

# 这里年味独好

## 文旅缤纷 龙城欢喜过年

■记者 周洁 王锐 夏晨希 图文报道

乙巳蛇年春节,我市文旅景区“花样”迭出,剧场舞台精彩持续,文博场馆新展不断……浓浓的年味中,将有一抹别样的“文化”味道。

春节期间,我市不少景区推出玩雪主题新品:“侏罗纪小小冰雪世界”“淹城春秋乐园冰雪王国”“露营谷戏雪乐园”“茅山森林世界雪国”……为游客带来全新的冰雪体验。

新年逛灯会早已成为龙城市民的传统年俗。迪诺水镇的常州灯会以“点亮理想生活”为主题,缔造龙城新灯景;淹城春秋乐园以“蛇宝花灯”领衔万灯长廊;青果巷“逐光与时新”新年灯光艺术展塑造出极具中式美学的灯影街区;嬉戏谷推出“彩灯游园会”,为游客营造浪漫的迎新场景。

青果巷“国风游园会”、天目湖“躺福运”“庆渔年”、东方盐湖城“山中过大年”、淹城春秋乐园“花火鱼灯会·古城中国年”新春盛会等20余项沉浸式非遗大赏融合国潮元素,让市民游客沉浸式品读常州故事,品味江南美好;史陈家村打酒节、上阮村年猪宴等14项年俗活动创新乡村景点体验,让您在“家门口赏非遗”。

常州博物馆于1月22日上新“数见苏韵”环省巡展、“老与少的视界——我们生活的城市·常州”等展览,还携手武进博物馆、青果巷等,办好“常州古墓新发现特展”“青果巷艺术游园会”等20余项高品质原创展览,并推出“博物馆奇妙夜”“宋朝好白相”等十余个夜游和研学活动。

新春期间,“清平乐——常州宋人生活美学展”“风华·心象——2024常州美术新青年作品展”等特色新展在常州美术馆继续展出。常州市文化馆“乙巳迎新”“阅读印迹·承古拓今”常州市第三届青年藏书票大赛获奖作品展,张太雷纪念馆“中国易卜生:洪深——纪念洪深先生诞辰130周年专题展”,地铁博爱路站“档案印象·乐之三杰”“档案文化长廊展”等展览也将贯穿整个新春。武进博物馆在假日期间继续展出“金蛇贺岁·妙趣横生”蛇年新春等系列展览。经开社区文化活动中心推出“王日曦诗书画印”“晒出我眼中的经开”摄影大赛获奖作品展等新展。

演艺,更是“青春乐都”必不可少的春节活动。天目湖山水园景区推出新春大秀,由河南省杂技集团、重庆杂技艺术团、国家蹦床队共同演绎的2024年央视春晚节目《跃龙门》将重登景区舞台。常州大剧院也早早为龙城观众安排好了新年里的观演行程——原版动漫大型舞台剧《屁屁侦探之怪盗U对怪盗U》等众多好戏。

玩冰雪、逛灯会、看展览、品好剧,缤纷文旅,邀你在龙城欢喜过大年。



## 人间烟火处 年味最是浓

■记者 庄奕 胡平 图文报道

最有烟火气的年味在哪里?毫无疑问是菜场。1月20日上午9时,记者来到飞龙综合市场,捕捉弥漫在空气中的年味。

周女士正在采购如意菜的食材,她笑着说:“我们老常州人,年夜饭的餐桌上都少不了这道如意菜,它的地位可以说是举足轻重。”如意菜,以黄豆芽为主料,搭配百叶、笋干、油豆腐等,寓意着新的一年万事如意。

在干货摊位前,林先生正与摊主齐女士热情地交谈着:“干蹄筋每千克520元是吧,给我来500克。鱼肚也来500克。”林先生告诉记者,女儿在农历正月初一出生,每年此时,他都会亲自下厨,准备一桌丰盛的家宴招待亲人。林先生曾经是炊事员,厨艺不错,松鼠桂鱼、蟹粉蹄筋、蟹粉鱼肚、火腿片蒸鳊鱼,每一道菜都能让亲人赞不绝口。他回忆起去年小年夜在母亲家与哥哥姐姐相聚时的情景:“当时我开玩笑说炒菜太累,要罢工,可把外甥女急坏了。她直说外面饭店的鱼肚、蹄筋是水发的,吃起来烂糟糟的,没有我做的有嚼劲,还一个劲地夸我,说吃不到我做的菜,这年味儿就少了一大半。”于是今年林先生早早便开始准备,只为不辜负孩子们的期待。

