

运城市戏曲新创剧目暨中青年演员大赛

河津市蒲剧团蒲剧廉政现代戏《全家福》

一曲撼人心魄的廉政警示歌

□记者 王捷 文图

一张全家福，一曲警示歌。12月9日晚，2025年运城市戏曲新创剧目暨中青年演员大赛精彩继续，河津市蒲剧团蒲剧廉政现代戏《全家福》在蒲景苑震撼上演（右图）。精湛的演技、饱满的情感和深刻的警示意义，为观众献上了一场发人深省的廉政文化盛宴，现场掌声和叫好声不断。

剧中，海外留学归来的韩琳琳正满心欢喜地筹备自己的婚礼，却遭遇了人生骤变——身为副市长的父亲韩英杰因贪腐被“留置”。那个曾经一步一脚印从大山走出的农村娃，考上大学成为一名领导干部，并做出了许多政绩，却在金钱的诱惑下，一步步坠入深渊。一张尘封30年的“全家福”，更是叩开了这个农民家庭两代人艰辛奋斗的往事。巨大的家庭变故引发了韩琳琳的痛苦反思，爷爷韩长路那只想再拍一张“全家福”的梦想，也成为永远无法完成的遗憾……

该剧环环相扣、情节紧凑，以独特视角，深刻揭示了腐败对家庭与亲情的致命打击，振聋发聩，警醒世人。贪念私欲让“全家福”成了“全家苦”，为党员干部敲响警钟，警醒他们一定要对手中的权力心存敬畏和戒惧，筑牢拒腐防变的思想道德防线，珍惜自己、珍惜家庭、珍惜名节，用清正廉洁守好自己的“全家福”。

演出的成功，离不开每一位演员的倾情投入和精彩演绎。饰演韩琳琳的青年演



员牛爽嗓音清亮，唱腔婉转悠扬，情感爆发力强。作为贯穿全剧的核心人物，她将角色演绎得细腻动人、富有层次。刚回国时筹备婚礼的欣喜，聆听爷爷讲述全家福背后真相的心痛，得知父亲贪污时的震惊，面对父亲忏悔时劝他痛改前非的恳切等，都让人印象深刻。尤其是母亲不想把父亲给她留在外地的房产上报时，韩琳琳的“人总是恶果来时梦方醒”“为爸爸赎罪，但愿亡羊补牢罪稍稍轻”“妈，你好糊涂，我知道高端房产好，也知道爸妈怜女把心

操”“不义之财是毒药，我看它来路不明是危巢”等唱词和念白句句铿锵，将角色的清醒与坚定刻画得入木三分。

饰演韩英杰的卫东保，嗓音高亢激越，表演深沉内敛又不失张力，生动诠释了角色从意气风发到悔恨交加的强烈转变。无论是作为党员干部驻扎抗洪一线的赤诚担当，或是被省纪委带走时的惊慌错愕，还是贪污东窗事发后的悔恨痛苦，在组织和家人的劝说下幡然悔悟等复杂情绪，他都用细腻的面部表情和体

态变化完成精准传递。“恨自己千罪万罪，无颜羞愧；恨自己千错万错，难偿难追”“曾经的领导我成了魔鬼”“曾经的锦绣前程桥塌路毁”“我对不起组织，我连累全家，我没脸活下去了”等唱词和念白，将角色的悔恨、愧疚与绝望推向顶点，也让观众直观感受到贪腐带来的毁灭性伤害。

饰演韩长路的司崇晋举手投足间尽显深厚扎实的艺术功底，同样令人惊艳。他唱腔苍劲有力，“咱们家人做事可得厚道本分”等念白字字千钧。他手捧第一张“全家福”回忆清贫岁月，女儿为了儿子上学不幸因砖窑塌毁丧命的泪流满面，儿子成才后的引以为傲，得知儿子贪污后对儿子“以权谋私最可恨”的深恶痛绝等情感表达丝丝入扣，将一位老父亲的失望、悲愤与痛心疾首演绎得淋漓尽致。

