"犹他华人春晚":

年味"汉"

"花儿为什么这样红……红得 好像燃烧的火,它象征着纯洁的友 谊和爱情……"随着优美轻快的旋 律响起,一群姑娘身着维吾尔族服 饰步态轻盈地跃上舞台, 动人的舞 姿引得台下阵阵掌声。细看,表演 者既有当地华侨华人, 也有外国友 人,但此刻的她们却把这支歌舞演 绎得非常到位。

日前,美国犹他州盐湖城华助 中心、犹他州中国旅美科协等近二 十个华侨华人团体联合在州府盐湖 城举办第23届"犹他华人春晚"。 犹他各界各族裔民众两千多人欢聚 一堂, 共庆中国新年。

"早在这之前,已有不少忠实 的粉丝, 按捺不住期待的心情, 询 问我春晚何时举办。如今,它终于 如约而至。"美国盐湖城华助中心 理事长、"犹他华人春晚"领衔创 办人乐桃文笑着说,自2002年创 办以来,每年一度的"犹他华人 春晚"已经在盐湖城家喻户晓, 成为许多犹他人共同期盼的节日 象征。

而舞台上由各族裔共同表演的 欢乐一幕, 更是在"犹他华人春 晚"上频频上演:星熠教育舞蹈班 孩子们表演《白马》、班尼恩中学 生们表演《小苹果》、犹他东方中 文学校和盐湖书画社联袂为大家表 演《龙年说龙贺新春》等,处处都



有犹他各界各族裔民众参与的身 影。"连台下的观众, 非华裔的人数 也能够达到1/5到2/5。"乐桃文说。

校对/孙昂

排版/陈木

在乐桃文看来,春节是中国的 传统佳节,春晚更是一个文化交 融、分享年味的舞台。"初级的分 享是邀请各族裔来观看演出;中级 的分享,是邀请他们来表演特色节 目; 而高级的分享, 是请他们和海 外华侨华人一起携手, 共唱一首 歌, 共舞一支曲, 共同演绎一个节 目。"说到这里,乐桃文不禁反 问,"还有什么比这种参与更令人 铭记在心的吗? 这个'融'字,让 我们的年味格外浓!"

为了增添年的互动性和趣味

性, 今年的春晚还特别增 加了春节文化游园活动。 "活动从下午5点开始, 大家可以猜灯谜、写福 字、画图腾,参与各种小 辛苦都值了!"

必不可少的舞狮表演,7 点正式开始观赏春晚演出。"乐桃文 说,没想到,游园现场摩肩擦踵,远 远超出了大家的预期。"华助中心准 备了近百份奖品,根本不够用,幸好 参与游园的各个团体也都有准备。"

游戏,到6:45观看每年

这份高涨的热情一直持续到晚会 现场,原本计划9点闭幕,结果一直 开到近10点才结束。当人们欢笑着 为演出点赞,彼此道着声声"新年快 乐"时,乐桃文的心头涌上了一抹难 以言说的幸福感和满足感。

乐桃文的记忆, 一下子回拨到 初创办"犹他华人春晚"的时刻, 当年经历过的坎坷仍历历在目,那 段连续8天每天只睡3个小时的时光 还恍如昨天,"如今一晃,我们举办

春晚已20多年,看到这么多华侨华 人同胞和各族裔民众欢聚一堂,看 到春晚被异国他乡的这么多朋友理 解、接受和喜爱,真是付出的所有

"每逢佳节倍思亲,离祖(籍) 国越远这种感受就越深刻。"乐桃文 感慨道,"春节是中华儿女最看重的 节日, 当初要在犹他州举办春晚活 动,就是想给自己制造点年味,寄托 对故乡对亲人的思念, 向海外传播中 国优秀的传统文化,在丰富当地文化 生活的同时, 促成心与心的交融。"

再回首, 当初的愿景早已实现, 新春的年味越来越浓。"今年,是农 历新年首次登上联合国节庆日历,中 国文化正在以更加丰富、多元的样貌 走出国门。看到这个消息, 我特别高 兴。我想各国各地的华侨华人举办春 晚,或许也起到了一定的助推作用。 未来,我们会共同努力,继续讲好中 国故事, 让全球各地对中国传统文化 有更深的认识和了解。"

