

文化观察

WEN HUA GUAN CHA

角逐第十届陕西省艺术节文华奖

《面皮》里的

乡土情结

毛丽娜

第十届陕西省艺术节(以下简称“十艺节”)将于今年9月10日至10月10日在铜川市举办。十艺节由陕西省人民政府主办,陕西省文化和旅游厅、铜川市人民政府承办,是我省规格最高、最具影响力的综合性文化艺术盛会。我市共有5部剧目入围十艺节文华奖参评参演剧目名单,其中,话剧《面皮》、舞剧《凤飞鸾舞·雒风清声》将代表我市角逐文华奖。现在,距离十艺节开幕仅剩9天,我市文艺工作者凝心聚力,积极备战,力争冲击文华奖。

一场视觉的盛宴

陕西省艺术节每三年举办一届,是以戏剧、音乐、舞蹈、歌剧、舞剧、话剧等舞台艺术为主,包括秦腔艺术展、美术书法展等各种艺术形式的大荟萃。现在,省艺术节已成为群众文化活动异彩纷呈的艺术盛会。

记者了解到,本届艺术节设立文华奖和群星奖,分别是省内

专业表演和群众艺术的最高奖项。第九届陕西省艺术节在宝鸡举办,我市艺术剧院舞剧《青铜》、市戏曲剧院秦腔《周原儿女》荣获“文华优秀剧目奖”。时隔三年,由我市艺术剧院积极筹备的本土原创话剧《面皮》再次代表宝鸡角逐文华奖。早在2022年,话剧《面皮》就入选陕西省艺术创作资助项目。2023年8月,话剧《面皮》入围十艺节参评剧目,创排工作受到社会各界关注。

8月28日下午,我市组织召开话剧《面皮》媒体见面会。8月30日晚,话剧《面皮》在宝鸡大剧院进行首场演出,邀请了优秀党员、环卫工人、道德模范、驻宝部队代表和社会各界人士观看,现场气氛热烈。

话剧《面皮》作为市艺术剧院精心创排的宣传本土文化和非遗项目的原创剧目,以关中传统小吃面皮为线索,通过讲述西府农家三代人做面皮、卖面皮,靠自身劳动增收致富的奋斗故事,展示宝鸡乡村40年来的发展成就,讴歌了老秦人自强不息、开



话剧《面皮》宣传海报

拓进取的创业精神。透过一户人家这个社会细胞的命运变迁,映射出宝鸡这座城市改革开放的巨变,是一幅西部农村变迁的时代画卷,是一曲民营经济奋斗的奋斗之歌。

剧本由市艺术剧院著名编剧张骥历时五年创作而成。2023年2月正式启动创排,主创团队积极筹备、克服困难、加班加点,市文旅局坚持重心向创排聚焦、经费向院团倾斜、力量向剧组加强。同时,邀请了中央戏剧学院教授、博士生导师姜涛任总导演,国家一级演员、中国戏剧梅花奖得主吴京安饰演村长,还邀请了多名国内著名演员和舞美、音乐制作团队加盟助阵,安排AB角排演,带动本地院团和演员成长成才。

9月12日,话剧《面皮》将代表我市参加十艺节文华优秀剧目奖的角逐。

“宝鸡元素”随处可见

筋道、柔软、凉香、酸辣可口,提起面皮,不禁让人垂涎欲滴,宝鸡面皮不仅是宝鸡人的成长记忆,也让不少人因为这个味道记住了宝鸡这座城市。一碗小小的面皮更让宝鸡的一些老百姓闯了路子、挣了票子、换了脑子,也赢得了“面子”。近年来,宝鸡

擀面皮以其独特的风味享誉全国,线上线下销售一路高歌,年产值已达55亿元,成为宝鸡又一张亮丽的文化旅游名片。

“这部剧能勾起每一个老宝鸡人的回忆,因为这里面有秦人、秦音、秦食、秦韵。”市艺术剧院院长杨兰介绍道。

张骥告诉记者,擀面皮,原名“御京粉”。据史料记载,清朝康熙年间,岐山县八亩沟村王同江曾在御膳房当御厨,专做擀面皮供皇家食用。当时擀面皮在京城作为御膳,被称为“御京粉”。王同江年老返乡后,民间厨艺人纷纷慕名前来求教烹调技艺,至此,这一宫廷食品便传入周原乡野。由于其制作过程中有一道擀面的工艺,故而被当地人称作“擀面皮”。在创作过程中,张骥走访了全市几十家擀面皮店进行采风。

话剧《面皮》首演之后,观众好评如潮。大家纷纷表示,该剧充满了浓郁的民俗风情,有香辣可口的擀面皮、豪迈地道的宝鸡方言、宝鸡人爱用的老碗,还有画龙点睛的秦腔《金沙滩》等唱段,这些元素让话剧《面皮》充满了老宝鸡的味道。

市文化和旅游局局长武云在媒体见面会上介绍说,面皮是宝鸡的地方特色小吃,是西府人舌尖上的味道和乡愁记忆。

这部剧本着文艺创作以小切口大情怀引领精品创作风向的创作理念,以农村小人物的生活,揭示时代大主题这一创作理念,写的是宝鸡生活和宝鸡故事,展现的是宝鸡人的精神,从时间性和地域性上都容易引起观众的共鸣。

