打造民间音乐高地

——“歌起山水间”咸宁民间歌曲系列活动侧记

文/图　本报记者　谭宏宇　陈红菊

初冬的咸宁,山峦叠翠,流水清越。11月15日至16日,“歌起山水间”咸宁民间歌曲展演与座谈会接连举行,鄂东南(咸宁)民间音乐研究中心同期启用。从乡野传唱到学术研究,咸宁民间音乐正迈入体系化传承与创新性发展的新阶段。

山水密码　民歌回响

11月15日,我市第十三届“香城大舞台”群众性系列文化活动之“歌起山水间”咸宁民间歌曲展演拉开帷幕。来自六县(市、区)的民间艺术家和文艺爱好者,将那些根植于土地、传唱于田间的旋律,一一搬上城市舞台。

晚七点半,演出尚未开始,现场已人头攒动,气氛热烈。一张张期待的笑脸,一句句熟悉的乡谈,交织出咸宁人对本土山歌的深厚情感。

“头发黑如墨,脸上桃红色哟呵,两手好像白莲藕,恰似彩云飘……”咸安区选送的《姐乐吔》节奏活泼、语言质朴,勾勒出劳动生活的生动画面。嘉鱼县的《太阳一出满天红》高亢激昂,赤壁市的《一杯香茶敬亲人》温婉动人,通城县的《瑶望千年·云歌》意境悠远,崇阳县的《点吧好》节奏明快,通山县的《十绣荷包》深情质朴。

“熟悉的旋律一响起,仿佛回到家乡田间。”市民赵先生感慨道,“咸宁山歌来自生活,值得代代相传。”这些源自生活的歌声,不仅打动观众,也勾勒出鄂东南民间音乐的多彩图景。

整场演出以地域为单元,呈现咸宁民歌的丰富样貌。这些从民间挖掘、整理并改编的节目,既是对传统文化的致敬,也是对地方文脉的有力延续。

故纸新篇　学苑生根

歌声余韵未散,11月16日,鄂东南(咸宁)民间音乐研究中心在湖北科技学院正式启用。那些曾依靠口传心授、散落于村落的民间音律,自此有了系统整理、专业研究和现代传播的依托。

咸宁民间歌曲资源丰富,涵盖号子、山歌、田歌、灯歌、小调、风俗歌、儿歌七类。凭借深厚的民歌传统,咸宁已获“中国汉族民间叙事长歌之乡”“中国古瑶文化之乡”等多项国家级文化称号。

研究中心启用后,标志着咸宁对本土音乐资源的保护、研究、传承与创新迈入体系化、专业化阶段。近年来,我市陆续出版《咸宁民歌大家唱》等资料,打造乡村音乐节品牌,一步步将山野之音引向更广阔的舞台。

省文联党组成员、副主席李悦在讲话中强调,要依托高校平台,强化品牌建设,推动民间音乐跨界融合,将文化资源转化为发展优势,服务地方经济社会建设,让民间音乐在新时代焕发新活力。

活态传承　声生不息

研究中心启用当天,“歌起山水间”民间音乐座谈会接续举行,黄中骏、黄念清、万立煌等十余位省内音乐与文化专家先后发言,围绕咸宁民间音乐的挖掘、整理与当代转化展开深入交流。

“将咸宁民间歌曲建设成为地域性音乐文化标识,是一项系统性工程。”省文联原副主席、一级作曲黄中骏指出,民间歌曲是“地域文化最深沉的律动,是乡愁最生动的回声”。他建议从田野调查、学理研究、创新创造与产业融合四方面系统推进,将咸宁民歌打造成具有广泛影响力的地域文化标识。

省民协长歌专委会主任万立煌从音乐形态角度,系统剖析咸宁民歌的体裁与调式特征。他强调,应立足“后非遗时代”视野,“守护民歌DNA”,在保护民歌生态的基础上推动创新发展,使其真正融入当代生活。

湖北科技学院副教授栗建伟从文献、乐舞遗存与学术认证等多维度,分析咸宁民间音乐的文化基因,为传承路径提供学理支持。

“歌起山水间”系列活动践行“原声、传承、创新、研讨”理念,推动民间音乐走进校园、社区与现代创作,搭建起学者、艺人与公众的交流平台,全面提升咸宁民歌的能见度与传播力。

近年来,咸宁持续推出《咸宁民歌大家唱》图书音像制品,举办乡村音乐节、民歌展演巡演、原创音乐舞蹈大赛等,推动民间音乐从乡土走向舞台,展现出深厚历史底蕴与鲜活时代气息。

从平台搭建到智力整合,此次系列活动中,咸宁初步构建起文化部门、专家学者、高校与社会力量协同参与的保护机制。那些深藏于鄂东南山水之间的音声韵律,正迎来走向更广阔天地的契机。

当民歌进入课堂,山歌传向世界,咸宁民间音乐将不再是静默的遗产,而成为面向未来的生动声音。它将以更具创意与活力的方式,讲述咸宁故事,传播中国声音,为地方文化建设与区域发展注入持久而深沉的力量。

冬日,来咸宁爬山吧

本报记者　陈希子

趁着冬日暖阳,不妨背上行囊,亲近咸宁的群山,感受大自然最纯粹的馈赠。走出家门爬爬山,一边欣赏自然风光,一边活动筋骨、出出汗,何乐而不为呢?

