

春联与时俱进 尽显时代变迁



快过年了，春联迎来销售热潮。连日来，记者采访发现，今年市场上的春联无论内容还是款式，都颇具新意。有更多人自己动手书写春联，内容也紧跟时代步伐，讴歌赞美新生活。款式更加丰富多样，好看又有趣。春联在继承中创新，百花齐放的内容和形式尽显时代变迁与独特个性。

青睐手写

尖草坪小商品批发市场，销售春联的店铺生意红火，挂着、摆着各种精美的春联，浓浓的年味扑面而来。烫金的、镭射的、植绒的、浮雕的，样式琳琅满目，令人目不暇接。

“老板，有空白的春联纸吗？”“有，你要啥尺寸？”记者在一家店铺内逗留20分钟，有多位顾客要买纸，回去自己写春联。

25岁的秦晓娜，学习软笔书法9年，家里的春联都是她写。今年，她多买了一些春联纸，除了自己家里贴，还要送给同事们。她说：“相比印刷体，一笔一画地手写春联，更有质感和韵味。”

同样，在淘宝等网购平台，空白春联纸也大受欢迎。一家网店的客服表示，咨询或下单春联纸的人比往年明显更多。店里也会根据指定内容，找人现写，但价格会略高。

内容创新

78岁的独居老人赵田欣，住在玉门花园南区，不仅坚持手写春联，还自己琢磨内容。1月4日，他把几副刚写好的春联，送给玉园南社区网格员杨恩英，感谢其平时对自己的照顾。其中一副，上联“幸福院落暖意浓”，下联“和谐家园笑声甜”，横批“美好生活”。杨恩英很喜欢，老人笑着说：“写的就是咱小区。”

老人说，春联好不好，内容很重要。以前，大部分春联写的都是“行好运”“财源广”“福寿多”“万事兴”等，读上去太俗气，感觉“千联一面”没特点。如今，内容紧跟时代，加入了“山河美”“万象新”“启新程”等关键词，让人读耳目一新，很“提气”。

同样，和泽苑社区举办的写春联活动中，网格员荣雅琴留意了居民们现场写的内容，大多是赞美身边好环境、好邻居或者太原变化，看后很受感动和激励。社区党委书记郭姗表示，如今越来越多的春联，将家国情怀与时代成就融入笔墨，贴于家门，是小家对国家奋进轨迹的共鸣。



社区组织书法爱好者为居民免费写春联。

时尚元素

25岁的刘梅，一个人居住。她在网上千挑万选，买下一副很有个性的春联。春联采用了很多网络热梗，看上去挺新潮。“我的春联我做主，自己喜欢就行。”她说，去年贴了动漫主题的春联，凡是来串门的邻居，都说“过目难忘”。

在网上，类似的春联很多，有的把动物图案、英文字母嵌进去，有的融入了音符、代码、英文甚至化学元素，有新意、有趣味。看买家评论，下单者均为年轻人，好评很高。

另外，春联的款式也五花八门。比如，有磁吸式春联，无需粘贴，只要往防盗门上一放，“啪”的一声吸牢，还能随时变换位置。还有蛇形春联，整个春联的造型像一条蛇，弯弯曲曲，与传统春联截然不同。

今年，春联的变化挺大，从传统祝福到当代话题，都代表了人们对美好生活的期许和热忱，也提醒着我们，春节就快到了。

记者 李涛 文/摄



1月5日，在清徐县西怀远村，晶莹剔透的雪蜜葡萄挂满了枝头，陆续成熟。该村的葡萄大棚采用延迟栽培种植技术，延长了葡萄的供应周期，为冬季鲜果市场送上别样甘甜。

孙佳敏 李志东 摄影报道

天寒地冻 野狐入村觅食

本报讯(记者 李杰华)1月1日，市规划和自然资源局野保科工作人员接到“12345”交办事项，在古交市邢家社村常先生家门口卧着一只野生狐狸，一直不肯离去。该局迅速组织人员前往救助。

野保人员联系了常先生，了解到具体情况。到达现场后，工作人员利用工具将狐狸抓捕。经过详细检查，未发现任何伤情或病症。工作人员怀疑，这只野生狐狸是因天冷觅食困难，闯入村庄。在确认狐

狸没有问题后，工作人员将其带到野外偏僻处放生。

野生狐狸是国家二级保护动物，性格胆小机警，以鼠类、鸟类、小型哺乳类动物为食，是食物链中的重要一环。市野保工作人员提醒，群众不要随意对野生动物进行喂养，也尽可能不要与野生动物发生过多接触，一方面避免影响野生动物习性，另一方面避免引起病菌感染，不伤害不干扰就是对野生动物最大的爱护。

腌制腊八蒜 预备过大年

腌制腊八蒜 预备过大年

进入腊月，第一个“节日”就是腊八了，老太原人素有腌腊八蒜的习俗。上周末，记者在几处超市、集贸市场看到，大蒜、陈醋占据了一些货架的抢眼位置，为了腌制“绿莹莹、脆生生”好吃又好看的腊八蒜，不少市民已经开始了准备工作。



吃饺子、拌凉菜少不了腊八蒜

1月5日上午10时许，在万柏林区西矿街九州农副产品批发市场，不少大爷大妈在果蔬区挑选大蒜。记者看到既有标价6.88元/斤的散装大蒜，也有标价8.38元/斤、用网兜包装好的蒜，同时还有个头更大、品相更好、十二三元/斤的精品蒜。正在挑选的市民王阿姨说，今年的大蒜比去年腊月时要贵一

点，但比去年夏天蔬菜疯涨那阵还是好一些。“不管咋地也得买点，腊八蒜、蒜醋是过年餐桌上必需的佐餐佳品。尤其吃饺子、拌凉菜，少不了这个味儿。”

摊主笑着说，“有句俏皮话说，‘饺子就酒，越喝越有’。但到了咱太原，至少应该再加一句，饺子就(腊八)蒜、饺子蘸(蒜)醋，才越

喝越有呢。”他也表示，现在的蒜的确比去年春节前略贵了一些。不过顾客一般也就买个几斤，“日子好了，都不差那仨瓜俩枣”，所以销量一直比较稳定。他指了指旁边已经腌制好的腊八蒜说，“这个更省事，一斤也就十几块钱。和咱们自己腌的差不多，就是更甜一点。”

腌制简单但也有“小窍门”

但记者询问一些卖蒜、卖成品腊八蒜的摊主得知，也可以用米醋腌制腊八蒜，更易于形成颜色翠绿、口感适度的品质。“没什么一定的，主要看个人口味。”摊主说。此外，腌制时还可以添加少许白糖，能改善口感，如果腌得多，还可以加入少许高度白酒，能延长保存时间。

有些顾客表示，自己腌的腊八蒜总不如店家卖的绿、脆，其实这里还是有点

“小窍门”的。要想让腊八蒜快速变绿，可以稍微切去一点点蒜的底部，这样醋能更快地进入蒜的内部，加速大蒜变绿。另外要注意，腊八蒜一旦变绿，就需要在0~4℃的低温条件下贮藏。温度过高会使蒜的绿色素降解速度加快，还会变软，失去爽脆的口感；温度低于0℃同样会影响腊八蒜的品质。

记者 刘晓亮