

相约多彩佳节 共创文明南通

我市举行第十四届“万人猜灯谜 全城闹元宵”主题活动

我们的节日·精神的家园

元宵



晚报讯 火红的灯笼、大大的中国结,处处洋溢着节日的喜庆氛围。昨天下午,南通创新区紫琅花谷张灯结彩、热闹非凡,我们的节日·精神的家园——南通市第十四届“万人猜灯谜 全城闹元宵”主题系列活动在这里举行,很多市民早早地从四面八方赶来,猜灯谜、拿奖品,看演出、闹元宵,一派欢乐祥和的景象。

春到人间人似玉,天南地北闹元宵。元宵节是中华民族传统佳节,也称“上元节”,是春节的延续,人们习惯在元宵节猜灯谜、逛灯会、吃元宵、放河灯,以示庆贺。

“我们的节日·精神的家园”是中宣部、中央文明办在全国推广的主题活动。我市“万人猜灯谜 全城闹元宵”主题文化活动已经走过了14个年头。

“二十大开创未来”“双双有勇气”“狼山脚下,落英缤纷”“开天辟地”……一个个灯谜吸引现场市民热情参与。飞花令PK、木偶表演《夫妻观灯》、舞蹈《唐印》、女声独唱《共祝家乡美》、舞蹈《我在南通等你》等节目精彩纷呈,让大家大饱眼福。

今年是全面贯彻党的二十大精神的开局之年,实施“十四五”规划承上启下的关键一年,也是我市全国文明城市三年创建周期的收官之年。近年来,我市始终把以人民为中心的发展理念贯穿文明城市创建全过程,所辖海安、如皋、如东、启东等4个县(市)全部创成全国文

明城市,实现文明城市创建“满堂红”。当前,市委市政府正全面落实中央和省委的决策部署,全力营造“干部敢为、地方敢闯、企业敢干、群众敢首创”的浓厚氛围,抢抓机遇,真抓实干,奋力推动中国式现代化南通新实践开好局、起好步。

本活动由市委宣传部、市文明办、南通创新区、市文化广电和旅游局、南通广电传媒集团主办,精神文明建设先进典型代表、南通创新区创业代表、非物质文化遗产传承人等也应邀来到现场,共庆欢乐元宵节。当天,除紫琅花谷主会场外,中南城CBD大有境一楼、濠河畔的群英馆、市区道路上行驶的20辆6路公交车、轨道交通部分出入口也悬挂了数千条灯谜,供市民乘客猜谜闹元宵。

记者卢兆欣

一双受伤无数次的粗糙大手
成就了如今的芦编大师——

一根竹箴“编活”非遗

指尖上的元宵

从自家宅院后的竹林中挑出了一根结实粗壮的竹子,锯掉两端,再用篾刀熟练地削成一根根竹箴……72岁的启东人黄学斌笑着说:“今年是兔年,是我的本命年。元宵节到了,我要做个兔子灯过节!”

启东地处沿海,气候温和湿润,芦苇曾经这里是普通、最广泛的一种植物,它刚柔兼具,以韧见长,在20世纪是启东家家户户普遍使用的建筑材料和日常用具的制作材料。作为南通市非物质文化遗产启东芦编工艺代表性传承人,黄学斌的家中摆放了亲手编制的各式工艺品,扫帚、畚箕、箴篮、蛔蛔笼……黄学斌的家俨然一个小型芦编、竹编展览馆。

黄学斌从十六七岁起便跟着父亲学习芦编、竹编,当竹条在父亲的指尖交相缠

绕,一挑一压间,散乱的箴片渐渐有了形状,原本粗糙的材料经过父亲巧手的编制成为精美的篮子,黄学斌瞬间着了迷。“父亲编织时,我会在旁‘偷师’学习,他也会教授我一些技巧。”

父亲领进门后,黄学斌不断摸索练习,往往一做就是小半天,手被扎刺、割破也是家常便饭。黄学斌逐渐对编织比例、在何处锁牢环节等技巧了然于胸,用一双受伤无数次的粗糙大手成就了如今的芦编大师。

作为中华民族的传统工艺,随着时代的车轮滚滚向前,芦编、竹编技艺却日渐没落。“现在愿意学这项技艺的人越来越少了。”黄学斌看着手中的兔子灯,眼中有些惆怅,“这些年经常有学校邀请我去给孩子们上课,有些孩子学得特别快,编得也好,看到他们我就看到了希望。”黄学斌感到欣慰,“我相信芦编技艺永远不会被遗忘。”

本报通讯员施盛夏 高璐璐
本报记者黄海

“国门卫士” 庆元宵

昨天下午,南通出入境边防检查站组织开展“浓情元宵 激扬奋进”文化活动,将中国传统文化、政治文化、职业文化相融合,共设置了边检英语竞赛、团体拔河、趣味猜灯谜等团体和个人竞赛项目。 记者彭军君
通讯员虞振宇 马识林



动物“元宵大餐”

昨天,南通森林野生动物园为兔子、亚洲象、黑熊、黑帽悬猴等动物准备了丰富的“元宵大餐”,给动物改善生活。 记者徐培钦



玉兔送福迎元宵

昨天,南通市纺织博物馆内举办“玉兔送福迎元宵”主题活动,南通博物馆联盟文创和剪纸、糖画、兔儿灯等传统非遗项目进行集中展示,设置谜语供市民猜谜,同时南通本土名特优美食等数十家品牌参与其中,众多市民前来体验传统文化。

通讯员陈德军



传统特色叠屑圆子迎元宵 “叠”出幸福团圆味

舌尖上的元宵

正月十五吃元宵,在南通,尤其是如皋和如东地区,一定要吃上一碗传统的叠屑圆子,才有过节的气氛。

临近元宵,记者来到如皋市如城街道宏坝社区的一家小店,店主任吉兰正和家人一起制作叠屑圆子。任吉兰是土生土长的如皋人,在她的记忆中,从小到大每逢元宵节和冬至,家里的长辈都会手工制作叠屑圆子。

叠屑圆子是两如地区传统的特色美食,做法更接近北方常吃的元宵,不是包出来的,而是“叠”出来的。任吉兰准备的叠屑圆子是甜口的花生馅儿的,馅料由花生碎、麻糕、猪板油和白糖混合而成。“做叠屑圆子前,需要先将馅料放在冰箱里冷冻一段时间,等到馅料变得结实不再松散,就可以进行下一道工序——叠屑了。”

取出馅料蘸上水,放在

糯米粉里像滚雪球般滚动,待到馅料表面均匀地粘上糯米粉,不再能看到馅料的颜色时,将其取出重新蘸水,再次放进糯米粉里滚动,重复10次,直到圆子呈鹅蛋大小,才算大功告成。

在任吉兰看来,不仅做圆子需要用心,煮叠屑圆子同样是个精细活儿。烧开热水,放上一勺糖或者桂花蜂蜜,将叠屑圆子下锅,小火慢炖,等到圆子渐渐浮出水面。这时候,还需将火调成最小状态,盖上锅盖再让圆子“养”上几分钟,待到叠屑圆子表皮变得润泽柔亮,才算是“养”得恰到好处。

捞起新鲜出锅的叠屑圆子,吹到半凉,轻轻咬上一口,喷香的馅儿就流了出来,花生的醇厚酥香,混合白糖的甜、猪油的肥,一同被味蕾捕捉,反复“叠”出的外皮黏糯绵密,嚼起来格外有韧劲。一家人围着桌子,其乐融融地吃上一碗叠屑圆子,舌尖萦绕着香甜的味道,仿佛生活都洋溢着甜味。

本报通讯员韩循
本报记者陈嘉仪