

三省名角荟萃运城

百场大戏燃动河东

运城晚报讯(记者 李婉玉)这个“五一”假期,在文旅融合的春风里,我市以戏曲为媒,推出“相约好运城·欢乐游河东”系列文化盛宴。

戏曲主题七大活动将联动晋陕豫三省戏曲名团,以惠民演出、非遗展演、景区联动等形式,让传统戏曲在新时代焕发新魅力。

来吧,让我们共赴这场跨越时空的戏曲之约!

1.晋陕豫·戏曲惠民交流周——三地名家共谱黄河金三角梨园盛事

时间:4月28日~5月5日,每日16:00~17:30、19:00~21:30。

地点:运城南风广场

亮点:集结三省顶尖院团联袂献艺,蒲剧、秦腔、豫剧经典剧目一一登场,让您感受“一剧一风情”的文化碰撞。

2.永济第四届蒲剧艺术节——镇团之宝揭开百年戏箱

时间:4月28日~5月2日

地点:永济人民剧院

剧目:4月28日19:30,陕州蒲剧团《孙安动本》(失传60年复排首演);4月29日10:00,豫西婚俗大戏《抬花轿》;19:30,京剧《苦娘》;5月1日19:30,绛县豫剧团《穆桂英挂帅》;5月2日10:00,绛县豫剧团《卖苗郎》,19:30,《泪洒相思地》。

特别提示:5月2日《泪洒相思地》设方言字幕屏,助力新戏迷品鉴。

3.永济“戏韵传蒲坂·根源溯古蒲”“蒲源春”戏迷争霸赛

海选已于4月26日在永济市蒲园、滨河公园进行;5月4日,将在永济市舜都广场进行初赛。

4.夏县“五大文化”戏曲展演——

听夏都名士穿越千年的声音

时间:5月4日~6日

地点:夏县苏村

5.“文化进万家”稷山专场
时间:5月1日
地点:蔡村乡东柏村大戏台

6.非遗进景区——戏迷演唱会
时间:5月1日~5日
地点:垣曲县湿地公园

7.送戏下乡
这个“五一”假期,运城市文化和旅游局将组织8个剧团,赴我市多县演出,把好戏送到您家门口。具体活动安排如图。

这个“五一”,在关公故里的晨钟暮鼓中,在鹳雀楼畔的黄河涛声里,让传统戏曲带您读懂河东大地的文化密码。

百场大戏已备好,只待君来!

运城位于山西南部,自古为华夏农耕文明发祥地,土地肥沃,四季分明,物产丰饶,美食佳肴更是独领天下。正如大厨戈登·拉姆齐所说:“食物不仅是文化的传递,也是情感的纽带。”“五一”即将来临,特以小诗形式推出51道美食。每道菜肴都饱含着运城人的深情厚爱,愿能不负游客来运城一回……

