

# 惠济区两位非遗传承人 被评选为“郑州市工艺美术大师”

本报讯 历时5个月的2020郑州市工艺美术大师评选活动终于落下了帷幕,并于2020年9月19日在郑州市文化馆隆重举行授牌颁奖仪式,26名工艺美术大师被授牌。

惠济区黄河澄泥砚传承人张惠和烙画传承人任更顺在这次选拔中,经过材料申报、现场制作、专场答辩和专家评审等环节,在近200人的申报者队伍中脱颖而出,最终被评选为“郑州市工艺美术大师”称号。

黄河澄泥砚和烙画是黄河文化的重要组成部分之一,两位传承人在惠济区文化产业和文化事业发展中积极地发挥着重要的引领和带动作用。

记者 蔺洋 文/图



## 惠济“非遗”艺术汇

黄河号子是河南省非遗项目之一,属民歌的一个主要载体,具有协调与指挥劳动的实际功用,是人们参与集体协作性较强的劳动时,为了统一劳动节奏、协调劳动动作、调节劳动情绪而唱。在郑州市惠济区有这么一群人,伴随着黄河的激流,在与洪水抗争的过程中,他们一声声铿锵有力的吼唱,洒下一路热血奔腾、斗志昂扬,号子也就在黄河边民众一代代的吼唱中延续下来……记者 蔺洋

## 传唱千年的黄河号子 呼喊出一代代人的护黄忠心

代代吟唱传承,激发护黄士气

“嗨哟嗨哟……好、打住、坐桩……黄河铁军,战无不胜……”古老、悠扬,张弛有度、快慢相间的呐喊声,充满着感染力的声音,让旁观者听着也不由自主地热血沸腾。

9月11日上午,在惠济区黄河岸边,记者有幸看到了河南黄河防汛应急抢险队演练抢险中用到黄河号子的一幕。

“黄河号子属于劳动号子的一种,自古以来,黄河泛滥不断,中华民族先民在与洪水抗争的过程中,为了更好地协作,逐渐形成有一定节奏、一定规律、一定起伏的声音,这就是最早的黄河号子。”抢险队副队长刘德龙告诉记者,他家三代都在抢险队中工作过。目前抢险队中用的号子是一代代传下来的,没有固定的词,是抢险的过程中,号头根据场景的需要选用不同的号子,带动队员们力量和速度,以达到齐心协力抗洪抢险的目的。

40多岁的刘德龙,黝黑的皮肤闪着亮光,是土生土长的黄河人,前两天他与队员们刚参加抢险回来。他介绍,队里一共50多人,8个人一组,最大的将近50岁,最小的是90后,队员们大多是退伍军人。有些队员的家就在黄河边的村落,从小就耳闻目睹了黄河号子的故事。

听黄河号子,赏黄河文化

黄河号子是历代黄河河工在治黄实践中用汗水哺育的一项黄河文化,它不仅是治黄黄河号子实践的浓缩,而且也是推动抗洪抢险施工的力量。

抢险队的领唱高建忠说,黄河号子紧张、高亢,雄浑有力,共分骑马号(快

号)、绵羊号(慢号)、小官号(慢号头、快号)和花号四种,号子不同,内容有别,或缓慢,或快速,或激昂,或抑扬。根据不同情况选用不同的号子,给施工抢险人员以速度和力量,达到同心协力抗洪抢险的目的。黄河号子内容丰富,号词大多取自劳动现场或生活中的一些民间故事。在没有机械化的年代,黄河号子常常会出现于紧张、忙碌的抢险中,用来鼓舞施工工人的士气。

承载着历史,映照看未来

黄河花园口是黄河防汛抗汛历史上最知名的地标,就坐落在惠济区境内。

作为抢险队中的小鲜肉,90后的东仔是一名退伍军人,在抢险队里已经服务了近8年,同时也是抢险队中的颜值担当。他说,从小就在黄河边长大,家住在惠济区花园口镇花园口村,从爷爷到他,三辈儿人都守在黄河边,为黄河工作是他们家人的骄傲和梦想。

