

沙澧河风景区 群众家门口的“健身房”

■文/图 本报记者 张玲玲

开展全民健身，健身场地是关键。对于不少市民来说，沙澧河风景区是他们健身的首选之地。日前，我市沙澧河体育旅游景区成功入选2023中国体育旅游精品项目名单。沙澧河风景区（以下简称景区）有哪些运动场地？举办过哪些大型赛事活动？沙澧河文化风光带的建设给群众生活带来哪些变化？12月1日，记者就此进行了采访。

“好球！”“又得一分”……12月1日下午，在红枫广场篮球场上，呐喊声不绝于耳。球员们个个精神抖擞，发球、带球、传球、投篮一气呵成，比分交替上升，现场气氛热烈。“这周大休，我们下午放学早，就跟同学、朋友相约来这里打球。我们喜欢来这里，就像置身天然氧吧，大口呼吸新鲜空气，尽情挥洒汗水，一周的疲惫随之消失。”高中生小刘说。

与小刘相比，市民李四录在景区锻炼的时间更多。多年来，只要天气条件允许，李四录和妻子都会来景区晨练：跑步、打乒乓球、借助健身器材锻炼。“这里是我们天然的健身房。”62岁的李四录笑着说，除了晨练，吃完早饭和午休后他们也会来河堤锻炼身体。“我和爱人都爱好体育运动，只要没事就会来河堤，累了就欣赏一下美景。我们结识了很多爱运动的朋友，大家在一起切磋球技，很开心、很充实。”

据了解，景区2012年建成开园以来，每年都会进行提升改造。截至目前，景区共有足球场7个、篮球场25个、羽毛球场14个、门球场3个、乒乓球台52个，健身场地25处、健身器材600多件，为市民健身和体育运动提供了便利。

在景区心意六合拳训练基地，每天都有心意六合拳爱好者练拳，交流、切磋。“过去，我们练拳没有固定场所，分散在多

个公园、广场，非常不方便。”国家级非物质文化遗产遗产心意六合拳传承人李泗波告诉记者，“心意六合拳训练基地”为大家提供了练拳的平台，方便大家交流、学习。平时只要有时间，他就会来基地练拳；只要有人愿意学，他和市中心心意六合拳研究会的会员们都会义务教。近年来，我市举办了多场全国性心意六合拳大赛，也吸引全国各地的心意六合拳爱好者前来学习。“很多爱好者对我们拥有自己的训练基地羡慕不已，在基地拍照、留念。对他们来说，这里就像一个景点。”李泗波说。

据了解，景区还设有形意拳和八卦掌训练基地，促进非物质文化遗产与旅游的融合发展。

“能在家门口参加国际性比赛，说起来是满满的自豪感。”提及在2020年参加的环沙澧河国际徒步大赛，市民张静激动不已，“大家沿着沙澧河景区，畅享徒步乐趣，欣赏着美丽的景色，心情无比惬意。举办国际徒步大赛，充分展示了我们城市的实力和大家对健身的热情。”

环沙澧河国际半程马拉松、河南省龙舟公开赛、中原骑游节、自行车公开赛……近年来，随着基础设施不断改善，体育健身环境日益提升，全民健身理念深入人心，景区举办了一系列大型体育赛事活动。“为打造豫中南体育赛事中心，我市成立了大赛组织委员会，我们作为组委会成员之一，积极对接，全力配合，清洁环境、维持秩序，为大型赛事活动的举办提供保障。举办高品质的赛事对全民健身的引领和推动作用不言而喻。”市沙澧河建设运行保障中心相关负责人表示。

近两年，为增强群众的文化获得感和幸福感，我市全力推动沙澧河文化风光带建设。“我们在景区重点区域和重要节点建成了多处城市展厅、休闲咖啡屋、迷你书



十二月一日，市民在红枫广场篮球场打篮球。

屋、水杉林汉服基地等提升景区品质的场馆，还有漯河味道体验馆、漯河食品展览馆、漯河宴餐厅等消费品牌店。”市沙澧河建设运行保障中心相关负责人说，今年以来，景区举办了“食嗨漯河”美食音乐节、“秋韵沙澧 今朝漯河”秋灯会等群众喜闻乐见的文化活动，正在打造“只有漯河”千架无人机表演文旅品牌，给市民和游客带来休闲娱乐新体验，拉动城市消费，增强城市活力，促进文旅融合发展，也提升了漯河市的知名度、美誉度。

