

非遗川剧连台献艺 川渝共谱传承新章

本报讯(渝西都市报记者 吕薇文/图)2月20日至21日,四川省川剧艺术专家代表团赴重庆永川调研川剧传承发展工作。其间,永川川剧团举办了“经典传承·戏韵流芳”川剧专场演出,14个经典剧目精彩上演,老中青三代演员同台献艺,生动呈现了永川川剧守正创新、代际接力的非遗传承图景。

专场演出以川剧胡琴《马房放奎》片段开场,演员以细腻唱腔再现经典,《桂英打雁》中武旦扎实的功底展现川剧武戏魅力,此外还有《舍子》《哑女告状》等12个经典剧目片段。在压轴环节中,永川区上游小学学生进行了基本功展示汇报表演,稚嫩却专业的动作赢得满堂喝彩。

“我们学川剧有1年多了,学校一起学川剧的小伙伴有40多人,一周学5天,每天都是1个多小时。”上游小学三年级学生王韵涵告诉记者,学习川剧虽然有很多困难,但她不怕吃苦,因为她的梦想就是成为

一名真正的川剧演员。

“这些戏都非常好,看得出来永川过去的功力,以后要把现有剧目雕琢成精品,打响永川川剧品牌。”中国艺术研究院研究员余开源在看完节目后表示。未来,川渝两地将携手,以永川川剧团现有剧目为基础,结合四川的文化资源,共同创作以永川名人(如陈子庄)为题材的剧本,为川剧传承与发展注入新的活力,开启新的篇章。

据悉,永川区自2013年即启动“川剧进校园”项目,通过“室内理论+室外实践”双轨模式,系统传授川剧唱腔、身段及经典剧目,截至目前累计授课4200余课时。此外,自2016年起,永川川剧团每月20日举办“川剧月月演”公益演出,累计排练折子戏、大幕戏150余个,演出80余场次。

►2月20日晚,永川川剧团“经典传承·戏韵流芳”川剧专场演出中的《马房放奎》剧目表演。



“俏表嫂”产品今年总产值预计增长超六成

渝西都市报记者 凌泽英 文/图

它是永川十佳特色农副产品、永川老字号、特色旅游商品,也是重庆非遗、重庆名牌农产品、重庆乡村美食名特产品,还是第四届中国(泸州)西南商品博览会最受消费者喜爱产品,它就是重庆锐进蔬菜种植股份合作社生产的“俏表嫂”手撕大头菜,集众多光环,荣耀于一身。

2月5日,位于何埂镇转角店村的重庆锐进蔬菜种植股份合作社全面复工。2月14日,记者采访时看到,合作社收购大头菜,工人清洗、穿串上挂、手工精切等生产场景已是热火朝天。乡村公路边风干棚已挂满两三层待风干大头菜,成为乡村的一道独特风景线。

合作社负责人邓洪介绍,该社系重庆市农民合作示范社。去年生产大头菜成品220吨,产值176万元;萝卜干103吨,产值62万元;芽菜55吨,产值33万元;其他代加工产品产值35万元;全年产值306万元。

这一季,合作社于去年12月22日开始收购大头菜,至今年2月14日已收购大头菜440吨,单价1.1元/公斤,鲜菜主要来源于何埂镇转角店村、花园村、一碗水村、李家湾村、科名村,以及四川泸州、重庆江津等地,由合作社提供种子和技术,订单收购。春节后复工,工人主要做收菜、清洗、穿大头菜、挂大头菜等活儿。接下来,风干



大头菜上挂风干。

大头菜将进入手工精切等阶段。经过多年摸索,合作社已形成了固定模式。每年11月到次年2月,请周边30多名工人集中干活,平时固定用工12人,去年发放工人工

资近60万元。

重庆锐进蔬菜种植股份合作社建于2012年,有25名核心成员,以种植和加工蔬菜制品为主要生产模式,“俏表嫂”是其

产品商标。其中,“俏表嫂”手撕大头菜主要经原料清洗、自然风干、手工精切、老汁倒缸、真空包装、成品入库等多道手工制作而成,其麻、辣、香、脆的口味成就了它非遗、名牌农产品、最受消费者喜爱产品等荣誉。今年预计生产手撕大头菜300吨、萝卜干200吨、芽菜100吨,总产值500余万元,比上年增长63%。

据了解,“俏表嫂”大头菜自投入市场以来,以独特的加工工艺以及对原材料产地保护性种植,深受消费者喜爱,产品销至云南、贵州、四川、重庆、浙江、福建等地。

合作社以非遗为主线,打造自己的产品特色,结合“农超对接、电子商务、展会促销、乡村游体验”等四大营销模式拓展市场,重视以互联网思维指导营销,增加与消费者间的黏性和互动。

2016年起,合作社确定了“文化强品牌”战略,着手规划打造“俏表嫂”品牌企业文化,推出了“百年非遗、梦回古镇”营销计划,让“俏表嫂”系列产品渗透到全国知名古镇。通过线上“直播带货”、传统电商“淘宝店、京东店、天猫店、拼多多旗舰店、特产店”;线下特产店及“百年非遗、梦回古镇”营销计划的实施,赋予“俏表嫂”商标新的内涵,希望实现合作社实力增强、群众致富增收的目标。



郁金香花海惹人醉

2月22日,在永川区南大街街道十里荷香农业园区,一簇簇郁金香争奇斗艳,红色、黄色、紫色……交织成一片绚丽的花海,娇艳欲滴,满目绚烂。众多游客在花海里游玩嬉戏、赏花拍照,享受浪漫的春日美景。

据了解,十里荷香农业园区的郁金香花期将持续到5月份。

渝西都市报记者 陈仕川 摄