

送戏进万村 文化沁民心

袁涛 杨转

今年以来，市文旅局坚持把“送戏进万村”作为文化惠民活动的重头戏，精心组织，科学调度，狠抓落实，实际演出1931场次，完成目标任务103%，共有20家院团参与，150多个原创创新节目登台展演，现场观众达53万余人次。

加强组织领导，明确任务要求。市文旅局专门成立了“送戏进万村”工作领导小组，明确了招标采购、活动宣传和监督检查等工作安排。要求各县区要特别注重意识形态领域的宣传引导，紧贴农村实际，积极上演体现乡土特色、内容健康向上、形式丰富多样、农民喜闻乐见的文艺作品。



文艺助力乡村振兴

近日，市作家协会组织部分作家走进裕安区江家店镇，体验乡村火热的生产、和谐的乡风、优美的环境、留住乡愁的本土文化，真实感受千群砥砺前行、干劲和信心，激发创作灵感，积淀创作底蕴，尽力创作充满正能量接地气的作品，扩大江家店镇闪光点的知名度和影响力，为乡村振兴润色添彩。

作家们迎着晨曦，来到省级现代科技农业示范园林水寨生态园，参观智慧农业、原生态林寨，赞叹回乡创业人才对家乡发展现代化农业综合体的情愫；华祖村永裕庄园的和谐幸福新农村建设更是让人深感“幸福是奋斗出来的”；来到挥手革命烈士纪念馆，聆听挥手战役牺牲的先烈的英雄事迹，追思历史烽火，感怀今日发展，激励大家不忘过往、珍惜现在、接续红色精神、砥砺前行。

图为作家们参观华祖村史馆。 本报记者 徐媛 文/图

探索新线路 助推旅游发展

全寨县全军乡境内山川峻美,其中位于何家湾村的仙人洞沟深谷幽吸引着喜欢探险的人前来,但由于山路崎岖难走,游客想要一览山中风景较难。为改善这一难题,全军乡以乡村旅游为突破口,整合辖区特色旅游资源,积极探索开拓新的旅游线路。连日来,全军乡大学生村官叶长亮在仙人洞探索适合游客上山的新线路,并系上标记,期待好风景带来好光景。

图为叶长亮在仙人洞为探索的新旅游线路做标记。

本报记者 王丽 文/图

提前谋划实施，规范招标程序。各县区在招标过程中始终坚持公平公正公开、接受社会监督。对照采购要求，严格制订招标细则，筛选有资质、信誉好、发展强的院团参与竞标，从专家库中抽取评审专家，对演出竞标单位资质、采购条件等情况认真审核，客观评价质量，最终7个县区有20家院团成功中标。

紧扣时代主题，传承本土文化。实行“群众点单、政府送戏”的菜单式服务，以经典传统大戏为主，小戏、综艺节目为辅。以新时代文明实践所(站)为平台，围绕庆祝建党100周年、建设美丽乡村、推进乡风文明、巩固脱贫攻坚成果等重点工

典型宣传。指导演出剧团编创贴近生活实际的各类节目，《老两口逛新城》《传承家风树正典》《携手共创文明城》《扫黑除恶顺民心》等一批寓教于乐的优秀作品纷纷走上舞台，做到了节目常演常新，有效确保了文艺演出节目的质量，受到了基层群众的欢迎和好评。

加大送戏宣传，营造社会氛围。利用4月、10月两次“民生工程集中宣传月”活动时机，采取发放宣传单、农村应急广播、文化宣传车等方式，进村入户宣传“送戏进万村”文化惠民活动，做到家喻户晓，人人皆知。各演出院团结合农闲、传统节日和季节气候等实际细化演出计划，合理安排演出场

12月3日，市文旅局、六安老年大学合作推出的庐剧节目《江姐》在CCTV11戏曲频道《一鸣惊人》栏目正式播出，获得一致好评。

央视《一鸣惊人》栏目是一档全民戏曲创意的竞演节目，集中展现了戏曲艺术的“美”“奇”“绝”“趣”，打造了一个专属于戏曲爱好者的梦想舞台。六安老年大学作为我市重要老年教育机构，十分重视戏曲两传统剧种——庐剧的传承与保护，在校内开设了庐剧班、庐剧队，并与市文旅局合作，共同挖掘、保护、培养庐剧人才。