鱼摊前,青鱼尾巴的销售也十分火爆。与其他地方不同,常州的菜场常常将鱼头、鱼尾和鱼身分开售卖。鱼身自然不愁销路,鱼头可用来做“剁椒蒸鱼头”或“白烧鱼头汤”,而鱼尾则是制作“红烧划水”的绝佳食材。因为“红烧划水”有着“鱼跃龙门”的美好寓意,同样是过年餐桌上的必备佳肴。吴女士边挑选青鱼尾巴边和记者分享这道菜的做法:“热锅起油,将青鱼尾放入锅中煎至两面变色,加入蒜末爆香,再放入生抽调味、老抽上色,沿锅边淋入黄酒去腥,加一勺白糖半勺盐,最后倒入没过食材的清水,盖上锅盖,大火烧开后转中小火慢炖二十分钟,待汤汁收浓装盘,撒上葱花,一道色泽红润、咸鲜入味的‘红烧划水’就大功告成啦。”吴女士说,她的小孙女才10岁,却是个资深吃货,会老道地把鱼尾撕成一根一根,然后把其中的每一丝肉脂都吮得干干净净。吃完以后,每一根鱼尾骨都不留一点鱼肉,可以摆成一个扇面。

记者转了一个多小时,菜场里熙熙攘攘,顾客们满载而归时,脸上洋溢着笑容。汪曾祺先生说:“四方食事,不过一碗人间烟火。”是啊,人们在菜场买回的是团圆宴的食材,也是浓浓的年味,将点亮人间最动人的烟火。



## 热油翻滚 奏响年味序曲

■记者 庄奕 胡平 图文报道

从街头巷尾弥漫开的爆鱼香,意味着年的脚步越来越近。颇有名气的左记爆鱼店,门前更是熙熙攘攘。

1月21日上午10时,冬日的阳光暖暖地照着,81岁的店主左青山站在店门口,熟练地将10多千克新鲜鱼段放入支起的大油锅中,“滋滋”一声,热油翻滚,像是奏响了年味的序曲。“鱼段刚下锅可不能碰,不然鱼肉就碎了,等它们微微浮出油面,就该翻身喽。”左师傅一边忙活,一边和记者讲着炸鱼的窍门。几分钟后,他熟练地拿起大漏勺,将鱼段一一捞起,迅速而精准地将它们翻身。判断火候时,左师傅更是眼疾手快,伸出一根手指头,快速戳了一下鱼段,随即又将它们放回油锅。

炸好的爆鱼外皮金黄酥脆,左师傅赶忙将它们放入香喷喷的卤汁中。3分钟后,左师傅热情地邀请记者品尝。此时的爆鱼,醇香的汁水已渗入鱼肉的每一丝纹理,咬上一口,皮脆肉鲜,美味在舌尖绽放。听记者啧啧称赞,左师傅满脸自豪。他炸爆鱼已有30多年,从最初为家人制作,到如今声名远扬,这门手艺见证了他的人生变迁。1987年,左师傅开了家饭店。到1994年,他的爆鱼已吸引了众多食客慕名而来。2009年,他在“民星炒翻天”厨艺大赛中凭借“怪味爆鱼”夺得冠军,就更受市民喜爱了。

左师傅正和记者聊着,一对四十来岁的中年夫妻走进店里,张口就要20千克爆鱼。买这么多,吃得完吗?记者好奇地询问。他们笑着说,他们是上海来的,多年前的大年初三,他们回常州探亲,在长辈家吃到了左记爆鱼,从此念念不忘。此后每年春节前,他们都会专程赶来,买了爆鱼带回上海与亲友分享,为年夜饭添上一道兆头菜。“这卤汁更是一绝,用来拌面、烧红烧肉,味道很好。”言谈间,他们对爆鱼的喜爱溢于言表。

每天早晨5时起床,忙到晚上6、7时。从元旦开始,左师傅就忙得连喝水的时间都没有。当天上午至11时,左师傅已炸了超过300千克爆鱼,胳膊酸痛不已。岁月不饶人,左师傅也感到有些力不从心,可一想到老顾客的期待,又不忍心停下。“大家就盼着这一口过年的味道,我累点没啥,客人开心我就开心。”左师傅笑着说。