在马来西亚寻味中国年

春节是农历的新年,在每个中 华儿女心中占有重要位置。伴随着 历史积淀, 在马来西亚的华侨华人 也形成了一套具有马来西亚特色的 过年习俗。

今年春节, 我是在马来西亚度 过的。节日期间,可以看到满街都 是大红灯笼, 夜市里人满为患, 各 个华侨华人社团都在分期举行团拜 活动,而这些活动几乎都有舞狮表 演、古装文艺演出等,来宾着唐装 汉服更是常态。

这个超长假期也让中国来马游 客激增,往返机票一票难求,转机票 也必须提前预订。大家畅游在马来西

亚的春节氛围中, 纷纷感慨, 这里的 年味真浓! 尤其是年三十晚上, 吉隆 坡放炮放礼花最甚,各式各样的礼花 连成一片花的海洋, 绚丽多彩。

正月初九同样是马来西亚华侨 华人春节活动中一个相当重要的节 日,也就是"天公诞"。"天公诞"传 承于福建闽南地区, 因在福建人的眼 里, "天公"就是"玉皇大帝", "天 公诞"作为玉皇大帝生日,是需要被 谨慎对待的。拜祭天公的供品中必不 可少的就是甘蔗了。据相传, 闽南人 曾数遭倭寇侵袭,一次倭寇又来进 犯, 闽南人躲进甘蔗地里, 躲过了一 劫,从此甘蔗被当作福建人先祖的救

命恩物。甘蔗用来拜天公不仅因为它有 着一层救命意味,还因为甘蔗在闽南话 里与感谢同音。初九这一天大家都会在 家里摆起供桌,桌上放有玉皇大帝像及

与此同时, 马来西亚的新年团拜 活动也是最能体现年味的时候, 是交 友拜年的最佳选择。

现如今, 马来西亚华侨华人把拜 年与社交、商业融为一体, 创建了特 别的团拜活动,这种拜年方式不仅为 现在快节奏生活的人们减轻了拜年所 需的时间负担, 也互相联络了感情, 最大限度地增进了多边联络的机会, 促进了人们的交流。

我在吉隆坡有幸参加过多次大型 团拜活动, 能够切实感受到现代社会 的团拜模式, 把传统意义上的拜年创 新发展成集体形式,提高了效率,增 加了广度, 也提升了马来西亚当地人 对华侨华人文化的了解。

马来西亚华侨华人也会在春节期 间推动实行公益活动。这些活动包括 推进华语教育、救助弱势群体以及赈 灾等等,这让春节更有社会意义。特 别对于马来西亚这种多民族国家来 讲,更多的公益活动可以提升春节在 其他民族心目中的好感度, 让他们更 能认可和接受华人春节。

春节不仅仅是我们中华民族的传 统节日, 更是一个民族文化的符号, 春节文化的传承与创新、继承与发 扬,不仅使我们民族的凝聚力更强, 也使我们的文化能让更多的人看见, 更多的人体会到。

(作者系马来西亚海内外传媒集 团主席)



春节,隆德暖锅吃起来!

本报记者 范文杰

"春节,家乡的暖锅吃起来!"春节 期间,宁夏回族自治区固原市邮政局 职工陈党福微信朋友圈的图片中,隆 德县神林乡神林村的乡亲们正围在长 长的案几旁,案几上一口口暖暖的铜 锅冒着热气,看着就香,所以吸引着更 多人挤进来。

还真是: 味从煮中来, 香自锅中 生,诱人的暖锅,暖胃又暖心。

隆德暖锅的"光阴故事"

一直以来,"吃暖锅"是隆德人的 "光阴故事",也是他们最温暖的乡情 记忆。

隆德县自古处于中原农耕文明和 北方游牧民族交融的地方,由于常年 气温较低,逐渐出现地方特色小吃 ——暖锅。这也是民间的一道当家菜, 一年四季皆宜,但冬季吃更增添一份 温暖和情趣。"门前雪花白,屋内锅子 红",一家人或五六个亲朋好友围坐, 大快朵颐,好不惬意。

