

商洛花鼓现代戏《主角》演职人员全力备战第十一届陕西省艺术节

本报讯（通讯员 张奇）为以最佳姿态亮相第十一届陕西省艺术节，商洛花鼓现代戏《主角》目前已进入紧锣密鼓的打磨提升阶段，各项彩排筹备工作正在有序进行中。

陕西省艺术节由省政府主办，是我省规格最高、规模最大、最具影响力的艺术盛会，每3年举办一届。第十一届陕西省艺术节定于2026年9月15日至10月14日在商洛市举办。改编自茅盾文学奖获奖作品、商洛籍著名作家陈彦同名小说的商洛花鼓现代戏《主角》，深挖本土戏曲特色与题材内涵，经过多轮排练优化，剧目完成度持续提升，将在第十一届陕西省艺术节舞台上，充分展现商洛花鼓戏独特韵味与新时代商洛文艺创作的丰硕成果。

近期，商洛花鼓现代戏《主角》剧组在商洛市文化艺术中心开展全副联排工作。5月31日晚，在联排现场，全体演职人员严格对标演出标准，对演员表演、乐队演奏、灯光

音响等各个板块细致调试，逐环节打磨细节、逐项查漏补缺。剧组以精益求精的创作态度，细化舞台细节，严控演出流程，全力提升剧目整体呈现质感。

“目前，这部剧目已经正式确定在第十一届陕西省艺术节的开幕式演出，这对我们全体的演职人员来说，既是一份殊荣，更是一份沉甸甸的责任。我在剧中饰演女主人公忆秦娥。在演绎过程中，我力求用地道的乡音乡韵还原人物，既忠于原著的内核，也守住商洛花鼓独有的山野烟火气。”商洛市地方戏曲研究院院长李森说。

商洛市地方戏曲研究院演员张平说：“我是商洛花鼓戏《主角》中胡三元的扮演者。今天我们排演《主角》，不只是演一个故事，更是想借着忆秦娥、胡三元这样的角色，让大家透过舞台，看见戏曲人的坚守与热爱、戏曲传承的不易。”

幕幕后偷学；夜晚熄灯后，她点着煤油灯背戏词。一年后，台柱子们或考进县剧团，或参军离开，李英莉和何粉霞成了顶梁柱。可好景不长，夜村剧团也解散了。

“大剧团待不成，咱就唱小场子。”17岁的李英莉和姐妹们成立“自乐班”，红白喜事、集市庙会等，从中午12时唱到晚上7时。没有戏服，就买的确实良布自己缝；没有头面，就用彩纸糊珠花。最穷时，母亲用两块羊肚手巾拼成裹肚子穿。

就在这年，父亲要把她嫁给村东头一户人家，用彩纸糊眉之急。李英莉以死相抗，父亲用棍子把她脊背打成红印。

“我要唱戏，不嫁人！”最终，面对家庭困境和现实压力，她还是选择嫁到村上兄弟多的人家。她说：“这样没人敢欺负我家。”

婚姻未能阻断她的戏路。怀孕八月，李英莉仍上台；儿子出生，便用布带缚于背上，骑车载着孩与梦想，奔波在30里山路上。孩子在颠簸中酣睡，她在风声中共唱：“我主爷金殿上传下旨意……”

20世纪90年代初，计划生育宣传需要演出队，基本农田保护需要宣传队，社教工作也需要宣传队。李英莉带着自乐班，从村唱到镇，从镇唱到县。她不仅唱秦腔，还学唱歌、演小品，流行歌曲她会唱，生旦净丑也能表演。她把科学发声法融入秦腔，形成独特唱腔。

商州区文化馆的同志记得，1998年带宣传队到黑山镇演出，突降暴雨。李英莉在台上演身湿透，下巴水流如注。有同志在台下手势让她停下，她却视而不见继续唱。事后同志责怪：“你没看见手势？”李英莉说：“看见了，可台下观众没走，我咋能先走？”

最痛的是2001年，排演《火焰焰》时，李英莉接到奶奶去世的消息。怔了片刻，她对班主说：“继续排。”台上，她唱得悲怆入骨；台下，观众泪落不止，却无人知她哭的是戏中人，还是至亲人。儿子幼时在戏班长大，能背数十段戏词，却摇头不愿学戏：“太苦了。”

李英莉心中酸楚，自觉亏欠良多。可儿子又说：“但我妈唱得真好。”

