

传统年俗活动受追捧

一次写春联活动,孩子喜欢上了书法;体验剪窗花后,年轻人被这项非遗技艺所吸引。2月7日、8日,多个社区举办了年俗活动,居民在写春联、剪窗花、吹糖人等动手实践中,不仅感受到多彩年俗的独特魅力,还爱上了璀璨悠久的传统文化。

激发兴趣

7日上午,滨体社区举办迎新春写春联活动。现场红纸铺展,墨香四溢。书法爱好者们笔走龙蛇,一副副寓意吉祥的春联、一个个饱含祝福的“福”字跃然纸上。

放寒假的孩子们,也跟着家长过来参与活动。9岁的刘梓涵看着大人们流畅的字迹,眼神里满是羡慕。现场,还有书法老师给大家讲解:“春联是年俗文化的一部分。我们写、贴、读春联,不仅是为了视觉审美上的享受,还要品读内容、领悟寓意、感受文化内涵。”

从社区出来,刘梓涵认真地对妈妈说:“我也想去学书法,把字写得很漂亮。”妈妈答应找一个兴趣班,过完寒假就去学习。

同样,11岁的陈诺梦参加活动时,一边看着大人们写书法,一边伸着手指在桌上悄悄跟着比画。她很羡慕别人写字这么好看,仰头对家长说:“我要学书法,明年春节也给家里写春联。”



孩子们在滨体社区参与写春联活动

焕发活力

和平苑社区开办迎新春非遗市集,汇集了投壶、写春联、葫芦烙画、吹糖人等活动。12岁的刘茹馨站在捏糖人的摊位前,看了好半天。

摊位上,插着库洛米、凯蒂猫、狮子等已经做好的糖人。“吹起,接着吹,好啦!”艺人给一名小女孩吹小狗造型的糖人,一边吹一边捏,不一会儿,活灵活现的小狗呈现眼前,引来围观孩子的叫好。旁边,葫芦烙画摊位的人气也很旺。艺人用一支烙笔在葫芦上创作,靠烙制的火候深浅呈现出明暗层次,勾勒出立体的图案。半个小时后,一匹奔腾的骏马跃然于葫芦之上,将非遗古韵与新春喜庆完美融合。

多个社区举办的迎新春活动,成了弘扬传统文化的好契机。人们在家门口感受到浓重的节日氛围,随着越来越多年轻人的关注和喜爱,也让璀璨悠久的古韵国风焕发出新的生机。

记者 李涛 文/摄

圈粉青年

“一张红纸,能变成这么美的图案,真神奇。”8日,在玉园南社区举办的剪窗花活动中,23岁的赵霄元看着剪纸艺人刚剪完的窗花,发出啧啧称赞。

只见,一把剪刀在纸上“行云流水”,一方红纸翩然起舞,细细碎纸如飞花落下。精雕细琢之间,一匹匹活灵活现的马儿跃然眼前。赵霄元是头一次近距离看剪窗花,非常震撼,同时也知道,这并非一夕之功。此前,他曾刷到过这样的短视频,也曾找来纸尝试,但看上去简单,体验后才知道有多难。

“这技艺是个‘细火慢炖’的蜕变,差之毫厘便失神韵。”她说,试过几次,一剪子下去,原本构思好的图案全毁了。自己留了剪纸艺人的电话,打算以后多请教,好好学一学这门传统技艺。

社区负责人表示,本以为举办剪窗花活动吸引来的都是老年人,结果年轻面孔占了一大半。活动结束后,许多人拿着亲手剪的窗花合影,从大家激动的表情就能看出,传统艺术早已融入生活,受到了很多年轻人的喜爱。

居民的幸福“食”光

腊月里,玉园南社区食堂的后厨,每天都一派忙碌的景象。厨师长霍喜喜颠勺翻炒,浓郁的肉香扑面而来。旁边的案台上,是刚做好的炸丸子、蒸八宝饭等美食。临近春节,食堂不仅供应一日三餐,还推出年夜菜的预订,散发着浓浓的烟火气。2月4日,记者走进这个藏在居民家门口的食堂,感受烟火气里的暖心年味。

