

漯河是美术创作胜地

——访省文联副主席、省美术家协会主席刘杰

■本报记者 尹晓玉

“希望画家们用画笔描绘沙澧美景、讲好漯河故事，用彰显漯河地域特色的精品力作深情礼赞时代的奋斗者、追梦人……”8月11日，到我市参加“美丽漯河我的家”百名画家画漯河活动的省文联副主席、省美术家协会主席刘杰在启动仪式上说。

刘杰表示，在扎实推进中国式现代化建设的新征程上，文艺事业承载着创造先进文化、弘扬民族精神、塑造人类灵魂的历史重任。本次百名画家画漯河活动既是学习贯彻文化传承发展座谈会重要精神的实际行动，也是贯彻落实“行走河南·读懂中国”主题文艺活动的具体举措。

作为省美术家协会主席和书画名家，刘杰参加本次活动的感受如何？对漯河的美术创作有什么建议？记者进行了采访。

“漯河历史悠久、文化底蕴深厚。除



了两河交汇的自然风光，贾湖遗址、许慎和《说文解字》、召陵会盟、郾城大捷等，这些文化符号无不彰显漯河悠久的历史，也是艺术家创作灵感的源泉。”刘杰说，近年来，勤劳奋进的漯河人民为这座钟灵毓秀的小城注入了创新发展的不竭动力，现代化食品名城、创新之城、幸福之城，一张张名片绘就漯河的城市底色。伴随着经济发展、社会进步，漯河的美术事业也呈现出良好的发展势头，书画家队伍不断壮大，充满朝气和活力。希望漯河的书画家、书画爱好者能自信自强、守正创新，用手中的画笔讲好漯河故事，为推动中原文艺繁荣发展、让中原更加出彩贡献力量。采访中，刘杰对我市的美术创作成就给予高度评价，并对我市书画家寄予厚望。

记者了解到，刘杰1963年出生于商丘市，自幼喜欢绘画，1984年考入广州美术学院油画系。大学毕业后，刘杰被分配到省美术家协会工作，其作品在全国、省级的展览中逐渐引起关注。2005年，刘杰被国家科技奖励基

金会授予“优秀人民艺术家”称号；2015年，刘杰当选省美术家协会主席。他参与组织的省级展览活动近500个，为繁荣社会主义文艺、丰富人民群众的文化需求、促进我省美术事业繁荣作出了巨大贡献。工作之余，刘杰坚持创作，其美术作品先后参加100多个全国各类展览，《家》《夕阳》《室内》《阳光下》等作品在全国和省级美术展览中获奖，20余幅作品被中国美术馆、河南省美术馆等美术机构及英国、法国、波兰等国家的私人收藏家收藏。

“来参加‘美丽漯河我的家’百名画家画漯河活动，我再次感受到了漯河城市建设的日新月异。”刘杰说，漯河风景如画，历史文化底蕴深厚，是美术创作的胜地。此次活动的举办不仅让诸位书画名家更加详细地了解漯河、感知漯河，同时，漯河悠久的历史、灿烂的文化、宜居的环境也给画家们提供了创作灵感。相信通过他们的画笔，定能展现最新最美的



刘杰在“美丽漯河我的家”百名画家画漯河活动启动仪式上致辞。

张雪莲 摄

漯河，反映新时代漯河发展建设所取得的巨大成就。

李洳波：让更多人爱上心意六合拳

编者按：

今年8月8日是我国第15个全民健身日。当天，我市全民健身日活动启动。目前我市正在进行体育漯河建设，打造体育城市名片。本版本期起开设“群众体育文化”栏目，推广普及非遗体育项目及群众喜闻乐见的体育项目，采访这些项目的传承人和健身达人，传播体育文化，激发全民健身热情，为创建全国文明城市注入源源不断的活力。



李洳波介绍心意六合拳宣传版面上的内容。

■文/图 本报记者 张玲玲

心意六合拳又称心意拳、河南六合拳。该拳由心生意，又由意转化为拳招，是中国传统三大内家拳之一。8月12日，记者采访了国家级非物质文化遗产心意六合拳传承人李洳波，了解心意六合拳在我国的推广和普及。

李洳波面色红润，走起路来步伐矫健，完全不像已经75岁的人。“每天早上

我都要到澧河畔的心意六合拳训练基地练功。只要有人想学，我就义务教他们。”李洳波说，“最近有一位西安的学员专程来到漯河学习心意六合拳，过两天还有几位浙江宁波的学员要来。”

