

休闲时代

糍粑圆圆映中秋

本报记者 凌云

“八月里,中秋到。烧开水,蒸糯米。蒸熟倒进碓窝里,拿起槌捣捣糯米。”……

在巴渝地区过中秋节,如果说还有什么与吃月饼同等重要的民俗活动,那自然是“打糍粑”了。

将蒸熟的糯米放到石臼中捣成糊状后制作而成的“手工糍粑”,被称为传统美食文化中的“活化石”。在巴渝乡间,不少家族世代都延续着“过中秋,打糍粑,庆丰收,祝团圆”的传统文化习俗。

如今,在热闹繁华的都市里,是否还能寻见这一份遥远而美丽的乡愁记忆呢?

中秋将至,我们走进“大隐隐于市”的重庆市沙坪坝区千年古镇磁器口。在这里,充满地域特色的民俗文化和传统手工技艺,已经烘托出浓郁的节日氛围。

“磁器口糍粑传统制作技艺,已被列入重庆沙坪坝区第六批非物质文化遗产项目名录。”沙坪坝区非物质文化遗产保护中心负责人告诉记者,“打糍粑”的传统技艺其实“很讲究”:不仅是个力气活,更是个技术活,从雪白的糯米到香喷喷的糍粑,要经过浸、淘、沥、蒸、舂、拧等重要工艺。“其中‘舂’这个工艺尤其重要,讲求快、准、稳、狠,这样打出来的糍粑

才瓷实。”
糍粑到底是怎么“打”出来的?眼见为实。

来到一家手工糍粑制作商铺前,一位“大力士”正手持一根大木棒反复用力往石臼里“舂”着热气腾腾的糍粑:“咚、咚、咚”……下手快,准头精,力道稳,气氛欢快;店铺里,刚“出臼”的糍粑被搓成小小的丸子,根据个人喜好,或裹芝麻白糖,或沾红糖豆面,入口香甜软糯,十分美味。

糍粑黏结成团,喻示着和睦团结;糍粑香甜可口,喻示着甜蜜幸福……过往游客纷纷驻足,或亲身体验一回“舂”糍粑的感觉,或在现场品尝之后,选购几饼又大又圆的“福禄寿禧”糍粑作“伴手礼”,带回家与亲朋好友分享。

“中秋打糍粑呀,糍粑要打圆呀……”哼起即兴自编的号子,与记者同

行的沙坪坝区政协委员、古镇民俗文化专家游江也兴致勃勃地参与到“打糍粑”的队伍中,打得不亦乐乎。带着自己亲手“打”的糍粑,他邀请记者到他家中一起学习做糍粑饼,共同品味祖辈们传承下来的最有“仪式感”的欢乐民俗。

游江特地找出一个家传的手制饼模具,圆圆的,很有“年代感”,内里雕刻着“鲤鱼跳龙门”的传统图案。“用这个模具可做月饼,也可做糍粑,先祖们是希望我们吃了这圆圆的月饼和糍粑,幸福团圆,年年有余!”
中秋“打糍粑”,象征着丰收、喜庆和团圆,承载着人们祖祖辈辈延续下来

的美好祝愿。城市生活日新月异,也许会渐渐磨蚀童年的成长印记,但作为最重要的传统民俗之一,八月中秋打糍粑吃糍粑,却一直是巴渝儿女心中最温馨的文化情结,从未遗忘,从未更改。

“奶奶,我的牛灯做好了?”

“快喽!绸布封好了,一会就画牛眼睛。”

脆脆的童音,慈祥的回应声,这是中秋前夕,宁静的千年古城泉州老城区曹淑贞花灯艺坊中传出的声音。

步入艺坊中,削竹篾、扎骨架、雕花刻鸟做装饰、封绸布贴花边……曹家四代人正一同做着花灯,其乐融融。

历史悠久的泉州花灯,以独有的刻纸、针刺工艺和料丝镶嵌技艺闻名海内外,是南方花灯的典型代表。作为泉州首批入选国家级非物质文化遗产名录的项目,其制作起于唐代,盛于宋、元,延续至今。每逢中秋元宵佳节,泉州满街花灯荟萃,红火大城小巷一整夜。

