

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,让人读后耳目一新,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、英文字母嵌入进去,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

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”

相比炸丸子、腌腊肉等年节美食,腌腊八蒜其实很简单。只需将大蒜剥皮后放在干净的容器里,最好是玻璃瓶、瓷瓶,千万不能有水,倒入醋没过蒜瓣,然后拧紧瓶盖密封好,放到阴凉干燥处半个月左右,就能腌好碧绿脆爽的腊八蒜了。

太原人腌腊八蒜更喜欢用陈醋,每年这段时间,铜锣湾宁化府门前长长的打醋队伍几乎成了“城市一景”。

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

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。