

# 新春走基层

## “龙里龙气” “龙”重登场

最近一段时间,市区大街小巷,“龙”年元素火热上线,处处“龙里龙气”。

市区万达广场,设置了龙年主题打卡点,各式各样的“龙”图案环绕在商场内外,灯笼、对联、窗花更是随处可见。卡通人偶龙宝宝热情地和市民们互动,看到小朋友前来,还主动求合影、求抱抱。

◇本报记者 刘畅/文 叶竞文/图

市民李亚婷和朋友特意来商场内的咖啡店拍摄“新年照”。咖啡店内用气球和彩纸轧制的飞龙造型十分气派,全长20米盘旋于店内,“巨龙”表情栩栩如生。“各家店都铆足劲装饰新年,我们只需要穿得喜庆一点,在店内和装饰合影,随手一拍就是贵气十足的新年照。”李亚婷站在“巨龙”前开心地对着镜头摆造型。

除了“龙里龙气”的新年装饰,记者看到不少奶茶店都推出了新春“联名”,且各家奶茶店,新年元素一个比一个“卷”。“龙须银丝千万缕,纤糖似雪化春雨”,买奶茶送龙须酥。市区国购广场内一家奶茶店店主刘静说,为了吸引客人,在春节期间专门推出了一批和“龙”相关的龙年“限定”,销售时间也只有过年这一个月。在另一家甜品店,记者看到“龙点睛奶茶”的招牌,被放在最显眼的地方。“桂圆又称‘龙眼’,这款茶里加入了桂圆,寓意用龙眼茶唤醒大家的‘睛’气神。”店主张扬介绍。

走访中,记者看到市区不少服饰店内也是“龙气满满”。

在市区状元路上的多家服饰店,记者看到具有中国传统文化元素的服饰正成为时尚潮流的热点。服饰店老板杨娟介绍,近些年,随着国风风的兴起,带有中国传统文化元素的服饰受到很多人的喜爱,很多人对新中式风格情有独钟。眼下恰逢新年,不少顾客专门购买马面裙和旗袍作为新春“战袍”,穿上既拉满中式氛围感,又方便时时“出片”。

在儿童服饰店,有对襟、斜襟、盘扣等中式元素的拜年服,销售正旺。市民张茹特意选择了有“龙”“凤”图案的拜年服给自己的儿女:“过年不仅要穿龙服,还要给孩子们搭配上龙头鞋、平安锁,希望讨个好彩头,祈福新的一年红红火火、万事如意。”

不仅是买买买,记者看到不少商家还精心准备了新春套餐,有买有送,让顾客开心加倍。

什么样的套餐,让市民乐开花?

市民张冬冬向记者展示买两杯咖啡送一份对联的快乐。他手中的对联长度只有10厘米左右,上面印满了可爱的“龙头”。春联上的话语十分俏皮:龙年登场赚大钱 薪薪向荣一整年。“迷你春联方便贴在手机、电脑等任何位置,再加上是赠送的,感觉直接把福气送给了我。”张冬冬说。

市民胡瑞就餐后,店家赠送了扇子形状的红包。每根扇柄上都粘帖一个红包,10个红包为一组,再系上中国结流苏作为点缀。“赠送的扇子红包有新意,红包数量多,打开有排面,特别适合送给长辈或女友。”胡瑞表示,贴心的龙年赠品,也寓意着分享福气、传递福气,收到这样的赠品,喜悦幸福自然“爆棚”。

又到一年春节时,在郎溪县梅渚镇,手工素鸡进入了生产和销售旺季。素鸡作为郎溪美食“建平十六鲜”之一,是忘不了的家乡年味,也是春节期间招待亲朋好友的一道美食。

◇本报记者 胡文慧 特约记者 余克俭 文/图

每天天未亮,姚兰兰家的豆腐加工作坊里已热气腾腾、豆香四溢。作坊内,伴随着电机的轰鸣声,只见乳白色豆浆从磨浆机的出口倾泻而下,一旁的瓦缸里,不一会功夫,细细密密的泡沫,不停地聚拢又散开,发出淡淡的豆香。姚兰兰和家人正忙得不亦乐乎:他们一个磨浆、一个卷素鸡、一个浇百叶、一个榨水分……

