



当代大型杂技剧《脊梁》剧照。
受访者供图

演出191场，覆盖观众超39万

贵州省第八届少数民族文艺会演 点亮文旅融合舞台

贵州日报天眼新闻记者 姜雨熙

“莫非、莫非……有了！心即是理啊！”10月16日，歌剧《王阳明》作为贵州省第八届少数民族文艺会演的最后一场演出，在贵州饭店国际会议中心圆满落幕，现场掌声经久不息。

“曾经观看过京剧版的《王阳明》，没想到歌剧版的《王阳明》竟是如此让人入戏，特别是夫妻惜别钱塘的剧情真是扣人心弦。”遵义市民聂双晴激动地说，近两小时的演出，引人入胜的剧情让观众直至谢幕时才缓过神来。

舞台上，王阳明在贵州青山绿水间，与当地少数民族同胞的交往交流中，逐渐突破思想困境，最终实现精神升华。

这场4年一度的少数民族文化艺术盛会，自7月30日开幕以来，汇聚了来自全省13个代表团的13台精品剧目，紧扣铸牢中华民族共同体意识主线，突出文化繁荣和民族团结，围绕红色文化、阳明文化、民族文化、屯堡文化等主题展开，涵盖了歌舞剧、歌剧、戏剧、杂技等多种舞台艺术形式，诠释了本届会演主题“中华民族一家亲 同心共筑中国梦”。

为提升游客参与体验，本届少数民族文艺会演还特别策划“会演进景区”活动，精选会演优秀剧目及精彩片段，在全省A级旅游景区进行巡演，让游客近距离感受贵州民族文化艺术的独特魅力。

“《追随》把遵义民族文化放到红军长征在遵义的历史背景中，用杂技剧艺术地展现了那段峥嵘岁月和民族风情。”安徽观众丁娇在社交媒体上分享自己观剧的感受，丁娇此行不仅游览了赤水丹霞大瀑布景区，还在赤水丹霞景区文化旅居生态园看到了丰富多彩的文化活动。

遵义市演艺集团市场部负责人陈倩介绍，大型红色杂技剧《追随》9月28日在贵州会演结束后，已走进遵义市播州区乌江寨、绥阳县十二背后、习水县土城红色文化旅居生态园、仁怀市茅台镇度假生态园等地演出31场次。“我们将参演剧目打造为长效性精品文艺项目，从10月10日起，《追随》每晚在汇川艺术中心剧场驻场演出，凭借‘杂技艺术+红色文化与民族叙事’的独特定位，《追随》已成为遵义红色文旅新名片。”陈倩说。

情景歌舞剧《路，在云端》走进六盘水市月照养生谷、梅花山



侗戏《红军来到我家乡》
在肇兴侗寨演出。受访者供图

旅游度假区、荷城古镇等，以贵州交通发展的历史巨变为切入点，讲述了各族儿女在党的领导下逢山开道、遇水架桥的动人故事。

舞蹈诗《安·和·顺》走进安顺市镇宁高荡千年布依古寨旅游景区、平坝区天龙屯堡景区、西秀区苗岭屯堡等，以屯堡文化为主线，融合地戏、山歌及布依族、苗族等多民族艺术元素，通过舞蹈与音乐的多元表达，为观众带来一场别开生面的艺术体验。

作为此次会演唯一的地方戏，侗戏《红军来到我家乡》在肇兴侗寨连演6场，该剧目大胆突破传统侗戏多以民间传说、爱情故事为题材的局限，将红色文化注入侗戏这一艺术探索，让红色主题与侗族文化深度融合，实现了内容与形式的双重创新。

一场场剧目演出与旅游场景相映生辉，在山水之间搭建起“流动的舞台”，各具特色。在传承中创新，在创新中发展，不少新创排的剧目将传统与现代结合，成为本届会演的一大亮点。

贵州省文化艺术研究院院长曹海玲介绍，为参加本届会演，团队耗时一年打造了歌舞剧《奢香夫人》。作为编剧的她表示：“奢香夫人是一位深受儒家文化熏陶的文化融合实践者，此次创作重心从奢香夫人的政治家、军事家身份转向文化传播者，从全新角度诠释人物，奢香夫人化解文化碰撞、增进身份认同、探索发展路径的智慧和方式在当下仍有深刻的启发意义。”

会演期间，各代表团还在景区开展了民族手工艺技展示活动，推介当地特色文化和特色产品。景区为游客提供品尝特色美食、购买文创产品的游购娱一条龙互动式旅游服务，丰富了会演的内涵和旅游业态。

来自湖南的游客刘明芳难掩兴奋之情：“这次趁着来贵阳旅游，收获颇丰，品尝了炸洋芋片、牛肉粉、刺梨汁，观看了杂技剧《脊梁》，特别震撼。”

