基地,200余名专兼职演员,来自农民、医生、教师等各行各业。“光山花鼓戏”已成为一张金名片,在全国各地都有演出活动,新版“花鼓戏”《夫妻观灯》《顶椅》等走进省人民会堂,并获全省地方剧目展演金奖。

文殊乡是信阳市第一个被命名为“河南省民间艺术之乡”的乡镇。这一命名是从

传承独具地方特色的光山花鼓戏艺术着手的。2004年,花鼓戏被列入河南省民间文化遗产抢救项目;2006年,又被列入省非物质文化遗产代表作名录。为支持这一剧种的传承创新,光山县和文殊乡有关部门搭建了广阔的平台,鼓励老艺人招收学徒。每年提供8000元资金补贴戏班购置服装、道具,逢年过节,组织各戏班到指定地点演出。富裕起来的文化户开始增大对花鼓戏班的投资,各戏班之间也出现了频繁的联袂演出。目前,花鼓戏已成为当地民间艺术龙头,带动了地灯戏、皮影戏、狮舞、龙舞、旱船、竹马、花挑和大鼓书等地方戏的蓬勃发育。

(据光山县人民政府网)

信阳名人

魏延

魏延,三国时义阳人(今信阳市三里店人)。据《三国志·蜀志·魏延传》记载:魏延是蜀汉的一员大将,性情很高傲,当时同僚们都避让他几分,独有长史杨仪不肯迁就他,时常和他争执,他因此怀恨,两人“有如水火”。后来,诸葛亮病故后,蜀军从前线撤退,杨仪让大将军魏延殿后,魏延很不服气。杨仪便利用手中握有兵权之际趁机诛杀魏延,以报私愤。后来人们形容人和人之间关系不睦、意见不合、不能相

容,比作“水火”,叫作“水火不容”,或“水火不容”。

魏延是三国最有争议的人物之一,颇具悲剧色彩。著名的“空城计”就与他有关。据记载:蜀国的丞相兼军师诸葛亮屯兵阳平时,有一次,派魏延率大军去攻魏军,只留少数老弱残兵守城。忽报魏军大都督司马懿率领大队人马,浩浩荡荡杀来。守城军士闻报,无不惊恐,不知如何是好。诸葛亮眉头一皱,计上心来:传令大开城门,还派人去城门口洒

扫道路,迎接司马懿入城。诸葛亮自己则登上城楼,端坐弹琴,态度从容,琴声不乱。司马懿来到城前,见此情况,心中好生疑惑,心想:“诸葛亮向来办事谨慎,从不鲁莽冒险,今天为何这样?恐怕城内早已布置了伏兵,故意诱骗我入城。对,我决不能上他的当!”于是下令退兵。由于魏延带走了大军,诸葛亮被迫使用的这个计策,后来人们叫它“空城计”。

(据信阳市情网)

民俗大观

息县饮食习俗

息县群众平时生活较为俭朴,以米面杂粮和蔬菜为主,逢年过节或来客时,才舍得吃较好的饭菜。县境内南片人以吃米为主,中部以米面两掺,北片以面杂粮为主。

息县人待客隆重、厚诚,俗言有“宁穷百天,不穷一顿”之说,即来客时尽力办得丰盛一些。凡来了贵客或婚丧等事酬谢待客,多以成席招待。专请名师高厨,购买所需鸡鱼肉蛋,蔬菜佐料,配料品种,由厨师巧手拼配,烧制成席。

常规席面:先摆出8个凉菜盘,其中为4荤4素,然后逐个上热菜和汤,冬季桌中间设一暖锅,热菜中的名贵菜多少,数量多少,显示出宴席的丰盛程度。以菜的高、香、味看厨师的技术高低。热菜品种有杂伴(先上桌,份量多,让客人可借此充饥)、红烧肉(鸡、鱼、肚)片、烧回肠、红焖肉(猪肉、牛肉、羊肉、鸡)、辣子鸡丁、爆炒血肝、红烧整鱼、清炖整

鸡、鸡汤烩春卷(豆腐皮卷肉沫热油炸制)、拔丝山药(或苹果)、炒皮丝(或水花猪肉皮)、红烧大肉(肥猪肉)。根据不同菜的需要,配料有蘑菇、黑木耳、黄花菜、玉兰片、姜、葱、蒜等。汤类有咸酸肉(鱼)丸汤、清炖鸡汤、鸡片汤、肚片汤、羊(牛)肉汤、鸡蛋甜(咸)汤、海参汤、鱿鱼汤、银耳汤等。

平时红(婚)白(丧)事待客为8个凉菜、10个热菜(包括汤),在上热菜时最后一道菜必须是红烧大肥肉,俗言“大肉上了桌,有菜也不多”,故大肉上罢,最后以4个汤菜碗结束。若来贵客,凉菜仍为8个,但质量可以提高,热菜16个至20个不等,数目得为双数。

1981年,香港五分行商人来息洽谈生意,息县招待所一顿共做出60个不重样菜肴。如此丰盛,不足为奇。本县曾有“富贵不断头”宴席,即轮流不停地上菜,不计其数。

(据浉河区情网)

乡音缭绕

商城方言之 身体 疾病

牙棱——牙龈
脑麻勺子——后脑勺
干巴吊颈——长得瘦
胳膊弯子——肘
腿盖包——膝盖
脚丫巴子——脚趾
不得劲——病了
翻——中暑
跑肚——腹泻
发吃症——说梦话
缺夏——夏季食欲不振
打脾寒——疾(冷热病)
凉来——感冒
出水花——出疹子(起水泡)

(据商城信息网)