李洳波自幼喜爱武术，先后拜武术名家吕瑞芳、王培生、李廷芳为师学习心意六合拳，全面继承了心意六合拳的拳术、器械及拳经理论。心意六合拳为宋代名将岳飞所创，由于该拳刚猛、实用性强，有“宁可失传、不可乱传”之说。所以，心意

六合拳择徒甚严，习练者从不对外交流。随着自身造诣加深，李洳波越来越觉得心意六合拳秘不外传的保守局面必须打破。于是，他奔走全国，赢得国内心意六合拳各支派传人的支持。针对心意六合拳长期处于封闭状态、许多拳师都是言传身授、没有整理过系统拳谱的实际情况，李洳波夜以继日，历时数月写出了长达24万字、图文并茂的《心意六合拳》专著，被列入《国

术丛书》在全国发行，填补了心意六合拳没有文字资料的空白。

多年来，作为国家级社会体育指导员，李洳波一直全身心投入传承心意六合拳、助力漯河全民健身运动中。近年来，我市举办了全国心意六合拳研讨会、国家非物质文化遗产心意六合拳展演大会、河南省心意六合拳大赛等，吸引全国各地的心意六合拳爱好者参加。

在李洳波家中，记者看到了两张由国家体育总局颁发的“全国群众体育先进个人”荣誉证书。“这些年，除了在漯河组织开展活动，我经常接到其他省市及美国、意大利等国家的邀请，教授心意六合拳。只要时间允许，我都会前往，为弘扬中国传统文化尽力。”李洳波说。2008年，心意六合拳成功申报为国家级非物质文化遗产遗产项目，李洳波成为该项目的传承人。

2020年，我市印发了《漯河市心意六合拳推广普及活动方案》，要求在全市大力开展国家级非物质文化遗产心意六合拳推广普及活动，动员和号召广大群众开展丰富多彩的体育健身活动，掀起全民健身热潮，助推我市文明城市创建和区域性体育赛事中心建设。“按照活动方案，我们培训了200多名教练员，再由这些教练员去培训社会体育指导员，一层层地推广心意六合拳。”李洳波说，在农村，他们以县区为单位开展培训。仅在临颍县就举

办了4届培训班，共培训800多名社会体育辅导员，可以覆盖到每一个村庄。他们联合许慎文化园、小商桥等景区，推广心意六合拳。如今，我市有30多所学校的师生习练心意六合拳，约40家单位的职工参与心意六合拳练习。

“这些年经过我们的大力推广，心意六合拳已经在学校、机关、乡村落地生根，参与练习的有几十万人。”李洳波自豪地说，中华武术博大精深，心意六合拳不仅能强身健体、磨炼意志，还能培养克服困难、勇于进取、团结协作的精神。

李洳波和儿子李建鹏合著的《河南心意六合拳》一书，图文并茂地介绍了心意六合拳的基本功、招式、套路等。李洳波还录制视频、印制宣传册、策划各类活动和比赛。“组织一场活动或比赛非常耗费精力，很累人，但为了传承心意六合拳，我再辛苦也是值得的。”李洳波说。

心意六合拳的前世今生、风格特点，李洳波个人简历、活动踪影……在李洳波家附近的柳江路二巷和柳江路一巷岳飞历史文化主题街，墙体上悬挂着关于心意六合拳的宣传版面。“每次走在这两条街上，我都感到很欣慰。心意六合拳越来越受重视、越来越被大众所接受和喜爱。我会继续做好心意六合拳的传承和推广工作，指导群众参加体育锻炼，推动全民健身深入开展，让更多人爱上心意六合拳，为传承传统文化贡献自己的力量。”李洳波说。



百年老巷东安街 遥闻当年说书声

■文/图 本报记者 郝河庆

百年老巷东安街位于市区老街西段。二十世纪四十年代后期这里形成了繁华的东安市场，曾是漯河的商贸、文化、娱乐中心，是三教九流、五行八作的聚集之地，在漯河文化史上占有重要地位。

8月5日，记者走访东安街。东安街北起受降路、南至老街，全长近300米，街道狭窄，不起眼。记者从南口步入东安街时，看到源汇区老街办事处在街道一侧建有宣传墙，介绍东安街的前世今生。宣传墙上的文章讲述：“东安街街名源于抗战时期的东安市场。当年漯河地处交通要冲，是京汉铁路的必经之站，水上航运能入淮到达上海。于是一群善于经营的怀庆府人集结于此，经营针织、布匹、生活日用品等，形成早年的东安市场。”

“东安街分为南、中、东、西四条小巷。以前这条街上住的都是生意人，各家临小巷的门面房装有一扇扇活动门板，便于白天营业时敞开门户。”走访中，今年82岁的东安街居民肖凤莲对记者说，“当年居住在这里做生意的大多是怀庆府人，

