

# 从过去到现在，这里的年味一直那么浓

过年是传统，浓郁的年味凝聚着中华文明的传统文化精华、饱含着人们对吉祥如意的向往、对和谐美满的渴望。贴春联、吃美食、逛庙会……来看看新吴区的年味多年来有什么变化？

## 美食

### 青白团子、年糕

都说民以食为天，各色各样的美食不仅能满足人们饱腹的需求，更能带来心灵上的愉悦。要说过年吃什么，老无锡肯定都知道，餐桌上少不了的必定是糕团，这寓意着高高兴兴、团团圆圆的传统美食，仍有着自己独一份的名气。而无锡有名的糕团就不得不说到鸿山。

一大早，在新吴区鸿山街道鸿南路上的一家小店门口，蒸笼里不断冒出白蒙蒙的热气，还伴随着阵阵米香。这是当地一家非常有名气的糕团店，临近春节，店里忙得热火朝天。不大的店面里，六七位老人正在制作青团。“豆沙先要用红赤豆放在锅里煮烂然后捏……”

今年75岁的夏素

芳老人告诉记者，她还未出嫁时就已经会做糕团了，每到过年过节鸿山这里家家户户都自己制作，而她已经做了五十几年。要把麦叶

放在机器里打出青汁吃起来才会有麦叶的清香、每个团子都要称一称，大小要做的差不多……她一边包团子一边给记者讲做青团的要点。这段日子里，阿姨们每天七点上班，做到下午五六点下班。一天能用掉三百多斤材料。“这就是传统，一代代传下来的。”一旁正在做青团的另一位阿姨感叹道。

“我们的团子是因为泰伯三让天下的典故，所以大家都叫三让糕团。三种馅寓意三让。”这家糕团店是老板娘浦月花多年前从公婆手中接下的，如今，在她的经营下，生意也越来越好。她介绍，青白团子一般每年做两季，一次是冬至前开始制作售卖，一直做到小年夜基本结束。还有一季则是清明节的时候。“其实现在过年吃糕团已经不仅仅局限于无锡了，因为糕团寓意高高兴兴、团团圆圆，所以也常有周边市区的人前来购买。生意一年比一年好，吃的人一年比一年多。”浦月花表示，这几年年糕也越卖越好，桂花白糖年糕、青年糕、红糖年糕、南瓜年糕，有时候还会有豆沙年糕。虽然和往年一样都是冬至前20天左右开始忙碌，一直到过年，但是今年常常会加班加点赶制。



“一开始是一青二白三只团子包在一起，和三让的寓意相呼应，发展到现在是10只青团，10只白团放在一盒里。”浦月花告诉记者，虽然包装有所改变，但店里的糕团更注重传统口味的传承。“萝卜丝馅、肉馅、豆沙馅，一直都是这几种口味。通过多年的经验发现大家还是喜欢传统口味比较多。年轻人偶尔会喜欢网红口味，比如蛋黄肉松馅。但是还是传统口味更加受人们喜爱。”她介绍，多年来做团子都坚持买红豆回来自己做豆沙，芝麻也是采摘挑选过后，由店里的阿姨炒制、压碎、搅拌的。随着大家对传统美食的热爱越来越深，更多年轻人也会想要吃一吃传统美食，所以现在的销量也越来越好。

在鸿山的街头晃悠悠，记者来到了另一家在鸿山当地同样非常出名的糕团店。从外往里看，小小的店面里整齐地摆着一盘盘的年糕。走近一看，店面虽小，后厨却足足有两间屋子，一间屋子专门做年糕，一间屋子专门做团子。老板华静娟介绍，自家的青团有豆沙馅、芝麻馅，白团有萝卜丝馅、肉馅、笋干肉馅。“我们这传统就是，春节、清明都要吃团子，然后年糕只有春节的时候会吃。这些年来，习俗也从家家户户都做团子、年糕，变成了现在的家家户户买年糕吃。”

与之前那家糕团店走传统路线不同，这家糕团店更注重创新。在店里的架子上，记者看到年糕的种类很多，红豆年糕、南瓜年糕、乌米年糕、青年糕、红糖年糕。黄色的、紫色的、绿色的、白色的……各种颜色的年糕整齐的摆放在一起很好看。

华静娟表示，因为顾客有需求，所以一直在考虑创新，从以前的只有青白红三种口味，到现在的六种口味，都是自己按照顾客的要求慢慢摸索出来的。“今年红糖年糕卖得最好，而小孩子们更喜欢五颜六色的年糕放在一起。”

事实上，民间小吃也有着不小的意义。早在十年前，也就是2010年，鸿山的青白团子就已经获评了无锡市非物质文化遗产，历经千年的吴地美食，在新一代食客的口中，依旧长盛不衰。