此外，饰演柳书记的郝海仙、饰演李桂芝的张婷等其他演员的表演都可圈可点，精准诠释了人物性格，为剧目成功贡献了力量。值得一提的是，该剧充分利用了现代科技，以黑白影片作为一小段回忆穿插其中，使场面更直观、更具感染力。

跌宕起伏的剧情配合演员们声情并茂的表演，让现场观众时而热泪盈眶，时而鼓掌叫好。盐湖区王范乡王范村村民王凤琴和王范村剧社的近10名队员看完后连连称赞戏唱得真好、有深刻的现实意义，期待这出戏能多多展演，让更多观众在蒲剧中感受廉洁力量。

河东风物

运城“十三花”：藏着最本真的人间烟火（上）

□杨金贵

烟火凝珍味，美食润舌尖。运城，这座枕黄河涛声、望中条翠黛、因盐文明而兴的名城，将五千年华夏文脉与山水灵秀，尽数揉进十三地的餐桌方寸之间。从黄河之畔的鲜醇厚重到中条山间的清冽回甘，从古城街巷的烟火浓情到田园村落的质朴本真，每一道美食都藏着天地馈赠的风韵，每一口鲜香都诉说着岁月沉淀的故事，这便是运城“十三花”——一味一乾坤，一碗一春秋。

盐湖区的烟火气，是流淌在街巷里的百年绵长。北相羊肉胡卜，是刻在盐湖人骨子里的老味道。死面饼切丝，浸饱慢炖数小时的鲜羊汤汁，香油的醇厚与红椒的辛香缠绕舌尖，筋道爽滑间，是暖透心扉的熨帖，正宗滋味藏在北相镇的青砖黛瓦深处，一尝便知岁月悠长；解州羊肉泡自带河东风骨，热汤浇碎饼，吸饱汤汁的面饼扎实醇香，一碗下肚，酣畅淋漓，迥异于西安风味的独特口感，是河东大地独有的味觉印记；街头巷尾的大盘鸡，麻辣浓香直钻鼻腔，紧实的鸡块搭配软糯的土豆，红亮的汤汁裹着筋道的面条，每一口都是市井生活最动人的滋味；车盘油糕外酥里嫩；馍菜夹鲜香可口，简单的食材在巧手的烹制下，藏着最本真的人间烟火。

闻喜县的美食，是指尖非遗与家常巧思的完美交融。闻喜花馍，堪称指尖上的艺术珍品。非遗传承人用指尖勾勒，每一片鳞甲、每一朵花瓣都栩栩如生，龙凤呈祥、花鸟鱼虫皆凝着对美好生活的热

切期盼，蒸制后，麦香与烟火香交织，既是美食，亦是摆件；葱花饼是市井里的鲜香慰藉，面团在师傅掌心三摔四转，力道与火候的精妙把控，让饼坯出炉时膨如满月，咬破焦脆的外壳，浓郁的葱香瞬间在唇齿间炸开，余味悠长；辣子菜则是家常食材的层次演绎，虽名带“辣”，实则以内白菜、豆芽、茄子、豆腐和粉条为主料，辣椒仅作为点缀，通过勾芡工艺熬出红亮芡汁，勾勒出晋南人“粗菜细作”的生活美学，平凡食材也能绽放出惊艳味蕾的光彩。

稷山县的美味，是穿越千年的时光味道，老手艺里藏着岁月的温度。稷山麻花，堪称国家级面食经典。优质小麦粉搭配绝佳棉籽油，师傅手腕轻抖，三股面辫便在油锅里翻滚绽放，如金菊盛开。这麻花里似藏着时光隧道——酥脆处是北宋市井的喧哗热闹，绵软处便是明清闺阁的笑语嫣然，一口下去，满嘴都是千年的传承；稷山饼子焦香酥脆，一口“咔嚓”作响，纯粹的麦香在舌尖弥漫，回味无穷；更绝的是那道瓢菜，鸡胸肉与鸡蛋清碎揉成细腻肉蓉，蛋黄制皮如蝉翼般轻薄，小心翼翼裹住肉蓉，慢火蒸熟后，切薄片配鱿鱼作汤，香气氤氲缭绕，原是皇家宴席上的珍品，如今走入寻常百姓家。