在收到演出邀请后，六安老年大学校领导班子高度重视，精心组织，特邀安徽庐剧非遗传承人冯晓

薇担任专业老师。排练过程中，全体安老年大学学员们“为霞尚满天”的精神风貌。杨海萍 饶白杨 文/图



探索新线路 助推旅游发展

次。演出前，借助政府官方微博、微信公众号和农村应急广播开展宣传，通过在演出地点提前悬挂横幅、散发节目单、循环播放演出通知等方式，让群众及时了解演出的时间、内容，提前安排好时间看戏。

严把送戏监管，确保演出质量。加大对节目质量、现场组织和演出效果的监管力度，要求各乡镇综合文化站切实发挥地缘优势和“东道主”作用，全程做好工作对接、协调服务和质量跟踪工作。安排专人核对演出节目，观看演出全过程，听取群众反映，现场组织活动满意度调查，填写演出“回执单”，并指导院团按要求采集上传演出视频。市、县区文旅部门采取实地暗访、电话抽查等方式，及时跟踪掌握活动开展情况。根据“送戏进万村”活动年终考评细则，对县区“送戏进万村”进行考核，考核结果纳入市政府对各县区目标管理绩效考核。

创新文化品牌，打造“好戏六安”。创新开展“好戏六安”品牌文化惠民演出，10月份以来，投入40万元，向3家院团采购文化惠民演出85场，在市辖3区开展“好戏六安”文化惠民演出，吸引超过4万余人次观众现场观看，社会反响良好。

市老年大学庐剧表演登上央视大舞台



市老年大学庐剧表演登上央视大舞台

京剧票友 唱响国粹

11月16日，安城市“健康杯”第二十四届京剧票友节开幕式在市文化馆举办。此届票友节以“永远跟党走 国粹展新彩”为主题，本地及寿县等周边市县的京剧票友齐聚一堂唱响国粹，传承经典，增强文化自信，献礼建党100周年。

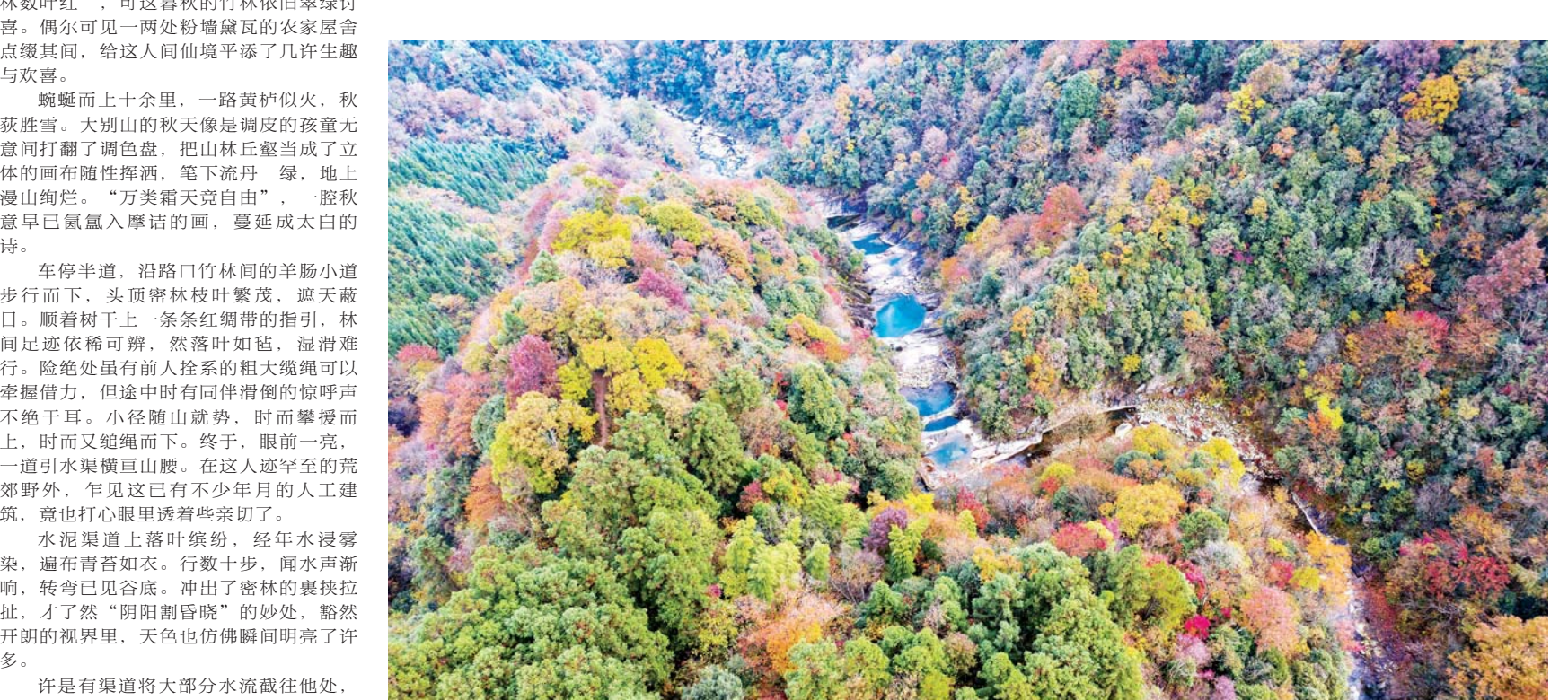
开幕式上，京剧票友自拉自唱表演了多个精彩的节目，既有《长生殿》《牡丹亭·游园惊梦》《穆桂英挂帅》等经典戏曲选段，也有《梅香曲》《中国脊梁》等新颖的歌伴舞，节目丰富多彩、流派纷呈，字正腔圆的唱腔，声情并茂的表演，博得了众多票友和观众的满堂喝彩。据了解，此次京剧票友节由安城市京剧演唱研究会主办，市文化馆承办。不仅促进了各地票友之间交流，也为大家相互学习、切磋技艺提供了平台，展示了我市京剧票友传承红色基因、弘扬传统文化，本地戏曲事业薪火相传的成果。

