

手一挥,头一转,面孔说变就变……南皮15岁女孩马郡格——

4分多钟能变换11张“脸”

本报记者 崔春梅 本报通讯员 南宝通

“变变变变变变看看,急如风快如电……”在旋律高亢的音乐中,一位身穿戏服、手拿绸扇的川剧变脸者转头、挥手之间,脸谱就由黑变蓝,再由蓝变红。仅短短4分多钟时间,表演者的脸谱就变换了11次。

台上的表演者完成演出后,回头转身之间,黑色的脸谱变成了拥有一双水汪汪大眼睛的女孩脸。这名女孩,就是南皮15岁的马郡格。

手一挥头一转 4分多钟变11张“脸”

马郡格是南皮县振华中学一名初三的学生。前几天放假回家时,她仔细整理着表演时的戏服,期待着下一次表演。

谁能想到,在舞台上表演川剧变脸且收放自如的马郡格,原本是个内向腼腆的小姑娘。那时候,不够自信的她甚至不愿意回答老师的提问。

上小学6年级时,马郡格无意中看到川剧变脸的视频,这种面孔忽蓝忽绿说变就变的神奇表演一下子勾起了她的好奇心。没事的时候,她就学着川剧变脸的视频,模拟表演者的一招一式。

说巧也巧,马郡格的妈妈刘丽娜有一位在川剧变脸上颇有造诣的朋友,名叫杨红。偶尔一次机会,杨红知道了马郡格喜欢川剧变脸的事,便找到刘丽娜商量着教马郡格学习川剧变脸。为让女儿变得开朗自信,马郡格的妈妈同意了。

就这样,马郡格开始正式学习变脸。经过3年多的学习,她已能在表演中变换11张脸谱了。包公脸、尉迟脸……身穿戏服的马郡格站在舞台上,踩着节奏、走着舞步,举手投足间完成脸谱的变换。直到最后一张脸谱变换完毕,露出马郡格清秀的脸



庞,观众们都惊诧不已。

随着练习时间的增加和表演次数增多,找到爱好的马郡格比先前活泼了很多。

嘴角被划伤 扇子咬出牙印

川剧变脸,看起来好玩,练习起来既枯燥又辛苦。踢腿、压腿、压肩、下腰、走台步……在3个月时间里,马郡格在老师的指导下,每天接受6个小时的严格训练。尤其是压腿的时候,马郡格疼得受不了,就咬着牙一点点练习。

变脸动作需要手疾“脸”快,不能让观众看出瑕疵来。刚开始的时候,马郡格甩头甩得不到位,老师就一遍遍让她重复练习。就一个简单的甩头动作,马

郡格不知练习了多少次。头晃得晕乎乎的,脖子酸得动一下就难受,马郡格感觉脖子和头都不是自己的了。

光甩头这么简单的一个动作,练习起来就这么难,马郡格想放弃可又有点不甘心。她总是默默地告诉自己:再坚持一下,说不定下次就成功了。看着马郡格练得辛苦,老师在一旁鼓励她。刘丽娜也会在孩子需要的时候安慰她,陪着她在這條路上走下去。

马郡格在表演结束时,有一个压轴动作,那就是叨扇变脸。需要马郡格用牙叼着扇子在甩脸的时候,扇子顺势打开。等她再回过头来的时候,需要将脸谱变换完毕。刚开始的时候,马郡格甩头、回头时,扇子不是打不开,就是在惯力的作用下开合时打到她的脸和嘴。

刚开始的时候,马郡格嘴角处总是被扇柄划伤。

不服输的马郡格并没有因为动作难练而放弃。尽管扇子打得脸生疼,但她擦干眼泪后,继续咬着扇子一次次练习甩头、回头。练习时间长了,扇子上的漆都被她咬掉了,露出深浅不一的牙印。

再辛苦也要坚持 准备挑战“回脸”