东仔的父亲也曾是抢险队的一员,所以东仔对黄河、对黄河号子有着特殊的感情。他说,记得小时候黄河水在汛期比现在水位要高,父亲接到命令后就会赶到抢险现场。偶尔在家里劳作时,父亲也会喊两句,听着就感觉特别带劲。

东仔告诉记者,以前到黄河边只看黄河。现在到黄河边不仅可以观唯美的黄河,同时还可以赏黄河沿岸的美景。

大河流日夜,慷慨歌未央。黄河号子千年不变的吟唱传承,承载着历史、映照看未来。年轻的黄河人正用他们的忠诚守护着黄河,用青春续写出一曲曲传世乐章。

中华饮食文化的精致源远流长,而他,将一种食材用心烹饪、做到极致,成就出一道色香味俱全的非遗菜品——肖家老汤红烧肘子,只要吃上一口,便让人回味无穷。

但他并不止于食物本身的色香味,而是把一种情怀注入其中,将幸福的味道留存于唇齿之间,更让幸福的味道渗透进心间。他就是非物质文化遗产传承人、粥鸿缘餐饮管理有限公司董事长肖玉波。

记者 蔺洋 通讯员 刘娇 文/图

## 肖家老汤红烧肘子 几代人的传承与坚守

古老的传承

肖玉波,老家开封兰考,1885年曾祖父15岁的时候到汴京做学徒,后来民国初年在开封主要经营卤肉。据肖玉波的爷爷说,他们家做卤肉是太爷他师傅从原来皇宫出来的御厨那儿学的,肘子做的是一绝,所以一代代传下来,到肖玉波父亲这一代,肖家堂兄弟好几个人都经营卤肉铺子。

肖玉波便也是跟着老人们帮忙做卤肉,“特别是做这个红烧肘子,非常讲究。肘子需要用当天宰杀的猪前肘,两斤半左右,大小均匀,手感光滑没淤血,不沾手,没异味。然后用清水洗净,再用料酒浸泡两小时,然后脱毛后用开水清洗再下老汤汤锅。主要食材准备好后再把用38种天然香料的老汤汤锅烧开,接着用文火卤制40分钟,然后用微火焖制一个小时后捞出来晾干。接着再上色油炸成金黄色,改刀装碗在配上原汤上笼用大火蒸两个半小时”。

“肖家老汤红烧肘子”正是因为选材地道,制作精细,并采用老汤和传统卤制方式,所以吃着香而不腻,令人胃口大开。

融合与专注

因为从小对烹饪的热衷,肖玉波深知餐饮消费不再是传统的单一满足生理需求消费,而是一种具有个性化设计、满足特殊心理需求的体验式消费。于是,他结合传统菜品做法,从原料、制法到用具上都进行了很大改变。2004年,肖玉波代表河南参加全国满汉全席



擂台赛荣获全席擂主称号,“肖家老汤红烧肘子”被评为金牌菜。在第十三届全国厨师节又被评为宫廷豫菜。2018年承办全国第七届河南餐饮技能大赛,肖玉波担任总监事长。肖家老汤红烧肘子被评为名菜。2019年被豫菜研究会推荐为河南豫菜工匠大师。

责任和担当

而肖玉波的情怀远不止于此。2020年伊始,突如其来的新冠肺炎疫情让全国各行各业面临了重大考验,而餐饮行业更是备受冲击。但肖玉波认为,越是困难的时候,就越是党员发挥模范带头作用的时候。面对疫情,迎宾社区荔园烧鹅饭店充分发挥党员先锋模范作用,为奋斗在一线卡口的工作人员免费送餐。“因为当时闭店之后发现许多奋战在疫情防控一线的工作人员只能吃方便面充饥。真的看着让人心疼。”肖玉波主动向惠济区市场监管局申请,为奋斗在一线卡口的工作人员提供免费送餐服务,为打赢疫情防控阻击战贡献一份力量。