只为这一句懂得，万般艰辛皆可释然。

戏脉永续：星光下的不灭薪火

2013年秋，陕西省电视台“寻找王宝钏”秦腔大赛启动。商州区海选103人，李英莉以一段《五典城》入围。进省赛前，她高烧38.5℃，白天彩排，晚上打针。

“能行不？”丈夫问。“戏比命大。”她吞下退烧药。

决赛现场，李英莉头戴凤冠霞帔，两条长辫垂到膝下。启朱唇，发皓齿：“老爹爹莫要那样讲，有平贵儿不要状元郎……”嗓音如一线钢丝般抛入云端，又在低音区婉转如溪。她把郭派的醇厚与肖派的清亮完美融合，评委王荣华赞叹：“9个人中，唱腔最动听的是李英莉！”

最终，她摘得“最动听王宝钏”桂冠。评委说：“她的演唱带着商山洛水的水音儿。”那一刻，她想起13岁那年在麦草堆边挨的那一脚——27年的苦，值了。

2016年，她登上《星光大道》，一曲《回家》让全国观众听到商州秦腔。

荣耀并未改变清贫。如今演一场戏，二三十人的团队总共分三五千酬劳，扣除开支，人均所得甚微，常常是赔钱赚吆喝。“为啥还唱？”面对疑问，她指着院中父亲1985年倾尽所有购置的戏箱。那褪了色的的确良戏服，针脚细密如初，静静诉说着一切。

如今，父亲李兴刚89岁了，耳背，但每次女儿演出回来，他都要问：“台下人多吗？掌声响吗？”听到肯定回答，就咧嘴笑，露出稀疏的牙。当年那个因失声抱头痛哭的汉子，在女儿身上圆了戏梦。

更令李英莉欣慰的是，她创办的一个艺术团，吸引了众多的孩童前来学习。“教孩子时，我总想起马老师那句话：‘只要秦腔不断根，我就高兴。’”

这薪火，她接住了，也要传下去。近期，电视剧《主角》热播，许多观众见到李英莉就说：“你和忆秦娥真像。”她笑着摇头：“我没她那么大气，但我和她一样——戏就是命。”

站在南秦水畔，李英莉望向远山，轻声唱起：“祖籍陕西韩城县，杏花村中有家园……”嗓音不复年少清脆，却添了沧桑厚重。那是50年风雨淬炼出的音色，是商山洛水滋养出的魂魄。春色四合，唱腔在山谷回荡。这声音从少年的记忆传来，穿过黑山镇的暴雨、二龙山的月光、星光大道的霓虹，一路响到今天，还将响向更远的未来。

因为戏比天大。因为根脉不断。因为，她是李英莉——商州山水间，永远的秦腔女儿。

2026年5月，电视剧《主角》在央视热播，忆秦娥的戏梦人生牵动千万人心。而在秦岭深处的商州，一方乡间舞台从未静默，一个真实版的“忆秦娥”，已在此守护秦腔根脉41载。她叫李英莉，12岁登台，今年53岁，仍是这方舞台的“主角”。

“锣鼓一响，天大的事都是小事。”李英莉说这话时，眼神坚定。

“戏比天大。”这是剧中台词，也是李英莉的人生信条。

戏梦初醒：麦草堆里滚出来的“角儿”

1973年冬，李英莉出生在秦腔世家。父亲李兴刚是当地有名的业余旦角，一开口便是《三滴血》的婉转唱腔。可这门天赋绝断送他的姻缘：外婆怕他在外唱戏“见的女人多”，外公竟在茶水里动了手脚。从此，父亲的嗓子哑了，但戏魂未灭。

7岁那年，腰市镇的戏班子来村里演出。梳着羊角辫的李英莉挤到台前，仰头看台上的秦香莲拉着孩子唱《铡美案》。月光下，水袖飞舞，唱腔悲切。她突然扒开幕布钻到后台：“我想唱一段！”

戏班子逗她：“会唱啥？”

“《三滴血》。”

稚嫩的童音在夜色中响起：“祖籍陕西韩城县，杏花村中有家园……”一段唱罢，后台静了。班主摸摸她的头：“这娃，是块料。”

可学戏的路，从第一步就踩进了荆棘丛。1985年，12岁的李英莉小学毕业，缠着父亲要上戏校。父亲李兴刚看着女儿渴求的眼神，想起自己失声的遗憾，一咬牙：“唱！咱自己办剧团！”

4间新盖的土房成了练功场，马中谦老师不要酬金来教戏，60多个孩子挤在院里练功。拿顶（倒立）时，别人十几分钟，父亲要求李英莉必须半小时。结束时，她直接僵坐在地上，满脸通红。父亲对马老师说：“你看哪里不对，就给我打。”