“逢年过节一起做花灯,是我们家半个世纪以来的传承。”69岁的曹淑贞是泉州花灯福建省级传承人,专攻人物彩扎,至今已和花灯打了50多年的交道。

曹淑贞说,他们兄弟姐妹七人从小便跟在父亲身边做花灯,个个都是花灯手艺人。而沉浸彩扎数十年的她,则将彩扎和花灯相结合,并运用走马设置,让彩扎人物在花灯中转动,让花灯更加立体、生动。

“往年临近中秋,就要忙碌三四个月,制作近300盏纯手工彩扎花灯,送往泉州的各区市。”曹淑贞说,今年由于疫情防控原因,家里的花灯订单少了许多,“但这也让我们有更多时间可以慢工出细活,沉下心来制作、钻研更加精美的花灯。”

在曹淑贞看来,一盏花灯制作从设计造型、制作骨架、装灯到裱糊,每一个步骤都不能马虎。而单单一盏普通的花灯制作也至少要花上一周时间,精品花灯的制作更是要翻倍。

“现有的泉州花灯,既有润饼灯、鼓仔灯、红桶灯、扇灯、关刀灯等制作较为简单的灯,也有绣球灯、如意灯、莲花灯、宝塔灯、古厝灯等较为复杂华丽的灯,还有能自动旋转的跑马灯等动态灯,品类繁多,琳琅满目。”曹淑贞说。

近几年,曹淑贞繁忙之余,开始和家人们以花灯进校园、进社区等公益活动,推广泉州花灯的制作技艺。“只要有人想学花灯,我们都会毫无保留地教。”她说,扎灯是一项纯手工的技艺,作为手艺人,她有责任让更多人知道这项宝贵的非遗技艺,希望把毕生所学代代相传下去。

如今,曹淑贞制作的花灯被誉为“曹氏花灯”,作品远销东南亚各国。“我的人生就是做花灯,我这一生就注定要跟花灯打交道。”曹淑贞说。

入夜,记者提着小牛花灯,从花灯艺坊走出,漫步在老城区安静的小巷中,仰头可见,月亮就要圆了。

漫步千年刺桐古城 感受闽南非遗泉州花灯

本报记者 王惠兵

美食“湘”会 品“香”全球

本报讯 人在长沙,如何“逛吃”全球美食?只需“带上嘴、迈开腿”,奔赴一场美食之约——9月10日,以“促进消费,创新发展”为主题的2021(第六届)中国国际食品餐饮博览会在长沙国际会展中心开幕。

本届餐博会由商务部与湖南省人民政府共同主办,会期3天,展览总面积8万平方米,吸引了国内18个省(区、市)1800余家企业参展、近万家企业采购。同期,还将举办创新发展峰会、第二届中国餐饮数字化发展大会、“中华美食荟”餐饮技能展示、2021中国咖啡冲煮大赛西南赛区决赛等30多项专题活动。

恰逢“味道湖南”长沙美食季活动举办之际,本届餐博会专门设置了“味道湖南”长沙名菜、名材形象展示区。“冰镇泡龙虾”“坛宗剁椒鱼头”……一系列色香味俱全的招牌“湘菜”吸引了不少参展嘉宾驻足拍照。

“真是一场视觉与味觉的双重盛宴!”与朋友结伴参展的长沙市民李女士直言,此次餐博会不仅汇集了

各地美食供大家品尝,而且各展区均对产品进行了详细介绍,满足味蕾的同时还“涨”了知识。

“长沙是历经3000年城址不变的城市,‘老字号’品牌众多,今年许多老字号企业如九如斋、火宫殿、南一门等百年老店都参展了。同时,作为新晋‘网红城市’,长沙拥有众多新锐品牌,如茶颜悦色、墨墨点心局、文和友等均设有展位。”长沙市商务局局长郑平介绍。

湘菜大师郑强生对长沙餐饮行业的未来充满信心:“未来长沙餐饮业的发展亮点应是多业态、多元化,老字号餐饮、连锁餐饮、网红餐饮……都会在长沙这座包容的城市竞相开放。”

