

家的气息，食的味道，才是年

新华社成都2月16日电(记者许茹、谢俊、江毅)饮食，是绽放在舌尖上的文化，凝聚着一个地区的精气神。狗年春节大年初一，在美食大省四川，人们在麻辣鲜香、包容万象的美食中品味着家的感觉、年的味道。

传统美味：身边的新春感觉

2月16日，是农历狗年大年初一。这一天阳光温暖，成都市大邑县新场古镇人头攒动，人们越来越喜欢到年味浓厚的古镇感受传统文化。西岭雪山发源地虎跳河流经此处，人们在河滩上晒着太阳，幸福的一年在美味香氛中拉开序幕。

“滋滋滋”，炸油糕儿的香气在古镇流淌。油糕儿是四川特有的一道美食，先将糯米淘净，用竹甑子蒸透，佐以花椒粒、细盐，用手揉捏成块，再切成二寸见方的薄片，下油锅炸至酥黄起锅。抱着小孩的妇女，多喜欢围在油锅边，捏起一片新出锅的油糕儿，给小孩吃得满嘴流油。

豆花、冻糕、叶儿粑……一道道传统美食把新春的感觉传递到千家万户。四川的习俗，正月初一不做饭，每家第一口都要吃去年留下的饭菜，寓意年年有余。

切几斤猪肉，绞成泥状，灌入肠衣，挂在通风处晾晒，直至干燥发硬……每逢春节临近，四川的城市、乡村，平房、高楼，总能看到晾晒如林的腊肉和腊肠。虽是普通肉制品，春节却少不了这一口儿。四川旅游学院川菜发展研究中心副主任陈祖明说：“在四川，没吃腊肠，就好像没有过年。”

在德阳什邡，初一上午比赛龙灯，17个乡

别让手机阻断亲情冲淡年味儿

近日，微信朋友圈流传的一张图片发人深省：儿孙们围在老奶奶身边，却个个低头专注于手机。这样的场景你并不陌生吧？

手机等现代通信工具给人们的生活带来了便利，也催生了庞大的“低头族”。很多人被手机“绑架”，吃饭、走路、上厕所上看，甚至连开车都要时不时瞄上一眼。一旦离了手机，就仿佛丢了魂，坐立不安。即便是和家人围坐桌前吃着年夜饭，也是“与机共舞”，红包抢得热火朝天、激情澎湃，但与面对面的父母连好话说句话的耐心都没有。过年，不过是换个地方玩手机。

“常回家看看”对大多数上班族来说是奢侈的，千里迢迢回家过年最多停留三五天。这短暂的几天里，近乎痴迷的手机控、低头族又拿出了多少时间陪伴家人？与大包小包的礼物相比，父母所求的不过是“能和孩子多说上几句话”。或许真该好好算算，陪伴他们的时间还剩多少，用天计、用小时计，还是用分钟计？

有人说，科技越来越发达，年味儿反而越来越淡。随着人们物质生活水平的提高，买年货、穿新衣、吃大餐变得不再那么令人期待。然而，“亲情”“团圆”“陪伴”才是过年最爱贴人心的那道硬菜。围炉守岁、互诉衷肠、走亲访友、贺岁拜年……纵使海角天涯，也要奔波千里赴一场阖家欢聚的盛宴，不就是为了重温这一幕幕，并感受其中的人情味儿吗？

用心煲、用爱熬，才能品尝这场盛宴里的年味儿。一句真心的祝福、朴素的情感流露完胜炫酷的群发信息，精心P出来的九宫格远不如近在咫尺的如花笑颜令父母激动。没有什么比亲切的沟通更真实，也没有什么比真实的交流更温暖。也许，年味儿的浓与淡，只是隔着一部冰冷的手机。多留一点时间陪陪最重要的人，跟父母聊聊天，和孩子说说话，过个温情走心的年吧。

(记者张丽娜)新华社呼和浩特2月17日电

镇扎出17条彩龙，绕着小城飞舞。正月正是这里郁金香大面积盛开的日子，农业供给侧改革带来了新民俗，白日赏花，夜里观灯，空气里飘散着火锅的香气。

火锅，是四川广为人知、不可不提的美食。红油翻滚，海椒浮沉。一大桌人围坐在一起，夹起毛肚或鹅肠，在沸腾的火锅中“洗刷刷”。在四川，几乎没有什么不可以烫进火锅，腾腾热气象征火热的生活。即使不爱吃辣的朋友，也可以用“鸳鸯锅”这种方式坐在一起，红油与清汤通过一条优美的弧线从中间分开，宛如一幅太极图，和谐包容，和而不同，一如中国的文化。

