

珠海会同艺术节,为何脱颖而出?

文/图 吴国颂

将艺术节办成热热闹闹的嘉年华不是一件难事,将艺术节办成雅俗共赏的音乐会也不是一件难事,但要在众多同类活动中脱颖而出,办出自己的特色就不容易了。珠海会同艺术节探索出一条独特的路子。从2015年开始举办,它逐渐成为独具区域特色的文化盛事。如今,它与沙滩音乐节、北山音乐节并列为珠海三大文化盛事。

2020第五届珠海会同艺术节将于10月1日至3日举办,本届会同艺术节的主题为“会美好·同创造”,以“乡村振兴、粤港澳大湾区发展、百年古村重获新生以及促进大众身心健康发展”为出发点,将岭南古村、“大学小镇”风采、高新发展新貌与丰富多彩的艺术展示进行多元融合,集美术、音乐、戏剧、展览等多种形态为一体。



2020第五届珠海会同艺术节将于10月1日至3日举办

历史与现代结合,办出“会同特色”

始建于清雍正十年(1732年)的会同村依凤凰山而建,是珠海保存最完好的近代村落,也是珠海近代史的活标本。村前祠堂、碉楼相映,村内青砖、灰瓦岭南民居成行成列,村中古树林立、蔚为大观;三街八巷呈棋盘格局,东高西低错落有致。

珠海高新区社会保障和公共事业局副局长张勇介绍,珠海高新区是创新之城,会同村是唐家湾历史文化名镇的重要组成部分,聚集多所高校。在会同村举办艺术节,可以实现现代科技与文化底蕴完美结合,这也是会同艺术节的特色所在。

既有现代科技的活力,又有古村的底蕴,还有大学校园的青春朝气,会同艺术节能否利用好“天时地利人和”办出自己的特色?张勇表示,从举办首届会同艺术节开始,他们就在寻找会同艺术节的定位。在前两届的活动中,快乐嘉年华的元素表现得淋漓

尽致,但在艺术品牌打造方面存在欠缺,“会同艺术节要有自己的内涵,我们要擦亮这块品牌。”

有同样感受的还有北京师范大学-香港浸会大学联合国际学院的校长助理李宇宁。“作为一名观众,我一方面得到了满足,另一方面没有得到满足。”她认为艺术节的演员水准都很高,但节目放在任何一个场合都可以举行,“没有会同自己的属性,也没有会同自己的符号。”

由于李宇宁对会同艺术节有独到理解,于是她被任命为第四、五届会同艺术节的总策划。珠海会同艺术节开始融入了更多的“会同元素”,体现出更丰富的“会同内涵”。一位游客说:“会同艺术节的内容设计,既让我对会同古村的历史有了更深入的了解,也让我感受到它焕发的新活力。它的鲜明特色让我意识到,这是会同艺术节,不是其他艺术节。”

会美好 同创造

CREATING ART--CELEBRATING LIFE

第5届会同艺术节

THE FIFTH HUITONG ARTS FESTIVAL

2020 第五届珠海会同艺术节将于10月1日至3日举办

高雅与通俗结合,留下“会同记忆”

一场艺术节,内容的选择至关重要。2020第五届珠海会同艺术节在内容和形式上进行了大胆尝试,高雅与通俗结合,力争为观众留下“会同记忆”。“无论是社区居民还是企业员工,无论是当代大学生还是外地游客,他们都可以在会同艺术节上找到自己想要的东西,产生情感上的共鸣。”

会同村的草坪搭建了“会同大舞台”,这个舞台上的表演者并不需要精湛的艺术水平。它鼓励社会各界的参与,与民同乐;“会同艺术节”也不设置艺术门槛,它注重的是参与者对艺术的分享。你可以与陶艺大师面对面,用指尖感受千年陶艺文化;也可选择与自然对话,来一场悠享时光的草木扎染……

春去冬来,画家廖长林用画笔记录着珠海唐家30年的时代变迁,从夯土城墙到爬满三角梅的老旧咖啡馆,一张张作品生动地展现着唐家的风土人情。在本次艺术节上,这些记载着悠久历史的画作将在同样源远流长的莫氏大宗祠里展出……

