

留宜过年 记者带你寻

线上“云观展” 线下“不打烊”

“文化大餐”让你年味不减乐趣倍增

□ 全媒体记者 陈军

记者从市文旅局获悉,新春佳节将至,我市在做好疫情防控的前提下,保障公共空间开放和文化产品供给。丰富多彩的“文化大餐”将让留宜过年的你年味不减,乐趣倍增。

多举措丰富市民节日文化生活

市文旅局社会文化科科长马德祥告诉记者,市文旅局严格落实疫情防控工作要求,注重多媒体传播运用,通过提供更多线上群众文化服务,利用各类平台传播分享,丰富群众节日文化生活。

以“文化进万家 云上过大年”为活动主题,整合我市优秀广场舞、乡村春晚、地方戏曲音乐舞蹈、非遗展演展示、绘画书法摄影等现有的音视频资源,推广艺术普及、展览展示、传统戏剧、曲艺民俗等线上文化活动。

全市各地积极动员组织辖区内非遗传承人、手艺人、文化能人等群体,广泛参与传统戏曲、非遗展演、民俗展示、文艺演出、特色美食和乡村旅游等线上服务内容的挖掘整理和创作生产,拍摄了一批传统戏剧、民俗、非遗、手工艺品特色农产品、特色乡村旅游景点等乡土文化视频,推介展示安庆乡村“好物”“好景”“好戏”。目前该局已上报各类线上群众文化活动280个以上。

文化场馆准备了丰富的文化大餐

今年春节期间,我市不少文化场馆都正常开放,有的场馆还为市民准备了丰富的文化大餐。

安庆博物馆春节期间将开放8个线下展览,其中文物撷珍是安徽文物总店、安庆博物馆典藏文物精品的首次大规模集中展览。上溯新石器时期,下至明清,分为玉器、瓷器和铜器,品类丰富、特点鲜明,体现了极高的历史文化内涵和美学鉴赏价值。此外,博物馆还举办安庆市第九届书法篆刻展,展示安庆及所辖区县书协会员新近创作的近两百幅书法篆刻作品。

市科技馆、市图书馆、赵朴初故居等文化场馆春节前正常开放,其中市科技馆除夕、年初一、年初二闭馆,市图书馆则是每周一闭馆。

我市的L型街区自开业以来成为市民最爱去的网红地点,今年该街区将举办新春园游会,届时将有达文手鼓、蘑菇

乐队、艺术团舞蹈巡游。鸳鸯棚、倒扒狮牌坊口还将分别展示安庆麻将以及安庆地道方言和地名。此外,倒扒狮街上的花灯艺术馆和人民电影院都值得前去看看。其中花灯艺术馆再现安庆闹花灯的场景,各式各样的花灯美不胜收。人民电影院将从初一到初七每天免费放映一部热门电影,包括《小门神》、《姜子牙》、《神偷奶爸》、《疯狂原始人》、《西红柿首富》、《一点就到家》和《我不是药神》,每天上午十点至晚上八点循环放映。

云展览让市民坐在家中安享文化年

今年因疫情防控的需要,为减少市民聚集,不少文化场馆通过网络开设云展览,让市民安坐家中就可以轻松享受文化年。

市文化馆今年春节期间暂停开放非遗文化馆和民间艺术精品展,但同时推出了“文化进万家 云上过大年”系列活动。利用安徽文化云、安徽公共文化云、该馆网站、微信公众号等平台,开展线上市民艺术课堂、市民艺术展厅、相声大会精品展播、京剧演唱会等活动,不仅集中展示我市的非遗文化和民间艺术家的精彩作品,还有一些传统曲艺项目供市民欣赏。其中相声大会三部,分别为《保持通话》、《窈窕淑女》和山东快书《老李出差》。京剧演唱会则都是经典唱段,有《赵氏孤儿》《苏武牧羊》《铡美案》《智取威虎山》《霸王别姬》《红灯记》《李逵探母》等20部剧目。