近日,在城区的潜山,每一口呼吸都是大自然的馈赠。这里不是普通的森林,而是一座“天然氧吧实验室”——高达85%的森林覆盖率,让每立方厘米空气饱含3万个负氧离子,深吸一口,仿佛给肺部做了一次SPA疗愈。游客陈晨大呼:“不虚此行!”

上个周末,游客杨莉决定去九宫山。还没进山就被惊喜撞个满怀:盘山公路的沥青路还带着白日暖阳的“体温”,脚踩上去都暖乎乎的;蓝白护栏边的枯草,被风一吹,还晃着慵懒的劲儿。

凛冽寒风中的九宫山,褪去了夏日的喧嚣,披上了银装素裹的冬装。这里既有令人叹为观止的雾凇奇观,又藏着鲜为人知的星空秘境。

下一秒,杨莉转身就跌进了冬日的水晶世界:漫山的松枝像被施了魔法,松针裹着薄薄的冰晶,变成半透明的“玉簪”,风轻轻一吹,冰屑“簌簌”往下掉,像撒了一把碎钻。

值得一提的是,九宫山古木参天、竹林似海,汇奇松、秀竹、怪石、云海、温泉、瀑布于一体,不管什么时候来,都是绝佳的享受。

在通城,藏着一片被誉为“天然氧吧”的原始森林——药姑山。这里不仅植被茂密、溪流潺潺,更因层林尽染、云雾缭绕而成为众多户外爱好者心中的“神仙打卡地”。

当日,游客舒曼芸从药姑山游客中心出发,沿石阶步道向上攀登,感受天然氧吧的清新空气。如果清晨出发,且天气晴朗,山顶常有云海翻涌。站在观景台俯瞰,群峰若隐若现,宛如仙境。

药姑山地处湘鄂交界,主峰海拔超过1500米,是幕阜山脉的重要组成部分。这里自古便以药材丰富著称,“药姑”之名正是源于传说中一位采药仙姑在此炼丹济世的故事。

如今,药姑山已建成省级自然保护区,森林覆盖率高达96%以上,拥有维管束植物1800多种,其中包括南方红豆杉、银杏等珍稀树种。

若时间充裕,游客们还可绕行“药王谷”环线,探访古药田遗址,感受千年中医药文化遗韵。沿途设有多个休息亭和观景平台,适合不同体力的游客选择缓行或挑战。摄影爱好者也可以携带专业设备用镜头定格梦幻画面。

当晨光轻轻掀开云层的薄纱,位于幕阜山脉中段的黄袍山便从沉睡中苏醒。整座山峦仿佛被大自然用最细腻的笔触勾勒过,宛如一幅缓缓展开的水墨长卷。

“准备好了,出发。”游客王霞已和友人们开始了黄袍山的徒步计划。

远处的山脊如凝固的波浪,泛着淡淡的蓝灰,脚下的石板路像是大地写给行人的密语。这里没有城市的喧嚣,只有风掠过林梢的轻吟,每一步踏出,都像在空白的纸上落下墨点,写下属于自己的冬日诗行。

山中的古道蜿蜒曲折,由青石铺就,历经风雨打磨,表面已变得光滑温润。这些石头不言不语,却承载了无数过往的脚步——曾经是商旅挑担穿行,是村民赶集归家,如今成了旅人寻幽探静的路径。

王霞的鞋底与石面摩擦发出轻微的“沙沙”声,仿佛在倾听岁月低语。某段台阶旁,一棵老枫树斜倚而立,像是在守护这条沉默的路。它的影子投在雪地上,拉得老长,如同一段未完的往事。

一路前行,王霞和朋友们终于抵达一处开阔的观景台,视野骤然打开。群山连绵,远处村庄若隐若现,屋顶的红瓦在雪中格外醒目,如同大地上的朱砂印章。

夕阳西下,天边染上橘红与淡紫,雪地也随之变幻色彩,从银白渐变为金粉,整个山谷仿佛被镀上了一层梦幻的光晕。此时,仿佛时间停驻,王霞所有的奔波与疲惫都被这无垠的宁静抚平。

温馨提醒游客:山区早晚温差大,建议携带冲锋衣;部分路段湿滑,需穿防滑登山鞋;保护环境,请勿随意丢弃垃圾或采摘珍稀植物,共同保护咸宁美丽的自然风景。

咸宁的群山,是自然与人文交织的诗意存在。冬季,不妨放下手机,走进山野,听风穿过树梢,看叶落如雨,在一步步攀登中找回内心的宁静。

记者伴你游咸宁

文旅速览

市直文旅系统

开展消防安全演练

本报讯　记者**王馨茁**报道:“捂住口鼻,弯腰快走,沿着墙壁向出口方向疏散!”12月9日上午,随着演练指令响起,市直文旅系统干部职工在市博物馆内迅速开展应急疏散演练。