饮食文化：舌尖上的地域气质

中国的饮食文化源远流长，早在商周时期就形成了膳食文化的雏形，唐宋时期逐渐成熟并走向高峰，如川菜中广为人知的“太白鸭”“东坡肘”相传便是在这个时期出现。到清代，中国已逐渐形成川鲁粤苏等菜系，清末至民国期间，中国饮食文化中的主线“八大菜系”正式形成。

一方水土养一方人，每一个菜系都是各自地理特点、人文风俗、性格习惯的浓缩。以川菜为例，秦一统中国之后，将六国贵族迁入巴蜀集中居住，带来了中原地区的饮食文化，又不断被四川当地饮食风格同化，这为后来的川菜奠定了早期基础。

明末清初，四川动乱人口凋敝，清政府推动湖广填四川，又催生了巴蜀地区第二次人口迁徙融合。这样的历史背景，造就了四川特别



▲2月17日，在浙江省温州市苍南县苏家店村，村民欢聚一堂聚餐。大年初二，浙江省温州市苍南县苏家店村村民在村文化活动中心团圆聚餐，共叙邻里情，欢度新春佳节。

春节，一场别开生面的AA制千人宴

新华社南昌2月16日电(记者赖星)沿着长长的沥青路，上百张桌子一字摆开，桌面上铺着大红的桌布，使幕冲村洋溢着过年的喜庆。这是江西省萍乡市上栗县幕冲村民众在春节假期前自发组织的千人宴，现场精彩的舞狮表演、傣舞表演赢得在场村民和游客阵阵掌声。

AA制千人宴的点子来自村民林小华、林海忠等人，他们长年在外出奔波打拼，打算借春节回乡之际和村民一起为家乡的发展集众智、聚群力。他们的这个想法在幕冲村微信群发布后，迅速得到了家乡父老乡亲的响应。

为了让幕冲村贫困户的家庭成员也有机会参与其中，林小华等人通过微信发出

倡议，以认领名额的方式，让热心人为贫困家庭预用餐费用。倡议发出后的短短9个小时，全村114名贫困户家庭成员的餐费就有了着落。此后，一些爱心人士又抢占了幕冲村120名80岁以上老人、全镇52位敬老院老人的用餐费用。

“这两年，幕冲村以萍乡杨宣旅游公路建设为契机，通过村委会+企业+贫困户+农户新的合作社模式，不仅让村民钱包鼓起来了，还带动了乡风的好转。”幕冲村党支部书记黄小付说，现在不仅村庄变美了，人心也更齐了。

去年2月，在林小华、林文华等外出务工人员带动下，幕冲村金丝皇菊种植专业合作社成立，吸纳了187户合作社成员，当年就产生了良好的经济效益。村民收入从原来的仅

广东人“派利是”，只讲“意头”不比钱：10元不多5元不少，多少随意，心到即可

“发达”的广东人，为何“红包”最“小气”？

是成都虽然地处西南一隅，但有着包容开放的精气神。川菜也广收各家之长，“南菜川味”“北菜川烹”，逐渐形成如今独具风味的特点。

比如几乎所有人提起“成都”，首先想到的就是这热气腾腾“可以涮进一切”的火锅。包容万象，麻辣鲜香，正是这种鲜明的地域气质，使得成都多年来一直居于全国最有吸引力的城市榜之列。2017年，成都市常住人口超过1600万。

包容和谐的地域气质，不断吸引着八方才俊。成都市人才落户新政出台后，天府新区等新兴发展地区，前来落户的青年人排成了长龙。天府新区兴隆湖，前几年还是滞洪区，如今周边方圆几公里，已发展成科学城核心地带，来自剑桥、清华、北大的6万多名本科以上人才前来落户。

“年味儿”：点亮回家的路

“小孩儿小孩儿你别馋，过了腊八就是年；腊八粥，喝几天，哩哩啦啦二十三；二十三，糖瓜粘；二十五，冻豆腐；二十六，去买肉；二十七，宰公鸡；二十八，把面发；二十九，蒸馒头；三十晚上熬一宿；初一、初二满街走……”辛劳了一年的人们，心底最盼望的、舌尖最渴望的，正是融化在春节团圆饭中的年味儿。

今年42岁的王德俊20多年前到广东打工，因为想要多挣些春节加班费，过去5年他都没有回到金堂老家过年。今年，他和老婆一路从广东“站”回成都，全程36小时。“没什么比一家人坐一起更重要。”王德俊说。一旁的

