

品味川剧艺术 传播川剧文化

第六届川剧节暨四川省第二届川剧汇演活动即将开幕

本报讯(记者李艳)近日,记者从四川省政府新闻办召开的新闻发布会上获悉,由文化和旅游部艺术司指导,中共四川省委宣传部、中共重庆市委宣传部、四川省文化和旅游厅、重庆市文化和旅游发展委员会共同主办的第六届川剧节暨四川省第二届川剧汇演活动即将开幕,从9月中旬至11月,将陆续推出41场展演,举办13项配套活动。

开幕演出将于9月14日晚在成都高新中演大剧院举行,由川渝两地国有、民营川剧院团(校)集中展演17部大戏、15部折子戏共41场演出。

活动期间还将进行青年川剧演员比赛、首届中小学生对川剧传承展演等赛事,组织全省青年川剧演员、戏曲专业学校学生、中小学生对川剧艺术、挖掘培育青年川剧骨干。同时举办珍稀川剧艺术

档案文献展、川剧精品创作研讨会等活动,以多种视角、多样载体传播川剧文化。

川剧作为中华优秀传统文化的重要组成部分、多彩巴蜀文化的璀璨瑰宝,承载着川渝人民共同的文化传统、历史记忆。本次活动的举办也希望有更多观众走进剧场、走近川剧,共同品味川剧艺术、感受川剧独特魅力。

□本报记者 胡斌

9月7日晚,当柴可夫斯基《1812序曲》的第一个音符飞跃出来时,成都交响乐团音乐厅仿佛一个闪烁着璀璨光芒的音乐盒,流淌出美妙的旋律。由此,第30届“蓉城之秋”成都国际音乐季(以下简称“蓉城之秋”)的序幕缓缓拉开……

60余天的音乐“马拉松”,17个国家和地区的2000余名知名音乐家粉墨登场,全球征集的70余部作品,费城交响乐团、香港管弦乐团等多个著名乐团参演的近百场演出……今年的“蓉城之秋”可谓一场音乐的盛宴。

汇聚国际顶尖资源

在今年“蓉城之秋”的近百场演出中,首次来蓉项目首演率超过80%,国际及港澳台项目及艺术家占比超过50%,这不仅标志着第30届“蓉城之秋”的全面升级,更是彰显出“蓉城之秋”为打造具有原创引领性、品牌标识度和世界影响力的积极作为。记者了解到,这些演出既有国外原汁原味的经典演绎,也有中外艺术家同台表演的交流合作,体现了成都作为新一线城市的文化包容性和艺术活力,展示了中国与世界各国在文化艺术领域的紧密联系和交流。

“开幕音乐会以‘锦城花满’为主题,由成都交响乐团携手陈琳、王宏伟、石倚洁、秦立巍、陈萨等国内外知名音乐家联袂演出,展现一场高品质、高水准的音乐会。”音乐季相关负责人介绍道,闭幕演出,将由费城交响乐团首席指挥马林·阿尔索普执棒,携百余名费城交响乐团的演奏家,与中国著名钢琴演奏家张昊辰共同呈现。这不仅是本次费城交响乐团2024年中国文化交流巡演中唯一一场万人场馆演出,还是费城交响乐团首次访蓉。

多场活动 奏响艺术之声

记者获悉,今年“蓉城之秋”精心策划了20余场精彩纷呈的音乐会。除了享誉世界的费城交响乐团外,还有由排名世界前列的指挥家丹尼尔·哈丁执棒的香港管弦乐团音乐会;俄罗斯国宝级女高音歌唱家、人民艺术家希布拉·格勒兹马娃首次中国巡演献唱;描绘音乐家莫扎特传奇艺术人生的法语摇滚音乐剧《摇滚莫扎特》;以及米歇尔·达尔贝托钢琴独奏音乐会、雷诺·卡普松小提琴独奏音乐会、德国巴伐利亚广播交响乐团第一首席音乐会、“我爱你,中国”——成都市庆祝中华人民共和国成立75周年大型交响合唱音乐会等来自世界的名团、名家、名IP,让广大市民观众在家门口就能享受到世界级的音乐盛宴。

记者了解到,本届音乐季将打破传统演出模式,引入多样化的户外演出和消费场景,携手参演音乐家走进街道社区、公园绿道、景区园区,举办一系列丰富多彩的音乐活动。同时,还将在国庆期间,特设国庆音乐嘉年华,打造音乐文创市集,市集将涵盖音乐文化、文创IP、餐饮美食、互动玩法四大板块。

