

孝义皮影戏:光影流转间的千年回响

□ 文/图 李竹华

当一束光穿透薄薄的牛皮,孝义皮影戏的千年故事便在幕布上徐徐展开。近日,这门极具地域特色的非遗艺术凭借独特魅力登上新华网《新时代中国调研行之文化中华》栏目,一篇《中华守艺人:一口道出千古事 双手舞好非遗戏》的报道,让孝义皮影戏从山西民间走向全国视野。

作为中国皮影戏的重要流派,孝义皮影戏扎根于三晋大地,以粗犷大气的造型独树一帜。影人线条简练夸张,遒劲的刀工勾勒出古朴神韵,夸张的眉眼间藏着黄河儿女的豪迈性情。一张皮影、一盏明灯、一段唱腔,便串联起千年农耕文明的记忆,成为孝义最鲜明的文化符号。

在这场跨越时空的传承接力中,省级非遗传承人侯建川是当之无愧的领路人。三十年来,他将全部心血倾注于皮影艺术:远赴专业院校精进雕刻与表演技艺,返乡组建剧团让传统剧目重焕生机,走进校园课堂培育新

生力量。他带领团队登上国内外舞台,用光影讲述中国故事,更以创新为笔,推动皮影戏与现代音乐、多媒体技术跨界融合,让古老艺术迸发时代活力。

如今的孝义皮影戏,不仅是舞台上跃动的艺术,更是文化传承的生动实践。从田间地头到国际展演,一代又一代守艺人以匠心为墨、以热爱为纸,在光影交织中续写非遗传奇。他们的坚守,让这门凝聚着民族智慧的古老技艺,在新时代的舞台上绽放出更加璀璨的光芒,成为连接过去与未来的文化纽带。



省级非遗传承人
侯建川展示皮影魅力



老字号聚顺和果脯

□ 文/图 梁大智

文水县桥头村西北有座二进四合院,屋顶锦瓦,垛口厚墙,由当年在北京开店的任伯川所建。清朝末年,北京有个聚顺和,创办人为任伯川,他为人克俭,老成持重。聚顺和在北京先后开设了三家店铺,分别是位于大栅栏街路北西口的聚顺和南货店、煤市街144号的聚顺和棧,还有地安门外鼓楼大街东的聚顺和加工厂(兼有铺号),其中大栅栏街上的聚顺和南货店为总店,最负盛名。位于煤市街的聚顺和棧规模较小,起初作为货棧使用,后来发展成为聚顺和干果铺。聚顺和棧南货店旧址,目前被北京西城区认定为首批文物建筑活化利用的项目所在地。

民国四年(1915年),美国旧金山举办巴拿马太平洋万国博览

会,西四隆景和干果铺的少东家脑瓜很灵,他想把自己柜上腌制的果脯送去参赛,可是老掌柜说什么也不愿意,少东家就跟聚顺和干果铺商量,把聚顺和做的果脯每样拿了几斤,以聚顺和的名义送去参赛。装果脯的坛子是加绿釉的粗陶,看上去土里土气,可是国际裁判品评后认为,果脯富蕴果香,有东方食品的高华风味,吃后齿颊留香,被大会颁予金质优胜奖章,成就一段佳话。

肖复兴在《大栅栏咏叹调》中对聚顺和有如下描述:“到聚顺和干果铺和长盛魁干果店买一点正装的北京果脯和糖细杂拌儿,到聚庆斋饽饽铺或滋斋糕点铺买一包用老式薄包,再盖上一层油纸和红纸的大小八件,那该是一种什么样的情景,什么

样的滋味?”其中对聚顺和果脯用“正装”二字来形容,可见聚顺和果脯的品质与档次。

根据保留下来的一份民国时期聚顺和南货店货单记载,当时主要货品有:营盘口蘑、大扁杏仁、金丝蜜枣、蜜饯果脯、关东鹿筋、茯苓夹饼、玫瑰花饼、西洋蛋糕、太史宫饼、杏仁酥饼、核桃酥饼、姑苏月饼、广东月饼、萨其马、细芙蓉糕、翻毛月饼、素菜豆糕……由此可见,在民国时期,聚顺和不但经营果脯,而且兼营南北奇珍异货以及南北风味糕点。

连环画是我国常见的一种绘画艺术形式,图文并茂,通俗易懂,令人记忆深刻,聚顺和做广告就用上了连环画。20世纪30年代,聚顺和干果铺为招徕顾客,请人将果脯蜜饯选料、冲洗、晾晒的整个制作过程捏成泥塑,拍成照片,标上简洁的文字说明,如“纯精原料之购选”“冲洗之洁净”等,

出重金在《北平旅行指南》一书中做了一组八幅照片的连环画广告。聚顺和果脯蜜饯连环画广告巧妙地把泥塑、摄影、文字结合起来,并印在发行量很大的书刊上,构思奇巧,胜人一筹。由于图文并茂,而且泥塑的小人、小驴等形象生动,很是有趣,连环画广告一下子就吸引了不少读者,聚顺和名气更大了。

说到聚顺和就得说说老北京名点——茯苓夹饼。相传,有一次慈禧太后得了病,不思饮食,聚顺和师傅们绞尽脑汁,选来产于云贵一带的茯苓,以松仁、桃仁、桂花、蜜糖为主要原料,配以适量茯苓粉,再用上等淀粉摊烙成外皮,精工细作制成夹心薄饼。慈禧吃后很满意,并常以此饼赏赐宫中大臣。因此,茯苓夹饼成了当时宫廷中的名点,聚顺和的名气也随之盛极一时。后来这种点心传入民间,成为京华风味小吃。

20世纪30年代聚顺和在《北平旅行指南》一书中的一组八幅图片连环画广告



纯精原料之购选



冲洗之洁净



削皮去核之细巧



清糖造蜜之纯洁



蜜饯果脯之特异



日光晾晒之卫生



调整之精细



包装雅致与美观