

世界客属第33届恳亲大会开幕式总导演宋飞解析舞台设计理念

舞台融入城市 喜迎客亲归乡

□洛报融媒记者 郭飞飞

“这个舞台太让人惊艳了。”“洛阳怎么又悄悄‘上大分’？”近日，世界客属第33届恳亲大会（简称世客会）开幕式舞台在网上刷屏，引发众多网友关注。昨日，记者专访开幕式总导演宋飞，为您详细介绍舞台的设计理念。

在宋飞看来，世客会既是洛阳迎接客家人回家的一次盛会，也是展示城市形象的一个契机。整个开幕式致力用演艺勾勒城市人文底色，以创意书写城市传奇。

本届世客会开幕式舞台的创意巧思可以用城市中轴、同心汇聚、沉浸融合、喜迎归乡四个关键词来概括。

世客会开幕式舞台位于应天门北广场中央，直径43米的圆形舞台已经搭建，南连应天门，北牵明堂、天堂，采用“借景构景”的手法，让舞台融入城市，带观众身临其境感受隋唐洛阳城中轴线上的繁华。

圆形舞台中心镶嵌有1000平方米的地面LED屏，和650平

方米弧形移动背景屏、观众席共同构成层层环绕的同心圆，寓意团圆、欢聚。

舞台还设置有600平方米空中网幕、高空威亚。夜幕降临，观众既能看到网幕上五彩缤纷的影像，也能看到远处金碧辉煌的明堂、天堂，形成一种叠映效果。整个舞台与明堂、天堂建筑群交相辉映，虚实结合，产生既相隔又相融的奇妙变化。在这样立体化、多层次、多维度的场景中，观众可沉浸式感受古都洛阳的神都气象。

观众席面积6000平方米，可容纳近4000名观众，体现洛阳喜迎客亲归乡的隆重、热烈，营造欢迎客家人回家的浓厚氛围。

“我们将兼顾思想深度、情感温度、艺术高度，强化情感表达，生动呈现客家人的河洛根、河洛情，触动人们内心深处对祖根地的惦念。”宋飞表示，希望通过开幕式生动展现客家人根在河洛、客家文化与河洛文化一脉相承的文化主题，让每一位归乡游子都能在此留下难以忘怀的美好记忆。

凤鸣二里头、酸浆捣珍、洛铲稻宝等特色菜品将登上世客会宴席 以美味佳肴唤醒乡愁记忆

凤鸣二里头



洛铲稻宝

酸浆捣珍



槐叶冷淘

□洛报融媒记者 赵晨熹

凤鸣二里头、酸浆捣珍、洛铲稻宝、槐叶冷淘……昨日，记者从世界客属第33届恳亲大会筹备委员会获悉，本届世客会期间，全市18家保障此次世客会的协议酒店将推出多道特色菜品，以美味佳肴喜迎八方宾客，唤醒乡愁记忆。

“历史上客家先民在向南迁移的过程中，虽融合了各个地区的饮食文化，但仍保留了中原饮食文化的特色。”洛阳市河洛餐饮文化研究会会长王强表示，客家菜油重味浓、咸香软糯，讲究无鸡不清、无鸭不香、无肉不鲜、无肘不浓，与中原地区的饮食习惯比较相似。

据悉，这次为世客会打造的特色菜品种类丰富、寓意深刻，既蕴含着中原饮食文化特色，也融入了客家菜的烹饪技艺，让每位客家人来到洛阳都能品尝到记忆中的美味，感受到家的温暖。

凤鸣二里头

此菜选用二里头村的鸡为烹饪原料，肉质紧实，味道鲜美，加以麦冬、黄精等炖制，汤水甜香，极大地保留了材料的原味和鲜味，具有养生滋补的功效，符合客家人口味。“凤代表鸡，凤鸣代表鸡叫，凤鸣二里

头意味着‘最早的中国’就在洛阳。因此，此菜将作为迎宾宴头菜，欢迎客家儿女回到家乡。”王强说。

酸浆捣珍

捣珍是中原地区一种古老的烹饪技艺，其做法就是将肉反复捶打，使之爽口弹牙，客家人传承了这种烹饪技艺，用来制作牛肉丸等菜品。酸浆捣珍则是将牛肉反复捶打并制成肉丸后，再配以洛阳独有的绿豆酸浆，肉丸紧实，口感酸爽，地方特色浓郁。

洛铲稻宝

创意来自洛阳考古文化中的洛阳铲。制作该菜品时，首先选用洛阳本地谷物，如高粱、麦仁等，再将其蒸熟并混合炒制，最后用形似洛阳铲的器皿来盛菜。客家来宾在品尝洛阳本地谷物的同时，还能了解到洛阳独具特色的考古文化。

槐叶冷淘

在主食方面，除了有地方特色的洛阳捞面，还有一道自幼在洛阳成长的杜甫最喜欢吃的美食——槐叶冷淘。其做法是先嫩槐叶捣汁和面，做成碧绿的的面条，煮熟后放入井中冷藏，吃时用调料拌匀，口感清爽，色香味俱佳。

（本文图片由受访者提供）



雨中抢干迎盛会

昨日，在隋唐洛阳城国家遗址公园应天门北广场，施工人员冒雨紧张作业，布置演出场地。本月24日，世界客属第33届恳亲大会开幕式将在此举行。

洛报融媒记者 潘郁 摄影报道