著名雕塑名家吴人豪、吴恒子父子以“仁”“义”“礼”“智”“信”等为主题创作的系列雕塑作品,将会在本届艺术节上传递历史、颂扬美德……

71位观众代表将在开幕式上采用创意新颖的形式,共唱脍炙人口的爱国歌曲《我和我的祖国》,用歌声赞颂亲爱的祖国,共同献礼祖国七十华诞;288名跑步爱好者将在已有288年历史的会同古村参与“金玉哩”会同欢乐跑,为会同村史

编年计数……

闭幕晚会是第五届会同艺术节的重磅,大型交响诗音乐会“梦里海湾”将精彩上演。会同莫氏的后人“国际著名男高音歌唱家”莫华伦携手著名男高音歌唱家戴玉强、魏松一同为他的家乡歌唱。中国三大男高音齐现会同艺术节闭幕晚会,他们将用世界通行的美声唱法演唱中外名曲,在会同的艺术舞台上传递二十一世纪最鲜活、最精彩的中国表情;晚会还将邀请中国第一女钢琴家鲍蕙荞,演奏经典曲目钢琴协奏曲《黄河》第三乐章;创作于1957年的广州交响乐团将全程驻台,它是中国目前最具艺术水准和艺术活力的大型交响乐团之一,也是中国最具声望的乐团之一。

大学与小镇结合,展现“会同功能”

会同村是高校聚集地,周边有北京师范大学珠海校区、北京师范大学-香港浸会大学联合国际学院、北京理工大学珠海学院三所高校。近年来,珠海高新区一直推进“大学小镇”建设,会同艺术节的举办依托了“大学小镇”的特殊地理位置和高校资源。

会同艺术节的举办,是“大学小镇”发展的一个缩影,也提升了“大学小镇”的功能。李宇宁认为,近年来的会同艺术节,周边高校积极参与其中,已经形成了“你中有我,我中有你”的特色。

据了解,一方面,高校的资源给予了会同艺术节大力支持,这是其他不少艺术节不具备的资源优势。这些高校开设了艺术相关专业,培养了不少人才,对会同艺术

节是一种软件支持;这些高校还有专业的体育、演艺场地,在会同艺术节中得到充分利用。据介绍,上一届会同艺术节就已经在校园民谣方面进行了尝试,成为擦亮会同艺术节品牌的重要元素。今年的“金玉哩”会同欢乐跑项目也将由高校参与组织,闭幕晚会也是在北京师范大学-香港浸会大学联合国际学院的大学会堂举办。

另一方面,大学校园也从会同艺术节中获益匪浅,达到共赢。李宇宁说,在会同艺术节中,高校是一个特别的受益者。以北京师范大学-香港浸会大学联合国际学院为例,今年艺术节期间,该校将在校园内搭建大型LED屏幕供学生观看,提升学生艺术修养。

公共文化水平上台阶

会同艺术节的成功举办,折射出珠海高新区坚持以人民为中心,不断增强民生福祉的明亮底色。珠海高新区社会保障和公共事业局相关负责人介绍,近年来珠海高新区公共文化服务体系不断完善,特别是在党的十八大以来,珠海高新区谋划建设了一批公共文化设施,培养了一批人才队伍,推出了一系列精品。

截至目前,珠海高新区已在辖区17个社区建设了党群服务中心,实现区-镇-社区公共文化服务设施的全覆盖,保证当地老百姓在8分钟内即可享受到便利的公共文化服务。珠海高新区是历史文化名城,现有文物116处,当地政府对这些文物进行修缮、活化利用。此外,该区打造了九大村史馆,让每个居民都能找到自己的精神家园。而在珠海高新区建设的10

个社区公园中均有免费图书馆,并实现了“通借通还”功能。

珠海高新区社会保障和公共事业局相关负责人介绍,珠海高新区在人才队伍打造方面也非常积极,该区拥有将近30个各类文化协会、团体,不断完善文化队伍。高新区历史底蕴非常丰厚,拥有金花诞、淇澳祈福巡游、鸡山牛歌等一系列非遗项目,并在传承发扬方面做了大量的工作。珠海高新区还利用名人故里优势开展了一系列精品创作。

