

劈柴院里闹新春，浓郁年味回归了

市南区“文艺轻骑兵”迎新春系列活动在劈柴院拉开帷幕



现场写福字送福字。



花样馒头展示评鉴。



手艺人制作糖画。



星级厨房带来面点展示。

□文/图 半岛记者 王一婷 通讯员 杨建

写福祈福、楹联展示、花样馒头、糖画剪纸……我们能想到的几类“春节档”欢庆大抵如此。没想到，今年的劈柴院迎新春活动别具一格，不光有“民俗”，还加入了“洋气”的星级厨房新项目。俗的洋的、吃的玩的，都在咱老街上配齐了。

最浓市南情，欢乐中国年。1月9日，市南区“文艺轻骑兵”迎新春系列文化活动在劈柴院江宁会馆启幕。活动由市南区文化和旅游局、市南区历史城区保护发展局、市南区文联、中山路街道办事处和青岛海明城市发展有限公司共同主办，以丰富多彩的内容联动融合，充分展示中国传统文化的魅力，吸引了来自全区11个街道的300多名居民和游客齐聚一堂，共同品尝这道文化盛宴，让久违的浓郁年味回归了。

挥毫泼墨，写出“鼠”不尽的福气

新年贴福字、贴春联是中华民族一直延续的文化传统，是象征吉祥、表达人们向往美好生活的民族风俗。

一张张“福”字、一副副楹联、一张张笑脸……在古色古香的江宁会馆中，来自市南区书法家协会的书法家们将方桌拼摆到一起，在十米台面上共挥毫、同泼墨，现场书写“百福”，赠送给来

往的游客和居民，为庚子鼠年添上一份风雅福韵。

现场悬挂的一幅幅洋溢喜气的楹联，则是青岛市第十一届楹联创作大赛的优秀作品。据了解，这次比赛由青岛市文化馆、市南区文化和旅游局、青岛市楹联协会共同主办收到原创作品100余件。经过专家评审，最终选出最佳作品奖、优秀作品奖各10件。

花样馒头，带来蒸蒸日上的暖意

在北方过年怎么能少了花样馒头？馒头是发面做的，蒸的时候会发起来变大变柔软，象征着日子蒸蒸日上，家家户户能发财、发家。

花饽饽寓意生活富足；大寿桃，显示着生活富足的健康长寿；胖胖的葫芦，寓意着健康长寿带来的福禄一生；枣饽饽，从底到上，一层层递进，有一个生活圆满节节高的寓意……当天，第六届花样馒头大赛在劈柴院江宁会馆倾情开赛。来自全区的20多名参赛选手们共同迎接新年的开锣，喜气洋洋地把新春的面粉揉成花样的馒头。

参赛作品围绕色泽、形态、质地、外观等形态展开，部分优秀参赛作品得到

了众多群众的高度赞扬。寿桃圆润红嫩、鸟儿活泼可爱、锦鼠憨态可掬、鱼儿形象传神，各种馒头花朵竞相开放……值得一提的是，咱中山路街道观海山社区的冷敏和于美华两位居民喜获大奖，分别获得了花样馒头制作的“独具市南风情奖”和“独具创意奖”。

通过举办此次花样馒头大赛，巧妙地将在市南区的时尚幸福特色、餐饮民俗文化结合，并将节庆文化融入其中，将历史文化的品牌与传承发扬光大，不仅使胶东馒头成为在民间源远流长，更是向外界展示了市南区身居都市独特的民俗文化和城区魅力，以及身居市南区的满足感和获得感。

星级厨房，奉上视觉、味觉盛宴

春节前劈柴院里，正赶上周末，馒头大赛、楹联大赛、书法送福等活动引得人潮涌动。除了人们喜闻乐见的活动形式外，今年还增加了高星级酒店及品牌酒店摆设新颖奇特造型的摆台，餐饮文化和餐饮旅游呈现广泛开展的新现象。

面点摆台创意十足，无不让人流连忘返。青岛香格里拉大酒店摆台主题为“相聚青岛，情满香格里拉”，以青岛标志性景点建筑，栈桥和五月的风为主

体，亭亭而立于蔚蓝的海天一线中。汇泉王朝大饭店主题为“面面俱到喜迎春”，奉上“聚宝福袋”“祥云朵朵”等面点作品。黄海饭店的摆台以“瑞鼠贺岁·迎新纳福”为主题，展示“茶味酥韵”等菜品。

星级品牌酒店的中餐点心为花样馒头大赛增加了“新鲜血液”，为食客餐桌奉上了色色兼备的面点至味，精致的摆台服务为大家带来视觉的享受。

非遗民俗，感受糖画剪纸的魅力

百代兴衰，非遗民俗作为一份沉重而浪漫的礼物，值得被我们深刻而虔诚的传承。

糖画，顾名思义亦糖亦画，可观可食。它是一种传统民间手工艺，以糖为材料进行造型，同时也是过年过节时一代人永远的童趣与回忆。因其颇具特色的街市艺术，在这次的非遗民俗项目展示中，受到大家的关注和喜爱。

剪一纸窗花，贴一窗幸福。在市南区文化馆、图书馆常年剪纸的社区居民这次也来到了江宁会馆，她们“巧手”生花，剪出一个个栩栩如生、春意融融的

作品。“有了这些传统民俗，就有了真正的年味”一位坚持10年剪纸的老艺人如是说。

非遗民俗项目通过展示、品尝、互动、讲解、现场操作的方式，让游客和居民近距离感受到其独有的魅力。

此外，非遗美食海鲜腌制技艺、鸭尾酥、周氏锯艺、香酥鸡制作技艺也广受欢迎。其中，中华老字号春和楼的香酥鸡、青岛本地耳熟能详的经典小吃英记楼鸭尾酥、一鲁海鲜腌制产品等等，这些非遗传统技艺以美食产品的形象摆上百姓家的餐桌，为年味增加一点文化气息。