

长沙歌舞剧院青年演员李凯丽：

谢幕掌声是最温暖的回忆

长沙晚报全媒体记者 黄能

从2024长沙市新年音乐会到长沙市杜鹃花艺术节，岁末年初，长沙歌舞剧院青年演员李凯丽有点忙。在杜鹃花艺术节之“经典咏传”声乐作品音乐会上，她演唱的《虞美人·春花秋月何时了》和《老鼠嫁女》风格迥异，但无论是前者的古雅隽永还是后者的通俗热闹，都被诠释得很到位，让人印象深刻。

过去的一年，对于李凯丽来说是幸运的一年，她参演了两部民族歌剧，分别是天津音乐学院复排的《同心结》和长沙歌舞剧院创排的《半条红军被》。用她自己的话说：“一个年轻演员能够参演一部歌剧，已经是很不容易的事情了，更何况是一年演两部戏，对于我来说简直就是幸运到炸！”

戏剧表演要“真听、真看、真感受”

2023年3月19日，国家艺术基金资助项目“中国民族歌剧表演人才培养”学习班在天津音乐学院开班，李凯丽成功入选，与全国各地优秀学员齐聚一堂，进行学习和交流，她最终荣获“优秀学员”称号。自开班以来，王宏伟、阎维文、雷佳等著名歌唱家和其他著名剧作家、表演艺术家，为学员们带来了一场场生动的讲座，从歌剧创作理论到歌剧表演实践，从化妆实践到歌剧片段排演，全方位阐述了民族歌剧的独特艺术魅力，让所有学员受益匪浅。

李凯丽学到了很多自己欠缺的知识。例如在表演之前对于人物的分析，准确的剧本和人物分析可以帮助演员准确形象地表演，理性的分析可以帮助

参加《半条红军被》全国巡演又累又过瘾

在李凯丽看来，参加“中国民族歌剧表演人才培养”学习班是去年最大的收获，非常荣幸，而参加《半条红军被》全国巡演则是又累又过瘾的一个过程。

2023年10月11日，国家艺术基金传播交流推广资助项目——民族歌剧《半条红军被》在长沙梅溪湖国际文化艺术中心大剧院上演，开启全国巡演序幕。这次巡演先后走进赣州、宜春等城市，共计8场，李凯丽挑大梁，饰演剧中的女主角祝霞。

《半条红军被》是李凯丽参与的第一部完整的大

型歌剧，在2021年首演中，她担任女主角祝霞的B组演员，同时饰演剧中红军女战士。“其实，从创排开始，我和剧院的青年演员就大概知道，这部戏的巡演是要落到我们头上的，那个时候就已经在心里做好了，等到巡演大幕真正开启，那种感觉，真实又不真实。”李凯丽说，巡演一场场演下来，她从开始的担心到慢慢觉得可以接下来了，到了真正演的时候感觉很累，而到了演完的时候又感觉过瘾。

这次巡演中有没有什么特别难忘的经历？李凯丽表示：“这8场演出，我把每一场的谢幕和底下观众的反应，都拜托工作人员帮我拍下来了，我就是想，把每一次的谢幕和观众给我们的掌声都留下来，这对于我们来说是最温暖的回忆。”在她看来，观众的反应对演员来说，是一种鞭策和鼓励。作为青年文艺工作者，李凯丽2018年研究生毕业后进入长沙歌舞剧院，2022年当选长沙市音乐家协会副主席，曾入选文化和旅游部“全国声乐领军人才培养计划”和长沙市杜鹃花人才工程“青年人才”。

对于长沙市杜鹃花艺术节，李凯丽充满感激，她告诉记者：“长沙市杜鹃花人才工程为我们青年演员搭建了一个很好的平台，让我们去学习、展示，不断提升自己。”