以会同社区为例,2015年以来,当地对会同的闸门、祠堂、碉楼等进行了全面维修并活化利用。近年来,会同注入了更多的时代符号与文化元素,提升古村文化品位,打造具有南粤特色的乡村休闲游。据不完全统计,近三年来,每年到会同村休闲旅游的人数达80多万人次。

“羊晚带你品味斗门”走入珠海斗门井岸镇,有读者给出至高评价 食过返寻味,食到连连味

文/图 梅尔



鲜花椒煮鱼



秘制重壳蟹

来自澳门的 Carmen:

作为羊晚的忠粉,十分幸运被选中,并品尝了益利酒家出品的“秘制重壳蟹”。据说这个重壳蟹生活在咸淡水交界处,每1000斤才有10斤可以享用,真的极其珍贵,营养价值高,连平时不怎么爱吃螃蟹的宝宝,都忍不住要多吃

几口,那是真的爱上了!同样惊艳的还有该酒家出品的非遗名菜——鸡仔饼,色香味俱全,饼皮香口酥脆,内里的馅新鲜柔韧有嚼劲,用广东话形容就是“食过返寻味”!临走的时候还外带了两盒给家人品尝。

来自珠海的郭金海:

我是生长在斗门黄杨河畔的水上人,自小就尝遍各种河鲜与海产。其中,最让我百尝不厌的还是斗门重壳蟹。重壳蟹又名松壳蟹,其对其生长环境的要求极高,因此是一种较为罕有的海鲜。这种蟹结实饱满,色泽光亮,肉厚膏黄,肉质嫩滑,含有丰富的蛋白质和多种微量元素,可谓滋补佳肴、蟹中极品。

土长的水上人,我们都知道,品尝海鲜产品,其最重要的莫过于一个“鲜”字,事实上,许多高级的食材往往只需要最简单的烹饪方法。而清蒸和用水煮是能够最大程度地保留重壳蟹的鲜美,尤其是隔水蒸煮。当揭开滚烫的锅盖之后,活跃的蒸汽从蒸笼涌出,重壳蟹的鲜味被最大程度地激发,此时闻香,不禁食欲大增。当你初尝一口,蟹的清香、软壳的鲜味,在享用重壳蟹一软一硬之间,让人回味无穷!

来自广州的小璇:

秋风起,蟹脚痒。中秋佳节前后,历来是品尝螃蟹的好时机。感谢羊城晚报,给予了一个品尝斗门美食的机会。在斗门益利酒店众多美食当中,重壳蟹对于我而言,最为惊艳。重壳蟹本身就十分难得,而益利酒店的出品,色香味均赋予了重壳蟹更高的价值。从视觉感官出发,盘中放置了一只胡

萝卜雕刻的小螃蟹及沙滩椅,再佐以面粉糊制成的大海,一看就令人心旷神怡、心旷神怡。从嗅觉感官出发,特属螃蟹的香气扑鼻而来,既有大海的气息,又无海腥的腥味。从味觉感官出发,重壳蟹的鲜甜与浓油赤酱相互叠加,又很好地融合,味道鲜香,口感丰富。

来自珠海的晨晨:

有诗云:“江上往来人,但爱鲈鱼美。”有幸参加羊城晚报“吃货团”,前往益利酒楼品尝佳肴。菜式中除了秘制重壳蟹外,最惊艳的当属鲜花椒煮鱼,食材来自斗门特产白蕉海鲈,鲈鱼富含蛋白质、维生素A、B族维生素、钙、镁、锌、硒等营养成分;具有补肝肾、益脾胃、化痰止咳之效,对肝肾不足的人有很好的补益作用。这道菜色泽金黄,汤汁浓郁鲜香,鱼肉滑而不腻,入口回味无穷,实乃上品。