“《脊梁》舞台美术、灯光效果还有服装造型都十分出彩，让我们深刻感受到了贵州独特的民族风情。”贵阳市民王肖宇说。

截至目前，贵州省第八届少数民族文艺会演剧目在省内演出共计191场，覆盖游客、观众约39.53万人。其中，77个景区演出135场，覆盖游客、观众约32.31万人。

《无字丰碑》斩获黄河戏剧节12个奖项

本报讯（记者 陈江南）记者10月17日从贵州省黔剧院获悉，该剧院原创的大型交响黔剧《无字丰碑》在2025（第十一届）黄河戏剧节中大放异彩。《无字丰碑》以深厚的历史意蕴、创新的艺术表达和恢宏的舞美音乐架构，成功入围终评展演，斩获“最佳剧目”“最佳导演”“最佳编剧”“最佳唱腔设计”等12项大奖，创下近年来贵州省黔剧院参评国家级区域性重大戏剧节会新佳绩。

据悉，本届黄河戏剧节于8月中旬和9月初、9月中旬分别在历史文化名城驻马店与鹤壁举行。作为黄河流域最具影响力的区域性戏剧盛会之一，本届黄河戏剧节吸引了来自河南、河北、山东、山西等10个省份参与，汇聚了51部精品剧目，涵盖豫剧、曲剧、越调、京剧、黔剧、上党梆子、蒲剧等传统戏曲剧种，以及话剧、儿童剧、舞剧等多种舞台艺术形式，充分展现了我国北方及中部地区戏剧创作的蓬勃活力与多元风貌。

此次参演的黔剧《无字丰碑》，以中共贵州省委第一书记书记青烈士为原

型，塑造了在隐秘战线上不怕牺牲勇敢无畏的英雄群像。剧目以中共贵州省地下组织的创建和发展为背景，讲述了在贵州边陲隐蔽战线上，为中国革命抛头颅、洒热血的共产党人，为新中国的诞生立下不朽功勋、鲜为人知的故事。

在贵州省文化艺术研究院、省戏剧创作中心研究员成荣蕾看来，黔剧《无字丰碑》以生动的笔触诠释红色革命的精神力量与文化内涵，剧本叙事充实饱满、结构紧凑完整、细节刻画精准到位，“虚实结合”与“戏中戏”的导演手法营造多维的多空间叙事，展现出了黔剧艺术的发展空间。

“我们将继续坚持以人民为中心的创作理念，进一步深化黔剧剧目创作机制改革，加强黔剧人才梯队建设培养，拓展非遗黔剧传播渠道，力争让更多兼具思想精深、艺术精湛、制作精良的黔剧优秀作品走向全国舞台，让黔剧这朵山野之花，在新时代的文化沃土中绽放得更加绚烂夺目。”贵州省黔剧院相关负责人表示。



黔剧《无字丰碑》剧照。受访者供图

《阳明悟道》角逐中国艺术节文华奖

本报讯（记者 赵相康）10月15日晚，由贵州京剧院创作的京剧《阳明悟道》在成都东盟艺术中心精彩上演，作为第十四届中国艺术节参演剧目，此次演出是该剧获得中国戏剧梅花奖、上海白玉兰表演艺术奖后，再次站上国家级展示舞台，角逐文华奖。

京剧《阳明悟道》由一级编剧陈泽恺执笔，中国话剧协会副主席钟海执导，贵州京剧院院长冯冠博领衔主演。该剧讲述了明代正德年间，兵部主事王阳明为犯官戴铣仗义执言，触犯了太監刘瑾，被贬至贵州龙场悟道阳明心学的故事。该剧立足传统文化创新传承，以明代心学大家王阳明为核心，借京剧艺术诠释阳明心学，呼应当代对精神信仰与文化根脉的追寻，兼具历史厚重感与现实启发性。成都市川剧研究院演员王裕仁观看后评价说，这部剧向观众展示了贵州京剧有大角有大团更有大戏。



京剧《阳明悟道》剧照。贵州日报天眼新闻记者 赵相康 摄

江东之：捐俸银筑堤建阁

贵州日报天眼新闻记者 姚曼

之在来贵州前，已在不同岗位历练了20余年，当过御史、光禄寺少卿，曾被贬为知州，后又返京任大理寺右少卿，理政经验丰富。

江东之的家乡歙县是徽州文化的发源地，也是古徽州的政治、经济、文化中心。经济发达，文教兴盛，有“十户之村，不废诵读”的传统，被称为“程朱故里”。当他来到贵州，发现文教落后，人才缺乏制约了当地的发展。作为一位深受文化熏陶的官员，江东之深知文教兴则地方安的道理。他上任后，不仅治理水患、整顿吏治、发展经济，还将目光投向了文化设施的兴建。甲秀楼，正是在这样的背景下开始建造。

