



38年等一回！黄梅戏“老三篇”元旦返场

青春阵容接棒时代记忆



演出现场

星报讯(记者 张亚琴) 岁末年初的安徽,总少不了黄梅戏清丽婉转的唱腔萦绕耳畔。这份流淌在岁月深处的文化记忆,在这个元旦将迎来一场盛大的回归——安徽省黄梅戏剧院官宣,被誉为黄梅戏经典“老三篇”的《天仙配》《女驸马》《罗帕记》将于元旦连演三天,其中停演38年的《罗帕记》更是时隔多年重磅复排首演,邀观众共赴一场跨岁末、迎年初的仪式感艺术传承之旅。

20世纪50年代,是黄梅戏的黄金时代。以严凤英、王少舫为代表的艺术大师们,对传统剧目进行创造性整理与升华,将质朴的民间故事打磨成闪耀人性光辉的经典剧作。1956年的《天仙配》、1959年的《女驸马》与《罗帕记》,正是这一时期的巅峰之作,它们让“树上的鸟儿成双对”“为救李郎离家园”等经典唱段传遍大江南北,成为几代人的集体文化记忆。而此次复排的《罗帕记》,自1987年停演后,也终于在38年后重新登上舞台。

据悉,本次“老三篇”展演,由朱婷婷、袁伟、王莹、赵章伟、赵丽、朱维芳等一众优秀青年演员挑大梁。怀揣着对经典的敬畏

之心,青年演员们接过前辈的艺术薪火,深入钻研剧目唱腔精髓与程式底蕴,不仅多次向前辈请教表演诀窍,更在排练中反复打磨角色细节,将青春理解融入经典框架。一招一式延续风骨,一字一腔传承温度,他们以匠心守护传统,为古老的黄梅戏注入了新鲜活力与时代气息。

在近日举办的发布会上,主创团队分享了复排背后的故事:从揣摩前辈表演手稿到还原经典舞台调度,从调整唱腔适配当代审美到打磨台词传递深层情感,每一处细节都凝聚着对艺术的虔诚。

同时官宣的还有诚意满满的购票福利:购买3场演出票可兑换定制明信片1套、文创套装1套或天仙配茶戏楼票1张;购买2场演出票可直接获得文创套装1套,用实际福利回馈戏迷多年的支持与期待。

据悉,黄梅戏“老三篇”元旦展演已于12月18日正式开票。当38年未见的《罗帕记》再度亮相,当《天仙配》《女驸马》的经典旋律重新响起,这场跨越时光的艺术之约,既是对时代艺术巅峰的致敬,更是青年演员对黄梅戏传承使命的践行。

安徽选手陈梅婷世界杯赛场摘银



孔凡钰(中)、徐梦桃(右)和陈梅婷合影

星报讯(记者 江锐) 12月20日,2025-2026赛季国际雪联自由式滑雪空中技巧世界杯云顶站(张家口崇礼)女子组决赛落幕。安徽选手陈梅婷以97.45分获得银牌,孔凡钰以102.17分的高分摘得金牌,冬奥会冠军徐梦桃以97.02分获得铜牌。

作为米兰冬奥会资格积分赛的关键一站,本站赛事汇聚全球顶尖选手。资格赛中

中国选手便展现压倒性优势,陈梅婷以112.47分斩获第一,孔凡钰、邵琪分列二三位,34岁老将徐梦桃虽以85.05分排名第六,但凭借丰富经验顺利晋级决赛。另一位安徽小将冯俊熙以61.19分排名第22位,无缘决赛。

决赛舞台上,年轻的陈梅婷延续资格赛火热状态,展现出强劲的上升势头;孔凡钰凭借稳定的空中翻腾与高质量落地,全程发挥零失误,最终以绝对优势夺冠;老将徐梦桃则诠释了“热爱可抵岁月漫长”,虽动作难度与年轻选手相比更为稳健,但凭借细腻的动作完成度收获铜牌,为冲击第五届冬奥会积累宝贵积分。中国队的出色表现进一步巩固了在自由式滑雪空中技巧项目上的世界领先地位,也为中国雪上项目在冬奥会的争金夺银增添了重要砝码。

中央媒体看安徽

全链条深度融合 合肥创新“聚能”

