

江门新会：鱼灯文化深入人心

“总觉得鱼灯亮了才是过年”

欢喜过大年，行新年街、饮新年茶，是不少新会市民每年坚持的过年传统，寓意新年行大运、事事顺景。要说新会年味最浓的地方，很多人都会热情介绍，一定要去新会人民会堂广场附近逛逛，那活灵活现的新会鱼灯亮起，就是年的味道。

大年初一晚上，随着盏盏鱼灯亮起，新会人民会堂广场渐渐热闹起来。灯廊上，色彩斑斓的鱼灯和宫灯一字排开，灯型鲤鱼恍如游动，惟妙惟肖，形成了一个特色鲜明、氛围浓厚、靓丽多姿的节日夜色景观。灯廊下，人们兴致勃勃地观赏、留影，一幅幅美好的画面点缀着红火的日子。

“每年我们都会来看鱼灯，总觉得鱼灯亮了才是过年。去年年初一就带着他来逛街看灯了，讨个好彩头，希望孩子健康成长，我们一家人越来越好！”市民赵庆民笑着告诉记者，他是土生土长的新会人，对于鱼灯的情节可谓根深蒂固。新会鱼灯历史悠久，是新会年节的传统吉祥用品，寓意年年有余。新会人有在新年期间做鱼灯、买鱼灯的传统，祈求在新的一年里身体健康、出入平安，新



新会人民会堂广场的新会鱼灯长廊照亮了年夜，浓浓年味吸引不少市民前来观赏讨彩头。

会人民会堂广场的鱼灯展也已举办了多年。今年的鱼灯展内涵更丰富，围绕非物质文化遗产主题，结合创建文明城市工作，利用新会鱼灯、宫灯、莲花灯等元素，打造鱼灯展示景观

长廊，突出展示新会特色文化元素。鱼灯展起点设在新会人民会堂东侧，途经新会学宫，到艇仔湖为终点，巧妙地通过鱼灯的引领，让市民在游走城区欣赏灯饰的同时，进一步了解新会的历史文化。新会人民会堂广场的鱼灯是传统与现代元素创新结合，而在会城炼丹井里附近，新会鱼灯传统技艺因为老手艺人的坚持，也在传承中发展。今年86岁的鱼灯技艺传承人李严依旧坚持扎鱼灯，但他已经没有往常忙碌了，因为儿子李健华和女儿李艳红已成为扎鱼灯的主力人

员。李健华研究的新型鱼灯因为材质更好、造型更生动，获得了不少好评，慢慢地也有了名气。除了赶订单，李严和妻子钟松友也参与准备鱼灯技艺课程的道具，“现在通过葵城中学等学校的积极宣传和实践，越来越多孩子愿意了解和学习鱼灯制作工艺了。我们希望往后的每一个新年，新会鱼灯都能如约亮起。”

夜里，璀璨的鱼灯高挂，金红一片，喜庆非常。鱼灯文化，早已深入到新会人的心灵深处，鱼灯点亮了年夜，也照亮了未来的日子。

(钟珍玲)

排球赛，江门台山人的年味

台山人称春节为过年，而农历正月初一是过年的高潮。这天，从凌晨开始，家家户户焚香点烛，放鞭炮，贡斋拜祖，开门接福迎春。

大年初一，早饭是生菜、豆豉、粉丝、糖莲子等素菜，谓之“吃斋”，示意“虔诚”。还有发糕作“斋糕”，取“大发”之意。吃过早饭，人们出门互相祝贺，拜大年，小孩子围着长辈“逗利是”。

而台山各大小体育场、村落，都会喊出“骨波”“凹晒”“叉网”等一些让外地人难以理解的词语，而这些却是标准的排球运动术语。1914年，在广州读书的台山籍青年将排球运动引入台山，当地华侨发现此项运动可让子弟远离社会恶习，便积极鼓励子弟打排球，排球运动在台山迅速普及。台山市内的排球比赛目前依然保持9人赛制，可以说是世界排球运动历史的活化石。

1953年，台城建成第一个可以容纳3000名观众、四周设12梯级观台的人民灯光球场，从此之后，台山排球队的训练和比赛都在这里进行。现今在台山，无论在城区的公共体育场，还是在乡镇的村落，排球随处可见。基本上，每个台山人从小到大的体育课或多或少都会学习如何打排球。而每到春节，台山更是处处有排球赛。

“大过年的，对我们台山人来说，有排球赛才有年味！”今年56岁的伍新运说，从他16岁起，每年春节台山都会有全市性的9人排球赛，而且场场爆满。各镇街均派出队伍同场竞技，水平之高，竞争之激烈，并不亚于专业队的比赛。

由于疫情防控需要，今年春节排球赛停办，对于他们这种老球迷来说，觉得十分遗憾。“希望明年能恢复正常。少了排球赛，都不知道春节干什么。”与伍新运一样，每年都看排球赛的李杰明十分期待明年能恢复比赛。

(陈方欢)

就地过年 暖在身边



大年初一，江门崇达电路技术有限公司为就地过年的员工举行春节游园会暨趣味运动会，让留在江门的员工开开心心过新年。活动内容有新春祝福、百发百中、扭出好运、我心飞翔、快乐击鼓等，每项活动均有奖品。当天报名参加活动的员工有500多人。这是扭出好运活动。

(周华东摄)