最苦的是挨饿。存粮见底，父亲就背着口袋满村借粮。一场戏卖二三十元，养不活几十张嘴。年幼的李英莉想不通：“为啥赔钱还要唱？”直到多年后，她才懂得父亲沉默背后的信念：戏，比天大。

13岁在黑山演出，李英莉因偷懒躲进麦草堆睡觉，被父亲提着马灯找到，一把提起，一脚“蹬”上了台。她哭着滚上台，歪打正着成就了一场满堂彩的哭戏。那一刻，她在泪光中第一次感受到舞台的力量。

然而，真正的打击来自亲情。她的启蒙戏《拾玉镯》获得满堂彩时，姨父却撇嘴：“唱的是啥，奶声奶气，你爹还投资让你唱戏。”

那句话像根刺，扎进了幼小的心灵。“我一定要把戏演成！”从此，水边多了个凌晨练嗓的身影，月光下，踢腿、劈叉、走台步……土地磨破了膝盖，她就到床上练“后条”（后空翻）。

1987年冬，二龙山的一场演出。演秦香莲的角色临时不来，刚满14岁的李英莉站出来：“我演。”马老师很吃惊：“那么多唱词，你都记得？”父亲拉着她到后台：“娃啊，千万不敢演砸了。”她一上台，从出场到哭腔，一字不差。戏毕，马老师拍着她的肩膀说：“以后有出息的，还是这大小点。”

可就在那时，父亲脸色变了，现实给了李英莉沉重一击。有学员家长堵到后台索要欠薪：“不给钱就不让演！”

父亲蹲在地上，低头流泪。李英莉看着父亲佝偻的背影，暗自发誓：我要把所有角子都学会，哪个缺了我都能顶！这个誓言，她用一生来践行。

戏路风雨：自行车驮起的流动舞台

1988年，李家剧团因入不敷出解散。新盖4年的土房，窗上还没安玻璃。15岁的李英莉背着铺盖回家，身后是散伙的戏班子，面前是荒芜的田地。

“唱戏能当饭吃吗？”村里人问。父亲不语，眼神很复杂。可李英莉不甘心，听说夜村有剧团，她和好友何粉霞步行30里山路去投奔。为了一口饭，她一边学戏，一边给村上的人看孩子。

在夜村，她只能跑龙套。但别人排戏时，她躲在

2018年，在省上演出的秦腔《柜中缘》中，李英莉扮演许翠莲。



舞台即生命 根脉永相传

商州艺人李英莉四十一载秦腔路上的「主角」人生

本报通讯员 张宏

丹凤牛筋面 严把工艺关 留住鲜香味

本报记者 谢非



为了保证口感，赵娜严格把控牛筋面制作每个环节。

在丹凤，若要问起最具代表性的特色小吃，多数人都回答“牛筋面”。这道扎根于街头巷尾的美食，早已超越了食物本身的意义，成为丹凤人味觉记忆里最深刻的印记，更是外地游客必尝的地道风味。

丹凤牛筋面形态多样，有圆棍的，也有宽条的，每家小吃店都有专属的调味秘方，让这道小吃衍生出丰富的吃法。清爽的凉拌，加入豆芽与面筋，酸辣开胃；经典的干拌款裹满鲜红辣椒油与秘制调料，香辣过瘾；而最受欢迎的吃法，莫过于搭配一碗包含青菜、海带的热气腾腾的素汤，夹起一根牛筋面，在汤中轻轻一蘸，吸饱汤汁后软和入味，咸鲜与香辣在口中交织，构成丹凤人最爱的味觉体验。

丹凤县城环路，屈家小吃店无疑是品尝牛筋面的首选之地。这家拥有多年经营历史的小店，从最初一间狭小的门面，发展到如今100平方米的三间大门面，不仅见证了自身的成长，更见证了丹凤牛筋面从街头零食到地方名吃的崛起之路。

5月30日下午，距离晚饭时间尚早，屈家小吃店里已坐满了食客，空气中弥漫着浓郁的辣椒油香气。店铺一角，店主赵娜正熟练地操作着真空包装机，将一份份封装好的牛筋面与米线处理妥当。“这些都是发往外地的订单，快递员马上就取。远在他乡的丹凤人，很快就能尝到家乡味了。”赵娜说。

每到节假日，屈家小吃店更是排起长长的队伍。在外地上学、工作的年轻人回到丹凤，第一件事便是直奔这里。他们或是在店内大快朵颐，或是一次性打包几份甚至十几份，既要分享给外地的朋友，也要为漂泊的日子储备一份乡愁的慰藉。这碗看似普通的牛筋面，为何能拥有如此强大的吸引力？答案，藏在赵娜一家多年的坚守与用心之中。

