

信阳风情

赛山樵唱

新县八里畝镇南冲村,四面环山。唐朝时期,这里即诞生了光州八景之一的“赛山樵唱”。南冲村上至80岁的老人,下至8岁的儿童,几乎人人都会唱民歌。其中会唱80首以上民歌的艺人就有200多人,全村60%以上的村民都会唱上2至3首民歌。当地习惯称民歌为“小调”。

唱民歌已成为南冲村民们

生活中的一部分,除了逢年过节之外,平时干农活如采茶、犁田、放牛等,兴致来了就唱,冬季农闲大家坐在一起晒太阳、聊天也会哼上几句民歌。据悉,南冲村保留下来的民歌有100多首,《青枝柳叶》、《十送客人》等歌曲曾在民歌大赛中多次获奖。

据史书记载,唐朝时期光州八景之一“赛山樵唱”的诞生

地,即为今日新县八里畝镇南冲村的赛山寨村民组。至今仍传唱不绝的《打柴歌》正是“赛山樵唱”的最好注脚。南冲民歌村的形成除了其历史渊源之外,还与它独特的地理环境有关。南冲村四面环山,中间形成一个小盆地,地理位置相对封闭,过去与外界接触较少,使得民歌得以保留下来。

(综合)

厚重信阳

中国古代最精美的木漆器出自信阳



最精美的古代木漆器

1957年信阳长台关战国楚墓出土一架凤鸟虎座鼓,集雕刻工艺与染漆工艺于一身,被称为“河南古代美术之最”、“中国古代最精美的木漆器”。

我国早在六七千年前的良渚文化时期,已能制造漆碗。商代漆液里开始掺和各色颜料,且出现在漆器上粘贴金箔和镶嵌松绿石做法。历西周、春秋后,漆器制作技术日精。

上世纪五十年代,在信阳长台关楚墓中出土一件凤鸟虎座鼓架,具有鲜明的楚文化风格,是一件集雕刻工艺与染漆工艺于一身,堪称中国古代最精美的木漆器。现藏河南省博

物馆。

凤鸟虎座鼓架,通高162厘米,长140厘米,宽26厘米。全器先木雕成型,再施彩漆。座为两只相背的老虎,张口,齿外露,椭圆眼,尾上举,四肢前屈,作蹲伏状。体染黑漆,并饰银灰色云纹象征皮毛。刀笔寥寥,然形神兼备。虎身上分别站着一只凤鸟,两凤相背而立,昂首,振翅,喙内衔一颗椭圆形珠,凤鸟衔珠,蕴含吉祥

之意。凤鸟通身染黑漆,以灰漆画出羽毛等纹饰,头部为卷云纹,颈部饰鳞纹,背部绘变形三角纹,尾翅部先雕出一根根的羽纹,然后再沿每个羽纹的轮廓描以纤细的绒毛,十分精细,其凤鸟犹如冲天欲飞的雄鹰,雍容华贵,伟岸英武,虎则身躯矮小,其神态似承担不了凤鸟的重压。人们从中可以领略到楚文化的独特光彩。

(据信阳博物馆网站)

民间故事

明朝监察御史黄家栋

明朝,息县西大街有一位离任的知县名叫黄缙,系进士出身,中年得子,起名家栋,意思是盼望儿子能成为国家栋梁之才。家栋四岁那年,有一天偷拿了家里的一文钱到街上买零食吃,父亲得知后,首先对其进行了严厉地责备,使其晓以利害,然后命家人收拾静室一间,让其闭门思过,如不悔改不许出静室。

全家上下、左亲右邻对黄缙的举动都不理解,于是一个个都来说情。黄缙为表明自己教子成才的决心,取纸笔写到:“一日一文,千日一千,绳锯木段,滴水石穿。绩习成癖,悔之尤难;育木成才,幼苗始管;蘖芽早除,主干冲天,立身正直,栋梁骨干。娇是害,严是爱。古今娇养无义儿,自幼严教出贤才。”书毕,粘帖于壁。众人看

后,无不叹服,并把黄缙所书之诗文誉为“教子经。”

黄家栋在父亲的教诲下,从小立下报国之志,发奋读书。十八岁在光州中秀才,二十岁在开封中举,并于明隆庆戊辰年中进士,出任过河北省河间县县令,最后官居明朝监察御史。此乃“黄父教子有方,家栋终成大器”是也。

(息县新闻网)

老照片



80年代的文艺踩街活动

舌尖记忆

麻里贡馓

馓子是用面粉作为主要原料制作的一种炸制食品,色黄,酥脆,味香可口,是信阳的民间风味小吃。信阳各地制作的馓子以淮滨县(赵集)麻里制作的馓子最有代表性。早在明洪武二十年(公元1388年)(赵集)麻里制作的馓子就因色泽金黄,形如盘丝,香酥可口被列为“贡品”。因此,(赵集)麻里制作的馓子也被当地群众称为“贡酥”,现在一般叫“麻里贡馓”。

据传,信阳淮滨县的“麻里贡馓”最早出现在春秋战国时期。春秋战国时期,淮滨人孙叔敖出任楚庄王令尹,在期思一带兴修水利,消除水患,受到百姓的爱戴和尊敬。当地有一位老人用极细的面粉,加入少许盐和水,然后扭成环条,组成一束,然后扭成环形,放到油锅里炸熟,送给孙叔敖品尝,以表心意。孙叔敖品尝后,感到既焦脆又爽口,非常好吃,便把老人请来传授技艺。因炸熟的面条

呈扇形有序排列,就将这种炸制食品称作馓子。于是,馓子很快在楚国境内传开,一直流传至今。

“将白矾、盐、碱放入盆内,兑入清水(天热用凉水),溶化后将面粉放入拌匀,和成柔软光滑的面块,盖上湿布。大概20分钟后,在面块上抹一层油,放在面板上,切成粗条,搓成直径1厘米的面条,从头到尾分层放入盆里,并且层层刷油。将面条的一头放在左手的虎口处,在4个指头上缠上10圈,掐断,把手两边的面条按扁后,右手插进去,将面条拉大概20厘米长,再用一双筷子撑住两边(按扁的地方),脱开手,放入九成热的油锅中,把面条炸成微黄色,然后抽出筷子,直到炸成柿黄色,捞出就成了。”街边一位做了近8年馓子的老太太说,“不光老年人喜欢吃,小孩子也喜欢,他们都经常买我做的馓子,说嚼起来又香又脆。”(信闻)