据了解,“蓉城之秋”与成都高新中演大剧院联合策划了“青年创演周”系列活动,以“让音乐浸入城市”为主题,孵化新人新作,通过举办城市场景演出、专场音乐会等形式,助力更多青年艺术家实现梦想,持续不断地培养和孵化青年艺术人才,吸引在国际国内具有影响力、有实力的川籍音乐人回川。

为了让音乐真正融入市民生活,本届音乐季期间,将开展“乐在成都”名家名团成都行特别活动、“成德眉资渝”都市圈交流活动、2024玉林路民谣音乐节演出、“成都文化四季风·欢歌庆秋”等群众文化活动,打破舞台的边界,让市民群众参与其中,共享音乐盛会,感受艺术的普及和开放。

第30届「蓉城之秋」成都国际音乐季启幕

观众享受顶级音乐盛宴

甘肃扎尕那村:山乡石寨 世外桃源



扎尕那村位于甘肃省甘南藏族自治州迭部县迭哇镇,扎尕那是藏语,意为“石匣子”。这里有城门、护城河、聚落,宛若一座浑然天成的“石头城”。

盛夏时节,扎尕那景区山势奇峻、云雾缭绕,宛如仙境,山林、石峰、村寨勾勒出一幅专属夏日的美丽画卷。

□本报记者 胡斌 摄

晒秋天(外一首)

王行水

在白露赶往秋分的路上
秋天是越来越美了
天空欢喜得翻筋斗
翻出去很远很远
似乎把一种深海的蓝
翻薄成了浅浅蓝
更高兴的当属白云
像从弹花匠指间溜出
按自己的想象造型
在蓝天上晾晒秋天
秋天不要太大碍瑟
城市楼宇和花草树木
都在阳光下欢呼雀跃
鹤立鸡群的一幢高楼
已将夕阳缀在头上
皇冠上明珠熠熠生辉
此刻仰望者的一颗心
飞奔向一朵白云之上
想驾着白云抵达秋分
与思念的远方平分秋色

一场落叶缤纷

季节在加速走向中秋的团圆
清晨看到月亮也赶紧赶
预报又是几个升温的晴日
池塘荷花的减法趋向零
荷花赞美的盛夏一去不返
秋天既然已经扎稳了脚根
干脆就与秋天相拥相抱
你在遥远的地方风华正茂
我在守望的岁月头顶飘雪
也许耗尽我一生的跋涉
亦没法抵达想望的目标
所幸咱们应是共一个秋天
秋高气爽中可曾听到
彼此间同频共振的急切呼吸
我决定掏出所有思念和祝福
换来一场飘飘洒洒落叶缤纷
满地金黄地打入秋天内心
每片落叶都是最打情的文字
在秋日柔软的地方山盟海誓
(作者系中国作家协会会员)

中秋旅游将再迎小高峰

短途游热度不减 租车自驾成新宠

□本报记者 马工枚

中秋假期临近,旅游市场在暑期旺季后将再迎小高峰。近日,飞猪发布《2024中秋假期出游风向标》显示,上海、北京、杭州、深圳、广州、成都、南京、重庆、武汉、西安成为国内热门前十目的地。

据介绍,不同于去年中秋、国庆假期的8天长假,今年中秋假期呈现出以中短途游为主的特点,前往省内城市和跨省邻近城市的“微度假”备受欢迎。

飞猪数据显示,截至目前中秋假期国内酒店预订量较2019年同期增长约50%,其中高星级酒店、精品民宿预订量占比高达六成。江浙沪、广东珠三角、京津冀、川渝都市圈内的特色酒店、民宿和度假村,该特征更为明显。

今年中秋假期,重庆酒店预订量同比2019年大增,其中高星级酒店、民宿占比高达近七成,解放碑步行街、观音桥步行街、重庆江北国际机场、洪崖洞等是

酒店预订热门区域。

性价比方面,飞猪数据显示,截至目前,中秋假期的国内机票和酒店价格同比去年,环比暑期均有所下降,略高于2019年同期。若游客错开假期首日和末日,性价比将会更高。例如,9月13日北京飞二连浩特,9月16日上海飞武汉,9月16日上海飞长沙,最低机票价格均不足200元(不含税费)。

值得一提的是,租车自驾游或“高铁+落地租车自驾游”的方式是省内跨省、邻省跨省游客的主流选择。飞猪数据显示,截至目前中秋假期国内租车预订量相较于2019年增长超一倍,平均租期缩短了约1天。乌鲁木齐、三亚、成都、贵阳、上海等是中秋假期租车自驾游热门目的地,高铁站成为最热门的租车门店选择区域。

舌尖上的綦江米粉

兰采勇

“老板,二两米粉!”在渝南门户綦江的各个巷弄角落,从东方欲晓、晨曦微露的早餐开始,到夜幕降临、华灯初上的晚餐,甚至是灯火通明、通宵达旦的夜市,总会有类似的声音在你耳畔响起。