时间回溯到2005年，在外打工近10年的赵娜回到丹凤，面对未来的生计，她陷入了迷茫。恰好妹妹的婆家早年就在中环路路口摆摊做小吃，有着一定的客源基础，姐妹两人便合计着开一家小吃店。就这样，她们租

镇安水煎饼 薄皮裹鲜馅 饼香引客来

本报记者 孙远飞

“老板，还是老样子，来两个水煎饼，要脆，在这吃！”

“好的，你找个空位坐下！”

6月2日清晨，镇安县金台山景区还沉浸在清晨的静谧凉意中，山脚街边的早点水煎饼店已经暖意升腾。店主辛娟一边麻利地翻动着冒着热气的水煎饼，一边和熟客笑着寒暄。质朴的对话，扑鼻的煎饼浓香，滋滋作响的煎饼声，是镇安山城每日清晨最动人的开场。对无数镇安人和往来游客而言，山城的一天，正是从一个热气腾腾的水煎饼开始。

凌晨4时，当整座小城还未苏醒时，辛娟的小店已经亮起灯火，燃起炉火。多年来，无论寒暑晴雨，她始终保持着早起备料的习惯，在和面、备馅到醒面，每一道工序都亲力亲为，丝毫不敢马虎。

“咱镇安特色水煎饼选用优质白面推制薄皮，馅料以鲜嫩豆腐、细粉丝为主，点缀新鲜葱花提鲜。经铁锅烙烤，成品色泽金黄诱人，饼身轻薄透亮，馅料充盈饱满，饼沿焦香酥脆，入口嘎嘣作响，葱香与豆腐鲜香在口中交融，是广受食客喜爱的乡土美味。”辛娟一边舀馅摊饼，一边自豪地讲解水煎饼的制作门道。

“面皮醒发环节最关键，温度、醒制时长等半点马虎不得，醒面到位，烙出的饼皮才能柔韧不硬、酥脆适口。”辛娟坦言，这是她多年反复摸索攒下的经验，也是镇安水煎饼传承多年的老规矩。机器量产代替不了手工制作的口感和风味。谈话间，只见辛娟娴熟利落地摊饼、包馅、翻饼、起饼，一套行云流水的手艺，引得不少游客驻足拍照。

天色渐亮，往来的食客渐渐多了起来。早起登山锻炼的本地老人，准备游览金台山的外地游客，赶早出行的街坊邻里，纷纷围在小店前等候。

“老板，来两个豆腐粉丝馅的，我第一次来镇安，听说你家煎饼是本地特色！”一名游客笑着说。

辛娟应声回应：“放心尝，都是现调馅现煎的，热乎的最好吃，配上咱秘制辣椒和特调汁水，就是咱镇安的本土味道！”

来回交流间，只见铁锅被烤得滚烫，煎饼师傅在锅底刷上一层清亮的菜籽油，油花滋滋跳跃，清香瞬间散开，温热的面香混着油香肆意飘散，整条街巷都萦绕着醇厚绵长的烟火气息，让人未食先馋。待饼两边煎出淡淡焦香，师傅轻轻一翻，一个个薄软匀称的水煎饼舒展成型。外皮微焦带酥，内里裹满馅料，色泽温润金黄，品相干净地道。

出锅后的水煎饼，吃法藏着镇安人的饮食情怀。食客既可直接咬食，感受皮薄馅足、焦脆鲜香的本味；也可淋上店家秘制辣椒油，浇入独家特调汁水，将饼身蘸裹入味，鲜、香、辣层层迸发，简单朴素，却最是暖胃舒心。

辛娟笑着说：“远道而来的游客大都喜欢尝尝试蘸汁吃法，一口下去，馅料鲜香融合香辣汁水，口感丰富。吃完还要打包带走。遇到节假日，游客多了，我们的生意也会更

下一间小门面，沿用妹妹婆家的姓氏命名为“屈家小吃店”，主营丹凤传统的凉皮、米线和牛筋面。彼时的牛筋面，还远没有如今的名气，没人能说清它究竟是如何在丹凤流传开来的，只知道最早是校园门口的零食摊位，孩子们用一毛、两毛的零花钱，就能买到一小份调味后的牛筋面解馋。后来，卖凉皮的店主们逐渐将牛筋面纳入搭配选项，这道小吃才慢慢走进更多人的视野。

赵娜家主打干拌牛筋面，可创业初期的她，连最基本的处理方法都不懂。“开始的时候不会做，以为干巴巴的牛筋面要煮，结果煮出来全烂了，不成形，只好整盆倒掉。”回忆起当年的窘境，赵娜仍记忆犹新。

