

文化活动

文化惠民活动 点亮群众生活



螺湾古镇演出活动现场（市文化馆提供）

■本报记者 尹晓玉

画展、非遗展、文艺演出、艺术培训……“五一”期间，市文化馆举办线上、线下文化惠民活动共29场，不仅为全市文化旅游市场的繁荣发展助力，也丰富了群众的文化娱乐生活。

非遗绽放魅力

“这些泥塑、面塑产品造型饱满、制作考究，让人心生欢喜。孩子近距离观看制作过程，非常兴奋，对传统手工艺有了更直观的了解。”“我买了一些‘说文解字’古香。古香不仅芬芳四溢，还传播了漯河的汉字文化。”……4月29日，在食尚年华田园综合体，我市的非遗文创产品展示现场聚集了不少游客。当天，2023年中国（漯河）美食嘉年华开幕式在临颍县食尚年华田园综合体举行。陈氏木梳、“说文解字”古香、河上街泥塑、召陵剪纸、赵氏面塑、刘氏面塑、中原木雕、贾湖陶等14个省、市级非遗项目代表性传承人齐聚非遗文化生活馆，现场展示非遗文创作品，吸引大批游客驻足观看，仅开幕当天就吸引5000余名游客参观、采购。

文艺演出致敬劳动者

4月28日至5月4日，市文

化馆组织40余名文化实践员分别在市骨科医院、市文化馆门前广场、郾城高中，开展“春芽行动”漯河市文化实践员志愿服务活。活动以“弘扬奉献精神 关爱劳模健康”“五月繁花·梨园似锦”“扬五四精神 展青春风采”为主题，以戏曲、歌曲、相声、小品等群众喜闻乐见的形式，向坚守在一线的劳动者致敬。

一周时间内，文化实践员共演出近50个节目，丰富了群众的节日生活。

沉浸式文化体验

“文化馆真是我们的终身美育学校！工作人员节假日也不休息，让大家趁假期提升自己的艺术修养。”“五一”假期，走进市文化馆的群众纷纷表示，他们度过了一个假有意义的假期。市文化馆“艺梦·幸福人生”公益课堂放假不停课，300多名学员利用假期到这里学习模特、形体及少儿戏曲、语言表演等课程。除了线下不同场次的群众文化活动，馆内小剧场还循环播放《战狼》《长津湖》等红色电影。千余名群众在市文化馆沉浸式体验艺术之乐，度过了一个丰富多彩的假期。

诗海拾贝

古诗词里的美食

酱肘子、脆皮烧鸭、爆炒腰花……吃惯了现代菜，你知道古人的餐桌上有哪些诱人的美味吗？

兔肉

幡幡狐叶，采之亨之。君子有酒，酌言尝之。有兔斯首，炮之燔之。君子有酒，酌言献之。有兔斯首，燔之炙之。君子有酒，酌言酢之。有兔斯首，燔之炮之。君子有酒，酌言酬之。——《诗经·狐叶》《诗经》中涉及美食的诗不少，这篇《狐叶》便是其中之一。或许我们可以将这首诗换个名字，称之为兔子的多种吃法。整首诗讲了这样一个故事：今天要请客吃饭，但是食材不够怎么办？没关系，食材不够，做法来凑。狐瓜叶随风摆动，采下来烹饪一下就成了宴请宾客的美味佳肴。小白兔肥美鲜嫩，烤着吃，好吃；煮着吃，好吃；裹上泥烤，依旧好吃。

红烧肉

净洗铛，少著水，柴头扞烟焰不起。待他自熟莫催他，火候足时他自美。黄州好猪肉，价贱如泥土。贵者不肯吃，贫者不解煮。早晨起来打两碗，饱得自家君莫管。

——苏轼《猪肉颂》

提到吃，就不得不说苏东坡。苏东坡对红烧肉爱得深沉，甚至还专门写了首打油诗。苏轼红烧肉做法如下：将锅洗净，锅内加入少量清水，洗净的猪肉放入锅中，文火慢炖，剩下的交给时间。当汤汁渐浓，关火，装盘。轻轻夹起一块放入口中，细细感受红烧肉的浓郁香味在唇齿间飞舞。猪皮软糯，轻轻一抿就化在口中。猪肉软烂多汁，无须过多