12月21日,人民日报第1版头条在“总书记的关切·落地的回响”专栏刊发《全链条深度融合 合肥创新“聚能”》。

今年,安徽合肥科学岛的“人造太阳”——全超导托卡马克核聚变实验装置(EAST)实现1亿摄氏度1066秒的高约束模等离子体运行。围绕EAST、聚变堆主机关键系统综合研究设施、紧凑型聚变能实验装置等大科学装置,合肥布局建设能源研究院,百亿级聚变能源产业集群加速形成。

2024年10月18日,习近平总书记在安徽考察时指出:“构建支持全面创新体制机制,统筹推进教育科技人才体制机制一体改革,完善金融支持科技创新的政策和机制,推动创新链产业链资金链人才链深度融合。”

深入贯彻落实习近平总书记重要指示精神,合肥持续优化科技创新生态,已建、在建和预研大科学装置总数达13个;量子信息、聚变能源、深空探测三大科创高地持续提升全市创新能级;全市国家高新技术企业数量稳定在万户以上,研发投入强度超4%。

通过合肥国镜仪器科技有限公司自主研发的扫描电镜,每一颗微小的木槿花粉纤毫毕现。“公司成立之初缺少资金支持,科大硅谷直投500万元,后续又牵线许多商业投资。”公司负责人方小伟回忆,2023年公司落户科大硅谷,短短1年间完成从实验室技术到应用产品的跨越,“今年订单总额预计超千万元。”

京东方、长鑫存储、蔚来汽车……多个千亿元级“产业地标”,都是金融“活水”浇灌而出,合肥设立总规模40亿元的天使、种子基金群,投资360多个项目,累计资本放大系数超7倍。创立金融支持科技型企业“共同成长计划”,助力银企双方合作;17家科创金融工作站集融资对接、政策宣传于一体,实现县区全覆盖。

合肥持续推动科技服务业发展,建立专业化科技服务网络,累计服务全省产业园区近200个。牵头发起成立全国科技大市场联盟,首批成员单位涵盖中国技术交易所、上海技术交易所等全国多地的机构。

“牢记习近平总书记殷殷嘱托,合肥将围绕产业链,坚持投早投小投长期,投硬科技,持续优化科技创新生态。”安徽省委常委、合肥市委书记费高云说。

王蓓

从徽州古味到百亿产业 臭鳃鱼何以一味风行?

12月19日,农民日报第8版整版刊发《从徽州古味到百亿产业,臭鳃鱼何以一味风行?》

一道菜品引领一地餐饮,一条鱼可破百亿产值,黄山臭鳃鱼通过标准化建设拉动传统风味转型升级,将一部“风物志”念成一套“产业经”。

徽州臭鳃鱼、柳州螺蛳粉、长沙臭豆腐……近年来,“闻臭食香”这种极具辨识度的风味,在年轻人的味觉图谱中占据着越来越重要的位置。其中,发源于黄山南麓、新安江畔的古徽州府,即今天黄山市一带的徽州臭鳃鱼,尤以其制作方式特别、烹调方法创新而脍炙人口。

“一条鱼”跨山越江快速征服全国食客味蕾。有关数据显示,截至2024年底,黄山市臭鳃鱼加工主体100余家,其中规模以上的企业数量占安徽全省的80%以上,臭鳃鱼年加工量5.9万吨、占全国的50%,加工产值达57亿元。“一味风行”之下,臭鳃鱼产业成为地方政府着力打造的特色优势产业,黄山市提出,到2027年臭鳃鱼全产业链产值力争突破100亿元。

然而,“独特”往往同时意味着“小众”。面对传统技法与现代工艺、食用价值与多元需求、本土化与国际范等种种颇具张力的现实挑战,黄山臭鳃鱼如何通过标准化建设引领转型升级与高质量发展,将一部“风物志”念成一套“产业经”,正有待业内人士去细细品味与解答。

多措并举、握指成拳。在地方党委、政府高位推动下,近年来黄山市朝着全国最大的臭鳃鱼加工基地和流通集散地加速迈进,“中国臭鳃鱼之乡”金字招牌持续擦亮。数据显示,目前全国经营黄山臭鳃鱼的门店已超过1万家。

这条鱼的“上限”会有多高?或许,臭鳃鱼历经由民间发明,到徽商美饌,再到大众菜品的演变轨迹已经给出答案:唯有拥抱变化、持续创新,这类特色风味才不再只是食客猎奇的对象,而成为大众真心理解,并愿意日常品尝的美食。

杨丹丹 冯建伟 赵炜