

历史剧《陈化成》

再现忠烈悲壮爱国故事

用地方戏曲唱响生于厦门的民族英雄,高甲戏《陈化成》提供了一个范本



35岁演员演绎花甲老人。

文/本报记者 陈冬 许舒昕 图/厦门市金莲陞高甲剧团

2022年是陈化成殉国 180 周年,厦门市金莲陞高甲剧团创 排了高甲历史剧《陈化成》。经 过一年的精心打磨,26日晚,《陈 化成》将在闽南戏曲艺术中心迎 来首演,并于27日、28日晚继续 演出两场。该剧是厦门市文艺 发展专项资金资助项目。

陈化成的一生金戈铁马,从 同安丙洲发端,扼守吴淞炮台英 勇战殁。高甲戏《陈化成》以真 实历史事件为基础,通过国家级 非遗高甲戏艺术的再创作,讲述 了民族英雄陈化成在花甲之年 临危受命赴沪就任江南水师提 督的故事。

用地方戏曲唱响出生于厦 门的民族英雄,高甲戏《陈化成》 提供了一个范本。日前,本报记 者采访了该剧的主创人员。



赏本土水彩画家佳作

地万戏田 的观赏角度

高甲戏《陈化成》特邀国家一级导 演、武汉楚剧院副院长王文华担任导 演。虽然接触过一些地方剧种,但导 演高甲戏,王文华还是第一次,"作为 一名戏曲导演,我特别享受这样的挑

王文华说,陈化成是与林则徐、邓 世昌等并称的、中国近代史上抗击外 侮、以身殉国的民族英雄。说起林则 徐,大家会立马想起虎门销烟;谈及邓 世昌,自然而然提到黄海战役。相比 之下,陈化成在吴淞抗英、壮烈牺牲的 故事,知者甚少。

"陈化成是厦门的骄傲。"王文华 表示,地方戏曲的创作应该要为地方 百姓提供接地气、贴民心的观赏角度, 厦门市金莲陞高甲剧团演绎厦门民族 英雄,对地域文化的继承与发扬、对地 方文化符号的运用,以及构建地方百 姓的精神家园有着重要意义。无论是 从剧本改编还是演员表现来看,高甲 戏《陈化成》可以发挥这样的作用。一 个生动鲜活、血肉丰满、真实可信的陈 化成艺术形象呼之欲出,栩栩如生跃 上当代戏曲舞台,希望通过高甲戏《陈 化成》把陈化成坚贞忠诚的爱国品质、 宁死不屈的英雄气节、勤政廉洁的为 官之道、忠厚善良的崇高品格传播开 来,让英雄精神代代相传。

相关新闻

高甲戏《陈化成》的剧本改编自作家 高宏斌的同名话剧,由本土优秀青年编剧 黄相平操刀。"从初稿到定稿,历经一年多 时间,修改了数十稿,最困难之处在于如 何塑造一个英雄的人格,这就需要找到典 型事件。"黄相平说,他用倒推的方式,选 择在陈化成的最后一战——吴淞保卫战, 以英雄的黎明和悲壮的余晖回溯经历,试 图还原一个在悲情时代中壮烈牺牲的人, 在厚重历史中探索人性的幽微。

1840年,鸦片战争爆发。国难当 头,陈化成于这一年调任江南提督。 1842年6月16日清晨,英国侵略军出动 所有舰船,向吴淞口发动疯狂炮击。面 对内忧外患,陈化成在最后一战的炮台 上再回首,已是满门忠烈,父子身死尽为 国殇。随着一声炮响,巍巍炮台终与英 雄同毁,萧然于茫茫烟水,其浩然正气却 长存天地之间。

黄相平说,陈化成虽为英雄,但情感 却与普通人无异。尤其他年已花甲,为 国为家一生操劳,终在最后马革裹尸。 "因此,我们从'家'的意象上铺陈情节, 设置了重要的道具,营造出强烈的戏剧 氛围。"

在音乐编配上,《陈化成》还运用了 独具厦门地方特色的南音,突出乡音乡 情乡愁,将陈化成为国捐躯、落叶不能归 根的悲剧渲染到极致。



去年《陈化成》验收演出前,因"陈化成"一角 戏份吃重,体量庞大,临阵换角,"80后"的庄友 龙仅用18天便完成了从"0到1"的排演。他回 忆说,"当时边看剧本边排练,从早到晚连轴转, 50多页的剧本都被翻烂了,整个人瘦了十几斤, 到现在,连走路、说话都会不自觉地模仿剧中的 陈化成。"

庄友龙平常主工小生,这次的《陈化成》,他 突破自己,首次演绎老生。"二者的身段、唱腔、走 路姿势都不一样,因此难度特别大。"庄友龙说, 因为年纪大,说话声音要低沉浑厚,但陈化成又 是一位武将,气势不能弱,走路时虽要佝偻着腿, 但也要走出挺拔的英姿。为了演好陈化成,庄友 龙搜集了大量陈化成的历史资料、纪录片,反复 学习,揣摩人物。



