

犹在沧浪里 誓作踏波人

湘剧小戏《大归》入围首届全国小戏小品展演



《大归》彩排现场。均为长沙市湘剧保护传承中心供图

● 长沙晚报全媒体记者 郑湘平

由文化和旅游部、湖南省人民政府共同主办的首届全国小戏小品展演将于2024年10月在长沙举行。目前,展演遴选工作已结束,由长沙市湘剧保护传承中心选送的小戏《大归》入围。

不作“空头节妇”的她,毅然大归

湘剧小戏《大归》是以中国同盟会第一个女会员唐群英的故事为原型创作的小剧目。

大归,是封建制度下对女性的一种带有侮辱、嘲笑的说法,指妇女归家不再回夫家。而唐群英是在丈夫和女儿去世后,不甘成为“空头节妇”,主动选择的“大归”。

唐群英是曾国藩的堂弟曾传烈的妻子,更是中国近代史上著名的女权活动家、民主革命家。将门出身的唐群英在推翻帝制的战斗中率领的女子北伐队在光复南京一役中一战成名,“双枪女将唐群英”名震一时,被誉为“创立民国的巾帼英雄”;在闺蜜秋瑾的影响下,唐群英也为打破桎梏女性千百年的封建枷锁不遗余力,在南京联合筹组“中华民国”女子参政同盟会,为争取女子参政的权利,不惜在会场掌掴宋教仁,是名副其实的女权领袖。

而湘剧小戏《大归》刻画的正是唐群英渴望如同“山鸟”般自由翱翔,迎接时代的风云变幻,毅然“大归”,与夫家决裂,踏上全新人生道路的一幕。

突破桎梏的她,迎接改头换面的新天地

《大归》的作品题材契合了时代精神,能充分展现湖湘女性的风采和体现湖湘女性敢为人先的品质,生动诠释湖南的历史文化和人文精神。但如何体现出唐群英走出的第一步?剧本创作之初,主创多次沟通,征集意见,不断修改提质剧本。在剧中巧妙设置了三重门,表面上是冲破了剧中人物(公公、婆婆、丈夫)“把守的”三扇门,“夫死从子,子死守节”,实则是寓意着冲破封建礼教,追求女性自由平等,扭转乾坤的革新壮志。

在舞台上,用剪影的形式来体现特定人物,体现氛围的压抑和对演员极强的压迫感,为演员后续的行动做铺垫,体现其反差。同时,剧中用大段的台词、唱段在保留戏曲念白的基础上,融合了话剧特点的表达,让情绪更加饱满、节奏更加紧凑、情感更真实。

三重门灵活的舞美呈现,在呈现人物剪影的同时,又起到隔断作用。比如在与“公公”代表的封建礼法的威逼利诱斗争时,幕布上呈现出演员对打的场景,主角的抗争行动更加具象化了。

“风云变幻潮涌惊天动地……由自由迎接那改头换面新天地。”以湘剧高腔为主的唱腔,既体现了剧种特色,又把主角内心抗争的坚定体现出来。

割舍情爱的她,横刀立马为谁雄

与冲破第一重门的坚定相比,第二重门里是对唐群英疼爱有加的婆婆。面对婆婆“不要丢下为娘”的极力挽留和“与为娘做个伴”的哀求,唐群英只有尽量说服“她”,“娘啊娘啊……我不愿余生困于此。”即使婆婆的劝解,最后变成咒骂,唐群英最终还是不舍地放下了这段亲情,“悠悠众口随它去,要做个横刀立马、敢为人先、新新世界踏波人。”

第三重门后“站”着的却唐群英最不忍直视、不敢面对的——已故丈夫曾传烈的剪影。如果说礼教的束缚是架在头上的刀,亲情的羁绊是勒在身上的绳,那么曾经的恩爱却是刻在心头的字。唐群英隔着纱幕舞蹈,一展夫

妻恩爱,温柔缱绻。此情此景,唐群英的心魔更甚,沉浸在幻象中的“她”也在三重门中间穿梭寻找。

此时,剧中设计了这样一幕:一群突然跃出的黑衣人,推动着门,对唐群英各种逼压、撕扯。

“是命么,我便不信命。是命么,我便要抗争。”被压抑、逼迫到极致的唐群英终于不愿被“刑足盲目,樊笼身体,束缚智慧”,“要冲破这宅门桎梏,做那山鸟,自由翱翔。”

随着第三扇门的打开,舞台灯光铺出一条甬道。“纵然前路暂迷茫,心中自有片阳光。”一段精彩的《大归》,刻画了唐群英内心的变化与挣扎,突出了其人生重要的转折点。

小戏大作,为戏剧发展发现青年人才

戏剧要发展,关键在人才,特别是青年人才。“全国小戏小品展演”是各地文艺团体尤其是基层院团展示创作成果的窗口,是青年戏剧人绽放艺术才华的舞台。

展演为青年戏剧人提供成长空间,通过小戏小品的交流互鉴,能帮助更多的戏剧人才脱颖而出。在《大归》中,除主角唐群英由长沙市湘剧保护传承中心青年演员周帆担纲外,饰演曾传烈的李宏琪,饰演曾老爷的申杨,以及饰演一众“影子”的李赛珠、赵雅杰等,都是年轻演员。

