



2024年2月1日 星期四
農曆癸卯年 十二月廿二

晉江經濟報

E-mail:jjb419@yahoo.cn

菲律賓版

第3756期

晉江新聞網

www.ijjnews.com

晉江高甲戲將亮相央視春節戲曲晚會



晉江市高甲柯派表演藝術中心青年演員彩排劇照。

本報訊（記者 楊靜雯）日前，晉江市高甲柯派表演藝術中心派員參加中國中央廣播電視總臺2024年春節戲曲晚會錄制，將在春節期間與京劇、川劇等劇種同臺亮相，共同展現中華戲曲藝術的魅力。

“這一次，我們共有3位青年演員參與晚會錄制，分別是陳劍凡、姚飛、蔡秀意，他們將男扮女釀表演藝術融入《報燈名》節目環節

中。”晉江市高甲柯派表演藝術中心負責人莊偉國告訴記者，該節目中，三人表演同一角色，不僅考驗演員自身業務能力，更考驗演員之間的默契程度。

實際上，這並不是晉江高甲戲第一次登上央視舞臺。以醜為美的晉江高甲戲醜女十八法表演藝術，具有強烈的表現力和獨特的藝術風格，一直頗受央視青睞。此前，晉江

高甲戲已多次亮相央視春節戲曲晚會和元宵戲曲晚會。“我們每次將高甲戲帶出去表演，都能收到特別多的肯定，不論是戲曲同行還是節目組，抑或是現場觀眾，大家都對我們的表演表示驚喜。”莊偉國說。

據了解，中央廣播電視總臺2024年春節戲曲晚會由中央廣播電視總臺、四川省委宣傳部、德陽市人民政府聯合主辦。晚會以“龍

興九州 福聚四海”為主題，邀請老中青少四代戲曲人相聚三星堆，展現戲曲文化源遠流長、中華文明多元一體的魅力，營造“過大年看大戲”的喜慶熱烈氛圍。

晚會將於春節期間在央視綜合頻道（CCTV-1）首播，綜藝頻道（CCTV-3）、戲曲頻道（CCTV-11）重播，並在央視頻CMG戲曲頻道、央視網、央視文藝等平臺進行網絡播出。

晉江市慈善總會 開展春節走訪慰問

本報訊（記者 闕楊娜）1月30日下午，晉江市慈善總會會長許連捷帶隊走訪慰問晉江市育嬰院和安海慈靜敬老院，並送上慰問金和新春祝福。

記者了解到，春節前夕，晉江市慈善總會聯合市直有關部門、各鎮（街）黨委政府、各鎮（街）慈善聯絡組共同開展春節慰問活動，走訪7家社會福利機構，累計慰問特困職工、計生困難戶、困難僑胞、見義勇為人員、特困來晉務工人員、低保五保特困戶、“四幫四扶”等困難對象951人，發放慰問金199.4萬元人民幣。

多彩活動添年味 英林鎮第二屆 迎新春文化節舉辦

本報訊（記者 王昆火 通訊員 許筠鈺）1月29日下午，晉江市英林鎮萬業城廣場熱鬧非凡，以“工享年味 齊樂龍龍”為主題的英林鎮第二屆迎新春文化節暨文化科技衛生“三下乡”集中服務迎新春活動在此舉辦，吸引眾多厝邊前來參與。

當天下午2:30，活動還未開始，現場已是人頭攢動。除了專門趕來觀賞迎新春文化節演出的厝邊外，同步開展的贈春聯、健康義診、防詐宣傳、科學普法、品牌特賣及龍年套圈、柯派高甲戲醜女十八法大挑戰、閩南語童謠大挑戰等活動，也吸引廣大群眾、職工熱情參與。

活動開始後，柯派高甲戲、機器人科技表演、舞蹈表演、南音演奏、街舞表演、歌曲演唱等11個節目輪番登場，為大家呈現了一場富有濃濃文化味的新春視聽盛宴。

當天，英林鎮南音社聯合英埔中心小學演奏了南音“直入花園”“風打梨”。當老少同臺奏響悠揚婉轉的南音，不少南音愛好者紛紛拿起手機記錄精彩瞬間。英林鎮南音社長張榮華告訴記者，英林鎮南音社成立於1983年，目前有成員30多人。

翰墨傳情送祝福 磁灶文化下鄉 厝邊樂享“年味”



蘇坡村民現場挑選春聯。

本報訊（記者 賴自煌）連日來，晉江磁灶鎮“文化進萬家”送春聯下鄉活動如火如荼開展。據悉，磁灶鎮已連續20多年組織開展此類活動。

活動現場，磁灶鎮書法家協會的書法家揮毫潑墨；另一邊，等待領取春聯的厝邊排成了長龍。

據介紹，今年的磁灶鎮送春聯下鄉活動還先後走進新坡、嶺畔、東山等村，免費送出春聯近2000副。除此之外，隨著新春佳節的臨近，磁灶鎮區新增了不少新春氛圍造景，磁灶鎮區錢坡等村（社區）也自發組織開展了形式多樣的迎春活動，營造了濃厚的節日氛圍。