不服输的她反复摸索，终于掌握了关键诀窍：干牛筋面不能煮，要用热水慢慢浸泡，让它自然软化到不硬不烂的状态，再加入调料用力搅拌，直到每一根都均匀裹上酱汁，洁白的面条变成诱人的橘红色。那些日子，赵娜每天天不亮就起床准备食材，晚上收拾完店铺已是深夜，双手因反复搅拌面条变得酸痛，但看着逐渐增多的顾客，她咬牙坚持了下来。

做生意实在，是赵娜积累口碑的关键。小吃店的顾客起初以学生为主，深知孩子们正是长身体的时候，她给的分量总是格外足，一碗牛筋面堆得满满当当，调味也毫不吝啬。“学生娃们花钱不多，就想让他们吃得饱、吃得香。”这份朴实的心意，让屈家小吃店的名气在校园园里口口相传，越来越多的人慕名而来。小小的门面里常常挤满食客，有人宁愿站着也要吃上这一碗地道的牛筋面。

随着生意越来越好，狭小的店面难以满足需求，赵娜咬牙租下街对面的三间门面。店面扩大了，人手也变得紧张，她的两个弟弟和妹夫主动加入，一家人齐心协力经营这家小店。如今，店铺每天早晨8时开门，下午5时关门，日均能卖出150多公斤牛筋面，生意红火依旧。

牛筋面能从街头零食成长为丹凤名吃，核心在于从业者对品质的极致追求。为了保证口感，赵娜对牛筋面的每个制作环节都严格把控。最初，牛筋面由专门供应商提供，但她总觉得送来的货口感、粗细达不到自己的要求。为了从源头把控品质，她毅然花1万多元买下制作设备，自己加工生产。

“我们只选五得利面粉，机器压制时特意做粗一些，这样吃起来更筋道，也能更好地吸附调料。”赵娜说。

而让屈家牛筋面独树一帜的，还有那秘制油泼辣子。赵娜从不现成的辣椒面，而是亲自挑选几种不同的干辣椒，打成粉末。多种辣椒的香气相互融合，再经高温热油泼制，香气醇厚浓郁，香而不辣，回味悠长。如今，家里的分工愈发明确：丈夫负责加工牛筋面，确保每天的供应量；弟弟帮忙洗菜、切菜，为第二天的营业做好准备；赵娜和弟、妹则在店里招呼顾客、打包订单。一家人各司其职，配合默契。

从校园门口的廉价零食，到火遍全城的特色小吃，丹凤水煎饼已成为这座小城的美食名片。丹凤水煎饼的成名，从来不是偶然。它离不开像赵娜这样的从业者，多年如一日地坚守品质，用实在的用料、地道的味道赢得口碑。一碗红油润亮的水煎饼，不仅是味蕾的满足，更是丹凤人对家乡的眷恋与牵挂。



现煎水煎饼出炉，香气扑鼻。

好，有时候旺季一天能卖1000多个水煎饼。”

“每次来金台山游玩，必来你家打卡，皮薄馅满，配上辣椒汁水，味道正宗，干净实在！”常年往返镇安—西安的李先生感慨。

辛娟笑着回应：“谢谢大家的认可！”简单朴实的对话，既藏着手艺人的真诚坚守，也藏着小店经久不衰的秘诀。坚持纯手工制作，每日现和面皮、现调馅料、现煎现卖，绝不偷工减料，敷衍了事。在辛娟看来，做饼不仅是营生，更是对本土老味道的传承。

“生意慢慢做，味道好好守。只要大家爱吃，我就会一直做下去。”这是辛娟最朴素、最坚定的坚守。

开店多年，小店客源稳定，多数都是回头客，很多食客从上学吃到工作，从年轻吃到中年，一路追随这口熟悉的山城味道。辛娟的小小煎饼店，既是街坊邻里的早餐据点，也是金台山景区的味觉名片。随着镇安文旅产业持续发展，金台山景区游客逐年增多，藏在山脚的本土老味道，被越来越多的外地人知晓、喜爱。很多游客逛完景区，专程折返小店打包带走。

这家扎根金台山景区旁的水煎饼小店，没有醒目花哨的门头，没有精致考究的装潢，凭着纯粹手艺和地道口味，稳稳扎根市井多年。多年来，小店不缺客流，不缺口碑，全靠的是口口相传的回头客，以及慕名寻味的四方游客。

小小一方灶台，煎出了地道的镇安滋味，续写着属于镇安的烟火故事。

艺术人生

