

民营剧团闯新路 戏迷登台拿大奖

■文图 本报记者 孙震

“新盖房子明又亮，满院菊苗披绿装……”9月12日，在舞阳县贾湖曲剧团排练厅，锣鼓声声、乐曲悠扬，大型现代曲剧《菊花赋》的演员正在紧张排练，为近期的送戏下乡做准备。

近日，河南省第十六届戏剧展演获奖名单公布。其中，舞阳县贾湖曲剧团、舞阳县双庙阳光文化合作社的大型现代曲剧《菊花赋》荣获河南文华优秀剧目奖，演员张玉花荣获河南文华表演奖二等奖，演员陈新社、张玲、胡建华荣获河南文华表演三等奖。

“没想到《菊花赋》在全省舞台首次亮相便得到评委和观众的认可。”《菊花赋》编剧、舞阳县贾湖曲剧团团长魏庆丰说。2021年3月，魏庆丰开始谋划、编排这部乡村振兴题材的现代戏。为了让故事情节更贴近生活，他多次实地采风。《菊花赋》剧本八易其稿，历时三年多完成。

一帮戏迷自编自排一出戏不常见，更不容易。舞阳县贾湖曲剧团成立于2018年，是一个以戏迷为主体的民营文艺团体。“演员在进入剧团之前没有接受过正规培训。他们当中有农民，有退休职工，还有个个体经商户。”魏庆丰介绍。

《菊花赋》党英的扮演者张玉花曾多次在市、县戏迷擂台赛中获一等奖。剧本有120多句唱词，张玉花要背90句。为了演好角色，她下苦功，



张玲（左）、胡建华（中）、陈新社正在排练《菊花赋》。

回家对着镜子反复练。

饰演梅菊的陈新社2017年接触戏曲。“那时候我没事就到公园哼唱几句。没有老师教，我就跟着视频学。”陈新社说，2019年她到舞阳县贾湖曲剧团，跟随专业老师学习豫剧、越调、曲剧。她首次登台出现现代戏《老赖落网记》便收获热烈的掌声。以前，陈新社认为“只要有好嗓子就能

演好戏”；跟着老师学习舞台演出技艺后，陈新社认识到，嗓子好只是演员必须具备的条件之一。“要想真正演好，得把‘唱、念、手、眼、身、法、步’融为一体，做好舞台上的一招一式。”陈新社说。

“咱就是个种地的，没想到老了还能到舞台上表演。我真是太开心了！”饰演谢大婶的张玲说，她的日常生活主

要有三件事：排戏、在村里的制包厂打工、种庄稼。为了排戏、打工、种庄稼三不误，她早早把家务活儿忙完，然后赶去厂里加班干活儿。“家人很支持我。有次我在地里掰苞谷时，团长打电话说要排练。我给人家说了一声就骑上电动自行车直奔剧团。”张玲说，“在贾湖曲剧团，我圆了登台唱戏的梦想。”

《菊花赋》中的马凤强势蛮横，最初强烈反对村里发展菊花产业，后来大力支持此事。演好这个角色需要一定功底。其扮演者胡建华同样是一名农民。她说：“我的父亲是资深戏迷。受他影响，我从小就喜欢唱戏。1998年，我跟着村里艺人玩社火。后来，我跟着电视学唱戏。魏团长排传统曲剧《安安送米》时，我毛遂自荐，加入了舞阳县贾湖曲剧团。”

饰演谢六的郭文芳曾获舞阳县第四届戏迷擂台赛二等奖。郭文芳家在县城开了一家面馆。他每天都要把面馆所需的面和好、菜配好后才能参加排练。司鼓冯付有一千完农活儿就往剧团跑，排罢戏又往学校跑，有时从学校接了孙子后再到剧团排练。

2024年12月17日，舞阳县贾湖曲剧团在河南省第十六届戏剧大赛舞台上闪亮登场，收获了观众热烈的掌声。

“得到观众认可、获得省赛荣誉，我们很激动。”魏庆丰说，“我们会牢记成立剧团的初心，让更多戏迷走上舞台，用乡音讲述老百姓身边的故事。”

“麦”从远来 “面”向新生

■有只羊

在我国，以长江为界，长江以南地区以大米、大米面为主食；长江以北的淮河流域直到东北，则以小麦面为主食。将其视作“好面”。居于长江、黄河之间的淮河流域即淮汉文化带属于过渡地带，南米北面通吃。南方的大米与北方的“好面”共同成为淮河流域人们面食中的主角。