通过高甲戏艺术的再创作讲述陈化成故事。

持续开展重大活动 助力文艺繁荣发展



本报讯(记者 郭睿)"2023厦门水彩画展" 23日在厦门市美术馆二楼开展,现场共展出40 余位画家的百余幅作品。

展览作品以丰富的色彩、完美的造型表现强 烈的时代精神和地域风貌,展现水彩画的艺术魅 力。与此同时,这些作品高度凝练了当今厦门水 彩画界的学术水平,梳理和展现厦门本土水彩画 家的创作状态,有助于进一步激发水彩画家的创 作激情,为市民献上一场水彩画的艺术盛宴。

此次展览由厦门市美术馆、厦门市美术家协 会主办,厦门市美术家协会水彩画专业委员会承 办,将持续展出至3月4日,免费向公众开放,感 兴趣的市民可前往观展。

"侯莹、谭平双人展" 在厦展出

本报讯 (记者 许舒昕 通讯员 方思梦)日前, "侯莹、谭平双人展"在TCCA红顶当代艺术中心 开展,展览呈现了两位艺术家近十年来的合作作 品,包括影像、装置艺术、绘画等。开幕当日,以 现代舞跨界谭平场域创作《山水经》的舞蹈作 品《一 | 》在美术馆中上演。

演出由谭平执笔沿长卷划下一道横线开始, 长卷背后是被遮蔽的舞者身体。谭平收笔后,长 卷在舞者的身体运动中撕裂,碎裂的纸片依附在 他们身上。纸上的横线随着舞者的身体动作自 然皱褶,或像是山峰背阳的阴面,或像是亘历千 年的山水和地质变迁。将身体表演艺术与绘画 融合,打破舞蹈与绘画的边界,这是一次大胆的 实验创作,也是侯莹与谭平近十年来创作对话与 艺术融合的叙说。

此次展览将持续至5月21日,其间将举办相

关的跨界艺术活动。

全市机关企事业单位合作办展、办节、办

本报讯(记者陈冬)22日,厦门市 文联十届五次全委会召开。会议总结了 过去一年来的工作,并对下一步工作进 行动员部署。 过去一年,市文联工作创下了五个

新高,即获得荣誉的数量创新高;争取国 家级、省级重大赛事的数量创新高;与中 国文联、全国有关文艺家协会、省文联、 活动,助力开展各种文艺活动数量、合作 单位数量创新高;信息被转发的数量和 媒体数量创新高;承接市委市政府的工 作任务量也创新高。

今年,市文联将持续开展主题突出、 特色鲜明、影响显著的重大文艺活动,包 括全面助力提升"中华情·中国梦"中秋 展演活动,承接中国曲协"海峡两岸曲艺 欢乐汇",举办福建省第三届花鸟画大 展、"红土地 蓝海洋"文学笔会等文艺项 目和赛事;同时,丰富"文艺惠民服务菜 单",组织文艺工作者走进社区、乡村、学 校、企业。通过一系列活动持续为厦门 文艺的繁荣发展接续努力。

特色文艺示范基地授牌

本报讯 (记者 陈冬)市文联 十届五次全委会现场,举办了福 建省新时代特色文艺示范基地、 省文联"文艺两新"实践聚集地授 牌仪式。

去年,福建省文联、省财政厅

全面启动全省新时代特色文艺示范基地 建设,遴选确定全省第一批57个示范基 地建设。厦门共有7个文艺基地入选, 分别是爱乐乐团基地、闽南戏剧曲艺创 作基地、闽南民间歌舞传习演示基地、翔 安宋江阵民俗文化广场、厦门惠和石文 化园、海丝艺术品中心、海峡风文艺示范 基地。

厦门还有4家文艺基地获评福建省 文联"文艺两新"实践聚集地,分别是海丝 艺术品中心、不二轩书画、龙山文创园、惠 和石文化园。

李秋沅《你看月亮的脸》获陈伯吹国际儿童文学奖



本报讯(记者陈冬)日前,第34届陈 伯吹国际儿童文学奖举行线上颁奖仪式, 厦门儿童文学作家李秋沅的少年成长小 说《你看月亮的脸》,从1000多部作品中 脱颖而出获得"最佳文字奖",这是福建省 作家首次获此大奖。

《你看月亮的脸》被命名为"寻找自 我"的成长小说,也可以说是一部少女的 心灵史。李秋沅以少女金杏的视角描摹 童年敏感而又真实的故事,主人公在他人 的目光里变得焦虑、自卑,幸而在钢琴的 陪伴下寻找到面向未来的光。正如月亮 也有暗淡的一面,成长的阵痛是每个人的 必修课。小岛、音乐与"蓝色世界",李秋 沅以细腻空灵的文字展开了一幅带有独 特童年生命体验的历史画卷。