此次消防安全培训与演练活动,是市文旅局为深入贯彻落实全市文旅行业冬春火灾除患攻坚“百日行动”部署要求组织的专项活动。培训中,咸安区消防救援大队工作人员周景紧扣“百日行动”排查整治重点,围绕文旅场所火灾风险识别、预防措施、初期扑救、疏散逃生及相关法规进行了专题授课,并通过剖析典型火灾案例,让“安全是生命线”的理念深入人心。

市文旅局相关负责人表示,将以此次活动为契机,进一步压实消防安全主体责任,常态化开展隐患排查,推动消防安全管理从“被动应对”向“主动防范”转变。通过提升全体干部职工的安全意识和实操能力,构建起“人人讲安全、事事为安全、时时想安全、处处要安全”的良好氛围,切实筑牢文旅系统消防安全防线。

咸安

新增10处文保单位

本报讯　通讯员**孙芬**、**吴远娇子**报道:近日,经区政府核准,咸安区第四批区级文物保护单位名单正式公布,10处新晋文物获法定身份,涵盖古建筑、近现代重要史迹及代表性建筑类别。

作为摸清文物资源“家底”的基础工程,咸安区第四次全国文物普查工作成效显著。在区文旅局统筹指导下,以区博物馆为核心的专业调查队伍深入城乡,系统开展实地调查、资料整理与价值评估,圆满完成第三阶段工作任务,为后续保护与成果利用打下坚实基础。

第四批区级文物保护单位的申报与认定工作严格遵循“保护第一、加强管理、挖掘价值、有效利用、让文物活起来”的方针,程序严谨规范。经产权人(使用人)同意申报后,区文物部门认真开展资料审核与筛选,广泛征求相关单位意见,最终由区政府核定公布,充分体现科学决策与依法保护的原则。

下一步,区文旅局将持续推进新时代文物工作方针落地见效,加快完善文物“四有”工作,实施常态化巡查与风险监测,筑牢文物安全防线;同时积极推动“四普”成果转化与利用,深入挖掘文物多重价值,推动更多新发现文物从“沉睡状态”走向“鲜活叙事”,让千年文化遗产在新时代焕发蓬勃生机。

吃在咸宁

柿饼

本报记者　朱亚平

柿子在经过一系列复杂工艺的雕琢后,便化身为令人垂涎的美味——柿饼。

优质的柿子是制作美味柿饼的关键。采摘下来的柿子,要经过严格的筛选,去除那些有损伤、不成熟的柿子,只留下最优质的部分用于制作柿饼。

制作柿饼的工艺是一门古老而精湛的技艺,蕴含着劳动人民的智慧与匠心。

首先,要将柿子进行清洗,去除表面的灰尘和杂质,确保柿子的干净卫生。削柿子皮需要一定的技巧和耐心,用特制的削皮刀,沿着柿子的顶部轻轻划开,然后顺着刀口小心地将柿子皮削去。削好的柿子,露出里面金黄的果肉,散发着诱人的果香。

削皮后的柿子被整齐地摆放在竹筛上,放置在通风且阳光充足的地方进行晾晒。在晾晒过程中,要定期翻动柿子,使其受热均匀,让水分逐渐蒸发。经过几天的晾晒,柿子开始变得皱缩,颜色也由鲜红转变为深红。此时,柿子的水分已经减少了一大半,但还远远没有达到制作柿饼的标准。

接下来,便是最关键的一步——捂柿饼。将晒好的柿子放入干净的容器中,一层柿子一层稻草,密封好容器口。稻草在这里起到了保温和透气的作用,为柿子的发酵创造了一个良好的环境。在容器中,柿子会逐渐发生一系列复杂的化学反应,果肉中的糖分开始析出,形成一层洁白的柿霜,这是柿饼成熟的标志。大约经过半个月的时间,当打开容器,一股浓郁的果香扑鼻而来,美味的柿饼便制作完成了。

制作好的柿饼,外形圆润,表面覆盖着一层薄薄的柿霜,宛如披上了一层洁白的纱衣,显得格外诱人。轻轻咬上一口,柿饼的果肉软糯而不失嚼劲,甜味浓郁却不腻口,那是一种自然的、纯粹的甜蜜,仿佛将整个秋天的甘甜都浓缩在了这小小的柿饼之中。

柿饼的美味不仅仅体现在它的口感上,更在于它的营养价值。柿饼含有丰富的糖分、维生素和矿物质等营养成分,具有润肺、止咳、清热、健脾等功效,是一种老少皆宜的健康食品。

柿饼的吃法多种多样,既可以作为休闲零食直接食用,也可以搭配其他食材,制作成各种美味的菜肴和甜品。在寒冷的冬日里,将柿饼切成小块,放入热牛奶中搅拌均匀,制成柿饼牛奶,不仅口感丰富,还能为身体提供能量,温暖身心。