



## 汝州曲剧

少阳、王少焕、韩银福、毕怀等一行16人前去河南登封县颍阳乡三里李洼村演出，因为天天下雨，多天不能踩高跷演出。便由观看演出的农民将运载庄稼的牛车搭成高台，演员去掉高跷拐子登到台上演唱了《周老汉送女》《兰桥会》等剧目，没想到得到了意外的成功。因此，其他高跷班也都相继在各地将表演搬上舞台。在此后的一段时间里，高台曲和高跷曲同时并存交相演出。时间久了，台子曲慢慢取代了高跷曲。“高跷曲”去掉高跷拐子并登上戏剧舞台，是由一般的民间歌舞演变为正式的“高台曲”这种戏曲形式的标志性事件，形成曲剧发展的一个质的飞跃。

“汝州曲剧”是中国传统的戏剧，基本内容包括唱、念、做、打，综合了对白、音乐、歌唱、舞蹈、武术、杂技以及表演艺术等方式，构成了独特的戏剧观，凝聚着中国传统文化的美学思想精髓，闪耀着它独特的艺术光辉。汝州曲剧扮演剧中人物角色行当与其他戏曲剧种大致相同，主要有生、旦、净、丑。行当从内容上说，它是戏曲人物艺术化、规范化的形象类型。从形式上看，又有着性格色彩的表演程式的分类系统。这种表演体制是曲剧的程式性在人物形象创造上的集中反映。

据了解，“汝州曲剧”演唱艺术，在长期发展中也形成了自己的独特风格与专业技巧。唱腔调门大约可分为四类：一、正统曲牌；二、俗曲小令；三、民歌小调；四、纯粹板腔。唱腔的调高大多定“1=C”调。伴奏乐器主要有：一把曲胡，一副手板，一个八角鼓，一面云锣，一挂三弦，一把四弦，后来又增加了二胡、软弓京胡、笙、梆子、筝和琵琶。

“经济发展是血肉，文化建设是灵魂”，汝州曲剧这项非物质文化遗产实现了曲剧艺术从内容到形式的传承和创新，这一发源于汝州的艺术瑰宝，一定会绽放更加灿烂的光彩，必将实现更为辉煌的腾飞。

融媒体中心记者 宋乐义

在汝州有句俗语：“老汝州的曲剧——地道货。它道出了汝州人对曲剧的自豪和挚爱。一腔雅韵源汝州，可以说汝州成就了曲剧，曲剧宣传了汝州，新兴的曲剧艺术载体驮着古老文明的汝州走向了天南海北……如今，“汝州曲剧”通过几代曲剧艺人的辛勤耕耘，已发展成为全国第八、河南第二大剧种。2015年被列为省级非物质文化遗产。

据了解，“汝州曲剧”是在河南民间“小曲”的基础上发展而成的，起初的形式是由表演者边踩高跷边唱曲子，后来逐渐发展成为高台曲。鼓子曲是一种曲牌联缀式的说唱艺术，演唱时，三五人各执檀板击节，一反以前的三弦伴奏形式，需要帮腔处就一起帮腔。每一曲目，均按一定的曲牌顺序来演唱。约于清末民初，出现鼓子曲与踩高跷相结合的形式，称为“高跷曲”。它最初出现的时候，既不化妆，也不分行当，只是由数人踩高跷唱有故事情节的曲子，以三弦等乐器伴奏，走街串坊。发展至1920年前后，才出现了有简单化妆和粗略的行当分工的高跷曲，演出鼓子曲中大多有人物故事的民间传说脚本，如《小姑贤》《打皂》《小打鱼》等。

早在民国15年(1926年)农历四月初七，由河南省临汝县(今汝州市)郑铁炉的朱万明、大张村关云龙所率领的剧社“同乐社”以及许雷、卢天德(绰号老面堆)、王立、李福生、李西魁、陈玉宝、刘保才、陈天喜、李连成、陈白娃(人称陈雪老)、王



传承人黄帅军在制作八大碗



八大碗

大碗酥肉

烩丸子

## 汝州八大碗

在汝州，无论婚嫁喜宴，或是祝寿添丁，都要摆宴设席，谓之“待客”，亲朋好友应邀赴宴，谓之“吃桌”，宴席菜品最讲究仪式感，道道精美排场。“汝州八大碗”就是汝州民间传统饮食文化中经典的宴请菜系，是招待贵宾的最高礼仪。2021年7月，“汝州八大碗”被授予河南省非物质文化遗产牌匾。