小儿子掰着手指头数：“爸爸可以在家待6天。”

“嗒嗒嗒嗒……”王德俊娴熟地将土豆切成细丝，下油锅，撒一把切好的二荆条，香气弥漫在成都市金堂县竹篙镇青松社区的这个小小农家庭院。年过六旬的父亲在一旁默默地添柴加火，两个儿子在厨房里跑进跑出。

一会儿工夫，虎皮辣椒、尖椒腊肉、爆炒土豆丝、腊肠等一大桌子菜就摆上了桌子，冒着腾腾热气。大概是放了太多的辣椒，两个小儿子一直喊着“辣”“辣”。“真的辣，但是舒服。”王德俊说，“吃到家乡菜，才是年味儿。一年到头都漂在外面，对老人小孩都挺愧疚的，春节这几天好好给他们做几顿饭菜。等再过两年，还是回成都打工，现在家乡发展也越来越好了。”

不管人在天南海北，味蕾的盛宴里，只有家里的饭菜最香。“年”像一锅翻起的油花，将最普通的食材炸出了家乡的味道；“年”又像是催化剂，“每逢佳节倍思亲”，无论走多远，都想要回家，和家人围坐在一起，尝尝记忆中的年味儿。

四川的腊肉、东北的酸菜、河南的蒸年馍、河北的黏豆包、北方的饺子、南方的汤圆……一代代家乡人慢慢摸索出来的经验，一勺糖、一棵白菜、一盆面粉中混合出来“家”的味道，扎在人们记忆最深处，点亮回家的路。

随着生活水平的提高和生活节奏的加快，美味每天都吃得到，但那年、那人、那景却凝聚成时光里的情怀。家的气息，食的味道，是年的情感，是新一年的旅程，承载过去，照亮未来。

春节期间，晚上经过长安街的人们，会被军博附近央视大楼的春节灯光秀吸引驻足。为迎接新春佳节，央视在复兴路办公区主楼分三个篇章展示灯光秀。寒冷的夜晚里，五彩缤纷的灯光秀给人以暖意，为繁华喧嚣的都市增添了年味，让人们舒缓一下心灵，共享欢乐迎春的喜悦。

这美妙的灯光秀，让人联想到一个词：“温度”。这个词也许不那么“潮”，但是用在这里无疑十分贴切。春晚灯光秀，虽不是电视节目，但也是一种媒体形态，同样传播了价值和文化，给人以温暖。它是“春节我们在一起”的旁白，没有“大珠小珠落玉盘”的旋律，却有“润物细无声”的恰到好处。无论社会怎么变，媒体对人的关注不会变，新闻需要温度，不断为社会提供养分，让心灵得到滋养。

媒体的温度，与时代的宏大叙事

并不相悖。灯光秀因春节而绚丽，因新时代而恢弘。在信息碎片化的今天，主流媒体业的引领作用更加凸显，不能在多元化的思想碰撞中失语缺位。中国人从新华社名篇《县委书记的榜样——焦裕禄》中，读懂了那个年代的激情燃烧，读懂了共产党人的砥砺前行。正像习总书记《念奴娇·追思焦裕禄》中赞叹的，“魂飞万里，盼归来，此水此山此地。百姓谁不爱好官？把泪痕桐成雨”。新媒体时代，新华社《红色气质》《国家相册》等爆款融媒产品，踏准了时代的鼓点，萃取了最温暖、最向上的精神力量，定格了一个民族的精神高度，无疑都是有温度、打动人心的，留下了几代人的集体记忆和情感底色。也许几十年、几百年甚至千年后，那时的人们需要从这样的作品中，沿着文化长河溯流而上，去触摸民族血脉的温度，去还原一幅有血有肉的《清明上河图》。

媒体的温度，还需要一点仪式感。没有仪式，不为年节。就如传统节日源远流长，靠的是心口相传的仪式、礼节，它们融入了生活，化为无形，“日用而不知”。如果说春晚是一种新年俗，灯光秀应该是这顿文化年夜饭的开胃菜。仪式必须是庄严的，但它也一定是暖人的、合身的、暖帖的。人民日报新媒体的“军装照”火遍朋友圈，很多人圆了一次军人梦、过了一把军装瘾，这样的建军节仪式庄严而生动、用仪式做尺子，既校准人心也凝聚人心，主流媒体何乐而不为。