据《重庆晨报》



文艺添彩食博会



相声《舌尖上的漯河》演出现场

■文/图 本报记者 张玲玲

相声、歌曲、诗词、书画、摄影……为了迎接食博会，我市文艺爱好者各展所长，创作了大量与漯河美食相关的文艺作品，为食博会营造了浓郁的氛围。

“走一走，看一看，双汇食品品种全。火腿肠远销海内外，中式熟食味道鲜。还有那自热米饭、八大碗，中央厨房营养餐。”“漯河美食数不完，北舞渡胡辣汤汤鲜味美，拐张麻糖香酥脆，繁城牛

肉代代相传……”日前，相声节目《舌尖上的漯河》在螺湾古镇景区上演。十多分钟的节目里，四位演员口若悬河、妙语连珠，以说唱形式带领大家领略漯河众多美食，现场气氛热烈。

“这是我们为迎接食博会特意打造的作品。”5月6日，市文化馆文化实践员“剧说漯河”分队负责人、清河相声社班主张科举告诉记者，《舌尖上的漯河》后半部分内容，创作者张盼盼早在半年前就

完成了创作，一直在精心打磨，现在以食博会为契机推出。最初节目准备以快板的形式展演，一个月前，演员们一起创作时，一致决定以说唱的形式呈现，以达到最好的演出效果。

“在《舌尖上的漯河》中，我们添加了很多漯河元素，比如许慎文化、漯河方言等。后期我们会通过直播或短视频的方式传播漯河美食文化。”张科举告诉记者，在食博会期间，他们还将举行以漯河文化为主题的相声专场演出。

“食品之都，美丽的家园，我们用责任筑起一道防线；食品名城，幸福的家园，我们用担当守护舌尖安全……”这是我市文艺爱好者张继伟、刘琰创作的歌曲《守护舌尖的安全——漯河食品安全之歌》。“除了歌曲，文艺爱好者还创作了组诗、快板，以自己的方式表达对食品名城的热爱。”市文联创作研究部部长王婷婷说，围绕食博会，市文联还将举办“漯河市创建更高水平文明城市摄影展”，以摄影艺术的视角记录漯河城乡面貌的发展变化，展现我市在更高水平文明城市创建过程中的新变化、新气象、新成就。

同时，围绕食博会期间的各项活动，市文联将组织20余名摄影家参与拍摄工

文化人物

朱贵良：醉心花鸟 笔耕不辍

■文/图 本报记者 尹晓玉

“以前在网络上看到过朱先生的作品，这次能现场观看他挥毫泼墨，感觉非常震撼。”5月6日，知名国画家朱贵良在市文化馆现场创作，令慕名而去的书画爱好者赞叹不已。为进一步繁荣我市国画创作，近日，由市文广旅局主办、市文化馆承办的“乡音乡情”朱贵良先生国画展在市文化馆举行。记者采访了朱贵良，为读者揭秘他的艺术人生。

1955年，朱贵良出生于舞阳县吴城镇寨子朱村的一个书画世家，祖父朱荣轩是画家，父亲朱全一曾在舞阳县担任美术教员。受家庭环境影响，幼年时期朱贵良就展现出绘画天赋。在同龄孩子打打闹闹的时候，他喜欢静静地观看祖父和父亲画画，有时也会临摹他们的作品。

1975年，朱贵良跟随姐姐到甘肃兰州打工。1983年，他回到舞阳老家。出于对绘画艺术的热爱，他正式跟父亲学绘画。为省钱，他用父亲裁下来的废纸作画。1996年，朱贵良再到兰州，开了一家粮油店，边做生意边进行国画创作。对一幅作

