

三门峡多彩非遗绽放央视系列报道之一

锣鼓铿锵唱响非遗新篇

本报记者 吴若雨

6月13日晚,由中央广播电视总台与文化和旅游部联合摄制的大型文化节目《非遗里的中国》河南篇在总台综合频道(CCTV-1)黄金档播出,三门峡精彩亮相。古朴的地坑院内鼓乐铿锵,国家级非物质文化遗产陕州锣鼓悠扬唱响,传承人秦仙绸倾情演绎代表作《在陕之州》。千年乡土曲艺借助国家级平台再度出圈,让全国观众领略到豫西黄河之畔独有的非遗魅力。

陕州锣鼓被誉为“黄河岸边的单人交响乐”,是扎根豫西沃土的特色民间曲艺。它集吹、拉、弹、唱、打于一体,表演者一人便可操控七八种乐器,同时分饰多个角色,唱腔融合本土腔调与戏曲韵味,雄浑质朴、婉转悠扬。2021年,陕州锣鼓书入选第五批国家级非物质文化遗产名录,成为镌刻着三门峡地域文化、黄河民俗的活态瑰宝。

本次央视节目组选址陕州特色民居

地坑院进行拍摄,黄土窑洞天然的声场,让锣鼓书的韵律更具穿透力。舞台上,秦仙绸左脚踩梆子,右手拉奏四股弦,锣鼓节拍错落有致,一曲《在陕之州》缓缓开唱。这首作品字字句句描绘陕州大地的历史人文与秀美风光,也是秦仙绸近年来演出频次最高、最钟爱的曲目。谈及这首作品,秦仙绸直言,自己格外偏爱“在陕之州,甘棠佳话,丝路崤函,名传天下”这开篇四句。在她看来,短短十六个字,凝练出陕州千年的历史底蕴与地域名片,唱出了家乡的底气与骄傲,每次唱起,心中都满是自豪。伴随着婉转唱腔,仰韶文明、函谷雄关、甘棠遗爱、崤函古道等一张张文化名片次第铺展,将三门峡的人文故事娓娓道来,现场嘉宾也频频为之喝彩。

从十三岁拜师学艺至今,秦仙绸与陕州锣鼓书相伴已有五十余载。年少时,她不顾家人劝阻,执意投身这门传统

曲艺,跟着老艺人走村串巷,在田间地头、乡村院落演出。学艺之路布满艰辛,苦练乐器技法、打磨唱腔身段、熟记海量曲目,日复一日的坚持,让她练就了一身过硬本领。在传统曲艺渐渐式微的岁月里,身边不少同行选择转行,而秦仙绸始终选择坚守。在她心中,陕州锣鼓书不是简单的谋生技艺,而是老祖宗留下来的文化根脉,绝不能在自己这一代人手中失传。

守古法而不泥古,传文脉更要谱新声。多年来,秦仙绸一边潜心搜集、整理、复刻濒临失传的传统老曲目,守护曲艺本源,一边紧跟时代步伐,结合家乡发展、时代风貌创作新作品,《在陕之州》便是创新之作中的代表。为扩大传承队伍,她创办传习中心,常年免费收徒授课,还主动推动非遗进校园,走进辖区多所中小学开设课堂,手把手向孩子们传授技艺,播撒非遗种子。如今,越来越

年轻人主动走近、学习陕州锣鼓书,古老曲艺渐渐收获了大批年轻受众。

一次次登上央视舞台,让陕州锣鼓书走出豫西、走向全国。从最初的乡土小舞台,到如今国家级主流媒体的镜头前。面对节目的热播和外界的赞誉,秦仙绸始终心态平和。她表示,登上央视舞台是一份荣誉,更是一份沉甸甸的责任。全国观众的喜爱,让她更加坚定了传承下去的决心。

鼓点声声不绝,乡韵久远流传。该节目的播出,让陕州锣鼓书再一次被大众熟知。未来,秦仙绸和她的团队还将继续带着锣鼓书走出去,唱下去,以曲为媒,以乐传情,用心演绎每一段唱腔,讲好黄河故事、陕州故事。在地坑院的黄土深处,在奔流不息的黄河之畔,这门流淌着乡土气息的古老非遗,正伴着铿锵鼓乐,在新时代里续写生生不息的崭新篇章。



开展实战训练 提升救援本领

本报讯(记者王梦 通讯员袁佳玺)为扎实做好主汛期防汛救灾准备工作,全面提升跨区域协同救援能力,结合“防大汛、抢大险、救大灾”工作要求,近日,三门峡消防救援机动大队联合灵宝市应急综合救援队,在灵宝市函谷关景区水域开展防汛救灾联合实战训练。

据悉,本次联合训练紧扣汛期灾害救援实战需求,两支队伍共计15名参训人员集结参训。训练现场,队员们依次开展冲锋舟、橡皮艇组装调试、离靠岸、S型及O型绕标驾驶等基础训练,熟练掌握编队行进、旗语与对讲机协同指挥技巧,并针对舷外机油路堵塞、螺旋桨缠绕等常见故障开展应急抢修实训。在水域救援实操