“下一步，我们将继续推进澧河水上运动基地建设项目、市沙河流域非物文化

遗产传承展示项目、市沙澧河分布式运动场地建设项目等工程建设，进一步促进体育与旅游深度融合发展，更好满足群众的体育和旅游需求。”市沙澧河建设运行保障中心相关负责人表示。

据了解，中国体育旅游精品项目推介是“中国体育文化博览会·中国体育旅游博览会”的重要配套活动之一，旨在打造一批具有代表性和影响力的体育旅游精品、景区、线路、赛事和目的地，推动体育和旅游深度融合发展，扩大体育和旅游市场供给，更好地满足市民需求。



杂技剧《〈说文解字〉随想》 以杂技艺术创新演绎汉字文化



《〈说文解字〉随想》排练现场。

■文/图 本报记者 孙震

12月7日，杂技剧《〈说文解字〉随想》剧本研讨会召开。来自国内杂技界的专家和文艺评论家齐聚沙澧，就剧本和关键细节等进行交流探讨。会前，出席研讨会的专家在市杂技艺术中心观看了《〈说文解字〉随想》部分片段。

“《〈说文解字〉随想》是中国首部用杂技艺术演绎汉字的大型系列课本剧，在杂技剧这个崭新的演艺业态中，不失为一部独辟蹊径的作品。”《〈说文解字〉随想》编剧、导演董争臻介绍，该剧秉持大事不虚、小事不拘、尊重历史却不拘泥于历史的创作原则，用合乎年轻人审美的视角演绎许慎故事，意在引发年轻人对汉字文化的关注。

《〈说文解字〉随想》讲述了许慎在编撰《说文解字》时惹怒窦太后被贬。回

到老家后，在妻子天赐公帮助下，许慎屡次逃脱迫害，并完成《说文解字》的编撰。该剧剧情跌宕起伏，既有捕头追杀许慎时的惊险，也有许慎、天赐公妻子的夫妻恩爱，还有公鸡大战捕头的诙谐。剧中既有杂技《筛子舞+手技扔传筛子+飞筛子》《独轮跳碾石碾》《钻圈+跑酷》等，也有魔术《变装》《手匣出彩虹绸》等，多种艺术形式交织。

该剧在设计上巧妙新颖，从一个师范学院研究生在其毕业论文答辩时所展示的一套教学新范式引入剧情，并尝试用系列杂技课本剧的样式进行创编。每单元分别有一序、一小结进行首尾呼应，中间部分均由两课、四小节组成，演出时长大约45分钟，每个单元既可独立成篇，又可组合成“杂技连续剧”。

在董争臻看来，《〈说文解字〉随想》

进一步解决了剧与技的关系问题。戏剧要讲故事，塑造人物；杂技则是技，要呈现杂技演员的绝技。两者能不能巧妙结合是杂技剧是否成功的关键。

各位专家就杂技剧《〈说文解字〉随想》剧本发表了自己的看法。中国话剧协会党支部书记、副主席汪守德说：“该杂技剧妙在‘随想’二字，从人物命运展开，虚实结合，且在艺术表现形式上有创新，结构紧凑，内容丰富。该剧的精彩之处在于将人物融入剧情中、将杂技融入叙事中。”

省文化和旅游厅原一级巡视员、河南省艺术专家委员会主任李霞认为：“河南是杂技大省，漯河又在今年被命名为‘河南省杂技之乡’，漯河市杂技艺术中心曾在国内外斩获多项大奖。这部剧选题非常好。《说文解字》自问世起就散发着独特的魅力。该剧将文字与杂技融合，让汉字文化再现光芒。导演董争臻作为国内著名的杂技剧编剧、导演，在这部剧的编写上站位很高、定位很准、想法独到。相信这部作品一定能成为一部精品。”

中国文联文艺评论家协会副主席尹力说：“看了该剧后，用一句河南话来表达就是‘中’。该剧挖掘地方文化，用杂技塑造人物，推动情节发展，是全国首部杂技课本剧，值得期待。”