灵动温暖的春晚灯光秀，启示在新闻舆论争相刷脸的今天，内容为王没有过时，传统媒体没有时间焦虑、去等待、去彷徨。需要以不服输的心态，以应变变、创新不止步，用更多有思想、有温度、有品质的作品，感知新时代的澎湃脉搏，推动社会砥砺前行。（楚生）

故土眷恋血脉联系 珍藏在一饭一蔬里

台湾花莲大陈村的特殊年俗

据新华社台北2月17日电(记者李慧颖、喻菲、祁星)尽管地震余波未尽，台湾花莲大陈村的春节仍如往年一般热闹起来。经营民宿的蒋玟玲一家团聚，老酒、年糕、麦油煎、鳗鱼鲞、山粉糊摆上餐桌，这是大陈村特有的年菜。

1955年，两岸对峙、战云密布的年代，国民党军队从大陈岛撤退，约1.8万名居民被带往台湾并被分别安置。其中定居于花莲的大陈一村、大陈二村的，共有426户1800多人，是全台湾人口最多的大陈居民定居点。

虽然落户在花莲，然而半个多世纪以来，大陈村自成一体，村里人说的是台州话温岭腔，吃浙南滨海风味，至今保留着浙南传统风俗。因此，花莲当地都称大陈一村和二村的居民为“大陈人”，他们说的浙江方言则被称为“大陈话”。

每年一进腊月，蒋玟玲65岁的母亲就开始打年糕。蓬菜米洗好浸泡，磨成米粉，上锅煮熟，蒸好的米粉用机器不断搅动打成团，再用手揉成一条条油润光亮的年糕。

蒋妈妈打年糕手艺传承自父辈，因为手艺好而远近闻名，每年春节，散落在台湾各地的大陈人都会订购蒋家年糕。“春节前夕，也就成了我母亲最忙碌的时节。”蒋玟玲说。对故土的眷恋，延续了半个多世纪，被大陈村人执着地保留在新年的味道里。

蒋玟玲的舅舅、63岁的梁景龙是最早在台湾出生的大陈人。即使在台湾出生、长大、过了大半辈子，梁景龙说的却仍是大陈话，习惯吃猪肉饭和鳗鱼干。

如今的大陈村，与大陆的故乡也常来常往。大陈一村的民意里长颜春有几乎每年都会赴大陆探访，顺便探望住在温岭的姨妈和表哥们，“每年去都有新变化，发展得真快”。

颜春有至今仍对十几年前他第一次回乡探亲的趣事津津乐道。那时他从台北辗转抵达温州，还要坐四个小时长途车才能到温岭，“一上车，耳边全是‘大陈话’，那一刻好像回到了小时候的村子里，乡音乡情真是亲切。”颜春有说。买票上车，找老乡问路攀谈，一路上颜春有说的都是大陈话，竟没人发现他是异乡来客。“老乡们都以为我是本地人。”颜春有感慨道，“其实没错，我说的就是家乡话。”

历经两三代人的大陈村，悲欢离合早已散落在历史的折痕里，但血脉的联系、思乡的回忆，都藏在大陈村的一饭一蔬和始终未改的乡音里。

戊戌狗年为“单春年” 全年仅一个“立春日”

新华社天津2月17日电(记者周润健)16日，迎来农历戊戌狗年。天文专家表示，和刚刚过去的农历丁酉鸡年“两头春”不同的是，狗年为“单春年”，只有一个“立春日”。

立春是二十四节气之一，我国以立春为春季的开始。立春的时间基本落在每年2月4日或5日。

天文专家介绍，中国古代将阳历年划分为24个节气，即每15天一个节气。而因为多了闰月，农历闰年的天数比农历平年的天数多出30天左右，故农历闰年有25个节气，而农历平年则有23个或24个节气。因为立春在岁尾或岁首，所以经常出现立春节气跑到上一农历年的岁尾或跨到下一农历年的岁首。这就出现了农历年两头春、单春或者是无春的不同情况。

从2018年2月16日至2019年2月4日，为农历戊戌年，俗称“狗年”，这一年岁首的立春被“鸡年”占有了，于是开头无立春，而到了年末腊月三十，即阳历的2019年2月4日，因而立春在岁尾。因此，狗年并非“无春年”，而是“单春年”。而狗年之后的猪年则是“无春年”。

天津市天文学会理事赵之珩表示，不管“单春年”“双春年”还是“无春年”，都只是正常的历法变化，与婚嫁嫁娶、吉凶祸福没有任何联系，公众要顺其自然，千万不要受一些没有任何科学依据的迷信说法误导。