长沙图书馆带你走进“古籍里的春节” 探秘古人过年的仪式感

长沙晚报1月28日讯(通讯员 杨帆 全媒体记者 宁莎鸥) 古人春节也会集五福吗?他们集的五福是哪五福? 蜜天猴这种过年硬通货,是从什么时候开始流行的?古人除夕会放假吗?还是偶尔也会加班呢?为了让市民朋友感受古人过年的仪式,长沙图书馆在四楼长沙人文馆特别推出“读书是福——古籍里的春节”主题文献展览。展览将持续至2月28日,有兴趣的市民可前往免费参观。

春节又称为过年、年节、年岁等,起源于殷商时期年头岁尾的祭神祭祖活动。古代典籍《说文》里面说:“年,谷熟也”,人们以多种形式庆祝丰收祭天祭祖逐渐形成了过年的习俗。历史长河中的“迎春祀礼”如何演变成如今的春节习俗,湖南先人如何过年? 展览通过馆藏的《说文解字段注三十二卷》《齐民要术十卷》《浮山此藏轩物理小藏十二卷首一卷》《嶽麓志八卷》《善化县志三十四卷首一卷》等古籍文献刚好可以说明。

本次展览图文并茂,除了古籍

之外,还展示了《年節習俗攻全圖》《升平樂事圖冊》等年俗图考总。在“古代年画”中,你可以看到当时人们写“福”字、祭拜祖先的场面,满满的仪式感,为读者诠释古人对“福”年的理解和美好期待。

目前,展览已在开放中,不少小朋友已经现场了解古籍中长沙的春节习俗,并亲身体验了雕版印刷年画。你还等什么,快来参与吧。

据悉,该展览为长沙图书馆2024年“书香长沙·十二道年味”系列活动之一,在春节期间还会定期开展“刻古铭新·古籍课堂”,从文字载体的演变到古籍装帧形式,再到古籍中记录的长沙年俗,带领青少年读者一同赏析新春主题诗词,体验雕版印刷,领会中华优秀传统文化。即日起至2月28日,每周二至周五9时至11时30分为开放时间,有兴趣的市民游客可前往长沙图书馆四楼长沙人文馆内免费观展。



《江山颂》大型画展开幕

长沙晚报1月28日讯(全媒体记者 黄能 通讯员 朱良成)1月28日,画家扬剑《江山颂》——为湖南山河写照大型画展开幕仪式在长沙举行。

扬剑从事国画创作30年,一直致力于弘扬国画艺术。他出生于浏阳市的一个贫困农民家庭,8岁开始痴迷中国画,在中国画方面表现出过人的天赋与超人的执着,擅长大泼墨山水。2021年,他创作的大型山水画《浏阳印象 革命山川》展出,颇受好评。

扬剑介绍,《浏阳印象 革命山川》展出之后,便希望用国画为湖南各地大好河山写照。他计划用3年时间创作88幅大型山水画,把湖南山水推向全国,将于2025年在长沙韶

康博物馆举办湖南《江山颂》大型画展,本次开幕仪式是为《江山颂》画展预热。

《江山颂》画展策展人徐锡怀介绍,扬剑传统功底厚实,以写画并专于大写意、大泼墨。他画的山水、花鸟、人物个性鲜明,设色熟稔大胆,承统扬新,技艺老辣,风格豪放。

开幕式上,扬剑用肆意洒脱的笔墨绘制大写意《奔马图》一幅,引发观众喝彩。活动现场还展示了藏家收藏的扬剑作品数十幅,作品大气磅礴,清新俊逸,自成风格。



责编/陈良 美编/吴志立 校对/肖舜

作文

纸上派对·一起写作文

萌娃的美食世界

星期六下午,妈妈带我去水果店,店门口靠墙立着一捆高高的甘蔗,如同一根节节高升的小竹子,看着新鲜又精神,我们毫不犹豫付款买下了半根甘蔗。

当售货员阿姨熟练地剥去甘蔗褐色的外衣,我的眼睛为之亮,去皮后甘蔗简直与之前“判若两人”,白白净净的。售货员阿姨先把甘蔗皮削去,然后横放甘蔗,用工具刀隔两三厘米把甘蔗切成一段一段,一转眼,长长的甘蔗变成了一个一个小圆饼装进了袋子。我迫不及待地接过袋子,拿起一个“小圆饼”甘蔗,放进嘴里使劲嚼,甜蜜的汁水顺着喉咙慢慢流进了我的肚子里,再遍布全身,真是一种甜蜜而幸福的感觉。