“第三龍”來了 可愛!“龍寶”亮相五店市

本報訊（記者 楊靜雯）“那邊也有一隻龍!”“好可愛!”……1月30日下午3時許，“學緣書龍”(小名“龍寶”)在晉江五店市傳統街區池亭巷出口正式亮相，可愛的造型立即吸引了一眾遊客的目光。

“學緣書龍”藝術裝置以白蘭花為元素，結合毛絨面料、絹花、扭扭棒、EVA等材質，主色調上延續了去年頂流“簪花兔”的抹茶色，讓不少遊客有似曾相識的感覺。

“去年，我就特別喜歡‘簪花兔’。聽說主創團隊在五店市推出新作品，特地帶孩子過來追龍。”來自南安溪美的李燕春一邊忙著用相機記錄一邊說，“我感覺這隻是最可愛的!”

“這隻龍在設計之初就是面向小朋友的，所以造型上會更加可愛親切。”創作者鄭珊紅介紹，“學緣書龍”五行屬木，象徵著青春的生機與對知識的無限渴求，寓意祈福健康和學業。

據了解，2月1日，“簪花龍”將在五店市亮相，該裝置長約40米，將橫跨中心水池、桃花疊浪亭子、狀元牌坊。



三代人 一“碗糕”

糕真不是一件容易的事情。”

通過他的介紹，我了解到，做碗糕要提前兩小時泡大米，然後將泡好的大米倒入打漿機打成米漿，再按照比例加紅糖或白糖緩緩攪拌，隨後加上酵母繼續攪拌均勻。“碗糕的發酵環節非常關鍵，發不夠不會‘笑’，發過頭了也不會‘笑’。”

“最近天氣冷，米漿不容易發酵，我們就用電暖器增加室內溫度。以前，都是用暖被裹著米漿桶促進發酵的。”說起做碗糕的點滴，洪烏要的話匣子一下子打開了。

“我做碗糕的手藝是我婆婆手把手教的。”洪烏要說，當時她嫁到永和，就跟著婆婆做碗糕，“那時候，家家戶戶逢年過節蒸碗糕。後來，很多人嫌做碗糕太煩瑣，干脆直接買碗糕。”幾十年間，婆媳兩人每到重要節慶便做碗糕賣給厝邊，

名聲也逐漸擴散開來。

後來，洪烏要的婆婆去世，兒子林時允並不想接手這門手藝。“早些年，我是做電商的，但是這幾年電商生意並不好做。”林時允經過深思熟慮，在8個月前決定撿起奶奶的手藝——做碗糕。

這個決定得到了洪烏要的全力支持，“家裏的碗糕店算起來開了有六七十年，如果就這麼斷了，也是可惜。”

說起來容易，做起來卻難。林時允認為，既然要做碗糕就應該批量生產，奶奶和媽媽早年老式柴火灶制作的碗糕不僅滿足不了市場需求，也不夠衛生；其次，老式碗糕出鍋後很快便會發硬，口感欠佳。於是，他們一邊採購電蒸箱，一邊反復鑽研改進碗糕的配方。功夫不負有心人，經過多次嘗試，他們終於制作出令顧客贊不絕口的碗

時間：1月27日 星期六

天氣：小雨

地點：晉江羅山街道缺塘社區

糕，“我們發現米漿經過2至3輪反復發酵，口感更為Q軟。”

正說著，蒸箱裏的碗糕熟了，就像一朵朵盛開的花兒，同時散發出濃濃的米香。稍微冷卻後，洪烏要熱情地拿著碗糕讓我們嘗試。撕開紙杯，輕咬一口，口感鬆軟軟，甜度適中，唇齒間瀰漫著清新自然的米香。

春節臨近，寓意“發”和“笑口常開”的碗糕是晉江人必不可少的點心。洪烏要說，平時店裏一天可以賣兩三千個碗糕，目前已經有不少客人提前預訂，預計春節前幾天每天可以賣上萬個。

本報記者 曾舟萍



洪烏要正在制作碗糕。

“碗糕要開始做啦!”接到碗糕店老板娘發來的信息後，我拉上同事，趕到位於缺塘社區文景雅苑的一家碗糕店。

剛進店，我就看到老板林時允和70歲的母親洪烏要，兩人正忙得腳不沾地。林時允一邊把米漿放入準備好的紙杯中，一邊說：“做碗