本报记者 邱杨 文/图

京剧票友 唱响国粹

秋日惊鸿 九龙潭

陈 波



无忧的精灵吧？

这一段水流稍缓，第三潭与第四潭牵手相连，各尽妍姿，小巧明丽，在多彩落叶的点缀下，如养在深闺人未识的邻家小妹，乖巧伶俐，明眸善睐。五六两潭一若瀑盆，一若马槽，各自安然娴静，倒映天光云影。

在无人机的航拍镜头下，九龙潭峡谷曲折，峰岭逶迤，千山斑澜，万木竞秀。河道东西走向，斗折蛇行，明灭可见。两岸或竹林连片绿意盎然，或乔灌混搭色欲横流。峡谷合掌如揖，自上而下九个形态各异的龙井深潭珠联璧合，宛若天宫仙子遗落凡间的一串翡翠项链。

此地属大别山腹地，海拔在500米上下，地表植被以针阔叶混交林为主，松、杉、枫、槲、杂而不乱，构成这大地秋景的底色。金甲满树的银杏，举火烧天的乌桕则无疑成为这幅设色山水的亮点和高光。大自然在这里以山川大地为纸，以无边秋色为墨，落笔天然，倘佯恣肆，极尽所能，直抒胸臆。

去第七、第八潭的路却是令人胆颤心惊了，两潭之间只隔了一条狭如鱼背的陡峭石脊，苔膩水滑，难以立足。左边是十

尺深寒潭碧水，右边是数丈高悬崖绝壁。没有树木和绳缆的保护，前面几个同伴只能紧贴岩壁，四肢着地，胆颤心惊地向下滑行。

到达谷底河床，方能长出一口气来：风光总在险绝处，不经历坎坷艰难，谁能有幸亲睹如画山水的绝色容颜？

站在两潭之间这盈尺之地，上游是一泓碧水无声，清可鉴人，阳光穿透林隙，更显秋光澈澈，时空悠悠。秋枫烈烈，竹林苍苍，天光水影，映照潭上，愈觉曲径通幽，山川可人。下游壁立千仞，龙潭如井，一脚立于深渊之沿，一脚踏于瀑布之巅。左视寂如幽境，心如止水；右窥喧嚣热烈，水声哗然。动静之间衔接无缝，去留之际难以取舍。

攀上对岸，再次穿林过溪，一路青杉绿水白草红叶黄花。沿着水电站粗大生锈钢的涵管，见着一处不大的平房建筑，上有铭牌：苍坪水电站。“门外晚晴秋色老，万条寒玉一溪烟。”时光的纤手，此刻正温柔地抚慰季节的眉眼。

从这小小水电站下到河谷，大小石块散落如星，有如牛膝饮水，有若巨蛙箕坐。循水声从森然石阵中跳跃前行，河谷

暮然开阔。天寒水浅，细流涓涓，淌过粼粼白石，一路吟唱着东流而去。对面那第九潭水面宏大，上有三道瀑布齐聚一潭，尤为壮观，云瀑雾滴，水墨天成。

水是山的脉搏，它们自山石间涌出，沿着河谷，一路飞银撒玉，在峰峦峦峰间迭宕起伏，在葱郁山林里闪转腾挪，或飞流直下三千尺，或草蛇灰线一万里，终究百流汇大川，成就下游佛子岭水库的高峡出平湖。九龙潭水的行程起于一曲秋日的私语，亢若一阙如歌的行板，直至汇聚成一部恢弘的大合唱。