环节,队员们分组完成抛投器远距离施救、伸缩杆救援、活饵入水救援、翻舟自救互救等科目演练。训练后期,双方模拟暴雨致人员被困、区域内涝的真实场景,开展多学科综合实战训练,连贯完成侦察定位、舟艇突进、人员转移、排涝除险、伤员转运等全流程处置。演练结束后,全体人员集中复盘总结,梳理问题短板,明确整改方向,进一步优化联动处置预案。

此次联合训练立足实战,有效磨合了两支队伍的协作配合能力,锤炼了队员水域救援专业技能。相关部门负责人表示,接下来将持续深化联防联控机制,抓实抓细防汛备汛与“三夏”防火各项工作,全力守护辖区群众生命财产安全。

三门峡多彩非遗绽放央视系列报道之二

草木匠心传承百年技艺

本报记者 李博

全靠长年实操积攒的手感,朱秀云全程手把手演示讲解,把老手艺人里可意会的诀窍细致道出。

捶草印花扎根陕州乡土,最早兴起于明清两代,曾在豫西农村广为流传。过去百姓家境简朴,难以购置成品染料,便就地采摘本地名为鸛棒棒草(学名老鸛草,当地又称太阳花)的野草,搭配各类花瓣,夹在手工纺织的白土布中,平铺在石板上捶打,草木汁液浸透布料,叶脉、花瓣的纹路便自然印在布面,形成清新雅致的花草图案。岁月变迁,这门乡土印染手艺,在民国初年慢慢淡出日常生活,渐渐濒临失传。

幼年曾身着母亲缝制的捶草印花布衣,这份记忆让朱秀云对老手艺难以割舍。2006年起,她下定决心复原技艺,奔

走周边村落寻访高龄老人,靠着零散口述回忆,日复一日反复试验。耗时数年钻研打磨,失传已久的捶草印花技艺得以重现世间。2011年,捶草印花入选河南省省级非物质文化遗产名录;2013年,朱秀云获评该项技艺省级代表性传承人。

为方便技艺展示与传习,朱秀云把陕州区西张村镇人马寨村自家院落改造成秀云民间艺术馆,定为省级非遗示范传习所,常年免费开展技艺教学,接待各地研学学生、非遗爱好者前来学习,带动百余人开展非遗文创研发。如今传承接力棒交到外孙女牛天艺手中。身为市级捶草印花传承人、社区党支部书记的牛天艺,依托艺术专业学识,打破单一草局限,按照春夏秋冬时节,选用月季、玫

瑰、茜草、栀子等多种植物拓展色彩层次;同时借助短视频网络、校园课堂、文旅研学开展普及传播,设计生活化文创产品,让老手艺贴近年轻群体,走出小众传习圈。

一植草木印乡土,一家匠心续文脉。从乡间小院埋头复原技艺,到亮相央视面向全国展览,三门峡捶草印花,正在一次次对外展示,一代代接续坚守中挣脱沉寂。借着《非遗里的中国》播出的契机,这项独一无二的黄河岸边非遗,将被更多人熟知,在守正创新之中,走向更长远的传承之路。

为贴合节目主题,朱秀云还设计创作捶草印花新作,将三门峡标志性元素融入纹样:天鹅、地坑院民居、仰韶文化符号等,以花草捶印的形式呈现在土布之上,一方布艺,浓缩一座城市的文化印记。“能够借助央视平台,让全国观众认识三门峡捶草印花,了解崤函大地的民间老手艺,是一件让人欣慰的事。”朱秀云满心欢喜与自豪地说道。

三门峡多彩非遗绽放央视系列报道之三

鼓舞相随声震百年雄风

本报记者 王梦

沿黄区域有着广泛影响。数百年来,这一古老艺术代代相传,2021年7月,被列入河南省非物质文化遗产代表性项目名录扩展项目。

今年71岁的耿国安,受爷爷和父亲影响,6岁便开始学打鼓。1973年,耿国安开始向父亲和村里老艺人系统学习传统锣鼓技法,多方查找鼓谱资料。1981年,老人们口中的鼓点终于变成可视化的鼓舞。为更好地传承和推广玄天锣鼓,几十年来,他和妻子省吃俭用,购置了1000多套不同风格的鼓具,妻子更是一针一线缝制了1200多套演出服装。此次登陆央视节目,耿国安便身着妻子亲手缝制的演出服。

“小时候拿起鼓槌时,父亲总在旁边

盯着我说‘使劲点、再用力点,把浑身的劲都用上’。回忆起一点一滴,耿国安动情地说:“我这一用力,一敲就是60多年!”