为了一探究竟,春节期间,记者来 到隆德县,感受暖锅带给隆德人的独 特暖意。

当天,固原市级非物质文化遗产 隆德暖锅项目代表性传承人陈素芳正 在店里忙碌着。她们严格按照"五面一 盖"的暖锅盛装方式,将食材一层一层 码垛,认真把控每一个细节,只为食客 能吃上符合团体标准的隆德暖锅。

陈素芳告诉记者,隆德暖锅民间 最早多用砂锅盛装,由于砂锅易碎难 洗,现在餐馆一般都用铜锅。但民间仍 有很多人家沿用砂锅。暖锅的食材也



各有讲究: 五花肉最好过油, 更加紧 致、耐煮;豆腐用手工卤水老豆腐最 好,越是用肉汤炖煮,越是软弹可口; 如果有干黄花菜、干白菜、干豆角之类 的"干货",那暖锅便更有韵味了,鲜菜

嫩香,干菜味长,二者是绝佳搭档。 记者看到,厨师们先将炒制的萝 卜片和大白菜进行铺底,俗称"菜底 子";第二层放入炸好的肉丸子;煮熟 的土豆块、炒制的大豆芽菜、豆腐则作 为第三层,上面再铺上 炒制入味的粉条;到了 第四层,是把煮熟的排 骨放在粉条上面,随即 在码摆好的暖锅中,加 入汤汁。

此时,厨师们又在 食材与锅体处贴上萝卜 片,目的是将食材和锅 体隔离开,防止菜品烧 煳。待汤汁煮沸后,将肉 片码入暖锅最上层,再 撒上蒜苗丝、红辣椒丝、 葱丝,俗称"盖面子"。一 切准备就绪,盖上锅盖, 在锅底架火开烧。

美味还在锅里蒸腾, 食客早已寻味而来。揭盖 瞬间,香气扑面而来,男 女老少一个紧挨着一个, 排着长队盛上一碗,美美 地吃上几口肉菜,再吸几 口汤汁。孩子们吃到根本 顾不上说话。

对于隆德县的乡亲 来说,春节吃暖锅,不仅

是民俗,更代表着团圆。热闹喜庆的鞭炮 声中,围着咕嘟咕嘟熬煮着的暖锅,大口 吃肉,笑语不断,家的温暖,家的味道,在 热气中蒸腾。

隆德暖锅的标准新篇

2023年12月7日,隆德暖锅迎来了 新的篇章——隆德县举办隆德暖锅团体 标准发布暨冬季旅游启动仪式,自此,隆

德暖锅有了行业标准,即《隆德暖锅》《新 式隆德暖锅》《隆德暖锅质量管理规范》 三项标准。

宁夏标准化协会会长韩作兵告诉记 者,隆德暖锅主要食材分为"四柱"和"四 稀"。"四柱"指隆德本地人把4种以上的 荤菜作为暖锅的主要食材,"四稀"指把 4种以上的素菜作为暖锅配菜。暖锅食 材种类多达十种以上,素菜与荤菜混合, 既能解腻,又能满足各种口味需求。

为让暖锅向标准化、产业化、品牌化 的方向发展,《隆德暖锅》三项标准中对 制作、工艺、烹饪方式等都进行了明确: 制作要求采用烤炙、炸、炖、卤、炒的烹饪 工艺;烹饪器具宜选用砂锅和铜锅两种 材质;盛装方式宜采用混装式、隔档装、 盖面子等3种方式。

作为行家里手,陈素芳也参加了《隆 德暖锅》三项标准发布会。

"在《隆德暖锅》三项标准制定前,不 同的餐厅对暖锅的食材、烹饪方法和口 味,都有不同的理解和做法,导致消费 者难以选择合适的暖锅店。而《隆德暖 锅》三项标准的制定使得这些问题迎刃 而解,同时也为消费者提供了更加规 范、透明和可靠的餐饮服务。"陈素芳 说,得益于《隆德暖锅》三项标准的制 定,食客对暖锅食材质量、卫生和安全

