

新春走基层——

新年俗让年味更浓

禁放之后 年味依旧

“睡了没?出来一起逛逛街。”除夕夜,记者接到了朋友张洋的电话。与耳畔那偶尔传来轰轰隆隆的鞭炮声相比,电话里朋友那边却是异常的安静。

在前往中街肯德基的路上,记者看到,与每年除夕夜一样,路上很多年轻人结伴而行,诉说着一年来自身经历的精彩故事,新年气氛一如既往的火热。唯一不同的是,路面干净整洁,不见了鞭炮的空壳,空气中也没有了鞭炮放过后浓浓的火药味。

“你知道吗?吃饭的时候一桌人都在说我一个,什么该好好找个对象了,不要在外面随便乱交朋友,等等,说的我无力反驳,只有赶紧吃完溜了。”一见面,朋友就不停地和我诉着苦,作为家里最小的他,每年都是年夜饭上被“攻击”的对象,有关生活的各种话题都围绕着他,让他迫不及待地逃离了“战场”。“今年最让人庆幸的是,小区里少了震耳欲聋的鞭炮声。”在与朋友的交谈中,记者了解到,他们小区在城区禁放范围内,没有了以

往嘈杂的鞭炮声,有的只是周围住户一家人聚在一起时发出的欢声笑语,浓浓的过年气息并没有因为少了鞭炮声而减少半分。

“昨晚睡的真踏实!”“是啊,昨晚我看电视看到很晚,外面一直很安静,大过年的,真的很难得。”5日上午,在赤岗小区,记者看到很多老人聚在小区门口唠嗑,等待着自家儿女的到来。

“今年除夕,是我这些年来第一次看完了春晚。”手持礼品前来拜年的倪先生笑着说道。他告诉记

者,往常每一年的除夕夜,他都会因为不想听到轰隆隆的鞭炮声很早就睡觉了,第二天也会因为没有在年三十看完春晚而觉得遗憾,因为在他的记忆里,中央电视台的春节联欢晚会贯穿了他的整个童年。

2019年2月4日除夕夜,没有了震耳欲聋的鞭炮声,灯火通明的句容城非常宁静,这份宁静并没有淡化春节的味道,相反,这样的夜晚似乎更具“年味”。

张慧民

骑行垂钓采摘乐在春节

身背行囊,走在乡间的小路上,一路鸟语花香。观小桥流水的农家景,享温馨舒适的农家房……春节小长假,到乡村转转,成为越来越多句容市民的不二之选。

刚见到桃花岛农庄老板的时候,他正笑呵呵地穿梭在游客中间,殷勤地询问着客人吃什么,感觉饭菜味道如何。说到都市乡村游给自己带来的变化,老板告诉记者,随着句容休闲观光型农业和旅游业的发展,他的生态农庄规模也越来越大,目前农庄拥有100多亩的山林草鸡以及2100亩水库自然生长的淡水鱼,集农家餐饮、观光住宿、特色农业、果蔬采摘、单车骑行等为一体的综合休闲驿站,节假日平均接待量近两三百人。

“平时工作忙,不大回来,趁过年放假,到农庄吃吃饭、钓钓鱼,孩子们采摘点水果,一家人其乐融融的。”游客周兰说。只见鱼竿一抖,聊天的间隙,一条肥大的鲫鱼就上钩了。

记者了解到,游客来了,原本藏在“深闺”的农家土特产也身价倍增。“我们不少村民看到了发展农村旅游的前景,专门发展了养鸡、养鸭、养鹅、种农家菜为主的特色种养业,发展多种系列的产品,不仅让农民的钱袋子鼓了起来,也让农民开阔了眼界,增长了见识。”农产品负责人告诉记者。

同样是在新年,白兔镇的永丰休闲农庄也迎来了众多市民,垂钓、采摘,游客们乐在其中。站在草莓园里,游客张南神采飞扬,“这里林木环绕、流水潺潺,生态美景美不胜收。身在其中可以吐故纳新,真是个大天然氧吧。”

棚外冰雪连天,棚内暖意融融,走进园里,温度计显示为25℃;暖意融融。红艳艳的草莓探出头,洁白小巧的草莓花散发着芬芳。红艳艳,胖乎乎,纯正的草莓香飘来,吃着分外甜……

“我们在地冬季吃草莓都是去超市买,甚至现在的孩子都不知道草莓是长在哪里的,趁过年放假回家,带孩子走进大棚自己动手采摘,不仅可以吃到放心的草莓,还能让孩子体验亲手摘草莓的乐趣。”游客张莹告诉记者。排排连绵起伏的白色草莓大棚里,绿茵茵的草莓花散发出阵阵芳香,草莓味多汁,口感好口味美。

张婷



年夜饭菜单越来越精

“我们这里1月份就开始接到预订电话,到2月中旬就全部订满了,而往年到了年前几天都还有空桌。”曙光国际大酒店总经理说,这个春节生意火爆,很多客人都是一大家子出来,一直忙到大年初七才会轻松点。

“钱袋子”鼓起来的句容人,很多都把年夜饭订在了酒店。本来准备跟公公婆婆一起过完年,初一再去自己家里拜年的刘丹丹,最后决定把双方父母都叫上,一大家子在酒店吃年夜饭。她说,以前在家里吃年夜饭总觉得年味不够,缺少氛围,到了酒店一看,非常热闹,互送祝

福,很有氛围。

互联网改变了人们“买买买”的方式,也让不少家庭的年夜饭有了改变。“今年我们没有自己动手,而是叫了外卖。”家住幸福花园的王先生年前没有订到除夕夜的包厢,后来一打听,餐厅当天可以提供外卖服务,可算解了燃眉之急。

与此同时,越来越多的句容人也更加重视健康养生,以往年夜饭菜单上的大鱼大肉,逐渐让位给清淡、新鲜的菜品。

“每次过年都要胖好几斤,今年我提前就和老妈讲了,年夜饭要清淡点,不要太

重口味。”吃惯了重口味年夜饭的张女士,今年提前就和老爸老妈“做工作”,最后把菜单上的扣肉、腊肉、香肠都撤了下来,换上了清淡可口的菌类、笋子。寓意“年年有余”的红烧全鱼,一直是张家年夜饭上的必备菜品,但今年也换成了清蒸。

酒店的定制年夜饭,也逐渐增加了素菜的种类。“现在的顾客都比较注意这一块,很多顾客在预订时都提醒我们要清淡一点,不要太油腻,不要太辣了。”相比往年的年夜饭,客人菜单上的素菜比重有了明显增长。

张婷