品满意时，他就将其贴到自家粮油店的墙上。慢慢地，墙上贴满了他的作品。有一次，兰州一位中学美术老师到朱贵良家的店里买油，看到满墙画作后，认为朱贵良非常有天赋，鼓励他不断学习、坚持创作。得到专业老师的鼓励，朱贵良更坚定了信心，把业余时间都用到了创作上。寒来暑往，几乎每天晚上他都在昏黄的灯光下作画，经常画到后半夜。时至今日，追忆学画经历，朱贵良表示，吃的苦都记不起来了，只记得沉浸在画画快乐中。

经过不断学习，花鸟鱼虫在朱贵良笔下栩栩如生，他成为知名画家，作品被国内外书画爱好者购买、收藏。2003年，甘肃省举办国画展，朱贵良的作品《朵朵花儿向阳开》入选。“那是我第一次参加大型展览，最后获得优秀奖。”朱贵良告诉记者，那次获奖对他鼓励很大，也坚定了他走职业画家之路的信心。

2012年，朱贵良放弃了经营多年的粮油生意，到清华大学美术学院中国书画高研班进修。后来，他成为一名专职画家，主攻花鸟，现为中国美术家协会会员、民建中央

画院兰州分院常务理事、中国汉唐书画院副院长。多年来，他笔耕不辍，坚持创作，讴歌时代、讴歌美好生活。他的作品线条粗犷大气，用笔苍劲有力，着色淡雅明快，气韵生动，曾多次参加国家、省、市级展览并获奖。2022年，朱贵良的作品《喜梅图》《报春图》《难得糊涂》等被《中国当代百名杰出书画艺术家》一书收录。

谈及为何在家乡办画展，朱贵良表示，年纪越大，对家乡的思念也越强烈。接到市文化馆的邀请后，他立即着手挑选作品。本次画展共展出了他各时期的国画作品百余幅，包含《紫气东来》《富贵长青》《松鹰图》《回首》《莲年有余》《大美中华》等，以写意花鸟为主。

这些作品既展示了他深厚的艺术功底，又饱含热爱家乡的情怀。“对祖国和家乡的爱恋，让我觉得一景一物、一人一事皆美好。这些画表达了我对祖国对家乡的热爱和祝福。”朱贵良说。



朱贵良

国画创作之于朱贵良，不仅是一份职业，更是一种心灵上的寄托。年近70岁，他依然每天花六七个小时的时间进行创作。“只有真正把书画融入生活，全身心地去感悟，才能创作出优秀的作品。”朱贵良说。



从《说文解字》探秘贾湖美食

■李华强

东汉时期的漯河人许慎编撰的《说文解字》不仅是一部字源字典、解经之作，也是一部百科全书。《说文解字》食部、火部、鼎部、鬲（lì）部、瓦部等80多个与饮食有关的字群，记载了汉代乃至上古时期的食物种类、制作工艺、炊具餐具、进餐方式以及饮食礼仪等，是我们探寻中华饮食文化的宝库。漯河美食文化源远流长，距今约9000年~7500年的舞阳贾湖遗址出土了大量生活用陶制品，其中炊器主要包括鼎、釜、甗（zèng）、罐四类。解读与炊具相关的汉字文明密码，可以帮助我们更深入了解原始器具的功能和用途，还原贾湖先民制作美食的生动场景，进而增强建设现代化食品名城的文化自信。