实践的历练,在促进戏剧舞台出精品、出人才的同时,也将通过舞台的打磨,让小作品呈现出新时代的气象。期待10月份在长沙上演的首届全国小戏小品展演能给广大带来更多戏曲的精品力作。

除《大归》外,常德市汉剧高腔保护传承中心的《花式感恩》,邵阳市花鼓戏保护传承中心的《提灯正传》,湖南省京剧保护传承中心的《一封家书》,湖南省花鼓戏保护传承中心的《审猫》也一同入围。

《去“湘”当有味的地方》第二季9月1日晚开播 走遍湖南探寻美食美景

长沙晚报8月31日讯(全媒体记者 宁莎鸥)“店家蒸饭香初熟,市担莼丝滑欲流”,湖南,这片承载着厚重历史文化的土地,不仅孕育了无数英雄豪杰,也孕育了丰富多样的美食文化。由湖南卫视制作的美食文旅探访节目《去“湘”当有味的地方》第二季,将于9月1日起每周日到周四19时30分在湖南卫视、芒果TV

同步播出。本季节目全新升级,通过主持人汪涵带队自驾的方式,从洞庭湖、长株潭,到雪峰山、大湘西和大湘南,打卡隐匿于三湘四水的湖南宝藏景点。同时,节目也将迎来更多的新老朋友,有味打卡团的嘉宾们一路探寻湘湖美食、美景,一起探索更动人的美食故事,带领大家感受独具魅力的湖湘人文风情。

县城小镇一品“湘味”

第一季节目跟着有味打卡团的脚步,在城市的街头巷尾打卡了众多耳熟能详的地道湖南美食。这一季,汪涵带队的美食小分队将去到县城小镇,在山里、湖边等小众秘境里找寻当地人赞不绝口的舌尖风味,解锁美食打卡的新玩法。

常德肉香汁鲜的炖土鸡、永州外脆里嫩的猪婆脚、衡阳

酸甜苦辣的人生四味……唇齿留香间感受不同地方的美食特色。这不仅是一次味蕾的旅行,更是一次文化的深度碰撞。每一道菜肴背后,都承载着当地的历史与风情,是湖南劳动人民生活具象化的体现;舌尖在湖南各地漫步,品的不止是味觉上的酸酣苦辣,还是生活里的“苦辣酸甜”。

镜头流转一览“湘景”

从南山之巛到湘江之源,无数优美景色尽览于眼底。在本季节目的镜头中,将带着大家用更为辽阔的视角去体验山川河流之美,把更真实、更独特的视觉奇观带到观众的面前。除了有自然风貌,亦有各地久负盛名的人文景观。

在里耶秦简博物馆里感受

千年前的中华瑰宝,在溪上美术馆体会田园牧歌式乡土文化,在热闹的街头小巷中享受独属于生活的“烟火气”。跟随节目,我们扎入脚下的这片土地,去汲取湖湘大地最质朴的精神土壤,它们是构成我们民族气息的养分,也是把湖湘精神、湖湘文化推得更广更远的一张名片。

美食背后一解“湘情”

在湘菜的世界里,除了令人垂涎欲滴的美食,更珍贵的是,美食背后深厚的文化底蕴和人文故事。

本季节目将带着大家去探寻每道特色菜的背后都有独属于美食制作者和本地历史的深厚情感,如:龙山王大姐的辣子鸡中饱含着王大姐一人几十年

辛勤付出的努力;手艺人彭南科用自己新媒体的力量带动传统手工艺的传承与发展;永州司友酒家几十年如一日为来往于湖广两地的司机提供餐食等等。

湖南美食就像一座桥梁,连接着味蕾享受与风土人情,每一勺热油翻滚间,都仿佛在低语着这片土地上的故事与传奇。

健康

责编/徐媛 美编/何朝霞 校对/欧艳

正值蟹肥虾美的时节,大家吃河鲜、海鲜的热情高涨,但不少人被虾蟹等扎伤进了医院 被虾蟹“咬”一口,小心引来大麻烦

● 长沙晚报全媒体记者 杨云龙 通讯员 张维夏

被虾蟹等扎一下,大家一般不会太重视,但小伤口有时却会带来大麻烦。近日,65岁的彭爹爹因为被小龙虾扎了一下,导致手臂肿胀、疼痛难忍,还伴随发热等症状,被送到医院急诊室。为何小小的虾蟹刺伤,会造成如此严重的后果?什么样的“小伤口”,需要警惕?如何才能避免这样的事情呢?湖南省人民医院急诊科专家为大家答疑。

清洗小龙虾被刺了一口,爹爹因感染进了医院

急诊室里的健康警示



65岁的彭爹爹说,家里人喜欢吃小龙虾,他便经常从附近市场购买小龙虾回家自己做。3天前,他买了两公斤小龙虾准备做口味虾。在清洗小龙虾时,他的右手虎口被锋利的“虾枪”刺伤了。由于伤口不深、出血很少,也不是很疼,彭爹爹便没把这件事放在心上。