永济的滋味，满是晋南风情的醇厚绵长，每一口都是对味蕾的温柔慰藉。牛肉饺子堪称一绝，中条山散养黄牛后腿肉肥瘦得宜，拌以小茴香与花椒油凸显本味，面皮薄如纸、韧如绸，再加上“三点凉水”的绝技——煮锅“三沸三扬”，饺子便在热浪中褪去青涩，化作齿间的鲜香；

永济扯面，醒得恰到好处的面团，经揉、搓、拉、扯，瞬间化为薄厚均匀、筋道爽滑的银带，坠入沸汤，碗里放上秘制油酥葱花，再淋上几滴当地米醋，酸香与葱香交织升腾，每一口都是晋南大地的烟火温情；油疙瘩色泽金黄，小巧酥软，是街巷里最治愈的小食，一口一个，满是欢喜。

临猗平原的丰饶，尽数化作舌尖上的满足与幸福。四小碗集齐红烧肉、小酥肉、粉蒸肉与肘子肉，肉质酥烂入味，汤汁浓郁醇厚，每一口都是实打实的幸福感，是宴席上不可或缺的硬菜；花股麻花制作考究，色泽鲜亮，口感酥脆，油而不腻，是承载着临猗人乡愁的传统记忆，一口下去，便是童年的味道；而酱玉瓜作为临猗最具代表性的传统名产，更是底蕴深厚，起源于清代，曾斩获巴拿马国际博览会奖项，被列入省级非遗名录，制作需经十余道工序，历时六个月之久，慢工出细活，成品色泽黑亮透润，酱香浓郁、咸甜适口、质地脆嫩，常温下可久存不变味，远销日本、东南亚及港澳地区，是餐桌上不可或缺佐餐佳品，更是河东美食走向世界的名片。

万荣县的风味，藏着田园清欢与乡土温情，简单却极具韵味。凉粉恰恰是夏日的“续命神器”，爽滑的凉粉垫底，筋道的荞麦烙馍铺面，浇上红亮的油泼辣子、酸香的米醋与提味的芥末，酸辣辛香瞬间驱散酷暑，每一口都是清凉与过瘾；万荣蒸菜相传与汉武帝祭祀后土有关，承载着千年的历史底蕴，时令蔬菜拌上面粉，铺于箅上，覆以特制五花肉，大火蒸制，出锅后浇上红油蒜辣子，一家人围坐



▲闻喜花馍 记者 王捷 摄

而食，原汁原味里满是烟火温情，是刻在万荣人骨子里的家常味道。

新绛县的铜火锅，沸腾着团圆的滋味，街巷间飘着浓浓的家常鲜香。木炭铜火锅以浓郁骨汤为底，荤素食材齐聚一锅，丸子弹嫩、粉条软糯、海带鲜香，炭火慢煮间，汤汁愈发醇厚，是亲友相聚时最暖心的选择，欢声笑语随热气升腾；羊杂烂油而不腻，羊杂与羊骨汤慢熬数小时，汤汁浓郁，配着外焦内脆的锅盔食用，是当地经典的早餐标配，一口羊杂一口锅盔，开启活力满满的一天；猪卷子以猪肠缠裹心肝等内脏，经老汤烹制，凉拌、汤烩皆具风味，口感丰富，回味无穷；鸡蛋旋子皮薄味香，单面或双面粘蛋烙制，油而不腻，是街头巷尾常见的美味；臊子面以特细龙须面搭配肉丁、海带、时蔬等臊子，不黏不浑，清香爽齿，每一口都是地道的新绛风味；甑糕由糯米与红枣闷蒸而成，黏甜软糯，是刻在新绛人记忆里的传统小吃，承载着童年的甜蜜回忆。