首先说鼎。《说文解字·鼎部》：“鼎，三足两耳，和五味之宝器也。昔禹收九牧之金，铸鼎荆山之野，入山川川泽，螭魅罔蝮，莫能逢之，以协承天休。”“鼎”是象形字，古文字像三足两耳的圆鼎形。本义指烹煮食物或调味的器物，如列鼎而食、钟鸣鼎食等。鼎由最初的陶制发展为青铜制，常见为两耳、圆腹、三实心足，也有方形四足的，分有盖和无盖的。大禹收九州之金，在荆山下铸鼎，接受苍天的恩赐。鼎因此成为国之重器，用于宗庙祭祀，并有严格的等级，后比喻王位、帝业，由此派生出定鼎、问鼎、迁鼎等词。鼎中烹煮哪些食物呢？《易经·鼎卦》九四：“鼎折足，覆公餗（sù），其形渥，凶。”意思是鼎折断了足，把王公的美食“餗”弄翻了。“餗”指哪些食物？《说文解字·鬲（lì）部》有异体字“餗”：“鼎食。惟芻及蒲。”鼎中的食物包括芻笋和蒲草一类的蔬菜。清代段玉裁注：“鼎中有肉、有菜、有米。”《中国考古大会》之

《探秘八九千年前的家园——贾湖》中，专家们认为，他们的食物是靠采集野生植物、猎取野生动物、捕捞鱼类为主，能吃到几十种食物。有了鼎，贾湖人可以简易烹煮各类食物。他们的餐桌上不仅有鱼、肉、菜、米，还有山楂、猕猴桃、野葡萄等，品种十分丰富。为使美食受热均匀、快速，鼎再进化一步，古人又造出空心足的“鬲”。

再说釜。在《说文解字》中，“釜”是“𩰫（fǔ）”的异体写法。《说文解字·鬲部》：“𩰫，𩰫属。从鬲，甫声。釜，𩰫或从金，父声。”“𩰫”是形声字，“鬲”作形旁，表示其意义跟鬲密切相关；“甫”作声旁，表示其读音。“釜”也是形声字，“金”（楷书中省减了上部分形体）作形旁，表示其意义跟金属相关；“父”作声旁，表示其读音。形旁由“鬲”换作“金”，或可证明“釜”经历了由陶制到金制的过程。“釜”本义是早期锅类炊具的统称，一般敛口、圆底，或有耳，置于灶。《诗经·召南·采蘋》中就有“于以湘之？维錡及釜”的记载。三国时期曹植《七步诗》：“煮豆燃豆其，豆在釜中泣”，道出了“釜”的烹煮功能。金易于烧制、便于携带、储物量大，贾湖人使用釜，说明他们生活范围扩大，烹煮食物的种类也更多。古时，人们还用“釜”作量器。《左传·昭公三年》：“齐旧四量，即豆、区、釜、钟。四升为豆，各自其四，以登于釜。”即六斗四升为一釜。

接着看甗。《说文解字·瓦部》：“甗，𩰫（yǎn）也。从瓦，曾声。”甗是甗类的器物。了解甗需要认识甗。《说文解字·瓦部》：“甗，甗也。一曰穿也。从瓦，虞（yàn）声。读若言。”“甗”“甗”都是形声字，“瓦”作形旁，表示它们的意义跟瓦器相关；“曾”“虞”作声旁，表示它们的读音。笼统地讲，甗、甗



《沙澧饮食文化》栏目征稿

第二十届中国（漯河）食品博览会开幕之际，为梳理漯河饮食文化发展脉络，探索饮食文化渊源，展示地方饮食特色，本版开设《沙澧美食文化》栏目，讲述沙澧饮食文化故事。征稿内容如下：

漯河特色小吃以及民俗中的美食，展示这些历经时间洗涤而沉淀下来的美食宝藏，探寻有关饮食文化的民间故事和传说，反映百姓生活的温暖烟火气；与美食相关的非遗、老字号及

老手艺，介绍其不断传承的制作技艺以及源远流长的饮食习俗；古籍、地方史志、诗词、民谣中记载的漯河美食，发现传统饮食中蕴含的深厚文化底蕴；从与炊事、饮食相关的漯河出土文物中探寻饮食文化信息及饮食方式的演变。

稿件要求千字左右，文笔朴素平实，侧重于对传统文化和历史文化的挖掘，展现漯河饮食文化的博大精深。