"围炉聚饮欢呼处,百味消融小釜 中。"隆德暖锅,不仅传承了地方饮食习 惯,满足了味蕾的需要,更成为当地美食 文化象征、地方美誉名片和餐饮业的特 有竞争力。

"最近几天,我们每天卖40多个暖 锅。节假日期间,生意更好,每天能卖 100多个暖锅。预计今年营业额达200 多万元,带动30多人就业。"陈素芳说。

如今,在西北一隅的这个小县城里, "龙源暖锅""小张暖锅""笼竿城暖锅"等 百余家暖锅店,正满足着八方来客的新春 味蕾,散发着当地饮食文化的无穷魅力。

隆德暖锅已经逐渐走出当地,走向 全国。

澳区全国政协委员、澳门工联总会理事长李从正:

难忘贵州的"村超""村晚"

"很激动、很感动,澳门团员都 被贵州'村超''村晚'展现的激情深 深打动了!"对于刚刚过去的春节, 全国政协委员、澳门工联总会理事 长李从正最为难忘的,就是他作为 团长,与几位顾问一道,带领澳门 90多人组成的代表队远赴贵州,去 参加火遍中国的"村超""村晚"

李从正介绍,首先打响的是澳门 职工联队与贵州"村超"联队的2024 龙年"村超"贺岁战,比赛时间正是农 历小年那一天,地点安排在黔东南州 榕江县三宝侗寨。当天的侗寨可谓人 山人海、热闹非凡。

"去的路上澳门代表队就热情 洋溢,大家都很激动,但是入场时,更 震撼了!"李从正说,澳门球员入场时, 几万人一起喊"澳门队加油","我们的 队员下来说,踢了二十多年球,没有过 一场比赛有这么多观众为他助威、观 赛!当地老乡和内地游客的热情、友 好,深深唤醒澳门职工联队队员的归 属感、家国情怀。大家感觉到在这里, 被爱护、被欢迎,都非常兴奋。

这场跨越近900公里的角逐,澳门 职工联队以2:3负于贵州"村超"联队, 但情谊却得到更深的凝结。

"我们带去了澳门著名的非物 质文化遗产醉龙表演队,在球赛开 始前,澳门的舞醉龙表演与榕江啦 啦队的舞龙芦笙及鼓藏节等巡游表 演轮番登场,吸引了许多的游客;比 赛结束后上演的'村超村晚'文艺展 示中,双方更是联手将氛围推向了 新高潮。"李从正说,之前多次参加 政协组织的考察调研活动,对乡村振 兴的成果有很多体会,但此次春节前 夕走入榕江,更加深入感受到当地的 勃勃生机。

体閉・乐活

他表示,有几个体会非常明显 "首先是当地村民把生活中的爱好,很 好地转化为乡村振兴的文化动力,反 哺了乡村振兴产业。特别是通过蓬勃 发展的自媒体,培养了很好的'村超 和'村晚'的文化品牌,火遍全国,带来 游客也带动了当地的经济发展。其次, '村超''村晚'火起来后,带动了很多 年轻人返乡就业,发展事业、盘活乡村 经济的同时,解决了空巢老人和留守 儿童的问题。老少团圆、一起致富,实 现更美的乡村生活图景。此外,'村超 '村晚'衍生出更大的交流发展平台, 不仅是打打球、办办节目,各类文化、 美食、旅游等好的产业、理念带进来, 得以融合发展、扩大成果。'

李从正说,贵州与澳门长期以来 有着紧密的合作关系,数年前的对口 帮扶工作深入推进了黔澳在不同领域 的合作,取得了积极成效。正因此,贵 州与澳门一向人缘相亲、情缘相连。此 次离开榕江时,当地相关部门负责人 表示,希望澳门代表队搭建桥梁,帮助 贵州榕江引进葡语系国家足球文化。 "这非常可行,我们后期会跟进此事, 一起努力。当然,大家也希望通过此次 学习能为澳门带来好的经验,比如如 何把'村超'模式复制到澳门,为澳门 群众的文体生活带来新的动力。总之, 非常感谢榕江给我们一个这样的机 会,我们希望能常来常往。'



雪天,那杯热辣滚烫的咖啡

春节期间,带着孩子去看电影 《热辣滚烫》,感动于主人公自我救 赎、勇往直前,创造热辣滚烫人生的 故事。不知不觉间,我竟莫名想起那 个雪天,在武汉喝的那杯热辣滚烫 的咖啡来。