当时南明河水患严重，殃及民生，江东之下决心筑堤建阁，既治水又兴文。万历二十六年（1598），江东之开始在南明河中修建堤坝防洪，在涵碧潭附近垒石作奋鳌状，即鳌矶石，鳌矶石上建甲秀楼，寓意“独占鳌头”，蕴含“科甲挺秀、人才辈出”之意，以培文运，振文教，鼓励贵州学子勤奋学习，建功立业。为表达对筑堤建阁的支持，江东之还捐出了俸银。

万历二十七年（1599），江东之派兵征剿叛乱的播州土司杨应龙，因失利而遭撤职离任。此时，甲秀楼还没建好。后来继任的贵州巡抚郭子章接力修建甲秀楼，并在万历三十四年（1606）完工。

让后人津津乐道的是甲秀楼建成后，贵州向学之风日盛，人文蔚起，明清两代“人才秀甲天下”，以“万马如龙出贵州”之势，创造了“一武两文三状元”“七百进士六千举人”的骄人成绩。

在贵州期间，江东之做了不少实事。明代邹元标在《江东之传》中称江东之“肇化多，大猷惠民有局备荒、恤武、右文，有田寝，矿税，有疏障下流”。《黔诗纪略》载：江东之“置賑田，备荒歉，建惠药，恤隘局以资贫病、妊娠，整鳌矶以培地胜，其费皆斥巡抚例供。倡之三年，诸事毕举。”他励精图治，勤勉有为。增建粮仓，以备饥荒；抚恤军人，庇佑文人；设立矿税，修建堤坝，疏浚水渠；购置官田，积资济贫；还提出了设立天柱、铜仁两个行政建置。

贵州历史文献研究会秘书长王力介

绍，江东之在贵州任职期间，还主持修纂了万历《贵州通志》，修纂阵容强大，除了贵州布政使王来贤、提学副史沈思充，他还特地邀请了在外地做官的贵州籍文化名人陈尚象等来修志。万历《贵州通志》包含省志、合属志、经略志、艺文志等内容模块，记载明代贵州行政区划与历史沿革，是构建贵州历史叙事的关键文本。江东之留下的《抚黔纪略》，是他任贵州巡抚期间的政务实录，收录了多篇公文与政论，从中可窥见其治黔思想与实践，为研究明代西南边疆治理提供了珍贵的第一手史料，尤其对贵州水利、赋税、教育及民族政策的记载具有独特价值。

江东之是带着遗憾离开贵州的，但贵州百姓没有忘记他，将南明河上的浮玉桥及配套堤防工程称为江公堤，在名宦祠里纪念他，乾隆《贵州通志》里写道：“东之祀贵州名宦。”他修建的甲秀楼，成为贵州人跨越时空的文化载体，见证了贵阳从边陲小镇到现代都市的变迁。而江东之的名字，也与这座名楼一起被后人铭记。



道真灰豆腐果： 草木灰淬炼出的山野美味

张洪

《西游记》第二十五回，孙悟空大闹五庄观，打落的人参果遁地消失。而在笔者的家乡黔北道真自治县仡佬族聚居地，一块跌落灰烬的豆腐却化作美味“奇果”——灰豆腐果。有趣的是，这种美食在当地也被称作“人参果”，或叫“神仙果”。

灰豆腐果，是产于贵州道真的一种风味特色食品，明代曾为朝廷贡品。据《遵义市名特资源产品志》记载，明万历年间，道真旧城镇插旗山灵岩寺中，有一卢姓尼姑做饭时，不小心将一块豆腐掉落柴灰中，发现时豆腐已被烤得焦黄，伴有一阵香气扑面而来。尼姑便拾起尝了一口，顿觉味极鲜美。于是，她将豆腐献给长老。长老品尝后，也觉味道很好，吩咐今后按此法制作，用于寺庙斋席。后流传民间，传承至今，成为道真具有代表性的特色传统食品。

400多年后的今天，当我登上插旗山顶，望着灵岩寺斑驳的墙壁，忽然间感悟：虽然神话里的仙果缥缈无踪，但道真仡佬族人用草木灰淬炼出的“土人参”，却是实实在在地陪伴了一个民族数百年。

“一要推磨做豆腐，二要烧茶做汤……”这是仡佬族姑娘出嫁时吟唱的《哭嫁歌》中的歌词，道出了豆腐在仡佬族群众饮食中的重要地位。但灰豆腐果的价值却远不止果腹，《道真苗族仡佬族自治县志》有载，据西南农学院测定，道真灰豆腐果中含有17种氨基酸，堪称“深山里的营养胶囊”。在《中国食品大全·贵州食品》一书中，道真灰豆腐果亦占有一席之地。