现在还有后裔在此居住。”

记者查阅资料了解到，怀庆府在明清时期的行政区划里包括现在的焦作市、济源市和原阳县。东安街居民于东亮今年60岁，他引领记者前去寻找怀庆府人后裔。“我们这儿都称怀庆府人为‘怀串儿’。‘怀串儿’做生意很精明。”于东亮说。

怀庆府人后裔吕金平今年66岁，居住在东安街15号。据吕金平讲述，他的父亲祖籍焦作市武陟县，早年逃荒来到东安街居住，以经营肥皂等日用杂货为生。在他的记忆中，二十世纪五十年代，东安街的居民十户有八户都是怀庆府人。后来，东安市场生意日渐萧条，很多老邻居都返回了原籍。

“那时东安市场是漯河的商贸、文化、娱乐中心。现在东安街居委会所在的位置就是当时东安书场里规模最大的一家说书棚。”吕金平说。他的话在一位漯河网友的文章《老漯河人，你知道东安书场吗？》里得到印证：“东安书场是一条很宽的大街，大街两旁是一个挨一个的说书棚，光说评书的书棚就有五六家，还有说大鼓书的、唱河南坠子的，要把戏、卖艺的，摆摊游街卖各种小吃的，干什么的都有。”

据《漯河市志》记载：“清光绪三十二年（1906年）京汉铁路通车，随着交通位置的变

化，漯河逐渐成为附近农产品和牲畜的集散地。至二十世纪三十年代初，漯河火车站附近形成了马路街、老街等30多条主要街道。1945年8月日军投降，漯河经济渐渐复苏，在老街西头以北新建了东安市场……”

我市已故民俗专家张福祥在《漯河东安市场的三教九流》一文中介绍说：“东安市场建于1947年，1953年逐渐消失，虽然前后不过七八年时间，但在漯河的文化史上却占有重要地位。”

由此可见，东安街形成于1906年京汉铁路通车之后，而东安市场的兴建是在1947年，百年老巷名副其实。张福祥还在文章中描述了东安书场的盛况：“东安市场的东北处是坠子书社，搭着席棚，周围用秫秆围起。西北处是王国聘的大力丸摊位，往南是张连生、纪侠生的说书棚，中间靠西是赵少勤的相声棚，南边是李子敬的善书棚，其余都是露天小摆设。算命的、卖大力丸的、玩杂耍的、唱曲艺的四类艺人构成东安市场的主体。”

东安市场已随着历史变迁而消失，东安街也失去了往日的繁华，但作为一条特色历史老街，却是漯河厚重文化的见证，将悠悠往事向人们娓娓道来。



百年老巷东安街。

王岗镇水牛宋村——相传“金牛星”下凡的地方



整治后的碧莲池。

■文/图 本报记者 孙震

8月7日，记者来到临颍县王岗镇水牛宋村。该村位于王岗镇政府南两公里处，全村有2600多人，以宋、刘姓为主。该村主导产业为小麦、玉米、小辣椒种植等。全村有大型冷库5座、辣椒收购场地一百多处、辣椒经纪人数百人，村民靠小辣椒种植过上了小康生活。

“我们村的村名由‘金牛星下凡’的传说而来。”水牛宋村党支部书记宋金生介绍说，很早以前，颍川城东25里的地方（现水牛宋村）有一个大水塘叫碧莲池。牛郎因触犯天条被贬凡间，流落到此地，给大财主宋九龄家放水牛。财主家有一百头牛，但到了碧莲池总会多出一头。财主知道后，给自家水牛的牛角绑上红丝带，很快就辨别出那头牛。原来这头牛是金牛星下凡。过了很多年，这头牛生病了，突然开口对牛郎说：“我死后把我的皮剥下来，肉体埋在碧莲池的西边。你披上牛皮就可以上天。”按照老牛的嘱托，牛郎把它葬在碧莲池的西北角，也就是现在的水牛坟。后来，牛郎披着牛皮上天约会织女。这是传说，也是当时人们对美好生活的向往。

虽历经岁月沧桑，但水牛宋村村民追求美好生活的步伐从未停歇。2021年伊始，为提升人居环境，改善村容村貌，水牛宋村“两委”干部着手治理碧莲池。当时碧莲池是一个荒坑，杂草丛生、垃圾遍地。村“两委”干部多方筹资，对碧莲池进行大规模清淤，建成40多亩水塘，在塘中设计不同造型的荷花池，放养观赏鱼类，