居于中部、北部的人们对“好面”的依赖性如此之强，以至于“宁可多日无肉、不能一日无面”成为众多面食爱好者的价值认同。

对于小麦的起源，传统的说法是小麦起源于西亚，进入我国的时间大约在距今4000多年的龙山文化时期。到商周时期，小麦种植范围逐步扩大，汉代之后成为中国北方五谷中的成员之一。

据专家考证，甲骨文中已经出现了“麦（麥）”的象形文字。它和“来（來）”是同一个字形。所以有专家说，“麦”是外“来”的。在距今3000多年前的殷商时期，商人已经给小麦进行了文字“画像”，小麦成为时人食材的一部分。这是无可置疑的事实。台湾大学教授张秉权认为，小麦在我国的种植时间再晚也在甲骨文记录之前。《左传·成公》记载：“周子有见而无慧，不能辨菽麦，故不可立。”意思是说，晋悼公有个兄长分不清大豆和小麦，智商太低，不能拥立为晋侯。这说明，最迟在春秋战国时期，小麦已经种植得比较普遍。在当时不能区分小麦和大豆，就像戏剧《朝阳沟》中的银环分不清麦苗、韭菜一样，太外行了。

小麦尽管很早就被引入我国，但身份和地位似乎一直比较尴尬：到两汉时期它还不温不火，没有取代小米成为中国北方的主导农作物。《史记》

记载，董仲舒给汉武帝上书时说“今关中俗不好种麦”，意思是关中地区的农民都不怎么喜欢种植小麦。按照植物考古专家赵志军的解释，首先是气候的问题：小麦起源于西亚，其“娘家”的气候特点属于地中海气候——夏季炎热干燥、冬季阴冷湿润，当地的主要降雨在冬、春两季。我国所在的东亚地区属于季风气候，特点是夏季高温多雨、冬季寒冷干燥，主要降水集中在夏、秋两季。这种降水的差别对小麦的生长产生了很大影响。春季是小麦生长期，最需要水。春季普遍缺少雨水的地方不利于小麦拔节和灌浆。夏季频繁的降雨容易滋生各种植物病虫害。要想大规模种植小麦，先得拿出逆境生存的本领，先解决小麦需水时期的供水问题，即人工灌溉问题。至于成熟期收割会不会收到“雨肚子”里，得靠天赏脸。

与水稻相比，小麦有一个致命的弱点。两者都是外包籽壳。稻子脱壳后就是亮晶晶、白生生的籽粒；小麦脱壳虽然比稻谷相对容易，但脱壳后还有一层红色的表皮将里边的粉质可食物包裹住，导致其口感受到严重影响。要去掉这层皮并非易事。此前的加工工具都是简单的石磨盘和石磨棒两者配合使用——这给稻谷去壳没有问题，但给小麦去皮就显得力不从心。所以，小麦在很长一个时期都因为人们不知道怎样加工，只能以颗粒状煮熟作为下等人的食物或者被碾碎。同等条件下，大米和小麦籽粒相

遇，大米受到热捧，小麦只能受到冷遇。即使在今天，同样是煮熟的一碗大米和一碗小麦放在我们面前，我们也会选择大米而不会选择小麦。所以唐代颜师古在《急就篇》作注时说：“麦饭豆羹，皆野人农夫之食耳。”翻译成现代话就是“用小麦煮的饭、用大豆煮的粥都是乡野农夫吃的”。

石碓、石臼和磨的出现给稻子和小麦的加工提供了新的机遇。带壳的谷物经过“舂”的工序，脱壳和粉碎变得更为高效。石磨、石碾的出现使谷物籽粒经过碾压的工序成为面粉，使小麦获得新生。用石臼或石磨将小麦研磨成粉，用细筛筛除掉外皮，雪白、细腻的面粉以其前所未有的适口性而受到青睐、身价倍增。面粉兑水和成面团，造型成“饼”，切条煮熟为“汤饼”，即面条；成团煮熟叫炊饼或胡饼，即馒头或蒸馍；烘烤成的叫烧饼或火烧……以小麦面为食材，其制成品由少到多。就连“面”也以“麦”表意，写作“麵”（古“面”字），成为所有粉末状形态的代表。小麦脱掉“衣服”，“粉身碎骨”后获得重生，不但甩掉了“小”的身份，还摇身一变成中原人眼中的“好面”。至于排在小麦之前的大麦，外表不光鲜，研磨成粉后依然没有令人满意的口感，虽占了个“大”字，也仅仅是成熟得早点儿，连五谷的隊伍都混不进去。