2016年至今,中国国际食品餐饮博览会已在湖南连续举办五届。展览面积由2016年的4万平方米扩大至2020年的10万平方米,参展企业由791家增加至2060家,累计订单超过160亿元,累计有50多个国家和地区的企业参展,在推动食品餐饮产业上下游产业链贯通、扩内需促消费等方面发挥了积极作用。

(王双 刘丹)

闲闻趣事

这个中秋 更“接年轻人的地气”

本报实习生 陈建璋

随着中秋的脚步越来越近,各大卫视、网站纷纷紧锣密鼓地准备着自家晚会。自先前河南卫视“端午奇妙游”“七夕奇妙游”等晚会大获成功之后,“新国风”已然成为越来越多人爱不释手的元素。

在B站“花好月圆会”中秋晚会的先导片里,一位手持鹿杖,身着戏袍的青年京剧演员边靖婷,用温婉有力的唱腔征服了弹幕里观众的心。

“为了节目的完美呈现,彩排前,光是包头、化妆,就用了个下午。彩排时,我更是从演出剧目、摄像机位到一个眼神、一句唱腔,都和导演组反复沟通、细细打磨,为的就是让这场晚会‘接年轻人的地气’,更打动我的同龄人。”对“00”后的边靖婷来说,与以往参加晚会的经历不同,这是她第一次登上受众年龄普遍较轻的B站晚会,她想以此为平台,让年轻的同龄人感受到京剧之美。

在台上,边靖婷是一名京剧老旦,在台下,她还是一位拥有近22万粉丝的B站up主,视频观看量,多时能过百万。“在视频中我用戏腔翻唱热门流行歌曲,如《人阵曲》《万疆》等,收获了不少粉丝。戏腔翻唱虽不是京剧,但却能间接地传递戏曲文化的魅力。曾有一位粉丝发来私信对我说,‘看到你的作品后,我又去深入了解了一下京剧,才发现原来它这么美!’令我备受鼓舞。如今,想到通过这场晚会能让更多人看到戏曲文化,我便又有了十足的底气。”边靖婷说。

更贴近年轻人口味的的设计,使更多年轻人对充满“新国风”元素的晚会充满期待。

前段时间,频频以此“出圈”的河南卫视就收获了不少年轻粉丝。

“从舞蹈《祈》在水中再现五彩洛神的飞天奇景,到在龙门石窟中所有飞天塑像仿佛都化作真人凌空飞舞,河南卫视运用高科技手段,令晚会美轮美奂,有一种炫酷的美感,让人忍不住啧啧称叹。”“90后”观众刘子默在手机上反复观看现场的精彩视频。

“生硬的知识与枯燥的文字很难让人感受到传统文化的美,但晚会别出心裁地将文化背后的故事与舞蹈、

音乐、情景剧等结合起来,让人有一种“沉浸式体验”的感觉。像《端午奇妙游》晚会中的节目《兰陵王入阵曲》,就是通过一对母女由于对父亲的思念而发生的争吵,引入洛阳山与端午节背后的历史故事,让观众通过故事潜移默化地领略中国的文化自信。”刘子默说,对于即将到来的《中秋奇妙游》,她更是充满好奇,“我早就开始留意网上的宣传信息,之前的晚会中有不少通过精心编排的节目讲述文物背后的故事,我很想知道,今年中秋,他们又将用文物解锁怎样心得玩法,如何传递传统中秋文化的美感与内涵。”

与刘子默一样,期待今年中秋晚会的年轻人不在少数。

“看到央视的阵容就已经迫不及待了。”“我对东方卫视的中秋晚会真是执念深重。”微博上,各大媒体的评论区里,到处洋溢着观众们对中秋晚会的期盼。“对于年轻人来说,用我们感兴趣的形式展现传统文化是一件喜闻乐见的事,无论是我们关注的up主,还是新鲜科技的运用,都能让我们产生对传统文化的兴趣。从另一个角度来说,我想这也是年轻人对传统文化的一种传承。”“00”后观众范先生说道。



“陶葫芦”的“大月饼”

本报记者 范文杰

“我就是潮湖村的‘陶葫芦’,快过中秋了,欢迎来吃我们的‘大月饼!’”