2024年春节前夕,借回乡过年 之机,我带着家人顺道在武汉旅游。 不想,抵达武汉的当天,便遭遇了始 料不及的雪和冻雨。雨雪阳挡不住 我们Citywalk的热情。然而,即使 我们全副武装,仍然在历史文化街 区黎黄陂路冻得无处躲藏。这条始 建于1900年,后划入汉口俄租界, 仍保留多处租界时期遗留的欧式建 筑的街区,在刺骨寒风中,我们顾不 上欣赏它的神采,只想寻一处温暖 的所在。慌不择路中,我们走进了一 家咖啡馆。

咖啡馆位于十字路口一栋欧式建 筑的二层。拾阶而上,推开门,有暖意袭 来,一同袭来的,还有咖啡的甜香。

"冷吧?先喝杯热水。"一位约摸 50岁的姐姐走过来,笑意盈盈的, 想必是这里的店员。

"咱们什么咖啡比较有特色?" 对于我不熟悉的地方,我习惯征求 他人的建议。

"我们最有特色的是手冲。你们 喜欢偏酸、还是偏浓香型的?"

见我犹豫,她又解释说,"一般来 说,烘焙程度低的咖啡偏酸,苦味也 低,味道相对轻盈一些。烘焙程度中 等的咖啡平衡性比较强,酸味苦味适 中,味道香浓,大多数人比较喜欢。"

"那就来两杯手冲,浓香型的。" 专业的解释,让我愉快地接受了她 的建议。

"如果再搭配一块海盐焦糖巧 克力蛋糕,口感就更完美了。蛋糕是 我昨晚烤的,可以尝尝看。"

我连忙点头,心想,"姐姐不仅

对咖啡很专业,烘焙也很拿手",不免 有些好奇,便坐在吧台处观察了起来。 只见姐姐拿起手冲壶,优美的水

线之下,咖啡粉冒出油亮均匀的泡泡, 一股浓郁的香气蔓延。"真香。"我脱口

"我们进口的是生豆,自己烘焙, 一般烘焙一次两天内用完,确保新 鲜。"姐姐一边熟练地制作咖啡,一边 与我聊天。原来,她就是这家咖啡馆的 主人,十年前,退休后的她百无聊赖, 因为喜欢咖啡而开了这家咖啡馆。从 零起步,她开始学习咖啡、蛋糕制作, 一点点装饰店里空间。咖啡馆没有请 其他员工,包括清洁、维修等都是她一 个人负责。而眼前的她,一头乌黑的长 发,挺拔的身姿、轻盈流畅的动作,实 在让人难以相信她已经65岁了。

品着原汁原味、浓郁醇香的手冲 咖啡,再吃一口海盐焦糖巧克力蛋糕, 入口即化,瞬间将咖啡的微苦褪去,只 剩下香甜留连在唇齿之间。美好的舌 尖感受,温暖了身心,我方顾得环顾四 周。只见吧台一侧柜子上的玻璃罐子 里,盛放着从坦桑尼亚、肯尼亚、哥伦 比亚进口的咖啡豆。大厅环境雅致、布 置温馨,一台老式留声机里音乐流淌。 而在另一个房间的墙壁上,照片墙上 满是姐姐周游世界的照片,其中有一 张照片吸引了我的注意。照片上,一本 《撒哈拉的故事》,斜插在一望无际的 沙漠里。

"这是你带着《撒哈拉的故事》去 了撒哈拉沙漠吗?"我问。

"是呀,我喜欢这本书,就带着它 去了撒哈拉。这些都是我退休之后去 旅游拍的。"姐姐说,她喜欢随自己的 心去生活,她还说人需要活在希望中, 所以她一直在自己找希望。

身心温暖地走出咖啡馆,漫步在这 条被称为汉口神采与气质延续的街区, 我们才见到了它白雪点缀的美丽。



日前,记者从北京市公园管理中心了解到,春节假期(正月初一至初 八),北京11家市属公园共接待404.56万人次游客市民,同比增长 141.32%。超过700万观众通过公园的直播活动,线上感受历史名园文化和 节日氛围。 本报记者 贾宁 摄