



山中过大年

□刘善冬

今年春节,我和家人一改往年的过年方式,驱车来到茅山脚下的东方盐湖城,体验在山中过大年的独特年味。

一进大门,映入眼帘的是秀丽的高山、葱郁的树林和古色古香的建筑。独特的江南风情,把人们带回了悠悠岁月。充满年趣的景区,张灯结彩,人头攒动,一派节日景象。

山中过大年,满街都是“江湖人”。来到太极广场,逛一逛道风街,古风扑面。店面林立,持剑着服的仙侠,穿着汉服的姑娘,戴着龙帽的娃儿,穿行街面,分不清到底是古人还是现代人,是演员还是游客,让人大有“穿越”之感。

在江湖梦开始的地方,过一个逍遥自在的幸福年。我学写福字、打年糕,体验非遗刻字,看民俗表演,尤其是非遗传统技艺,精彩纷呈。在景区,品尝千锅宴,享受特色餐饮。观百米长板凳龙,赏烟花大秀,看江湖英雄会、逍遥游演出,享受盐泉美食。《木兰传》表演,尽显巾帼豪杰的英姿飒爽。月旦评国风演出,一秒穿越到魏晋古人的逍遥生活里。在道风街,游人体验套圈射箭、投壶掷铜钱。与王羲之写字,与陶渊明对诗,和蔡文姬对弈,如同梦幻一般。走进中华道文化博物馆,馆中的创意、互动、娱乐展示,诠释道文化内涵,使我加深了对道文化中清静无为、天人合一、道法自然、和谐共享等理念的理解。

到了晚上,江湖盛宴让我大饱口眼之福。边品菜肴、边观武侠表演,年味十足,仿佛让人穿行于那个古老时代。最为精彩的莫过于“龙凤呈祥新年花火大会”,那壮观的市集开市场景,令人称奇。行进式的江湖悬疑剧本秀,沉浸式的逍遥游演绎,让我感受到了古人自在的逍遥生活。

更激动人心的是,巨大的龙凤呈祥飞天祥瑞表演和璀璨烟火满城绽放,压轴登场。游客和演员围着篝火载歌载舞,展现出新年浓浓的烟火气,象征着盛世中华、国泰民安!

山中过大年,让我亲近了大自然,增长了见识,丰富了年味的文化内涵。我觉得,无论在哪过大年,快快乐乐才是真!我认为,道文化、仙侠文化、民俗文化、汉服文化等传统文化要古为今用、传承发展、守正创新,才能显现出更大的魅力。



“春卮”醉,醉在热闹。大年初一过,正是带“春卮”的时日。大人带着小孩,拎着年礼,奔波穿梭于亲友邻舍之间。叔伯兄弟,七姨八姑,舅爷带,姑妈请,张家约,李家邀,频繁往来,热闹非凡。

闲话“春卮”

□卞龙林

说到“春卮”,总有一种令人心醉的感觉。

“春卮”醉,醉在热闹。大年初一过,正是带“春卮”的时日。大人带着小孩,拎着年礼,奔波穿梭于亲友邻舍之间。叔伯兄弟,七姨八姑,舅爷带,姑妈请,张家约,李家邀,频繁往来,热闹非凡。需要特别注意的是,“春卮”要预定预约,根据父系母系、男方女方等家族、嫡亲以及朋友间关系穿插安排,一种时间约定,初二这家、初三那家;中午甲家、晚上乙家。实在安排不过来,家里人分分工,某某到这家、某某到那家,以互相照应、领情答谢。特殊日子要注意避让,初二往往是娘家、岳父母家带姑娘女婿的,这是古镇人一种心照不宣的默认。

“春卮”宴请往往持续数日。带春卮,“带到黄豆窜叶”是古镇人对带“春卮”持续时间长的夸张说法,但持续到三春头上确是常态。新春头上互相宴请,是亲戚朋友邻里间交往联谊的特有形式。当然,古镇人的“春卮”约定,也不是一成不变的。特别是现在,亲朋好友间的“春卮”宴请、“春卮”约定,宴请席上敲定也不在少数。乘着酒兴浓的时候,下家的宴请就在上家的“春卮”桌上敲定了。