开平过年民俗。潘贤珍

爆竹声中旧岁除，春风送暖入屠苏。除夕前一天，开平市月山镇桥头的李琴笑在祖屋门前点燃了爆竹，在爆竹声中，一家人辞旧迎新，红色的爆竹纸屑铺了一地，象征着对新年的美好向往。已经在开平城区居住了多年的李琴笑，每年春节都会和家人提前回到村里团年，“虽然现在很多人都在城区过年，但春节是一年一度，这些仪式不能少。”李琴笑告诉记者。在开平，有一些年俗保存得比较好，有些年俗则随着时代的发展而发生了变化，但无论变与不变，蕴含其中的情感始终是一样的。

据介绍，腊月廿三是开平人的小年夜，这一天家家户户都会祭灶。小年夜之后，开平人便开启了过年模式，制作米通、牛栏糍、咸肉粽、油角煎堆等各种传统过年小吃，购买桔子、甘蔗、鸡、鹅等必备年货。其中，牛栏糍是开平乡村年糕，对开平人而言，代表着传统的年味。每年小年夜后至除夕前，家家户户都会制作牛栏糍。在旧时开平的农村，人们年腊月二十五六就要泡米，然后用春把粘米舂成粘米粉，民间称此过程为“舂米堆”。而今碾米机普及，大多数

牛栏糍：江门开平人的传统年味

开平人省去了舂米的过工程，直接从市面上购买粘米粉团制作牛栏糍，将刚刚烧好的热水倒入粘米粉中，不停地搅拌、揉搓，直至粘米粉变成光滑、不沾手的粉团，然后取出其中一大块，搓成长条，分成一段段，再揉搓成乒乓球般大小的牛栏糍。

除了一个个圆圆的粉团，开平人在制作牛栏糍时，还喜欢做一两窝“鹅仔”，寓意畜牧兴旺，有时候还会用粉印格打几个“粉印饼”。将搓好的牛栏糍放入锅中用大火隔水蒸煮90分钟左右即可食用。除夕当天祭拜时，牛栏糍是必不可少的祭品。在此之后，开平人会用清水将牛栏糍浸泡保存，每隔两三天更换一次清水。除了除夕，在大年初七“人日”这一天，会将牛栏糍切成片，加入腊味、香芹、蔬菜等一起炒，制作成当日必吃的一道菜。

“除夕夜肯定要在家里吃团年饭，一家人一年

都分散在不同的地方工作，就等春节回来，一家人团团圆圆吃顿饭团聚。”家住开平市水口镇的张新森说，开平人的团年饭都是寓意好的菜式，例如粉丝寓意长长久久，腐竹寓意富足、生菜寓意生财等。他还告诉记者，水口镇沙冈地区的人还会在团年饭桌上摆上鲮鱼，但是不吃，要留着“宅年”。据了解，在开平一些地方，“宅年”即是在吃团年饭前后，有意愿留一点饭菜，用鸡公碗装着放进米缸过一夜，寓意年年有余。

张新森说，他感觉有些过年习俗还延续着，但有些也变了，例如现在有些人除夕不祭拜了，有些人吃团年饭选择饭店而不是留在家中……“这些年俗，有它自身的道理和意义，希望其中的优良传统能够保留下来。”张新森表示，年俗承载着老百姓对美好生活的向往。

(潘贤珍)

大糍：江门鹤山春节期间不可缺少的美食



新鲜出炉的大糍金黄诱人。张舜同 何志强

在鹤山，春节不可缺少的美食便是大糍，大糍风靡鹤山各乡镇，传承着一代又一代鹤山人的乡土情怀，更蕴含着鹤山人对新年的美好祝愿，是鹤山很独特的年味。

新鲜出炉的大糍，外表金黄圆润，一口咬下去，一股甘甜回荡在口中，大糍独有的糯米韧性，使其口感更佳。其实，看似构造简单的大

糍，制作工序十分复杂，考验着手艺人的经验与耐心，需要“慢工出细活”。

来自古劳镇大巷村的洁姨已有50多年制作大糍的经验。她告诉记者，首先要把糯米粉与水调和成糊状，接着将煮好的红糖水倒入调好的糯米粉浆中，用慢火煮熟后，将煮熟的面糊糖水放入糯米粉中并迅速搓成

团，取其中的一小团捏成半圆形状，并对其成型，最后放入锅中进行油炸。

在油炸过程中，还要控制好温度，在大糍浮起膨胀时还要用勺背按压，这道工序要重复两到三次，其间

还要不停地用勺子翻滚大糍，令大糍可以均匀受热而膨胀起来变成金黄色，最后捞出来后沥干油即可食用。

洁姨表示，她每做一个大糍至少需要10分钟，做好一户家庭的分量则至少需要2至3小时，每做好一家的大糍便轮到下一家。“每逢年二十八、年二十九，我们便会呼唤亲朋好友和邻居，一

起到家里做大糍，大家有说有笑，其乐融融，可开心了！”洁姨笑道。

“大糍全身都有寓意！”洁姨说。据了解，大糍也被鹤山人称为“大齐”，寓意着一家人“整整齐齐”。大糍在烹煮中膨胀变大的过程，被称为“发起”，而鹤山话的“起”与“喜”同音，故“发起”又有“欢喜又发财”之意。做好的大糍又大又圆，寓意着一家人“团团圆圆”。此外，大糍金黄色的外表，还寓意着“金银满屋”。

“如今人们的生活水平不断提高，大部分鹤山人已不再亲自制作大糍，但每次我们新鲜出炉的大糍总会被人们一抢而空，足见大糍在鹤山人心目中的地位，这份传统手艺仍然值得我们传承发扬下去，我会坚持到做不动为止。”洁姨笑道。

洁姨告诉记者，如今越来越多的年轻人来找她学习制作大糍的手艺，让这门传统手艺的传承有了新血液的注入。

(张舜同 何志强)