今年40岁的姚兰兰,做素鸡近20个年头,价格实惠、味道甚佳。父亲的手艺,在她这里得到了延续,豆腐作坊也成了夫妻店。豆腐坊规模变大了,生产能力提高了,但经过时光打磨的老手艺却一直没变。因为一直坚守的素鸡传统制作工艺,得到了乡里乡亲的喜欢和认可。泡黄豆、沥水分、磨豆浆、点石膏、浇百叶、卷素鸡……问起如何做好素鸡,姚兰兰坦言没有秘诀,只有两个字——用心。哪个环节都重要,哪个环节都少不了,一步挨着一步,每一道程序都要用心严格把关,才能最终汇成软嫩细滑的素鸡。“超市里卖的素鸡没有我们的新鲜,吃起来味道就差一些,我们当天做,当天卖,都是赶最新鲜的。”姚兰兰说道,虽然时代在变,但她一直坚持手工制作的

初心不会变。

每当春节来临,梅渚镇家家户户的年夜饭桌上都少不了这道美味的素鸡。它不仅是一道菜肴,更是一种情感的寄托和年味的象征。“老手艺做出来的素鸡有小时候的味道,我每年都会来这里买素鸡,家里人也喜欢吃。”梅渚镇居民金先顺说。

随着年关的临近,姚兰兰每天接到的订单比平日多出来不少。“年底是一年之中最忙碌的时候,为了尽量让顾客都能买到新鲜的素鸡,我们每天凌晨三点就起床制作了。”忙里抽闲的姚兰兰告诉记者,做了这么多年的素鸡,十里八乡很多村民都是我的常客,现在一天能做300多斤黄豆,虽然很辛苦,但忙得开心!

“现在的生活条件好了,大家对吃的要求也更高了。但我们始终相信,真正的美食不在于食材的昂贵与否,而在于制作者的用心与技艺。”姚兰兰表示,希望这门手艺能够一直传承下去,让更多的人品尝到地道的梅渚素鸡,在醇香的味道中,感受这份独特的年味。

## 甜蜜糖坊 舌尖非遗

春节将至,行走在郎溪县姚村镇的老街上,一股糖香扑鼻而来。这里有一家老字号糖坊,已经传承了三代人,用传统手工制作各种年糕,让山里的老味道和甜蜜的乡愁记忆走得更远。

◇本报记者 余庆 特约记者 余克俭 文/图

近日,记者来到了位于姚村老街南巷的“春来浩糕饼坊”,这家店依然保持着“前店后坊”的经营模式。走进后面的作坊,店主陈浩武与工人师傅正忙着赶制米花糖。他们先将麦芽糖稀熬制到恰到好处,再将糯米花倒入锅中,和糖稀一起搅拌,然后装模碾压,最后切成小块,堆满簸箕。两间不大不小的作坊里,热气腾腾,糖香四溢。

陈浩武告诉记者,他家从他爷爷那一代就开糖坊,到他已是第三代了。1985年出生的他,先后在姚村派出所当辅警及姚村社区工作,因为父亲患慢性病,不能胜任作坊里的活计,他2018年辞职,子承父业。“当时还是有点纠结,考虑到这个产业毕竟是祖传的,在我手里中断了,蛮可惜的,后来就干脆辞职回家做糖。”

多年来,陈氏糕点一直坚持传统工艺制作,采用当地生产的生态食材做原材料,产品类别以时令为导向,端午节做绿豆糕,中秋节做月饼,遇到婚庆的时候还会有新人来定制麻饼。“做得最多的就是过年的糖食,以米花糖为主,还有芝麻糖、豆子糖、馓子糖、花生酥等,从农历十月开始,足足要做3个月,做出来的成品糖得有2万多斤。”

“给我拿两斤米花糖和一斤芝麻糖。”今年已经81岁的天湖村村民民炳先早上从家里走了4公里路来到糖坊买糖。他告诉记者,从小他就吃陈浩武爷爷做的糖,这么多年过去了,依旧是老味道,“又酥又脆、不粘牙,入口即化,最适合我们老年人。”