安徽再芬黄梅文化艺术股份有限公司联合安庆市新闻传媒中心精心策划的《再芬黄梅公馆·看戏》之春节特别节目,将于2月14日大年初三晚上八点半在掌上安庆、抖音、快手等平台进行直播,届时再芬黄梅老中青少四代演员围绕“乡音本是黄梅调”这一主题共同献艺。

市图书馆也将通过官方微博、微信公众号开展“走进民法典”法律微讲堂、名师讲坛、知识竞赛、主题阅读等活动。



图为四牌楼街夜景。 全媒体记者 徐火炬 摄

年味

“安庆味道”

诠释独特的宜城年味

□ 全媒体记者 刘惠子

春节的脚步越来越近,本地人熟门熟路开始置办年货,外地人留宜过年,更要寻找“宜人”年味儿,迎接新春。清冽的冬日下午,晾晒着一排排香肠、腊肉;街头摊位上一堆堆码得整齐的传统糖食、零嘴儿;菜场路口,阿姨熟练的手法摊出一张张热气腾腾的春卷皮……这些年味儿是否勾起了你的家乡回忆?全媒体记者带你一起寻找那些藏在味蕾里的年味儿。

因为农历新年的临近,工农街附近从清晨到傍晚都保持着热闹喧嚣。早晨的菜市场里,市民拎着大包小包忙进忙出。“芹菜芽和泥蒿芽是很多安庆人家春节餐桌的时令菜,今年儿子在深圳过年,别的都不要,唯独同意我给他寄这两样蔬菜。”家住四方城小区的程遥先生告诉记者,“好的食材不需要过于复杂的烹饪手法,蔬菜通过快递寄到深圳依然新鲜,热油清炒已是美味,再搭配老伴亲手腌制的腊肉,儿子儿媳品尝之后打来长途电话,直言我们把安庆的年味儿送去了深圳。”

到了半晌午,工农街边怀宁米粿的店铺还在一笼接着一笼蒸出热腾腾的米粿,68岁的市民吴小梅买了四十多个小米粿,她说这种清淡的点心既可以当作春节家宴上的一道菜,节日期间拿出来当早点也方便。做米粿的年轻夫妻是怀宁高河人,他们从16岁开始学做糕点,如何做出好吃不腻的小米粿,夫妻二人驾轻就熟。“刚蒸出来的米粿不着急吃,凉一会再入口更有嚼劲。”他们说。

下午三点不到,摆春卷皮摊的王文霞已经支起炉子,开始做春卷皮,一会儿,她的摊位前就围满了前来购买春卷皮的市民。安庆人的春节餐桌怎能少了春卷这道看似简单的食物?从最初的春卷皮包芹菜芽炒肉丝这样的固定搭配,到如今已是包卷万物。王文霞每年农历小年前夕开始出来摆摊,一直持续到农历正月十五。“生意好的时候一天能卖一百多斤面粉做出的春卷皮,在安庆吃了春卷才有过年的味道啊。”王文霞做出来的春卷皮薄而不易破,吃起来还格外有嚼劲。每做一张春卷皮,王文霞只花两秒三秒钟,而对于春卷皮的薄透厚度口感,她研究了近十年,也正是这份坚持,吸引了很多“回头客”。

有人喜欢去超市卖场采购零食年货,也有人愿意在传统的零食炒货铺子里挑选。工农街上的几家炒货铺子,最近成为这条街市的人气王。各种糖食、坚果、炒货、干果……记者随意数一数,竟有四十多个品种。“以前我们传统零食比较受中老年人喜爱,今年不少年轻人也成为我们的顾客。”炒货店铺的老板说道。市民曹琴购买了九个品种的零食,消费了229元。“传统零食没有精美的包装,但是用料实在,口味也好。这种山芋角、玉米泡,还保留着我们小时候的味道,吃起来很令人回味呢。”曹琴说,今年她选择来传统的零食炒货铺子采购春节年货,不仅能够一店配齐所有的零食,还能感受到浓浓的年味儿。

全媒体记者连日来走访发现,不仅农贸市场摊位前人气旺,还有水果市场、烘焙市场等同样人声鼎沸,就连平时生意平淡的小商品市场也挤满了人,人们争相挑选商品,购买年货。这样的场面汇集到一起,才真正地有了年味儿了。