说到这“春卮”,还数朱熹的《春日》写得好:胜日寻芳泗水滨,无边光景一时新。等闲识得东风面,万紫千红总是春。“等闲识得东风面,万紫千红总是春”形象地点出了请“春卮”时的大好春光。其实,《诗经·豳风·七月》中早有“春酒”记载:“八月剥枣,十月获稻。为此春酒,以介眉寿”,饮“春卮”酒有着祈求长寿的寓意。

这“春卮”,中华大地,各地或许都存在。鼎鼎大名的《四库全书》助校林苏门著有《邢江三百吟》,《请春卮酒》是其中一首:“春风一到便繁华,忙整春盘异味夸。博得酡颜春色透,今年春兴在依家。”春风、春色,春盘、春兴,道尽了邢江人“春卮”的热闹繁华。这诗虽说写的是邢江风俗,谁又说与古镇毫不相干?当年吴王开邢江,其支流就是串场河雏形。后来,晚清秀才吴东园长年寓居古镇,在伍佑设《邢江杂志》发行处,也说明古镇与邢江的不解之缘。或许这诗正是里下河一带人们流行“春卮”习俗的记录。

带“春卮”,春饼是重要菜肴。这春饼,古镇人称之为春卷,但在相当一部分老年人口中,仍以春饼称之。立春一过,春节到来,新春韭芽上市,韭芽春饼是时令菜。《四时宝鉴》载:“立春日,唐人作春饼生菜,号春盘”。宋代爱国词人辛弃疾《汉宫春·立春日》有“黄柑荐酒,更传青韭堆盘”的词句。而作为里下河一带的古镇人们早已将“青韭”为馅的春盘,改换为郑板桥笔下的“三春荠菜饶有味”的春卷了。

这荠菜,古镇人称之为丫菜子,生在那荒野,普通而不平

凡,娇嫩而不娇惯。荠菜,是春天的味道,是活力的象征。正如陆游《食荠十韵》之言:“惟荠天所赐,青青被陵冈,珍美屏盐酪,耿介凌霜雪。”冬寒未尽,那上天所赐荠菜就迫不及待地从地下钻出,嫩嫩的、青青的,覆盖在田地、荒野、坡埂、路边。人们挎着小篮小锹,埋头专注挑取那顶着严寒钻出泥土的荠菜。一丛丛、一簇簇,裹着泥土的芳香,跳进孩子们的篮筐中。那享受大自然恩赐的乐趣,瞬间堆满了喜悦的面庞。儿时的我们是这队伍中的一员:邻居、同学,小伙子、小女孩,大家相约,一同出发,奔波在荒野田地,散布在圩埂坡边,就是为了挑荠菜、吃春卷。这是童时的我们寻找“春天在哪里呀”的最好形式。那种荠菜鲜嫩芳香的诱惑胜过对鸡鱼肉蛋的强烈奢望。一根荠菜春卷,是“春卮”的代表,春天随着春卷走上“春卮”宴请的餐桌。

“春卮”是家常宴请,但更是一种文明礼仪的表示。各家尽其所能,使出浑身解数,拿手好菜,传统特色,更有请厨师上门服务的,以让众亲好友感受主人的好客热情。

那年,我第一次请“春卮”,所请的客人是几位堂弟兄,以及要好的几位朋友。亏得平时关注这方面的事,看了不少烹饪书籍,更注意向厨师们学习,积累一些菜肴加工方法技艺。邻居王伯伯是古镇祖传厨艺一把好手,古镇盛名的“杏春茶馆”是他家祖业。1965年,老盐城县商业系统“大比武”。一只活鸡经他手仅半个小时,一道“爆炒鸡丝”菜肴上了评委餐桌。手法麻利让人惊叹,味道鲜美令人叫绝,由此荣获红案厨师一等奖。他曾自豪地展示那记录其经典瞬间的奖状,并显示其拿手绝活:网油鸡丝卷。