二两米粉,说者和听者都约定俗成地省略了“臊子”二字,如果不特意说明,端上桌的自然就是二两猪肉臊子米粉。綦江人吃米粉,和重庆人吃小面、火锅的情节一样,如果几天不吃上一次,心里就会空落落的,吃其他的也是食不甘味。

是的,綦江人好食,对各种外来的、本土的美食一概不拒,在街头巷尾不难发现,綦江人排着长龙去为一家新开美食店捧场的画面。习惯了东西南北,爱得最为恒久的依然是那碗简单却不失美味的米粉。

一个不大的小面馆,或许没有富丽堂皇的装修,甚至只是一个简易的锅灶外加三五套桌椅,却总能迎来络绎不绝的食客。有的面馆门楣上悬挂的招牌尽管是“xx小面”,但经营的项目中往往少不了米粉,更不要说那些主打米粉的店,单单凭借着一碗米粉就迎合和吸引了綦江人

挑剔的味蕾。快递员、保安员、保洁员、司机、建筑工人、银行职员……形形色色的上班族,不论男女老少,面对着老板端上来的那一碗色白质软、绵嫩细滑的米粉,面上覆盖着色泽金黄或者微黑的猪肉臊子,再加之葱花点缀,色香味俱全,都不会在意自己的形象,满口生津、馋涎欲滴,呼——呼——呼,三五除二就将碗中的米粉倒进了自己的肚囊,最后还不忘用筷子打捞一下碗中的臊子、喝几口鲜香的汤,才依依不舍放下碗筷、用纸巾擦了擦嘴角,然后结账离去。

每每吃完一碗米粉,唇齿之间依然充盈着淡淡的香味,五脏六腑在一瞬间通透,精气神瞬间提升。

綦江米粉,色美、味美、名气大,遍布川渝黔,传承悠久。按照地域不同,可分为扶坎米粉、赶水米粉。再分得细一点,各地域的米粉又会按照传承家族或者经营地点的不同而各自命名,诸如扶坎巷子米粉、赶水铁石坝米粉、赶水余家米粉、小渔沱米粉……称谓不同,但米粉的制作方法却是大同小异。选用未经虫害、带油质、颗

粒饱满而碾熟的高山米,浸泡沥干、煮至半熟、勾兑磨浆、蒸制阴干,平铺撒上下扑面,依次叠10张至20张不等,再用切刀将其切成小指宽的长条状,每一条看上去都薄如蝉翼、洁白如玉、晶莹剔透,就待锅灶旁的二次加工了。

米粉制作过程马虎不得,浸泡时间、勾兑比例决定着米浆的浓度,米浆的浓度又决定着米粉的厚薄,米粉的厚薄决定着韧度和煮食的口感。当地食客之所以对綦江米粉百吃不厌,除了米粉自身品质外,还取决于汤料和臊子的妙处。

一碗爽口喷香的臊子米粉,和重庆小面一样,少不了由猪筒子骨和鸡架骨慢火细熬的高汤。臊子的原材料是前肋猪肉,放入高汤锅内煮熟取出,按肥瘦的别切肉成颗粒。翻炒肥肉颗粒泛黄时加入瘦肉颗粒、辣椒末、姜末、盐、豆瓣、豆油等再爆炒一定的时间,冷却后即成臊子。

相比其他面食,綦江米粉的作料要简单得多,在碗内放盐、姜末、花椒面,根据需要也可选择添加一些石白里捣烂后制作的油辣椒,加入熬制好的高汤。烫熟的

青菜放在碗底,抓上一顺儿米粉放进漏勺在煮沸的水中过软滤化几秒钟,抖动滤去多余的水分,覆在蔬菜叶上,舀上臊子汤,加入葱花,汤浓味鲜的綦江米粉即可呈现在自己的眼前。

这是綦江一年四季都会上演的生活片段,延续着这个城市的朝朝暮暮,经由春夏秋冬不同的韵律传递着相同的情怀,或许是早起的身躯开始着一天的温暖,或许是晚归的足迹寻到了路口的等候,又或许是在车水马龙的忙碌中选择简短的停靠,这是习惯,也是乡音。

然而,对于漂泊在外的游子而言,一碗綦江米粉曾经是他们心中割舍不下的乡愁。因不宜存放,孤身在外就难以品尝到家乡的味道。现在好了,真空包装的綦江米粉和制作好的臊子奔走在大江南北的大通道上,存留在心上的美味不再倦怠。

身在异乡的餐桌旁,品尝着家乡的味道,想着家乡的一切,真好!

(作者供职于重庆市群众艺术馆调研编辑部)