半根甘蔗,满心悠甜

长沙市实验小学校园记者站2005班 郑凯腾 指导老师:廖婵媛

回到家,祖外婆看到我吃甘蔗打趣说“腾腾,你妈妈小时候吃的甘蔗有几根竹子那么长呢!”我一听可能有妈妈的“黑历史”,马上缠着祖外婆讲妈妈吃甘蔗的故事,全家都笑了起来。原来,在妈妈三岁的时候,外婆把妈妈送到了祖外婆家。祖外婆每次带妈妈去菜市场的时候,妈妈总是停留在卖甘蔗的小摊前不挪步,心疼孩子的祖外婆便从微薄的家庭开支中挤出钱,给妈妈买甘蔗吃。秋去冬来,妈妈在祖外婆家住了

大半年,直到那年春节才回自己家。在那期间,甘蔗吃了一次又一次,加起来,可不止有几根竹子那么长哩。那个下午,我从祖外婆那里听到了很多以前的故事,比如以前吃甘蔗不会把甘蔗切成“小圆饼”,要竖着拿在手里,像吃香蕉一样,用牙齿撕扯甘蔗皮,再轻轻一掰,“咔嚓咔嚓”一小块不规则的甘蔗才能吃到嘴里;比如妈妈小时候吃甘蔗像一只小松鼠,咯吱咯吱,大人们担心她咬多了甘蔗会影响换牙……

我非常开心,因为不仅吃到了美味的甘蔗,还听到了这么多的故事。美食与故事,流转着生活里的美好。甜甜的甘蔗里藏了妈妈的童趣,还有长辈们历经生活磨砺的先苦后甜,那份甜蜜早融进了悠长的岁月里吧。

袅炊烟似轻纱,在空中飘散开来,一丝丝、一缕缕,携着阵阵饭菜香,飘向田间地头。那是对在外劳作的农人的召唤;家人围坐,享受美食的幸福晚餐时光到了。

“今天晚上吃辣椒炒肉!我闻到香味了,快回家吃饭去咯!”我飞快地跑回家。厨房里,暖黄的灯光下,外婆还在灶台前忙碌着。推开门,鲜、香、辣……各种气味直冲鼻腔。作为一名资深吃货,我认为这便是幸福的味道,家的味道。一桌子冒着热气的菜肴中,我一眼便看到了那道我最爱的辣椒炒肉。

“来,尝尝辣不辣。”外婆夹起一筷子辣椒炒肉喂进我嘴里。肥瘦相间的五花肉经过煎炸,焦香可口。青椒吸收了浓香的肉汁,亦是椒香四溢,瞬间便唤醒了我的味蕾。辛辣的口感让人感到刺激与满足,让人回味无穷。

辣椒炒肉

和平小学 校园记者站1909班 陈宥汐 指导老师:龙欢

“外婆做的辣椒炒肉是世界上最好吃的,我以后要天天吃!”我抱着外婆撒娇。“好好好,以后啊,你放假就回来,外婆天天给你做。”外婆抱着我,轻轻捏了捏我的脸蛋,无比宠溺地对我说。这时,沉浸在幸福里的我突然有些鼻子发酸。自从上学以后,我回来看外婆的次数就越来越少。望着又多了些许白发的外婆,我动容地说:“外婆,我以后一定会经常回来看看您。”

辣椒炒肉,在我心中是外婆爱的象征,是纵使尝过世间无数美味后也依然会盼着、念着的味道,是幸福的家的味道。

酥炸荷花

砂子塘新世界小学 校园记者站2101班 张宸钰 指导老师:欧阳子洁

家乡的美食有很多,但我最爱的,还是外婆做的酥炸荷花。荷花也能吃?是的,每一口都是夏天的味道。每次尝它,都会让我想起外婆家门前那片荷塘,荷叶挨挨挤挤,荷花千姿百态,满满的乡情记忆。