11月11日，记者在位于洗耳河畔的“汝州八大碗”餐饮店见到了该非遗项目申报人陈艳平。她告诉记者，“汝州八大碗”是我们汝州市传统的宴请菜系，不仅选材考究、制作精良、营养丰富，而且饱含着“天圆地方”和“八面来风”的美好寓意。作为汝州人逢年过节、婚嫁喜宴、祝寿添丁等重要时刻招待客人不可缺少的一套菜肴，既是豫菜文化的重要组成部分，更是地地道道的汝州家乡菜，承载着浓浓的文化和乡愁。

据了解，“汝州八大碗”以独特的农家口味，选用本地优质食材玉米、红薯、豆腐等原始食材，搭配农家散养的农畜和无公害的蔬菜，利用最适宜的烹饪方法最大程度地激发食材口感和营养。经过扒、焖、酱、烧、炖、炒、蒸、熘，再搭配秘方、火候“杀手锏”制作出八道经典菜品，最终成品色、香、味俱全，营养丰富、老少皆宜的。这八大碗分别是：大碗酥肉(瘦而不柴)、扣碗方肉(肉香四溢、软烂入味)、红条子肉(色泽红润、肥而不腻)、荷叶粉蒸肉(米肉两香)、烩丸子(外焦里嫩、汤酸开胃)、海带豆腐菜(营养丰富、汤味鲜美)、喜庆八宝饭(软糯香甜)、就馍菜(清爽利口)。整个菜系精美排场，既丰盛又营养，受到汝州人的广泛认可，是各类宴席必不可少的佳肴。

据介绍，“汝州八大碗”创始人郭金贵是清朝时期颇具名气的一位民间厨师，他利用不同的食材选用不同的烹饪方法多次试验，摸索出了一套独特的制作工艺，曾受邀在汝州知州父亲七十大寿时做主厨承办寿宴，参加宴席的人对每道菜都赞不绝口，此后声誉传遍汝

州。他将制作技艺传给了女婿黄长明，黄长明又将技艺传承给了儿子黄锁。黄锁继承先辈技艺，积极参与各级各类烹饪协会组织的交流、交流活动提高技艺水平，同时利用家族传承、师徒传承等方式，积极培育八大碗专业人才，已经初步形成了以陈旭阳为主要传承人的第四代传承群体。

陈艳平告诉记者，“汝州八大碗”还有个美丽的传说：北宋著名文学家、苏轼(字子瞻，号东坡居士，世称苏东坡)、苏辙与汝州八大碗颇有渊源。苏辙曾任汝州知州，一日，哥哥苏东坡来看望弟弟，好客的汝州人杀了一头猪，搭配时令蔬菜做了八道菜宴请这位著名文学家。苏东坡不仅是文学家也是美食家，酒足饭饱后点评“慢着火，少着水，火候足时它自美”，对汝州这八道菜精湛的技术操作和唇齿留香的美味给予高度的评价。

“汝州八大碗”作为宴席菜系，做的厨师不少，但真正有传承、能够做好、做精的师傅少之又少。黄帅军便是第四代传承群体里的佼佼者，据黄帅军介绍，他从15岁开始跟着叔叔黄锁学习手艺，整整18年，现在已经33岁才算“出师”。“刚开始学习手艺的时候是跟着洗碗、刷盘子，然后帮着切菜、杀鱼，再后来帮厨打杂，要经历3-5年的服务观摩才开始接触制作手艺。跟着师傅学习2年以后才开始独立操作，这中间要经过师傅的不断指点、不断改进，差不多6年时间才算掌握手艺。”黄帅军告诉记者。“八大碗看着制作简单其实工序非常复杂，学习的过程要用心，更要有耐心，这样才能真正做好这八道菜。”

据了解，“汝州八大碗”在2016年12月份，由中央电视台四套《城市“一对一”》栏目以“汝州餐饮美食—汝州八大碗”为题进行报道。2017年7月河南电视台民生频道《中原美食》栏目专题报道了“民间美食—汝州八大碗”。2020年被汝州市政府办主编、市史志办承编的汝州民俗文化丛书《食(汝滋汝味)》中“待客菜谱”篇收录。

融媒体中心记者 宋乐义

温馨提示：申报非遗项目可联系：汝州市非物质文化遗产保护中心郝亚东，电话：15516022166



曲剧人物特写



汝州曲剧在工人文化宫展演



汝州曲剧传承人正在教孩子们学习表演技巧



曲剧演出剧照



大型原创红色曲剧《马英》展演现场