网油鸡丝卷,是“杏春茶馆”当家传统名菜,猪网油包裹鸡丝,油炸金黄,皮黄脆香,佐以面酱,鲜美滋润,淮扬菜肴本色,北京烤鸭风味。王伯伯的菜肴加工技艺对我帮助很大。后来,又看着他学习排骨、八宝饭等制作过程和方法,那“十三铲子半炒猪肝”也是他讲给我听的。还有那“什锦菜”“熘鳝丝”“鱼汤面”等,听他讲了不少。平时不经意的关注,作为当家人后的第一次带“春卮”派上了用场。凭着自己的认真专注,独立办了个七碗八碟。即使那普通的烀百叶,刀功细腻,绵软爽口,加上开洋大虾米的提升,翡翠菜心的点缀,让兄弟友人们禁不住发出惊叹:拿笔的手也有如此手段!如今,退休多年,当年带“春卮”的事,友人同事还时常提起,心中油然产生一种满足感。

随着社会经济的飞速发展,物质财富的极大丰富,如今的“春卮”也改家宴为饭店酒店聚会为主了。“人民对美好生活的向往”目标正在一步步实现。但我依然对那种家宴式的“春卮”有种留恋和不舍。



在我们匆忙的生活中,拿起一本新书,翻动书页,闻着墨香,会带给你触感、视觉、味觉上的愉悦,品味其中的文字与故事,宛如咀嚼一颗美味的“零食”,让思绪得到释放、复归平静。

美味的“零食”

□汪树明

要问我龙年春节怎么过的,我是“读”着过来的。

节前,不少人忙着买年货、买新衣、买鲜花,甚至买房、买车迎接新年。爱好看书的我,既无旅行安排,也没走亲访友,就到书店挑来几本新书,利用8天长假,在家好好享受读书的乐趣,过了一个安静、充实的龙年。

无独有偶,文友李山,春节8天假期,哪儿也没去,读了5本书。

刚好,县新华书店与县总工会联合开展了书香工“惠”迎新年活动,购书200元及以上可享受100元优惠。得知消息,我急不可待地走进书店。书架上琳琅满目的各种图书,透着浓浓的书香,也透着浓浓的年味。翻开一本本新书,我都爱不释手,静下心来认真地阅读、选购起来。

以前过年,父母会在我的枕头边放上红纸包着的大糕、果子,而我为自己准备的年礼是书,我称其为“零食”。晚上睡前,早晨醒来,伸手摸起,翻阅几页。晚上阅后,如食夜宵,舒坦而睡,书香入梦。早晨小读,如饮早茶,神清气爽,心情舒畅。文友小聚,我也爱带上一本好书,几本新刊,佐酒助兴,赢得“食客”一致叫好,真乃“书能下酒,云可赠人”也。

书,在我家有着独特的位置。客厅内的博古架上一无古玩,二无名酒,都被我的各类书籍占领了,三个房间有两个房间被我放了书橱,新书旧书挤得满满的,报纸副刊版面收集了近百斤,只能委屈地放在地板上了。书橱里,有我五十年前在书店购买的小人书,也有近期购买的新书。小孙女有着成堆的绘本,可当她会认字后,对我收藏的泛黄的小人书却看得有滋有味,如同遇上喜欢的零食,爱不释手。真正做到了“书香传家,笃行致远”。

在我眼中,书籍是最好的“零食”,它美味可口,永远不会过期,常食常新,犹如一位智者,静静地守望着岁月的流逝,永远陪伴着我。无论我什么时间打开书页,都能感受到它带给我们的启示和思考。书籍,对我们爱读书的人,不仅是最好的“零食”,更是我们灵魂的食粮。在我们匆忙的生活中,拿起一本新书,翻动书页,闻着墨香,会带给你触感、视觉、味觉上的愉悦,品味其中的文字与故事,宛如咀嚼一颗美味的“零食”,让思绪得到释放、复归平静。它可以陪伴我们度过漫长的旅途、独处的时光,带给我们快乐和放松。

读新书、品“零食”,不仅仅是一种消遣,更是一种心灵的滋养。在这个喜庆的新春佳节里,读书不仅能让让我们放松心情、享受美好,还能拓宽视野、丰富知识。让我带着这些心灵的收获,迎接美好的未来。