“灼灼荷花瑞,亭亭出水中。”荷花盛开的时候,正值暑假。每当这个时候,外婆就会去池塘里采新鲜的荷花,制作我最爱的酥炸荷花。

酥炸荷花的做法并不复杂,每次外婆做的时候,我都会当个快乐的小帮手。首先,需要将新鲜的荷花摘下来,留下里面嫩的花瓣。接着,将花瓣放入面粉和糖的混合物中裹上一层面粉,趁热放入油锅里,用长筷子一片片翻面。锅里“咕嘟咕嘟”冒着气泡,荷花瓣遇热卷曲,来

回碰撞着,待两面炸至金黄即起锅。炸的时候,外婆都会盯得紧紧的,生怕炸焦了。最后,撒上点糖粉就可以吃了。“快趁热吃!”外婆叫着。我等不及酥炸荷花凉下来,便左右手各拎一片,吹了吹,小心翼翼地咬上一口,外酥内软,花瓣在口中留香,美味极了!据说,它还有消暑安神的作用。

每次吃酥炸荷花的时候,除了美味之外,我都能感受到外婆的用心和疼爱,每一片酥炸荷花都是她对我深深的爱意。外婆说:“小时候家里穷,经常吃不饱肚子,外婆就拿荷花裹点稀面粉,炸成小吃,这是我们童年的记忆。”而我也深深地爱着这道美食,因为它不仅是一种美食,更是一种情感的寄托。

这样美味的“酥炸荷花”,你也想尝尝吗?

“夫妻档”肉丸子

大同瑞致小学 校园记者站2206班 蒋欣辰 指导老师:刘莎

麻辣小龙虾

砂子塘小学和智校区 校园记者站 2101班 刘禹奇 指导老师:余婧

我的爸爸妈妈平常会因为一些小事情吵吵闹闹,但是有一件事情,他们配合得相当默契,就是制作美食——肉丸子。

虽然平常在饭店或者食堂,肉丸子并不稀奇,吃上一口满满的肉香味,但是我总觉得比不上爸爸妈妈纯手工制作的肉丸子。每年到了冬天,妈妈就会买个十来斤三肥七瘦的五花肉,再买点酥软香甜的桃酥、新鲜的鸡蛋和葱、姜、花椒等辅料,早就在厨房里忙乎。把葱姜花椒水泡好,肉剁成肉馅,桃酥捏成碎末,然后把这些加上鸡蛋搅拌均匀,最后放些盐、油、胡椒粉和“十三香”等。说到这里,我感觉香味已经扑鼻而来,一颗品尝美味的心早已蠢蠢欲动。

爸爸往锅中倒入半壶油,烧至八成热,关火。妈妈拿个小勺子,用手一挤,一个小丸子就成形了,放入油锅中。爸爸时不时翻动着,肉丸子颜色微黄,就捞出放凉。待所有的馅料炸完,再把油烧热,把刚刚的肉丸子复炸一遍,金黄金黄的肉丸子就完成了。爸爸妈妈都说:“退休了,我们可以去开个肉丸子店,肯定供不应求。”

每次,我都是第一个尝肉丸子的人,浓郁的肉香在空气中萦绕,这是一种幸福的味道。我很喜欢看到爸爸妈妈和谐相处,特别是炸肉丸子的时候,爸爸担心妈妈被油溅到,就在一旁保护着她。肉丸子松软可口,可平常很难吃到,只有快过年的时候,爸爸妈妈才会制作几大盆,然后分装给长辈们,自己留些放冰箱。

快过年了,家里很热闹,希望大家都能健健康康、平平安安。吃着爸爸妈妈的肉丸子,我又长大了一岁。

麻辣小龙虾,我最爱吃的菜,你也喜欢吗?

全出来了,甘蔗渣也是整块整块留在嘴里,比之前方便、容易吐出来,自然清香的甘蔗汁水更加浓郁而纯粹。

吴志立 插图

同城通 分类信息 生活资讯全搜索 为您服务全天候

公告声明 延期拍卖公告 遗失声明 下列证件声明作废