

信阳风情

商城花伞舞

商城民舞众多,风格各异,有龙灯舞、狮子舞、假面舞、放蝴蝶舞、春牛舞、花挑舞、花伞舞、花轿舞、花船舞、花车舞、杈伞舞,它们像一朵朵绚丽的奇葩,绽放在商城大地。而花伞舞尤有特色,主要分布在大别山区鄂豫皖接壤一带。

商城花伞舞起源于唐代,发展于宋朝,鼎盛于清朝,繁荣于当今。花伞舞也叫“刘二姐赶会”。据传境内有户刘姓人家,家中一母二女,大姐出阁后,小女儿与母相依为命。母亲每有事外出,总嘱小女儿紧守闺房,致使小女儿从未出门一游。这年元宵佳节,

听说庙会有花灯,小女儿一心要逛庙会。虽然母亲再三劝阻,但小女儿执意要去。无奈,母亲只得亲自领小女儿赶会。小女儿天生丽质,母亲疼爱女儿,特备一把伞,一来防骄阳,二来防止下雨。在赶庙会途中,小女儿引得不少人的青睐,为避人窥视,她就撑伞遮挡,谁知道吸引了更多人过来,闹出不少笑话。这个小典故在当地也引出歇后语:刘二姐打伞——赶会。后来,当地艺人就以这个情节编演了三人歌舞“刘二姐赶会”。这支舞由三个人表演,小旦打伞,丑汉、丑婆相随,用垫步、搓步、碎步、错步、十

字步等动作表现扛伞、打伞、转伞、甩手帕、挽花、风摆柳、望月、拍肩、甩肩、抖扇等细节,唱腔选自民间小调《十把扇子》《玉美郎》《白牡丹》《垂金扇》等,用丝竹弹拨等乐器伴奏,情节有说有唱,诙谐风趣。

商城花伞舞主要分布在大别山区鄂豫皖接壤一带。在湖北黄冈地区、安徽六安地区也很流行。花伞舞经过中央歌舞团改编,曾获得维也纳国际青年联欢节银奖,20世纪60年代,经专业文化工作者整理,花伞舞成为活跃在舞台上的一种表演艺术形式。

(据信阳市群艺馆网站)

老地方老记忆

这些老胡同,你还记得吗

胡同,是指城镇或乡村里主要街道之间的、比较小的街道,一直通向居民区的内部。信阳以井命名的胡同:夏家井胡同、段家井胡同。命名的原因:过去生活用水主要靠井,因此以井命名的胡同很多。井,与人们的生存息息相关,出现不少带“井”字的街巷和与“井”有关的地名。

明清时直接叫井儿胡同的很多,后来随着朝代的更换和井水的干涸都改名了。与历史有关的胡同:凯旋胡同、民生路胡同。因为凯旋预示着战争胜利,有历史的印迹;民生路胡同名字取自孙中山的“三民主义”。抗战结束后,由地方政府根据三民主义命名,并沿用至今。也有以机构名命名的胡同:县学后街胡同、法院街胡同。大复胡同,原信阳市印刷厂隔壁的一条小路,是因纪念明代“前七子”领袖何景明而起的名字,现在被银座广场占据。

洗砚池是信阳的一条古街,挨着北门,全长250米。据说以前在这个地方住着一个叫高铁溪的大画家,花鸟鱼虫山水人物,无所不能。当时,文庙建筑群要进行翻修,监管请高铁溪到文庙建筑群作画,画五龙捧圣。但当他作画时突然想到了他的老朋友白龙,还特别想见到他,然后请了假去找白龙,白龙就住在浉河港镇的白龙潭,靠着谭家河乡一侧(实际上,听老人讲,真正的白龙潭在南湾水库底下,已经不存在了)。白龙是龙王,两人见了面后,相互拥抱,挽臂登殿。走的时候,白龙送给高铁溪一方玉砚,说,这方玉砚只能送你用三年,这种宝物,在尘世间不宜久留。高铁溪连声道谢,带着玉砚回去了。后来高铁溪就用玉砚调墨,画出来的东西出神入化,画的花芳香袭人。高铁溪非常惊讶,但是不敢拿出来让别人看。转眼就过了三年,高铁溪忘了还砚的事了,再作画,颜色就大不如前,高铁溪想,估计是玉砚里的污垢太多了,他就拿到门前的池子里去洗,在洗砚的时候,轰隆一声震雷,手一抖,玉砚掉入池中,不管他怎么打捞,玉砚也捞不上来。高铁溪从此搁笔,不再作画。人们为了纪念画家高铁溪,所以就把门前的水池取名叫洗砚池,洗砚池所在的这条街就叫洗砚池胡同。

共和里胡同是以里作为方位名词的胡同,原来在信阳市织袜厂后面,分一胡同和二胡同,南北方向,其中一个胡同与四一路相接;现在还有浉河区车站办事处共和里居委会(新华大市场里面)。老信阳说共和里胡同离老火车站近,小时候经常能听到火车的声音,看到蒸汽火车冒出来的白烟。

真武台胡同是用西关的真武台命名的一条路,真武就是玄武,玄武就是龟蛇,龟蛇位在北方故曰玄,因为身上有鳞甲故曰武,是北方之神。过去也叫周公台胡同,因为在真武台里供奉的是周公。现在被开发后,真武台叫君熙台。

夏家井胡同是从原来的信阳市卫生材料厂到老三中(今七中);这里曾有口居民生活用的老井,好多家住在附近的老人都说以前还见过这口井。现在部分夏家井胡同连同信阳市卫生材料厂的一部分,被申城大道占据。

(综合)

地方名片

新县:日出云涌金兰山



舌尖上的信阳

大别山特产——糍粑

打糍粑是信阳地区流行的年俗。糍粑是为过年准备的,制作工艺比较复杂,需要很多人来完成。

先是把糯米淘净,倒入缸内浸泡7小时-8小时,使米充分泡涨。使用时,将米稍微滤干,装入圆柱形的蒸笼,大火将糯米蒸熟,呈干散的米饭状。打糍粑时,用铲盛至盆里,倒入约一米高的石鼎内,鼎穴为倒置弹头形,口径约半米。几人用木拐转圈春打,大约30分钟左右饭便打成了粘而糯的面团,当地叫做糍粑砣子。打熟了,几人一起用力把它挑起来,

放到一张撒有一层干淀粉的大桌上,而后用擀面杖,加少许淀粉,擀成约手指薄厚的小于桌面的方张子。次日,趁糍粑尚未变硬,切成碗口大小的小方块,这就是糍粑了。三五天后,糍粑变得很硬,这时装入一口大缸内,加入立春前的井水浸泡,吃的时候,再从缸里捞起来,煎、炸、煮、烤均可;如果保存得好,次年的二月二或端午节还依然如故。

糍粑是豫南的特色食品,每当小年一过,村里就开始张罗着打糍粑,每家几乎都要打十几大

张。过年要用糍粑招待客人,还要用它走亲戚朋友,到了农历二月二,估计剩下的也不是太多了;再说天气也暖和,保存困难了,农忙也即将到来,这天要提醒人们,把糍粑缸清理一下,少的就把它一顿吃完,多的就要抓紧时间吃,否则就会坏,当地就把这种做法叫作打糍粑缸。孩子们最乐于看打糍粑,喜欢吃那香香的糯米饭,还有那粘粘的糍粑砣子;吃它的时候,要把手用水打湿,否则就粘住手了。

(据商城县政府网站)