“荷花水中开，鱼在水中游”的美景初步形成。随后，修建环绕水塘的近千米步道，步道上建有长廊，大塘与小塘之间有拱桥相连，水中、步道均有牛的不同造型塑像……水、桥、长廊、步道，远远看就像一幅江南风景画，碧莲池彻底改变了模样。

现在，走进水牛宋村，道路宽阔平坦，错落有致的农家小院，房前屋后种满花草树木，村民的精神面貌也焕然一新，呈现一幅“宜居、宜业、宜游”的美丽画卷。2022年，该村被评为“河南省乡村旅游特色村”。

“我们还要继续围绕‘牛’字做文章，打造研学观光带。”宋金生对村庄未来的发展有着清晰的规划，就是要依托百亩辣椒采摘园、5G智慧农业和碧莲池周围的游乐场、垂钓场，打造露营、野餐、研学打卡地，引导游客、学生深入农村体验农旅文化，推动田园变公园、产品变商品、农家变商家。

寻味北舞渡小吃



北舞渡街头经营了五十年的鲜鱼汤店。

■文/图 本报记者 杨旭

在舞阳县北舞渡镇吃早餐，大多数人会选择胡辣汤。作为省级非遗项目，北舞渡胡辣汤深受群众喜爱。然而，8月11日记者在北舞渡镇探访时发现，除了胡辣汤，北舞渡镇还有许多各具特色的美食散落在街头巷尾。

北舞渡镇历史悠久，不仅拥有贾湖遗址，还曾凭借沙河通航的便利成为豫中货物集散地。沙河的野生白鲢鱼是制作当地名吃鲜鱼汤的主要食材，这是沙河给予北舞渡人的馈赠。

上午8点多，一家经营了50年的鲜鱼汤店内坐满食客。不同于胡辣汤的辛辣，鲜鱼汤以鲜香为特色。炸好的小鱼和萝卜丸子经过炖煮，口感软糯；鲜香的汤底撒上葱花，加入辣椒和少许醋，味道很丰富。吃一口鱼，再喝一口汤，香味醇厚，难怪能吸引大批拥趸者。

店主买元举告诉记者，鲜鱼汤制作技艺是他家祖传的。如今，他和妻子艾静每天凌晨就要起床调配汤底，经过一上午忙碌，下午还要炸制第二天用的小鱼和萝卜丸子，虽然很累，但他们感到内心很踏实。“我们用心做好每一碗汤，让人们吃上放心、美味的早餐，同时凭此养家糊口。我们很知足。”买元举说。

记者看到，店内食客喝汤时普遍搭配杠子馍，咬一口馍喝一口汤，或把馍掰碎泡在汤里。杠子馍吃饱了汤汁，鱼香与面香碰撞，回味无穷。有食客告诉记者，这种杠子馍在当地随处可以买到，几乎家家户户都拿来作主食，与鲜鱼汤更是绝配。

在一个十字路口，记者见到

一个售卖杠子馍的摊位。摊主是一名17岁少年，叫马添翼。作为一名大学生，他趁着暑假替父母经营这个摊位。杠子馍1元一个，他每天一大早出摊，一天能卖三四百个，这也是他家收入的主要来源。

“父母很辛苦，所以我主动提出帮他们看摊。杠子馍做起来很费力。我父母每晚都要提前和面、发面，第二天早上4点就开始揉面，一直揉到出筋，然后制成饼胚，刷上一层油，再放入炉中烘烤。”马添翼说，“不同的季节，面的发酵、糕合程度也不同，有经验才能做好。”按照这种方法做出的杠子馍黄而不焦，掰开后面香扑鼻，是老少皆宜的家常美食。

品尝了杠子馍，记者继续在北舞渡镇探寻。一家开在巷子深处的早餐店吸引了记者的注意，虽然位置不起眼，但店内顾客很多，正可谓“酒香不怕巷子深”。

店主韩国贤、高红梅夫妇在此开店已有40年，生意红火秘诀就在于招牌美食——米沫。米沫豆香浓郁，深得老人、孩子喜爱，只是制作起来比较耗时。每天凌晨3点夫妻俩就要起床清洗大米。洗净的大米需要浸泡3个小时才能磨成米浆。然后在锅中加水煮粥，放入豆腐和提前炒好的黄豆、花生、芝麻及十几种香辛料，最后加入米浆共同熬煮。

“我们的米沫3元一碗，薄利多销，挣个辛苦钱。我们不会在食材上弄虚作假，就是想让人们能在这里吃得饱、吃得健康。”韩国贤说。

韩国贤做的米沫经口口相传，名声远扬，许多外地人也慕名而来，品尝后均赞不绝口。这让韩国贤感到自己的坚守是值得的。