省文化和旅游厅原二级巡视员、河南省杂技协会名誉主席闫敬彩表示，这部剧有“三巧”：一是设计巧，把一名师范生巧妙引入剧情，有古今对话、穿越历史之感。二是题目巧，“随想”二字留下想象空间。三是巧用技巧。剧中巧妙使用杂技技巧、魔术表演等，画面感和观赏性很强。讲故事是杂技剧的短板，但该剧故事性强，剧情有悬念，围

绕主线抒情，矛盾冲突不断，剧情很丰满。

董争臻表示，将吸纳各位专家的意见和建议，在剧本、道具、关键细节等方面进行进一步优化和提升，确保高质高效完成剧目排演工作。

“12月底这部杂技剧将搬上舞台首演，现已到了‘攻坚阶段’。”12月9日上午，记者来到市杂技艺术中心排练大厅，市杂技艺术中心主任王跃新透露，“从10月底开始集训至今，剧组训练的强度很大，演员每天上午8点半开始排练，下午五点半结束。”

“为了体现戏剧与杂技的相辅相成，演员们需要在技巧训练的同时增强戏剧表演能力，要学习如何刻画人物。对于杂技演员来说，这无疑是新的考验，是从‘技’向‘艺’的提升。”董争臻说。

“我们以往的杂技节目只展示技巧，而《〈说文解字〉随想》中，从眼神到呼吸，细节上处处是戏。”饰演管家袁嫂的杂技演员李圆圆说，为了演绎角色不同阶段的情感变化，她反复揣摩剧情和角色当时的心情，搜罗了不少戏曲视频学习，对着镜子练眼神。

“演员们的敬业精神让我感动。为了呈现更好的视觉效果，不少演员都在自我加压。”董争臻介绍，编写《〈说文解字〉随想》剧本前他并未到过漯河，之所以接下这个重任，源自对漯河市杂技艺术中心的信任。董争臻曾担任过两届河南省杂技大赛评委，漯河市杂技艺术中心在节目编排上守正创新、演员实力强且很敬业，给他留下了深刻印象。

“我相信，在首演当天，漯河市杂技艺术中心的演员会用最好的精神面貌，为观众呈现出完美的舞台艺术效果。”董争臻说。

文化资讯

第二届市“群星奖”大赛举行

本报讯（记者 孙震）12月8日、9日下午，由市文化广电和旅游局、市文学艺术界联合会主办，市文化馆承办的第二届漯河市“群星奖”（音乐舞蹈、戏剧曲艺）大赛在市文化馆广场举行。经过两天激烈的角逐，共评选出戏剧曲艺一等奖3个、二等奖3个、三等奖4个，音乐舞蹈一等奖4个、二等奖5个、三等奖6个。

本次群星奖共有125个作品参加初选，参与创作、演出及辅导人员达2000余人，进入决赛的作品共26个。许多作品都带有浓郁的烟火气、人情味。小品《兵支书离婚》反映了广大退伍官兵同党和人民心连心、退而不褪色，赞美了基层党员干部立足本职、开拓创新的、心系群众、无私奉献的高贵品格。小品《遗嘱》教育人们以勤劳致富为荣，反映出人性的真、善、美。相声《黑猫警长》结合当下流行元素，讲述了机智、勇敢、帅气的黑猫警长率领警士消灭“一只耳”的故事，使“80后”“90后”重温童年记忆。表演唱《天下乡亲》表达了军民鱼水情。歌曲《河流走过的地方》《好风好水好漯河》《家在漯河》《老家贾湖》唱出漯河厚重的历史文化内涵以及城市新风貌。民乐合奏《飞驰天路》在传统的民族音乐中融入现代元素，展现了传统与现代相结合的韵味。



老炮楼见证漯河军工历史

■文/图 本报记者 郝河庆

在市区滨河南路一段一处厂房内矗立着一座老炮楼，距今已有73年历史。它的诞生，是中国军工企业快速发展的历史见证；它目睹了漯河城市变迁，是许多老漯河人挥之不去的记忆。

今年50多岁的网民“沙澧晨曦”告诉记者，他喜欢用相机记录漯河的风土人情。一个偶然的机会，他发现市区一个大院



有73年历史的老炮楼。

的角落里，童年记忆中的老炮楼还在。

“这座炮楼是3515工厂建厂时兴建的。听厂里的老职工讲，当年共建了4座，现在仅存这一座。”“沙澧晨曦”告诉记者，在铁东居住过的漯河人对这座老炮楼都有印象，特别是他们这些男孩子。