更难得的是其卓越的耐储藏性，干品可贮藏一年不腐。在黔北群山深处，仡佬族先民曾饱受“地无三尺平”的粮荒之苦，这种能长久保存的食物，便成为灾年抵御饥荒的重要保障，如今仍是仡佬族最重要的宴席“三爇火”中的必备菜肴。随着时代发展，道真灰豆腐果已化身为“富民果”，作为特色美食畅销重庆、四川、武汉、上海等地，成为百姓餐桌上的美味佳肴。正如仡佬族打闹歌所唱：“一颗豆圆又圆，推包豆腐卖成钱。虽然说是生意小，小小生意赚大钱……”

传统灰豆腐果的制作方法，一般分为三个步骤：选豆腐磨浆。需选取优质黄豆作为基础原料，有经验的老师傅能通过“观其色，辨其声”判断黄豆的质量。黄豆需经山泉水浸泡，待其吸足水分后，再用大石磨研磨。一般需要两个人配合，一人负责推磨，一人负责添磨。推磨者匀速转动石磨，添磨者根据磨盘的转速、消耗情况，不停向磨盘中心入口添加豆瓣和适量清水。这个过程中，要保持推磨不停，添磨不断，紧张有序。

点浆成花。先用白纱布滤浆，弃豆渣，再用大铁锅柴火煮沸豆浆。柴火要求先旺后微，待浆滚熟，即刻退却旺火，然后倒入酸水点制。老师傅手持葫芦瓢游走锅边，酸水如珠帘垂落，不久便凝出“棉花团”状豆花。用双层白纱布将豆花包实，放土木制厚实菜板，均衡用力按压，水分溢出，使得豆腐紧缩凝结。

灰制涅槃。将豆腐切成小块，形如正方、长条、三角不等，用草木灰灰沱制3至4个小时，再放入桐壳灰于锅中炒制，或草木灰加适量白碱亦可。炒好后，筛去灰，即为豆腐果。由于草木灰、桐壳灰均含有碱性物质，经过沱、炒，兼之碱的化学作用，使豆腐外形膨胀，内心松泡，状若海绵。

道真灰豆腐果的食用方法很多，可红烧、炒食、煮食、凉拌。尤宜做炖品和火锅，“浮在锅里如汤圆，吃在嘴里像竹荪”。灰豆腐果焖鸡便是当地人餐桌上的美味，灰豆腐果在汤锅里吸饱鸡汤后，犹如朵朵棉花，芳香诱人，而经过灰豆腐果调味后的鸡肉更是糯香爽口，咸鲜味美。据《仡佬故土风》一书记载，四川厨师曾将灰豆腐果研制出“灰豆腐果烧鱼段”“灰豆腐果烩蘑菇”“灰豆腐果拌鸡”“豆腐果炖猪蹄”“鱼香烩灰豆腐果”等新菜肴，并刊登于《四川烹饪》上向全国推广。

道真灰豆腐果作为一道地方特色食品，早已不是深藏大山无人识。据《道真苗族仡佬族自治县志》记载，1986年，旧城镇建成灰豆腐果厂，年产1万余公斤。这座青瓦灰墙的厂房，见证了道真灰豆腐果产业化的第一缕曙光。2006年，道真灰豆腐果制作技艺接入入选县、市两级非遗代表性项目名录，从此告别“家家石磨转，户户柴灶烟”的零散生产模式。2015年，国家质检总局批准对“道真灰豆腐果”实施地理标志产品保护，标志着灰豆腐果工艺标准获得国家级认证。特别是在央视科教频道相关节目的镜头里，传承人王润英手持桐壳灰的镜头，更是让全国观众记住了这种“会呼吸的豆腐”。

2017年，道真旧城人罗毅松退役返乡后，便全身心投入到灰豆腐果的推广中，他创办的旧城灰豆腐果加工厂年产量达360余吨，在多个省市都有代理商，产品在全国各地打响了一定的知名度。

在《仡佬故土风》一书中，记载了原甘肃省政府经济顾问、资深策划人胡光聪受邀到道真考察农业产业时所说的话：“我敢断言，灰豆腐果通过精心的策划，进行一番文化包装和艺术包装，它绝不会再是藏在深山人未识的‘小家碧玉’了，她一定会像吐鲁番的葡萄、哈密瓜一样成为本地区的特色拳头产品。”我也相信，在保持传统精髓的基础上推进标准化生产，持续实施产业化、市场化、品牌化运作，就一定能让灰豆腐果制作这项古老技艺焕发新生。

从明万历年间偶然坠落的豆腐，到今日乡村振兴的产业项目，灰豆腐果的故事，证明着一个真理：传承在传统与创新中共振中生生不息。当现代食客咬开灰豆腐果的瞬间，不仅是在咀嚼山野之味，更是在品味一门古老手艺。



道真灰豆腐果。图源：网络