李秋沅在发表获奖感言时表示,成长 的心灵体验是每个人心中的珍宝,而她愿 意把自己的珍宝呈现给青少年朋友们。 "我要告诉他们,我和你们在一起,你们并 不孤单。"

陈伯吹国际儿童文学奖(CICLA)由 上海籍儿童文学作家、翻译家、教育家陈 伯吹(1906-1997年)的名字命名,是我国 目前连续运作时间最长、获奖作家最多的 文学奖项之一。

此外,李秋沅还于日前入围"第三届 蒋风儿童文学奖青年作家奖"之"提名作 家奖"。蒋风儿童文学奖(青年作家奖)是 为了表彰在儿童文学创作上已取得一定 成绩、并具有创作潜力的青年作家,鼓励 广大儿童文学工作者"讲好中国故事"。



WENHUA **ZHOUKAN**

文化广角

投稿邮箱:whzk@xmrb.com



2023年2月26日 星期日责编/陈冬 美编/张宁



闽南面线寓意丰

对于闽南人来说,除了粥饭之外,面线 就是餐桌上的常客了。早餐吃面线糊,一早 有精神头;夜宵来碗鸭肉面线,外加烧酒配 话仙。宴席上总是少不了一道炒面线,老朋 友聚餐不点个蚵仔面线、猪脚面线,没味道。

'炒面线"作为厦门独具特色的主食,最 早是由"全福楼"和"双全酒楼"的几位老师傅 打出名声的,后来"绿岛""广丰""好清香"这 些后起之秀,逐渐传承并改良了做法和风味。

不过,很多人不知道,在炒面线界,一 向有"姐妹双姝"争雄的说法。

现在大家吃到的炒面线,色泽黄褐,油 润醇香,但吃到嘴里一点也不油腻,柔韧的 面线夹带着肉丝、虾仁、香菇,金光闪闪。 所以,江湖人称"金丝面线"。

正宗的"金丝面线"简约而不简单。首 先,要选Q劲比较足的上等面线,把面线放 进有三分半热的油锅里,炸到赤黄色时捞 出来,在沸水里小浸一会去油腻;旺火煸炒 肉丝、鱼片、虾仁、香菇、冬笋、红萝卜等配 料,加入虾头、虾壳熬制的狗虾汤,煮开后 再把之前的面线加进去拌炒一小会儿。

炒面线起锅前,加入几滴绍兴酒和油酥 过的鳊鱼碎,风味更佳。旁边再放上一碟沙 茶酱或厦门本地甜辣酱佐味,味道更酸爽。

而早期"双全酒楼"的师傅们另有一道 拿手面线,叫"玉丝面线"。顾名思义,"玉 丝",面线如玉般爽滑不黏糊,入口鲜美细 腻。除了卖相上的小差异,"玉丝面线"的 原料、配料和"金丝面线"基本是相同的,差 别在于炒之前面线不用经油锅炸过,只需 放到沸水里烫过再滤干。

老厦门人说过,早年有些华侨出国时, 曾经特地把炒面线带回去,让国外的亲戚 朋友们能尝一尝家乡的风味。为了保证风 味,必须用高级保温瓶装,让长长细细的面 线飞越干山万水。

其实,在闽南,面线是很有仪式感的食 物,寓意着祝福和好彩头。

正月初一,很多老一辈的闽南人都有 吃面线的习俗。如初一早上吃面线,一年 好运、幸福安康。有些地方招待远方客人 请吃猪脚面线,寓意接风洗尘,相反"送顺 风"则要请吃甜鸡蛋太平面线。

"蚵仔煮面线,好人来逗伴",吃蚵仔面 线可以交到好朋友;婴儿满月酒的"头道 菜"也一般是面线;老人做寿,儿女的寿礼 里往往少不了猪脚、鱼、面线等。

而面线糊,当然更是厦门头牌小吃之 一。海鲜汤或猪骨汤作汤头,凭个人喜好 加入虾仁、海蛎、鱿鱼、瘦肉、猪肝沿、小肠、 鸭血、豆干,小清新、重口味均可。再配上 油条、炸油葱、胡椒末,一碗吃下去,从头到 脚都是舒爽的。

手作的面线已经越来越少了,现在同 安、翔安还有漳州一带的一些村子里仅存 一些作坊。做手工面线有揉、抽、拉、甩、 摺、晒等十多道工序,手作人要起早摸黑一 天忙到晚。好的面线特别有韧性和弹性, 拿起来不容易断和掉屑,煮了不易糊成 团。要做出这样的面线,面粉质量很重要, 同时确保发酵、晾晒时间。