## 纪念

### 泰伯庙会

从泰伯旅游公司工作人员处了解到，“春在梅里·喜上‘梅’梢——2020泰伯庙会”将于1月30日（正月初六）启幕，至2月8日（正月十五）结束。现如今，泰伯庙会在历经社会变迁后，逐渐形成融祭祖仪式、踏青访友、农贸集市和娱乐等多种功能于一体的民间集会活动。除了大型民俗巡游展现传统文化之外，在本次庙会举行期间，还将举办三颂泰伯、泰伯家祭、泰伯庙会启动仪式、传统商贸活动、名特优商品展、“欢歌新春·高新梅里”动感秀、吴地民间艺术展演、市民文化周活动、灯谜会等十项活动，组织形式多样，内容精彩纷呈。深受锡城居民欢迎的民俗巡游将继续扮靓泰伯庙会，今年的巡游队伍除了保留龙凤呈祥、花篮迎春、高跷抬阁、江南连厢等传统的民俗团队之外，还有至德世系、梅里农耕、梅里非遗等多项富有梅里特色的民俗表演展现吴地文化的深厚底蕴和丰富形式，为庙会送上浓浓的年味，为市民和游客送上一道雅俗共赏的文化大餐。

除符合大众口味的传统商贸之外，2月1-3日（正月初八至正月初十）期间，还将举办“品质梅里”名特优商品展。本次展会将集结30余家优质的展商。展品将会有梅村当地的特色产品，酒酿、猪头肉、工艺二胡等；也会有粮油、茶叶、酒水等副食品；还会有一些来自新吴区对口帮扶地区陕西宜川县的优质特产。值得一提的是，梅村街道全力打造的文创品牌“梅里美礼”也将在展会现场首次公开亮相，产品包括具有古朴之美的“青铜时代”系列、有描绘诗意江南、千年文脉的“江南范”系列和独具梅里特色的“乡情”系列，值得期待。

另外，2020年度泰伯庙会启动仪式的现场也将充满新意。以中华德城的古城墙为背景搭建而成的舞台以“中国结”作为造型，舞台中央覆以鲜亮的梅村Logo，舞台上方的“春在梅里·喜上梅梢”主题字与侧景“诗里画里梅里”遥相呼应。启动仪式中的环节设计将充分利用伯渎河之水演绎梅里故事。当天举办的“欢歌新春·高新梅里”动感秀也将会是一大亮点。动感秀将采用时尚的街舞秀、网红歌曲等人民群众比较喜欢的演出形式来展现，为国家级非遗泰伯庙会创造一种历史与现代交相辉映、动感与厚重完美融合的文化氛围。

此次庙会融入了诸多的新科技、新元素、新内容，更加注重优秀传统文化的弘扬与传承，更加注重提升群众的参与感和互动性，更加注重宣传梅里文化小镇的文化品牌影响力，希望能够为大家呈现一顿历史与现代交相辉映、传统与科技完美融合、乡愁与回忆齐上心头、经济与文旅深度融合的“年味大餐”。



## 习俗

### 楹联焕发新光彩

“春节张贴的就是春联，还有祝寿的寿联，结婚的喜联等等。而其中春联对中国人来说更为重要，因为春节文化离不开春联，也是楹联中大家接触人数最多的。”无锡市楹联学会副会长蒋东永介绍。新春佳节来临之际，是蒋东永最忙碌的时候，作为一个楹联人，为弘扬中华优秀传统文化，进社区、进校园、入企业已经成为他生活的常态，越来越多的人认识他钦佩他不仅仅是因为他的作品，更多的是被他对楹联的热爱，以及想要传承、发展楹联的精神所打动。

说起楹联，他给记者推荐了一本书——《跟着楹联读新吴》。因为新吴区的行政建制时间还比较短，但又历史悠久，是几千年吴文化的发源地。而这本书每个篇章的标题都是楹联。以楹联开头，把楹联作为“导游”去介绍新吴区从古至今的历史和文化。书中的楹联除了有注明作者及说明是古代的成联外，包括题目楹联，都是原创。

蒋东永介绍，多年来新吴区的楹联文化努力走进校园。南丰小学通过八年的努力，从无锡的楹联教育基地，到江苏省楹联教育基地，时至今日早已被评为中国楹联教育基地了。2019年，新吴区实验中学也成为了无锡楹联教育基地的一员。去年新吴区还成立了新吴区民间文艺家协会，将来肯定会有更多将楹联和书法结合在一起的活動，去弘扬这份中华优秀传统文化与习俗。（晚报记者 张颖）