凉菜 10 道**猪头肉**

色鲜味美猪头肉,老少皆喜浅润喉。稍加葱盐些许酒,一顿半斤吃不够。

猪卷肠

肠作皮卷肺肝肾,里外香透质地嫩。肥而不腻入口绵,特色伴您细寻味。

酱香牛肉

酱香独特黄牛肉,春秋时期已珍馐。色香味美下酒好,夹馍就菜口水流。

蒜泥白肉

素雅如玉白肉片,肥而不腻味道鲜。爽脆嫩滑振食欲,营养丰富又美颜。

芮城卤肉

秘制卤肉琥珀红,肥而不腻暗香浓。老少咸宜色味美,热烹凉拌皆是情。

河东三丝

油炸豆腐软粉条,黄瓜丝拌都说好。清淡爽口健脾胃,河东三丝美味道。

姜汁莲菜

姜汁莲菜薄如翼,片自如玉堪称奇。解酒消腻绝上品,清脆可口皆适宜。

鸡刨豆腐

豆腐搅成碎模样,小家碧玉好清爽。简单易做色香美,陶醉其中味道长。

凉粉馅馅

凉粉馅馅两品融,冬如火苗夏似冰。四季美味佳肴盛,老少咸宜远近名。

酸辣水鱼

瓦谷板上水鱼鲜,晶莹沁齿润心田。酸辣爽口随君意,外地游客真稀罕。

热菜 12 道**红烧鲤鱼**

黄河鲤鱼跃龙门,河东宴席敬诸君。肉质细嫩味道鲜,吉庆有余暖肠胃。

绛州火锅

绛州美味铜火锅,素荤肉鲜菜品多。传统佳肴待宾客,旅游美满幸福乐。

游客“五一”来运城,51道佳肴大酬宾……

□冯建国

香酥鸡

散养土鸡二斤重,先卤后煮用油烹。肉质鲜嫩寓吉利,芳香浓郁味无穷。

红烧肉

运城名吃红烧肉,琥珀色泽惹眼球。到嘴即化唇齿香,肥而不腻魅魁首。

油泼海参

海参本是餐中珍,热油烹制味甘醇。色如琥珀红透亮,喜煞食客南北人。

酥肉扣碗

酥肉扣碗最经典,自古晋南盛名传。色美味香尽享用,惹得吃货齿舌馋。

麻辣羊拐

霸王羊拐堪称雄,香酥里外味道浓。黄河滩涂水草美,独具麻辣最关情。

带把肘子

带把肘子史韵长,色似枣红山丘祥。入口即化香如故,堪称盘中第一王。

虎皮豆腐

虎皮豆腐时鲜嫩,蛋肉相伴味道醇。绝招原在挂芡汁,色泽金黄美胜春。

葱烧猴头

中条山中猴头菌,葱烧油烹味最珍。齐名海参赛燕窝,补气益血健脾胃。

干炸佛手

佛手油炸寓福寿,别有美味在心头。曾为御膳宫中隐,如今民间信天游。

炒凉粉

晶莹剔透滑腻嫩,葱蒜豆酱皆入味。黑里透红涎欲滴,爽口香辣胜黄金。

酥肉泡馍

酥肉泡馍数十种,热汤锅子满河东。春夏秋冬四季有,不吃犹未到运城。

羊肉胡卜

羊肉胡卜细饼丝,香味扑鼻直想吃。门庭若市饱嗝响,三天未过又说起。

大盤鸡

祖传秘方自新疆,面条筋道鸡块香。街头巷尾夜市摊,落户河东亦疯狂。

铁锅炖

来自东北铁锅炖,最是鸡鸭鱼肉肥。略带几样小菜品,香醉食客饮酒人。

烤鸭

晋南亦名吃烤鸭,果木烟火满天霞。薄饼蘸酱拌葱丝,满嘴余香好年华。

鱼头泡饼

千岛湖里鲢鱼头,汤汁浓郁不见油。烫面饼子细浸润,肠胃舒坦香在喉。

臊子面

接风饺子送行面,习俗传播两千年。深情厚谊臊子里,最好面食出晋南。

油泼面

朴素无华油泼面,香在牛肉味入蒜。不羨皇家钟鼎食,农家灶厨也经典。

大盤鸡

皮薄馅嫩多肚儿圆,三开五滚煮不烂。鲜香滑嫩味道美,好吃饺子最解馋。

饺子

皮薄馅嫩小笼包,各种味道都是好。皱褶如花馋煞人,能登大餐可夜宵。

猫耳朵

运城蒸馍甲天下,花卷更喜油泼辣。

手搓面食耳朵样,连锅臊子扑鼻香。筋道爽口老舍赞,味比驼峰兼熊掌。

和子饭

米糕亦称和子饭,菜香面筋汤汁黏。调理气血养肠胃,若说难吃莫给钱。

水疙瘩

一生爱吃水疙瘩,妈妈手艺小时家。最是平常却可口,运城美食走天下。

火烧饼

油香烧饼运城人,外酥里嫩最入心。走遍全国皆说好,半圆世界莽昆仑。

葱花饼

好吃莫过葱花饼,撂红闻喜县衙东。皮脆酥香色黄亮,过往食客赞不停。

软麻花

河东美食软麻花,和面揉搓糖加。文火炸出糯香味,老少咸宜众口夸。

小笼包

皮薄馅嫩小笼包,各种味道都是好。皱褶如花馋煞人,能登大餐可夜宵。

蒸馍花卷

运城蒸馍甲天下,花卷更喜油泼辣。

可泡热菜蘸盐蒜,游客吃后都惊煞。椒叶煎饼

白面成糊麦秸火,软嫩薄厚须掌握。油饼烙馍三道饭,招待至亲美得多。

甜食 4 道**风葫芦**

外脆里嫩皮薄酥,似风吹起形葫芦。色泽金黄入目美,满嘴甜香余味留。

油炸糕

油糕多种蜜糖包,黍米红薯亦带泡。团圆象征全家福,预祝食客再登高。

八宝饭

八宝饭是糯米蒸,红枣夹沙形色明。入锅淘尽生土气,琥珀凝脂味更浓。

蜜汁山药

山中食品亦是药,铁杆資实品质高。蜜汁清炖味更淳,软绵可口都说好。

就馍菜 2 道**玉瓜小菜**

自古醪糟多甘醇,香气飘溢滋味珍。清澈透亮沁胃脾,未酒亦觉心自醉。



▲演出现场 记者 朱超逸丁 摄

晋陕豫群众戏曲惠民交流周启幕**蒲韵首演展运城风华**

运城晚报讯(记者 赵泽艳)4月28日,“相约好运城·唱响晋陕豫”群众戏曲惠民交流周在我市中心城区南风广场拉开帷幕。

本次活动由运城市委宣传部指导、运城市文化和旅游局主办。

当日下午2时,南风广场人头攒动、热闹非凡。首场演出由夏县蒲剧团担纲,《鞭打芦花》率先登场,通过感人至深的孝道故事叩击观众心弦;《黄逼官》接力上演,以跌宕的权谋剧情展现戏剧张力。演员们凭借精湛的表演技艺,极具感染力的舞台呈现,将剧中人物的复杂情感与故事脉络演绎得惟妙惟肖。那婉转悠扬的唱腔、细腻传神的身段,赢得现场观众阵阵热烈掌声。

夜幕降临,华灯初上。当晚7时,活动启动仪式在激昂澎湃的戏韵中举行。

启动仪式后,演出精彩继续。大型古装蒲剧《介子推》凭借动人的历史典故,生动弘扬忠义精神,现场观众又沉浸在蒲剧的独特韵味中。

据悉,本次晋陕豫群众戏曲惠民活动周将持续至5月5日。接下来,秦腔、豫剧经典剧种将依次登场,每日下午与晚间均安排有演出场次。此外,活动现场还设置了美食、游戏等摊位,让市民在品味戏曲魅力的同时,也能尽享舌尖美味与趣味体验。

汤品 5 道**丸子汤**

牛肉丸子味在汤,生汆慢火细飘香。清淡爽口色泽美,外滑里嫩慢品尝。

瓢菜汤

佳肴一绝瓢菜汤,方圆百里敢称王。只因色鲜味道美,雅俗共赏齐赞赏。

疙瘩汤

搅面拌匀疙瘩汤,母亲手艺总关香。番茄鸡蛋多滋补,独具特色滋味长。</p