11月24日，记者从光明路市场北出口沿滨河南路向东走约100米，看到路南有一个大院。大院的门卫告诉记者，这座大院是如今际华3515公司的仓库，对外租赁，成为附近光明路市场许多商户存放货物之处。在看门师傅的指引下，记者找到了这座老炮楼。

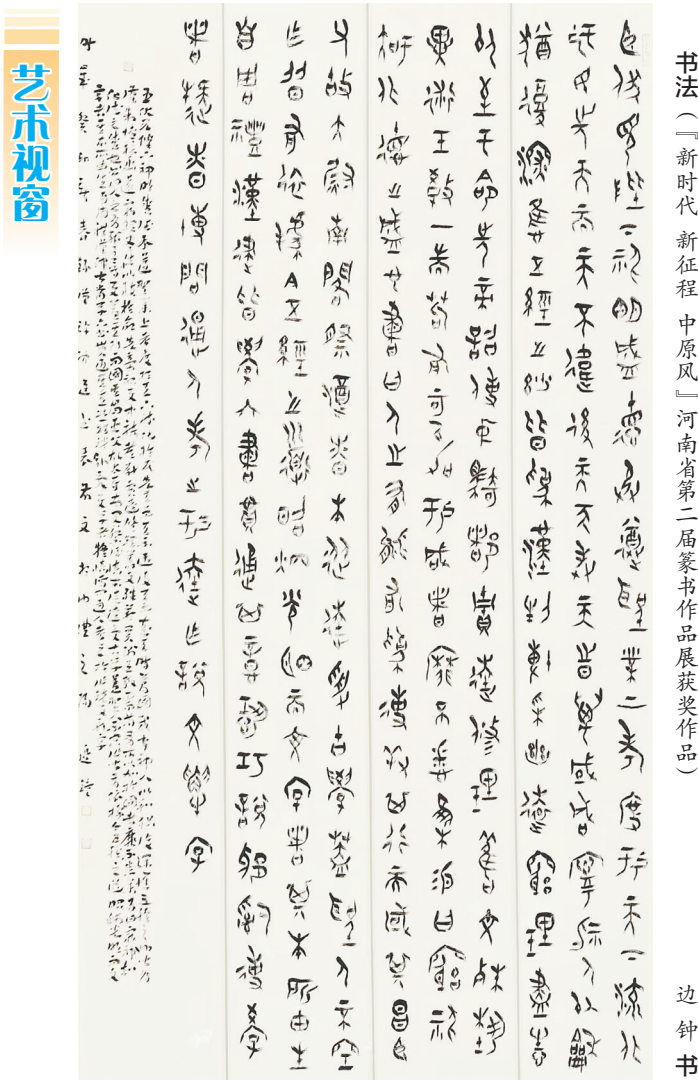
老炮楼用普通青砖修造，呈圆柱形，虽饱经岁月风霜洗礼却不减巍峨之势。炮楼上面有方形的墙垛，中间有瞭望孔、射击口，下面还有三个射击口。炮楼高约5米，直径约3米，大门以及下面的三个射击口被砖块填实。透过炮楼中部一处封闭窗口的缝隙，隐约可以看到里面有楼梯通往上面的瞭望台。

当日上午，记者来到际华3515公司老职工的居住区。“老炮楼是二十世纪五十年代建厂时修建的。”年过八旬的艾先生告诉记者，他1959年来到漯河工作时，老炮楼还在使用，保卫人员日夜在里面值班。据介绍，这

座老炮楼很坚固，功能齐全，第一层射击孔可以架设重型武器；第二层、第三层可以瞭望并射击。

采访中，80多岁的梁先生告诉记者，现在的际华3515公司过去是解放军3515工厂，最早是二〇七军工厂。据《漯河市志》记载：“1954年，国家投资兴建的二〇七军需工厂开工生产。1950年底，新中国刚成立不久，当时还有反动残余势力存在，所以建厂时考虑到战备需要，在四个角各建一座炮楼，周边有3米多宽的壕沟作为围墙。现在，西南角（光明路市场南口附近）、东南角（际华3515公司大门附近）、东北角（滨河南路与金山路沙河桥交叉口附近）3座炮楼都拆除了。