食堂飘香

走进食堂后厨,红底金字的福字贴在灶台旁,剁肉声、翻炒声及蒸气的“滋滋”声,凑成了热闹的新春序曲。操作间里,霍喜喜正带领团队们准备餐食,大盆里的五花肉肥瘦相间,切成均匀的方块后焯水、煸炒,老抽一淋,琥珀色的酱汁裹着肉块咕嘟冒泡,香气瞬间弥漫整个空间。“这肉得小火慢炖两小时,软烂不柴,才好吃。”霍喜喜一边翻动肉块,一边笑着说。

案台上,炸丸子的肉馅已经拌好,蒸八宝饭的糯米泡得晶莹剔透,梅菜扣肉的碗碟码得整整齐齐。作为食堂的“灵魂人物”,霍喜喜最懂居民的口味。他和社区商量推出了半成品年夜饭,从食材采购到烹饪调味,每一步都亲力亲为。

“去年第一次推出年夜菜,物美价

廉,非常受欢迎,一天就订出去40多份,好多居民说和家里的味道一样。”霍喜喜擦了擦额头的汗,脸上满是自豪。

上午9时,第一批炸丸子出锅,金黄酥脆,香气扑鼻。摆在食堂门口,很快迎来了街坊邻居。霍喜喜麻利地装袋称重,还不忘和早已熟悉的居民们聊上几句:“家里都收拾好了?孩子快回来了吧?”

座无虚席

上午11时,72岁的刘桂芳端着餐盘,找了个靠窗位置坐下。她住在安宁街89号院,家门口的社区食堂,是她每天光顾的地方。

很快,大厅坐满了人,不锈钢餐盘碰撞的叮当声、街坊邻里的聊天声,混着饭菜的香气,透着浓浓的年味。食客们,有的是一家三口,有的是邻里搭伴。大家愿意来,冲着是经济实惠、味美量足的家常味。

取餐口前,过油肉、小酥肉、八宝饭、炸带鱼等10余种家常菜一字排开,每份菜价格都在10元上下,还有小份菜售卖,很受欢迎。墙上醒目位置,贴着一张宣传海报,标注着哪些人群可享受优惠的具体规定。

刘桂芳常年独居,儿女都在外地工作。以前她一个人吃饭,常常是煮

碗面、热个剩菜凑合。自从开办了社区食堂,一日三餐变得有滋有味。“少油低盐,适合老年人的胃口,我们60岁以上的老年人还有优惠。”她说,“从家走过来只需要几分钟,吃完饭溜达回家正好消消食,这个距离刚刚好。”

老人点了小份炒菜和一碗杂粮粥,花了6元,津津有味地吃起来。

暖心送餐

临近午时,几名身穿红马甲的社区网格员和志愿者走进食堂,拎着打包好的饭菜,开始为辖区行动不便的独居、空巢老人送餐。

“这是彭大爷的订单,他有高血压,点的是蔬菜套餐。”“这是秦大娘的饭菜,两份炒菜、两份米,老两口够吃了。”网格员杨恩英拿着一份“银龄档案”,逐一核对送餐名单。档案里,详细记录着每位老人的饮食禁忌、健康状况和口味偏好。

敲开78岁彭大爷的家门,杨恩英熟练地打开餐盒,招呼老人趁热吃。“腿脚不方便,多亏了社区惦记,吃饭省心多了。”彭大爷激动地说。

玉园南社区组建了一支送餐队伍,实行排班制,每天分中午、傍晚两个时段配送,确保餐食准时送到老人手中。志愿者送餐时,还会顺带检查



居民们到社区食堂内就餐

水电、打扫屋子,陪着唠家常,给老人带去关怀。

社区负责人说,与商业餐厅不同,社区食堂的客户黏性极强。因此社区食堂在基础的助餐功能之外,还被赋予了更多意义。比如就算是非营业时间,一拨又一拨的老人也会坐在这里聊聊天、喝喝茶。

从一锅锅咕嘟入味的炖肉,到一份份量身定制的餐食,一处处家门口的社区食堂,带给居民的不仅是美味可口的饭菜,还有年的味道、家的温暖。

记者 李涛 文/摄

新春走基层 ⑦