在耿国安的言传身教下,女儿耿丹丹也爱上了这门民间文化。作为区级代表性传承人,她在鼓舞传承创新、锣鼓编导等方面精耕细作,吸引带动了更多年轻人参与。“这次参与央视录制,我们专门优化了鼓点节奏和表演队形,融合黄河文化的磅礴气势,保留传统原汁原味,让非遗鼓乐表演更具观赏性。”耿丹丹说,“所有队员反复排练,精益求精,只为把最正宗、最精彩的三门峡非遗锣鼓完美呈现给全国观众。”

此次节目录制汇聚了老中青四代

表演者,其中,来自三门峡嘉龙武术馆的队员们演绎十分亮眼。“演出中,最小的队员仅6岁。看到孩子们整齐利落的招式、朝气蓬勃的状态,内心特别自豪。”三门峡武术协会副主席、嘉龙武术馆创始人沈宗鹏说道。该武术馆10岁的学员李怡欣第一次登上央视舞台,她激动地说:“在电视上看到自己和小伙伴的表演特别骄傲,我们家乡有这么厉害的非遗文化,很自豪!”

铿锵锣鼓,尽显崤函文化底蕴。观看节目后,河南省“优秀新时代宣讲师”高超群感慨道:“三门峡依黄河而生,承崤函文脉,孕育了独具豫西特色的非遗文化。玄天锣鼓传颂的乡土烟火和震天气势,是代代相传的生活文化,更是三门峡最珍贵的城市底色。”

鼓声落,余音不绝;呐喊止,豪情犹在。鼓舞之间,是古老非遗在新时代激荡出的蓬勃回响,更是黄河岸边催人奋进的精神力量,生生不息。



荷花初绽芳容

6月13日,三门峡青龙洞河的荷花悄然盛开,微风拂过,清香四溢。 本报记者 胡晓萍 摄

三门峡多彩非遗绽放央视系列报道之四

陕州美食传承豫西烟火

本报记者 任杰

养身体,十碗席也由此代代流传。2021年,陕州十碗席成功入选河南省省级非物质文化遗产代表性项目名录。

一方地坑院,一席十碗菜。陕州十碗席深深依托当地地坑院民俗文化发展,在民间拥有极强的生命力。目前该项技艺以集体传承的形式代代延续,主要集中在分布于张汴源、张村塬、菜园塬三大塬区,乡间村落里依旧保留着完整的宴席制作流程与待客礼仪。

据卢有伟介绍,正宗陕州十碗席遵循三凉七热的标准搭配,十道菜分工明确、风味各异:三道凉菜为柿子醋拌豆芽、凉拌野菜、粉蒸时蔬;七道热菜包含条子肉、小酥肉、扣碗丸子、海带黄花菜、农家杂烩菜、八宝饭、辣豆腐。除菜品搭配外,宴席座次、碗具摆放也暗藏民俗礼

制。宴席沿用传统八仙桌,八人围桌而坐,席位严格按照长幼尊卑排布;桌面摆放恪守规矩,主位摆放海带黄花菜,左侧为辣豆腐,右侧为醋拌豆芽,处处彰显豫西饮食文化独有的礼制美学。

一物承一味,一灶藏匠心。穿山灶是制作十碗席的核心器具,也是陕州人劳动智慧的集中体现。本土穿山灶分为七眼灶、九眼灶两类,民间素有“七眼八慢九消停”的行话,灶眼数量越多,同时烹制的菜品越多,上菜效率也越高。泥土烧制的灶台火势由主灶向外依次递减,一口灶台便可同时完成蒸、炒、炖、焖、保温全流程工序,单人即可独立完成整套宴席制作,极简的器具蕴藏着古人顺应火候、巧用热能的生活智慧。

依托天然本地食材,融合煎炒烹炸多种烹饪技法,陕州十碗席口感层次丰富,荤素均衡、汤菜兼备,兼具美味与营养价值。菜品香而不干、甜而不腻、补而不燥,适配本地饮食习惯,千百年来始终是陕州人婚嫁嫁娶、逢年过节、待客迎亲的最高规格宴席,早已成为镌刻在当地人骨子里的文化符号。

如今,非遗美食持续赋能乡村文旅发展。卢有伟依托地坑院特色民居,经营两家农家乐,以正宗十碗席为核心特色,吸引八方游客慕名而来。每到旅游旺季,门店日均接待游客可达六七百人;每年10月下旬至春节前夕,白天鹅旅游季、地坑院灯会举办期间,景区客流迎来高峰,外地游客纷至沓来,地道陕州风味收获无数好评。

谈及未来发展,卢有伟表示,目前占地600平方米的“非遗体验馆”正在加紧建设中。后续场馆将邀请有关专家开展文化科普讲解,打造集党建团建、非遗体验、美食研学于一体的综合性体验平台,让游客沉浸式感受非遗饮食文化。



守护老人健康防线

近日,湖滨区前进街道大岭北路社区卫生服务站医护人员上门走访辖区老年居民,细致开展入户健康体检,耐心讲解用药、防暑养生知识,贴心记录老人身体状况,守护高龄老人夏日健康。 本报记者 张明 摄