白嫩紧实的鲈鱼肉配以青花菜、酸菜、灯笼椒、干辣椒,夹起一块块汤汁的肉入口,味蕾立刻绽放出别样的光彩:酸菜的爽口,鱼肉的鲜滑,干辣椒、青花菜辅料的辛香巧妙地盖住了鱼肉的腥味,使得这道菜口味富有层次感之余,更增添了几分平日在广东菜系里少见的酸爽,都说有层次的食物是对胃最好的犒赏,这道鲜花椒煮鱼正是爽滑嫩口而不失其味,琉璃脱骨而不失其型了。

9月26日,由羊城晚报联合珠海市斗门区文化广电旅游体育局共同举办的大型系列美食活动——“羊晚带你品味斗门”走进了珠海斗门井岸镇,由羊城晚报读者组成的羊晚“霸王餐”美食团在井岸镇拥有33年历史的益利大酒楼饱餐一顿,并给出了最真实客观的评价。这些评价中,不仅有人给出了“食过返寻味”的至高评价,还有人特意赋诗一首,让我们看看他们到底怎么说的!

来自湖北的五峰山人潘翔:

重壳蟹落眼中黄肉嫩脂红味香长益利酒家堂上客细嚼慢品玉壶凉



羊晚“霸王餐”美食团对斗门美食拍照



招牌五花肉



翡翠手工鱼饼

来自珠海的黄坤璇:

虽然入住斗门已有好几年,但我对斗门美食了解甚少,没想到益利大酒楼的秘制重壳蟹,让我得以一饱口福。印象较深的是秘制重壳蟹,是“珠海十大名菜”之一、斗门区非物质文化遗产,肉厚膏黄,味道鲜香,富含蛋白质,营养价值高,不愧是蟹中珍品;翡翠鱼饼,鲜美的鲈鱼加入了西洋菜、Q弹的墨鱼、香脆的松子和花生,使得鱼饼的口感更富层次感,味道更加独特;益利鸡仔饼,看起来虽然其貌不扬,却同样是斗门区非物质文化遗产

产,吃起来外脆里糯,猪肉、芝麻、瓜仁的香味完美融合,吃了满满芳香,令人回味无穷;最后是益利大酒楼的招牌点心雪影豆沙包,包如其名,白白胖胖,再撒上一层晶莹剔透的白砂糖,还真有点“雪影”的感觉,吃进嘴里像棉花糖一般,细腻,软糯香甜,虽然是油炸的,却完全没有吃出油炸的那种油腻感,不得不佩服厨师的厨艺。这次舌尖之旅完美结束,大家都高兴而来满意而归,真的非常感谢《羊城晚报》提供的机会以及益利大酒楼的盛情款待!

来自广州的五月天:

这次的美食之旅,让我眼前一亮的两个“家常菜”——可乐猪手和砂锅通菜。猪手是大家喜闻乐见的一种食材,富含胶原蛋白,但是吃多了会感觉腻。这次品尝到的可乐猪

手,有点像江南名菜东坡肉,入口即化、肥而不腻,十分开胃。而用砂锅来烹饪通菜,让通菜更加爽脆,加之虾酱,甚是鲜美,以这样一道青菜结束这顿饕餮大餐,也是心满意足。

来自珠海的林玫婷:

在珠海生活了十年,我早已知道“益利大酒楼”是当地美食的一个符号。一家酒楼能30多年“生意兴隆”,必定有其秘诀,这一次终于有机会来品尝。当天我们品尝的菜式有很多,“益利招牌五花肉”让我印象最深刻。据说这道菜最初是用于员工餐,但其香味无意中被食客发现,从此开始走红。五花肉要做得好吃并不容易,但益利的五花肉肥瘦恰到好处,入口即化却

不油腻,咸中带点甜给味蕾无限享受。“雪影豆沙包”是益利大酒楼的独创产品,初看只是一个圆形的白色糕点,并没有特别之处,但入口之后却发现它的惊艳之处。这款美食的原材料是蛋清。厨师手工搅拌蛋清,使其不断发酵,然后控制好油温,使其不断膨胀成型。豆沙包上轻撒一层白砂糖粒,让“雪影豆沙包”更增添几分雪的意境。这款包点必须趁热吃,为了保证口感,据说只能堂食,不接受打包哦!



雪影豆沙包



鸡仔饼