作为姚村老街的老字号,糖坊的这些糖食不仅受到附近村民的喜爱,也吸引了许多来姚村旅游的游客。蒋杨静是陈浩武的妻子,她负责销售。她说,这几年,她也学会了用手机做微商,把米花糖等糖食推广到更远的地方,让更多的人品尝到山里的老味道,让记忆中的乡愁留在舌尖。“现在我们的糖也开始通过网络销售,有些在外读书、务工的乡亲,过年过节回不来,就在微信上找我订糖食,想吃一口家乡的味道。我就把糖食寄到他们的手上,让他们感受到家的温暖。”

姚村镇综合文化服务中心工作人员姚慧告诉记者,2018年,姚村糕饼坊制作技艺被列入郎溪县非物质文化遗产代表性项目名录,目前正在申报市级非遗。如今,该镇有3个省级非遗和4个县级非遗。为了保护和传承这些非遗项目,该镇在深度挖掘和提档升级的基础上,利用全域旅游的优势,开展了一系列的非遗展示展销、交流体验等活动,丰富了旅游的内涵,也为非遗的活态传承利用打开了新局面。

## 冬捕盛宴 鱼跃人欢

“来,把网绷紧,别让鱼跑了……”1月28日,宣州区向阳街道河北村百亩塘水库迎来今年首次冬捕。寒风阵阵,捕鱼师傅们却干劲十足,整齐的口号打破了水库的平静,水面上鱼儿扑腾,溅起层层浪花,现场鱼跃人欢,瞬间便热闹了起来。

◇本报记者 王肖肖/文 叶竞文/图

在该水库270余亩的塘口里,仅在水库边角处,留下好几十平米的水洼,大部分鱼儿都集中于此。三名捕鱼师傅牵着渔网边沿,另一名师傅深一脚浅一脚地推着简易船只从远处走来,将鱼往渔网“口袋”里面赶。走水、拉网、出鱼……几十米的渔网在大伙儿的合力配合下慢慢收起来,渐渐地缩小了“包围圈”,捕鱼作业正式开始了。

不一会儿,水面上冒起了鱼群游动产生的气泡,不少鱼儿“铆”足着劲从水面跳跃而出,试图跳到渔网外。紧接着,鱼儿越来越多,成百上千条鲜活肥美的鱼儿们“排队”被渔网兜住。岸上,看热闹的人们也纷纷下到水库岸边,个个上下其手,将鱼儿抓进桶内,现场欢声笑语、热闹非凡。“这一网估计有好几百斤的鱼!”看着满满一网的鱼,师傅们分工合作,有的负责拉紧渔网,有的负责将鱼抓进船舱,有的按照鱼的品种负责分拣到大桶内,还有的将分拣好的鱼儿运往小池塘内养起来……

“之前投入了一万多多元的鱼苗进去,今年冬捕预计能够捕获三万多斤鱼儿,主要是鳊鱼、鲢鱼、草鱼等鱼类,捞上来的鱼每条都是又肥又大,最大的鲢鱼预计有30多斤。”塘主张启方笑着说,“马上过年了,大家都奔着‘年年有余’的好兆头,加上我们这里养殖的鱼没有投放饲料,纯野生的,口感比较好,鱼很好卖,差不多能有20多万元的收入。”

据悉,百亩塘水库始建于1975年10月,属于长江流域水阳江水系。水库集水面积0.53平方千米,汛限水位19米,总库容37.18万立方米。“我是2017年开始承包这片水库的,每年租金三万多元。水库面积比较大,一般两三年才抽干一次,去年没有抽干,捕了差不多一千斤鱼儿。这次正好赶上晴好天气,前后花了20来天才将这里的水全部抽干,捕上来的鱼主要就在周边销售,以后还准备多投点甲鱼苗。”塘主张启方一边望着活蹦乱跳的鱼,一边介绍道。

- ①龙年装饰“龙重登场”。
- ②手工制作年糕。
- ③冬捕现场。
- ④手工卷素鸡。

## 梅渚年味 素鸡飘香