

背包慢品洛阳之老手艺人系列

## 乡村旅游很热 木偶戏老艺人很忙



各类木偶道具栩栩如生



改进后的木偶道具



木偶戏演出



村民观看表演



老艺人为自己化妆

□记者 杜武 通讯员 程宇飞 文/图

81岁的张春海老人在排练前,认真地给自己化上戏剧彩妆。随着旅游业的发展,以前村民们农闲时看的木偶戏,已经逐渐发展为旅游表演项目。近几年,民俗类表演很火,一连好几个春节,村里的木偶剧团都接到了邀请外出表演。

张春海老人是汝阳县陶营乡南庄木偶戏的第三代艺人,也是省级非物质文化遗产保护项目南庄木偶戏的传承人。木偶一到他手上,就仿佛活了起来,手眼身法,惟妙惟肖。

现在,能够完整表演传统木偶戏的艺人越来越少。张春海老人年轻时越调就唱得好,基本功扎实。如今,张春海连演带唱都没有压力,这一点年轻人比不了。南庄木偶戏的表演同“玩明场”(戏曲舞台

表演)一样,生、旦、净、末、丑各个行当分得十分清楚,剧团里的艺人在戏里各司其职。

这些年,张春海老人带领村里的木偶剧团结合多年的表演经验,对木偶进行了改良。他们将木偶由纯实木制作改变为模具加牛皮纸和报纸裱糊。这样一来,木偶的分量减轻了,演出效果更好了。

作为非遗项目传承人,张春海每年都能收到一定额度的现金补贴,这让他很满足。“木偶戏是一门大艺术,国家专门发钱给我,就是让我把这个好东西发扬下去!”这位年逾八旬老人不无自豪地说。

最近,张春海又忙碌起来了。下个月初,2017“丝路中国”洛阳首届非物质文化遗产博览会将举行,张春海老人和木偶剧团已经受邀前往参展。眼下,老人们正在抓紧时间排练一些新曲目,他们要以最好的状态,在观众面前展示汝阳南庄木偶戏的魅力。



## 走! 开启一场“蚝”门之旅

□记者 王澍

“冬吃牡蛎夏吃蛤”,冬季是吃牡蛎的最佳时期。牡蛎,其实就是食客们经常吃的蚝或海蛎子。蚝肉营养丰富、味道鲜美,虽然现在一年四季皆可吃到新鲜的蚝,但每年入冬到来年春天是蚝最肥美的时节。

在我国,北起鸭绿江,南至海南岛,长长的海岸线皆可产蚝。让我们以美食的名义出发,赴一场“蚝”门之旅吧!

## 大连

都说大连人说起话来,口音都带着满满的“海蛎子味儿”,可见海蛎子是多么受大连人喜爱的美食,而当地对海蛎子的做法也是多种多样。比如咱们本地少见的炸蛎黄——鲜牡蛎用盐、姜粉一抓,两面拍生粉,裹上蛋黄,再入七八成热的油锅,1分钟后捞出,等油九成热再放进去复炸到金黄即可。除此之外,当地还会用海蛎子配以萝卜丝等蔬菜炖汤,那鲜香滋味,只有亲口品尝才知。

●旅游目的地推荐:星海广场、旅顺、俄罗斯风情街、獐子岛、滨海路

## 威海

山东威海乳山,当地人也习惯把牡蛎称为海蛎子,牡蛎产业已成为乳山市渔业经济的支柱产业之一。据报道,目前,乳山牡蛎养殖面积已达8万亩,年产量30万吨,位居全国第一。当地人吃海蛎子的优势是新鲜,上午在海里,晚上就已经在锅里了。虽然当地也有炭烤、清蒸、做汤等多种海蛎子的做法,但最新鲜的吃法莫过于生吃,乳山自古便有“生吃牡蛎活吃虾”的习惯,沿海居民经常在礁石上撬开牡蛎壳,生食其肉,滑而不腻、鲜中含香,别有一番滋味。

●旅游目的地推荐:刘公岛、成山头、乳山银滩、大乳山

## 潮州

潮汕地区盛产蚝,潮汕人对蚝的钟爱由来已久。在潮州市,还有一个小镇洪(jǐng)洲因盛产牡蛎、以蚝为生,而被称为“蚝乡”。除了生食、烤食,潮汕地区吃蚝最有名的做法当数蚝烙。蚝烙是潮汕地方特色小食,在台湾也被称为蚵仔煎,外地人来潮汕总要尝一尝这一美食。地瓜粉、葱花面糊以热油煎成后,均匀淋上蛋浆,再在上面撒个头不大的珠蚝,最后煎至两面金黄。出锅后,配以鱼露蘸食,外酥里嫩,鲜香扑鼻。

●旅游目的地推荐:广济桥、广济门城楼、牌坊街、韩文公祠

## 湛江

位于雷州半岛上的湛江三面环海,海岸线长达1556公里,海洋资源异常丰富,被誉为“中国海鲜美食之都”,其中蚝是湛江颇有特色的海鲜之一。蚝生长在湛江无污染、无公害的原生态海域中,蚝肉鲜嫩肥美,口感极佳,爽、滑、甜,脆而无渣。炭烧生蚝就由此兴起,如今已经火遍全国。当地夜市离不开炭烧生蚝,夜幕下,红红的炭火炉上架一张铁网,一只只连壳的生蚝摆在铁网上烤,撒一些蒜蓉、椒粉、香油之类的佐料,满街飘香,令人垂涎欲滴。

●旅游目的地推荐:湖光岩风景区、特呈岛、东海岛、湛江海滨公园

## 相关链接:如何选购牡蛎

一般来说,个头大的牡蛎,常用来炭烤或用粉丝蒸;个头小的牡蛎,可用来炒菜和做汤。购买牡蛎时,尽量选择个头大、手感重、个体均匀、外壳完全封闭的,不要挑选外壳已经张开的,开口的牡蛎要么是死的,要么是离开水时间过长,不宜食用。