也许，小麦“上位”为“好面”还有一个更为复杂的感情因素。小麦头年播种、来年收割，与其他春种秋收的农作物相比，需要经历一个漫长而严寒的冬季，生长期长达八九个月，成为少有的历经严寒、跨年份才能成熟的农作物。这种历经风霜雨雪终成正果的成长过程与我们先人历经磨难、愈挫愈勇的精神意志和先苦后甜、苦难是财富的价值观念刚好契合。这种精神给人以启迪、给人以鼓励。

在长江流域，有了稻子的参与，传统意义上的五谷，即一稻（稻谷、稻子、稻米、大米，包括被称为糯稻的秈）、二黍（也叫稷、稷、黄米、嘉禾、嘉谷，包括糜子）、三粟（也叫稷、谷子、小米、禾、粟，包括白粱粟）、四麦（小麦）、五菽（大豆）全部到齐。稻米俨然是其中的老大。在我们中原地带，有了小麦的参与，稻子被取代，五谷成为麦、稷、麻、黍、菽，小麦坐上了第一把交椅，小米只能屈居第二。同是五谷，南北两个地区有两个标准，不同之处是稻米和小麦谁当老大。北方人认为小麦面粉在筋道性、适口性上比大米更胜一筹，将其尊为“好面”，并以吃

不吃得上“好面”为标准，将人群分成两个贵贱不同的类别——以小米为主食的一般民众和以“好面”为主食的士族、贵族阶级。南北的农业经济结构也贴上两个不同的标签：长江以南为大米经济，以北为小米经济。处于过渡地带的淮河流域因为降雨量、气温的变化，或以大米为主，或以小米为宗，总体上仍然沿着不断发现培育新品种的路子前行。

顺便说一下粟，即谷子，古代也叫稷，脱壳后叫小米，五谷之一。还有一种黏性强、颗粒比粟大的黄米叫黍，也是五谷之一。这是一种公认的产地在我国粮食作物，早在距今10000年到9000年间的北京门头沟东胡林遗址即有发现。它也是目前世界上发现最早的小米籽粒。其驯化时间和稻子几乎同步。粟自被驯化，一直就没有离开过黄河流域以及以东北地区先民的生活。考古学家曾经在磁山遗址（河北省南部武安市的磁山村）发现可储藏5万公斤小米的窖穴。这一数字无论是否准确，都可以肯定磁山先民粟黍类作物的收获量相当可观。粟在他们生活中的地位非其他作物可比。

粟的籽粒小米以其低调的品格一直处于五谷之中。在北方人看来，最能体现传统本色、与平民百姓生活最近的不是“好面”而是小米，因为“小米养人”。前些年，农村一些老人、坐月子的妇女调理身体、增加营养都是喝小米汤。其中最好的莫过于汤油，即小米汤上面的一层清汤。

将加工小麦的工具用于稻米，使稻米由颗粒到面粉，使稻米也进入一片新的天地。这是以唐朝为时间节点。至此，以淮河流域为分界线，我国在主食食谱上形成两大体系：以北将小麦作为主食，以南将稻米作为主食。西安以面食为主，面食主要以“好面”为原料。至今西北的小麦面粉仍以其高品质傲视全国。稻米主产区除了江南，还有东北辽阔的黑土地。以五常稻米为代表的东北大米以其生长期长、土质肥沃而美名远扬。大米和小麦在历史上都经历过扩大种植面积的过程，总体上大米占上风。到明代，我国从中美洲引进土豆、红薯、玉米等高产粮食作物。这些底层的粮食作物曾经支撑了明清初期的人口大幅度增长，帮助我国在上个世纪度过了困难时期。如今，大米成为世界上半人口的第一主食，其领袖地位已经牢不可破。

尽管大米在南方被尊崇到无以复加的地位——只有大米做成的饭才叫饭，但小麦作为黄淮流域居民的主粮，其地位从未被撼动。

文化资讯

《希望的田野——舞阳农民画》入选“豫版好书”

本报讯（记者 郭勇泰）日前，省委宣传部指导、省出版协会组织实施的2023年度、2024年度“豫版好书”推选结果公布，共推出79种优秀图书。其中，我市推介的《希望的田野——舞阳农民画》入选2024年度文学艺术类“豫版好书”。

该书由市委宣传部组织舞阳农民画院编著，市新华书店、河南电子音像出版社共同打造，是“精品画册+电子出版物+文创”的融合出版物，共收录了舞阳农民画优秀作品近200幅，分为“新田园”“新农村”“新乡风”“新时代”四个篇章，通过色彩斑斓的画面展现新中国成立以来，在党的领导下乡村生活的历史变迁和新时代新农村在乡村振兴战略引领下的筑梦历程。