“医生,快来看,我的手指被小龙虾刺了一口,整个手臂肿胀起来了,疼得受不了……”近日,湖南省人民医院马王堆院区急诊科来了一名患者,一进诊室大门便大声说着。

谁知过了两天,他的右手出现红肿的情况。随后,红肿加重,蔓延至右前臂,不仅疼痛,而且握拳、屈伸等活动均受影响,还伴随发热等情况。

第三天一大早,他起来发现自己的右手臂皮肤紫红、疼痛难忍,便来到医院急诊科就诊。

接诊医生检查发现,他的右手及前臂肿胀明显,手掌屈伸运动受限。完善相关检查后,彭爹爹排除了静脉血栓,血常规检查提示他的炎症指标增高。接诊医生详细询问病史后,推断彭爹爹是因为外源性细菌导致的软组织感染,因为已经找不到伤口,无法做病原体检测。



本版漫画何朝霞

随后,接诊医生予以抗感染治疗、局部外敷药物、患肢抬高对症支持治疗,彭爹爹的右前臂肿胀逐渐消退,手屈伸功能逐渐改善,抽血复查炎症指标改善明显。

“每年,医院都会接诊不少被海产品、水产品刺伤而就医的患者,有的人被小龙虾扎一口,有的人被蟹钳刺伤,还有的人被鱼咬伤。”湖南省人民医院急诊科二部副主任医师靖颖提醒,清洗虾蟹时若不小心,容易导致手指受伤。一旦细菌侵入伤口,就可能引发感染等后果。如不及时治疗,还有可能引发其他并发症,如败血症、骨髓炎、脓毒症等,严重的可导致截指。

留意隐藏在海产品、水产品中的“刺客”

大闸蟹、梭子蟹、皮皮虾、小龙虾……正值蟹肥虾美的时节,大家吃河鲜、海鲜的热情也水涨船高。靖颖提醒,大家在享受美味的时候要特别留意隐藏在海产品、水产品中的各种“刺客”。

比如,一种名为“维隆气单胞菌”的细菌。这是一种革兰阴性杆菌,虽然听着有些陌生,但它广泛分布在各种水环境中,比如淡水、海水、河水、饮用水、污水以及土壤中。而且,它的生命力很强,除了极端高温以外,几乎所有条件下它都能存活,可以感染人、畜以及水产动物,有很强的致病性。如果吃了携带该菌的鱼虾等水产品,可能导致食物中毒,引起急性腹泻、呕吐、发热甚至休克等。若处理海产品、水产品时不小心被弄伤,伤口接触了被“维隆气单胞菌”污染的水或者水产品,可能会引发伤口感染,继而可能引起蜂窝织炎、肌坏死、坏死性筋膜炎或脓毒症

等,如果疾病进展迅速,严重时会导致截指甚至危及生命。

隐藏在海产品、水产品中的创伤弧菌,所引起的感染同样凶险。牡蛎等贝类是最容易被创伤弧菌“盯上”的海鲜之一。吃了被创伤弧菌污染的海鲜,容易引起食物中毒,严重的可能引发原发性败血症,病死率约40%。如果伤口感染创伤弧菌,也十分棘手,感染可能会迅速播散,引起严重的肌炎和坏死性筋膜炎,危及生命!

副溶血性弧菌也很常见,常常隐匿在虾、贝、蟹、墨鱼、带鱼等海鲜中。如果生吃或者食用未煮熟的海鲜、河鲜,细菌没有被杀死,就容易食物中毒。中毒症状主要是肚子痛,特别是肚脐附近剧烈疼痛,并有腹泻、恶心、呕吐、畏寒、发热等症状。少数人可出现意识不清、痉挛、面色苍白或发绀(皮肤颜色变青紫)等现象,若抢救不及时,可导致虚脱。

享用美味时,如何保证自己的安全?

靖颖提醒,在处理海产品、水产品时,大家要掌握一些方法以便保护好自己。

处理虾、蟹等甲壳类海鲜或者贝类海鲜时,要特别小心,以防被坚硬的外壳刺伤、划伤。

处理海产品、水产品时,可以戴上防水厚手套,或者借助尖刀、钳子等工具,防止被刺伤。

免疫力低下人群,如老人、小孩、孕妇以及有糖尿病、肝损伤等患者,尽量避免处理海产品、水产品;如果要处理,一定要做好防护。

如果皮肤有伤口,要尽量避免处理海产品、水产品等食材。如果嘴里有伤口,尽量避免生吃海鲜,以免细菌有机可乘。

被海产品、水产品划伤或刺伤,可以这样处理:



如果不幸被虾、蟹、鱼等刺伤,若伤口比较浅,应该将血挤出,尽快用流动清水或生理盐水冲洗伤口并进行消毒,然后涂抹抗生素药膏并包扎;

如果被海产品、水产品刺伤,有异物嵌在皮肤里,可能会损伤血管、大神经,建议不要自己拔出,应该及时前往医院处理;

如果出现疼痛、瘙痒、肿胀、腹泻或发热等症状,必须马上到医院就诊。