走访中，市文物考古研究所相关负责人告诉记者，如此完好的老炮楼在全国也是十分罕见的，它不仅是一段历史的见证，更是一处内涵丰富的城市人文景观。老炮楼是见证漯河历史变迁的建筑物，亟待修缮和保护。



边钟书

关注第七批市级非遗 系列报道

五代人坚守传统粉浆制作技艺



李东明夫妇在做粉浆面条。（图片由李东明提供）

■本报记者 尹晓玉

在漯河，提起粉浆可以说是家喻户晓。在粉浆制作技艺中，以“老槐树”名气最响亮。近日，老槐树粉浆制作技艺入选我市第七批非物质文化遗产代表性项目名录。该传统技艺已经传承五代，其第四代传承人李东明于1985年接过父亲的衣钵从事

粉浆制作，到现在已走过38个年头。

粉浆是河南特色小吃。李东明告诉记者，据传东汉开国皇帝刘秀为躲避王莽的追杀逃至山林，饥寒交迫的他在一处草屋里发现了一盆放酸了的豆浆，随即在角落找了点面条下入，狼吞虎咽吃了下去。这一碗用发酵的豆浆煮的面条，在关键时刻成了救命

的口粮。后来，这种做法被人们不断改良，一代代传承下来。

清朝末年，郾城人李全安学习了粉浆制作技艺，自此，李家的粉浆制作代代相传。从第三代传承人李科开始，这项技艺成为谋生手段。今年81岁的李科用家族传统手艺做出的粉浆深受群众欢迎。为了养

家糊口，他从1962开始在大槐树附近卖粉浆面条，其做的粉浆被人们称为“老槐树粉浆”。目前，老槐树粉浆主要由李科的儿子李东明经营、传承。

“父亲每天天不亮就起来做粉浆，我从小就看会了。”李东明说，老槐树粉浆制作流程复杂，首先要挑选上好的豌豆在水中浸泡一段时间，使其膨胀，然后将豌豆放到石磨上磨成粗浆，再用筛布过滤去渣。这道工序要反复几次，直到粗浆变为细浆，然后把细浆放入盆里发酵。待其中的淀粉沉淀至盆底后，再把上面的原浆倒至专门用来发酵粉浆的大缸中。经过大约一天时间，浆水逐渐变酸，成为制作粉浆的成品老浆。老浆可用来制作粉浆面条：先把粉浆水倒入锅里，等浆水煮沸泛起一层白沫，用勺子轻轻打浆，待浆沫慢慢消失，浆水变得细腻光滑，将秘制调料拌好加入，再把面条下入锅内煮，放入黄豆、芹菜等及适量调料。出锅时上面再撒上青椒、花生及芹菜末等佐料，这样，营养美味的粉浆面条就做好了。

“我从小就跟着父亲去农村赶会卖粉浆面条，为了抢个好位置，天不亮就要赶过去，一碗粉浆面条也就挣一两毛钱。又辛苦挣钱又少，所以开始时我不想做粉浆、

卖粉浆面条。后来父亲年纪越来越大，做粉浆虽然很辛苦，但他感觉很幸福，那是发自内心的热爱。慢慢地，我也被父亲感染，觉得不能让家里的老手艺失传。”李东明说，抱着这样的初心，他一直没有放弃粉浆制作。大槐树粉浆和粉浆面条越来越受群众喜爱，成为我市的一道名吃。让李东明更加欣慰的是，他的两个儿子李刚、李强都对粉浆制作表现出浓厚兴趣。目前，两人已经掌握了家传的粉浆制作技艺，也经常到店里帮忙。

2017年，老槐树粉浆制作技艺被评为郾城区第三批非物质文化遗产。成为非遗后，李东明更加注重这项技艺的传承，除了教会两个儿子制作粉浆外，只要有对这项技艺感兴趣的人去找他学习，他都会向其传授制作工序及要领。

在物质条件落后的年代，粉浆是很多人喜爱的美味。如今，这项传统技艺与现代健康饮食理念更是不谋而合。老槐树粉浆主要原材料是豌豆，豌豆富含矿物质、微量元素、维生素，用它做成的粉浆面条既开胃又好吃。

“我家的粉浆制作技艺已经传承百余年，希望这项传统手艺能继续传承发展下去。”李东明说。