知识窗

古今词义差异例说（二十）

■周全海

115. 遗体。今单指死者尸体。古人指自己的身体，认为自己是父母遗留在世上的身体。例：“曾子曰：‘身也者，父母之遗体也。’”（《礼·祭义》）可译作：曾子说，自己的身体是父母遗留在世上的身体啊。又例：“去病不早自知为大人遗体也。”（《汉书·霍光传》）可译作：我霍去病未能早日知道自己是您的骨肉啊！

116. 遗言。今义指人临终留下的言语。古义一，同今义。例：“楚子囊还自伐吴，卒。将死，遗言谓子庚：‘必城郢。’”（《左传·襄》）可译作：楚国子囊攻打吴国归来，死了。临死的时候，子囊对子庚说：一定要在郢地筑城。古义二，古训。例：“不闻先生之遗言，不知学问之大也！”（《荀子·劝学》）可译作：没听到先生临终的话，就不知道学问到底有多大啊！

117. 抑扬。今义高低起伏。古义一，同今义。例：“左手抑扬，右手徘徊。”（蔡邕《琴赋》）可译作：左手弹起来起伏跌宕，右手奏出来回肠荡气。古义二，浮沉、进退。例：“然惑者既失精微，而辟者又随时抑扬，违离道本。”（《汉书·艺文志》）可译作：迷惑不解的人已经丢掉精深微妙的道理，而偏激的人又追随时俗而同流合污，背离了道的根本。古义三，褒贬。例：“非上有仁暴之殊、下有愚智之异，盖抑扬与夺使之然耳。”（《晋书·张华传》）可译作：并不是主上有仁暴君的区别、臣下有愚蠢聪明的差异，都是因为褒贬不一、赏罚不公使他们这样罢了。

118. 阴谋。今义暗中策划做坏事，只用于贬义。古义一，秘密设计谋划，无褒贬之分。例：“周西伯昌之脱羑里归，与吕尚阴谋修德以倾商政。”（司马迁《史记·齐太公世家》）可译作：周西伯姬昌从羑里逃脱归来，和吕尚秘密谋划用修德仁德来推翻商朝统治。古义二，用兵谋略。例：“范蠡谏曰：‘不可。臣闻兵者凶器也，战者逆德也，争者事之末也。阴谋逆德，好用凶器，试身于所末，上帝禁之，行者不利。’”（司马迁《史记·越王勾践世家》）可译作：范蠡进谏说：不行！臣听说刀枪都是凶器，征战违背道德，争斗是最下等的手段。暗中谋划违背德义之事，偏好使用凶险的兵器，以身尝试这种下等行为，上天会禁止这样做，妄动者必将招致灾祸。

119. 隐约。今义看或听起来不很清楚，或感觉不明显。例：“远处隐约传来一阵妙曼的乐曲。古义一，困苦、忧患。例：“虽饥渴隐约，犹且胥疏于江湖之上而求食焉。”（《庄子·山水》）可译作：即使饥渴困穷，仍然漂泊于江湖之上以求生存。古义二，义深言简。例：“夫诗书隐约者，欲遂其志之思也。”（《史记·太史公自序》）可译作：《诗经》《尚书》义深言简，是出于实现他们思想的考虑。古义三，穷困。例：“至于失志之人，穷居隐约，苦心危虑而勤于精思。”（欧阳修《薛简肃公文集序》）可译作：不能实现自己志向的人，虽处境困顿，仍将忧患感情倾注于诗文创作，最终达到精妙的艺术境界。古义四，依稀可见的样子。例：“帝城犹隐约，家园无处所。”（何逊《初发新林》）可译作：帝都的城郭在远方若隐若现看不真切，故乡的居所无处可寻。

120. 营私。今只做贬义词，谋求私利。古时为中性词，指经营家业。例：“勤职补过，营私养亲。”（欧阳修《答李淑内翰书》）可译作：勤勤恳恳做好本职工作以弥补过失，经营私产以奉养自己的亲人。



哥俩好（水彩）

陈彤作

《沙澧饮食文化》栏目征稿

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《沙澧饮食文化》栏目。

栏目征稿内容如下：

漯河特色小吃以及民俗中的美食，探寻有关沙澧饮食文化的民间故事和传说，反映百姓生活的浓烟火气；与美食相关的非遗、老字号及老手艺，介绍其不断传承发展的制作技艺；从古籍、地方史志、

诗词、民谣记载的漯河美食中，发现传统饮食蕴含的深厚文化。

稿件要求1500字以内，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。

邮箱：276339389@qq.com