“万壑泉边松外去，数行秋色雁边来。”仰卧河床巨石之上，蓝天不急，白云不忧，不觉间身心已然放空。

喂，你也来霍山吧！不用远赴山海，在深秋的大别山，你可以放眼野望，游目骋怀，一销胸中块垒，一吐满腔浊气。你可以忘情山水，欣于所遇，怡然自足，不知老之将至，不觉愁思何踪……

天地辽阔，山河远大，人生逆旅，道阻且长。山水总相逢，来日皆可期。安能行叹复坐愁？何妨吟啸且徐行！

『不翻』，愚公故里的原始味道

河南省济源市是成语“愚公移山”典故的发源地。在“愚公故里”，有一道民间美食特别有名，不仅仅是它的味道，还有它的名字：“不翻”。

我们抵达济源市区已是中午，正是“饭口”。走在市区的街巷上，几乎随处可见“不翻”摊子。摊主烙出的“不翻”，实际上是一种用鸡蛋、玉米面或小米面制作的，外形酷似清朝官帽的烙饼。一种地方小吃为何会这样有名气呢？这让我们很是好奇。

首先好奇的是它的名字。“不翻”，听起来很是有趣。据当地朋友介绍，“不翻”这名字，最通俗的解释是这种面饼在制作过程中一次“浇铸成型”，不像其它地方烙饼那样翻来翻去地两面烙，烙这种饼，只是将湿面放在热鏊上，一烙至熟，绝不翻动，因而称为“不翻”。后来我查阅相关资料，“不翻”还有另一层意思，融进了当地的民俗和船家的血泪。小浪底在洛阳以北、济源以南，黄河中游最后一段峡谷入口处。小浪底水利枢纽工程未修建前，此处有八里胡同，是黄河中游最狭窄也是最危险的一段，两岸高山对峙，风高浪急，在其中行船打鱼十分危险，屡有翻船事故发生，遇难者常常连尸首也找不到。因此，当地民间有许多忌讳和风俗，比如父子兄弟不同船，防止出事后整个家庭断绝“香火”；比如吃鱼时，不能吃完一面翻过来吃另一面，而要把鱼头和脊骨一起拿过去，再吃下面的肉；还有不准把水瓢扣着放，忌酒后上船，忌说翻、煤等词等。“不翻”是旧时船家的干粮。船家为了讨个吉利，希望行船能太太平平，因此把这种吃食叫作“不翻”。“不翻”，今天看来是当地的一种风味小吃，但在旧时，它却曾浸过船家的血泪和企盼。

其次好奇的是它的制作工具特殊。济源的“不翻”，要用一种特制的炊具，一般用生铁铸成。不翻整的形状有点像倒着的“凹”字，下面有三条腿，不翻用生铁铸成，宜厚不宜薄，过薄则传热太快，不翻易糊、易夹生。同样道理，也不宜用铝制品。将鏊烧热，抹油，倒进去一勺放了盐、花椒粉等调料的杂面糊（也可以是大米面糊、小米面糊、玉米面糊、黄豆面糊等），熟后用锅铲挖出，一张“不翻”就做得了。“不翻”外型美观，色泽鲜亮，或洁白如玉，或灿黄如金，外观，似一顶精致的官帽。“帽沿”较厚，外焦里嫩；“帽顶”则是一层焦黄的薄皮，济源话叫“黄嘎巴”，也就是锅巴，酥脆无比，有异香。

随着厨艺的不断进步，今天的“不翻”又有了新的吃法，在杂面糊加上鸡蛋和炒得香喷喷、脆生生的青椒丝等，味道更美，营养更全面。每天早晨一个加了鸡蛋、青椒丝的“不翻”，再佐以一杯豆浆或牛奶，在济源人看来，便是人间美味了。

一位作家说过：“世事变迁，人心进退，人在水泥森林里久居，越向往对农耕生活的回归，社会的急速变化，搅动着每个人的内心。”我想，“不翻”，黄河边上的这道民间美食，正是应和了现代人的这种对于美食“最原始味道”的共同追求吧。



『不翻』，愚公故里的原始味道