“观看《面皮》,其实就是看宝鸡人的奋斗史、创业史。下一步,我们力争将话剧《面皮》打造成为宣传宝鸡地方特色和非遗文化的名片和品牌项目。”杨兰说。

三代人的奋斗故事

话剧《面皮》是一部人物群像戏,形象众多,主演十几人,群演几十人。该剧以宝鸡人喜爱和自豪的擀面皮为引子,拉开了中国改革开放四十多年陕西农村巨大变迁的大幕。故事从那酸溜、香辣、筋道的擀面皮讲起,以关中宝鸡农村一户人家四十多年来从饥饿、贫穷、挣扎、生存、发展、壮大等细节变化,全景式展现宝鸡农村在改革开放以来沧海桑田的巨大变化。

话剧是以制作面皮的第一代人王让过开场的,制作面皮是王让过家祖传技艺,他的祖辈曾凭借做面皮,置下了一大宅院、十多亩良田。在生计艰难的年代,王让过靠做面皮度日。王让过的儿子王红强是制作面皮的第二代人,因做面皮过上了好日子,还供出了两个大学生。

小雨、小雪是制作面皮的第三代人。他们大学毕业,一个在北京,一个在上海,放着体面的大城市不待,反倒热衷于回到家乡做面皮,令父亲王红强不解。一方面,王红强做面皮,就是为下一代不再做面皮;另一方面,他对电子商务领域两眼一抹黑。令王红强没有想到的是,孩子们搭乘电子商务顺风车,不仅带来了可观的销售业绩,更将这一致富门径惠及全村。

从一碗面皮几十年的技艺传承中,观众能够强烈地感受到中华民族纯朴善良、自强不息、艰苦奋斗的优良传统在一代代人身上的不断延续、不断深化。面皮犹如一颗良种,破土、萌芽、生长、壮大,枝繁叶茂,荫庇一片。

一部平凡人的创业史

——宝鸡本土原创话剧《面皮》首演侧记

毛丽娜

夫妇,希望自己的儿子能继承这门手艺。王红强子承父业,他和媳妇孙海棠坚持20多年做面皮、卖面皮,供两个儿子双双考上大学。

话剧《面皮》剧中跨度40年,生动刻画了王让过家三代人所处时代的人性真善美。队长夫妇重情重义,信守承诺,王让过吃苦耐劳、勤恳朴实,王红强厚道纯朴、知恩图报。王红强的孩子们不忘初心、回报桑梓,时代在发展,生活环境也在改变,但唯一不变的是人物骨子里的人格操守、道德良心、博大情

怀,代代传承。

许多观众看完话剧后认为,《面皮》是平凡人通过奋斗最终过上幸福生活的好作品。它通过描绘普通人物的真实生活,呈现出丰富细腻的情感,包括父子、夫妻、兄弟、兄弟、村民等,特别是每一代人靠双手勤劳致富的奋斗精神,让今天的年轻人深受教育与鼓舞。

“动人”是该剧最大的特点,以情抓人,以情动人,以情揪人,以情怡人,最能打动人心。”话剧爱好者李燕妮说道。

“我非常愿意饰演这个

角色,我在队长媳妇这个人物角色身上,寻到我姥姥、母亲、姨母、姑母这些女性的影子。队长媳妇总是一副热心肠,凡事与人为善。饰演过程中,我真切感受到了女性身上的真善美。”该剧队长之妻的扮演者郝振方说,“常常有人问,文艺作品是不是要对人物进行拔高,但我想说,当真的接触到角色,深入她的精神世界就能发现,她是千千万万西府女性的代表之一,你在内心便会由衷地敬佩、由衷地仰视。”

今年46岁的马老虎是

王红强的扮演者,“我是土生土长的扶风人,家中是做羊肉泡生意的,也是传承了三代人。所以,在饰演王红强的过程中,我慢慢走进了他的内心,找到了感觉。”马老虎对笔者说,最初排戏时,他的出场年龄是18岁,由于对人物形象的严格要求,导演让他减掉20斤体重,3个月前,他终于减了18斤。为了将擀面皮制作得真实自然,剧组组织他们专门到岐山采风,并请面皮世家的老师傅现场教授,他对视频反复练习。对于剧中爱情、亲情、家国情怀等几条情感线索,马老虎有自己的理解:“他耿直、善良、善恶扬善,又明事理,他凭借一门手艺,过上了幸福日子,骨子里还有股不服输的劲头,这也是我所崇拜的。”

“该剧既有真实的生活,又有思想的深刻和情感的细腻,无论是编剧、导演、舞美都非常好,让观众有认可感和亲切感。全剧‘可信、可亲、可看、可感、可敬’,即从人的情感角度,窥探人物内心。特别是队长这个人物没有姓名,是耐人寻味的,他受人之托,忠人之事,一副热心肠表现得淋漓尽致。在队长夫妇身上,人格更多地被表现为一种责任和义务,体现为一种信守承诺,重情重义。该剧作为宝鸡市参评第十届陕西省艺术节文华奖的优秀剧目,还要不断进行提升,希望将来在话剧史上留下一席之地。”原陕西省文化厅艺术处处长、著名文艺评论家胡安忍说。