“陶葫芦”是陶瑞珍的微信名称,她自幼师从爷爷和父亲学艺,如今已经是葫芦刻绘的第三代传人,也是宁夏回族自治区非遗项目传承人。本来她的手艺是在葫芦上画画,但是,每逢中秋佳节,她都会在面上作画,做的“大月饼”也成了邻里乡间对节日的期盼。

宁夏月饼已有700多年历史,现在还保留手工制作月饼习俗的宁夏人家,多是居住在农村上了年纪的人。民俗专家、自治区社科院历史研究院院长张万静向记者推荐陶瑞珍时,介绍她的手艺,是将书画艺术熟练应用于生活中,顿时引起记者的好奇。

只见这个“大月饼”比一般月饼要大上好几倍,外形金黄,状似小鼓,有10厘米厚,上面画有一弯月牙,月牙中间用牙签点上小碎点,旁边是一只玉兔,四周则画有各种花草祥云图案,寓

吉祥如意。“我们宁夏人常做的‘大月饼’,也叫厚馍,是不包馅的,花纹图案只要寓意好都可以画上,不过月亮和兔子这两种图案是一定不会少的……”陶瑞珍说。

“一天能做多少个呀?”记者问。

“满打满算也就是做两个。”陶瑞珍答道。

“两个?”这可大大出乎记者的意料。“那还卖吗?”记者脱口而出。

“不卖的,就是做出来乡亲们分着吃,就图个团圆吉祥。再说,烤一次很费时间,单纯烤出来就需要3个小时,这还不包括前期准备的时间。”陶瑞珍介绍,“月饼发酵,不能用发酵剂,使用的是自家的面酵子,就是每次发完面之后,留下的面剂子,纯天然纯粮食,没有任何添加剂。和面要使用烧开的水,晾到70多度,差不多是手指头刚能沾进去的温度,把面酵子打成稀糊糊的样子。和面手法很关键,不能生硬地使劲

揉,而是要‘活活地揉’,揉得‘漫不经心’,像是手掌在面中舞蹈,柔和中带着些力量……”

最后一道工序才是烤制。煤气灶开到最小火候,先将厚底锅烧热,抹上油,放置好,盖上盖子,中途不能开盖。一个半小时后,听到锅里有“嘶溜”“嘶溜”的声音,就是一面已经烤好,此时揭开锅盖,把饼翻转过来,再烤一个半小时,亮黄亮黄的月饼就可以出锅了。

说到月饼出锅,电话里58岁的陶瑞珍满是欢快的声音,“揭开锅盖,孩子们已经围在灶台前,都抢着要第一个吃……”节日的幸福和生活的满足感弥漫在电话中。

相比于各种馅料的月饼,宁夏传统月饼是什么时候出现的?张万静介绍,最早的记载是在明朝,朱元璋的第十六子朱梅(zhān音毡)来宁夏时,他主持修订了第一部《宁夏志》,上面有关于宁夏月饼的记载。明清以后的各个志书风

俗栏里,也有记载。《乾隆银川志》记得比较详细,主要记录了农历八月十五这天,家家要摆上瓜果,拜祭月亮,制作月饼。拜祭月亮时,还会通过月光的亮度来预测明年上元节天气的晴好与否。

“中秋佳节,是家国团圆的日子,是中华文化的一部分。一家人坐在一起,吃月饼、赏明月,这一幕,寓意的也是千千万万家庭的月满中秋、团圆相伴。”对于中秋节,研究民俗文化的张万静颇有感触。

是啊,家文化其实就是我们中国人的文化命脉,是流淌在所有中国人骨子里的基因。从古至今,中秋节的美食不断变迁,中秋节的风俗各地不同,人们过中秋的方式,也比过去丰富太多。但在这纷繁的变化中,有一点,却从未改变,那就是人们渴望亲人团圆,共聚中秋的浓浓深情。

正如陶瑞珍的“大月饼”,金黄爽脆,充满着对圆满生活的期盼和追求。