马郡格每次演出的时候,刘丽娜都会赶到现场给她化妆,并在台上等待演出完毕。

看着台上马郡格自信的身影,刘丽娜心里既感动又欣慰。不管是学校举办联欢会还是回老家过节,马郡格都会上台为大家献上精彩的演出。听到大家的

掌声,马郡格脸上绽放出自信的笑容。“郡格现在变得很开朗、阳光,是川剧变脸让她释放出自己的天性。”刘丽娜说。

表演变脸是个“辛苦活”。因为脸谱的鼻子那儿没有孔,表演者会感到非常闷热。夏天练习变脸的时候,戴了十多层脸谱的马郡格憋气憋得缺氧、恶心,大汗淋漓,衣服都湿透了。马郡格演出的时候,除了戴11层脸谱,还要再穿上厚重的演出服,那难受的感觉可想而知。即使这样,她都没有因为怕苦而放弃。

上了初三之后,马郡格将更多精力放在了学习上。有时间她还是会通过变脸来给自己打气提神。

“我想让更多人感受到川剧变脸的神奇,让大家感受到中国传统艺术的魅力。”马郡格说,川剧变脸让她收获颇多,她会坚持在这条路上走下去。今年暑假,她会继续学习难度更大的“回脸”,给人们献上更精彩的演出。

扫码看视频 新闻料更多

南皮女孩马郡格身怀“变脸”绝活……请用手机扫描二维码,观看相关视频。



肃宁县第五实验小学

把厨房“搬进”学校 学生每年学做两道菜



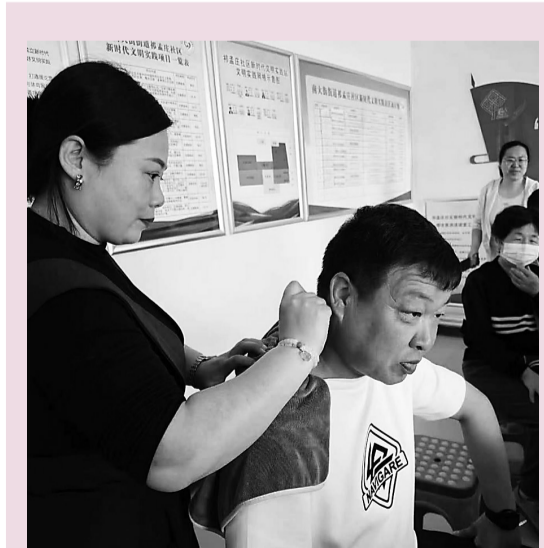
本报讯(记者 姚连红)抽油烟机、电磁炉、洗菜池……在肃宁县第五实验小学内,一间100多平方米的库房变身“大厨房”,各种厨房设备一应俱全。在劳动课上,学生会走进厨房,跟着老师学做家常菜。孩子们体会到烹饪的快乐,也让校园里充满了“烟火气”。

近日,肃宁县第五实验小学五

年级11班的学生跟着班主任张丽娟来到学校里的“大厨房”开始上劳动课。在这里,张丽娟变身“大厨”,现场教学生们炒菜。学生们围着老师认真学习并作记录。随后,学生们分别来到16个“灶台”前,打开抽油烟机,学做家常菜——素炒圆白菜。有人洗菜、有人炒菜、有人准备调味品,3名学生配合完成一道菜。一

会儿工夫,16道素炒圆白菜出锅了。这是肃宁县第五实验小学劳动课的一个缩影。2018年建校时,学校非常重视孩子们的劳动技能课。那时候,每隔一段时间,老师们便从家里拿来锅碗瓢盆,在会议室里“搭灶开火”,包饺子、炒菜、做甜品……在老师们的带领下,孩子们动手制作自己喜欢的美食。后来,为了方便开展烹饪活动,2021年,学校将操场东面的一间100多平方米的仓库进行改造、装修,贴上瓷砖,装上抽油烟机、洗菜池等,打造成一个“校园大厨房”。从那以后,这里便成了孩子们烹饪的乐园。

“起初,菜下锅,有的孩子会被‘滋滋’冒油的声音吓跑,也不会切菜。”学校德育副校长崔振让说,经过老师的耐心指导和帮助,孩子们克服了恐惧,学会了基本的烹饪步骤,孩子在家时也会进厨房帮父母打下手,享受做饭的快乐。



近日,新华区祁孟庄社区党群服务中心邀请专业的中医推拿师来到社区,采取理论知识和实际操作相结合的方式,为居民讲解中医知识,让他们了解并亲身体验中医文化。

路冬晔 摄