

# 狼山首届新春灯会今晚启幕

## 福光树影、狼山观海等十余组创意灯组亮相



流光溢彩的狼山首届新春灯会即将启幕。记者尤炼

**晚报讯** 缛彩遥分地,繁光远缀天。今晚,南通狼山首届新春灯会将璀璨启幕。此次灯会以“火树银花宴 狼山不夜天”为主题,为市民和游客带来了一场视觉与文化的双重盛宴。

昨晚,狼山景区试灯。夜幕低垂,灯火辉煌,10余组前沿创意灯组逐一亮相,点亮了整个夜空。福光树影灯组如梦如幻,光影交织中,仿佛每一棵树都披上了节日的盛装;狼山观海灯组则以宏大的气势,展现了狼山独有的山海奇观。此外,青灵婉素、鸿运照锦等灯组同样各具特色,将中华传统佳节的浪漫魅力展现得淋漓尽致。

“这次灯会听说规模很大,给过年提供了一个新去处。我也很期待和家人一起来逛逛,感受热闹喜庆的氛围。这里的灯组不仅漂亮,而且充满

了创意,让我们感受到了浓浓的年味。”市民张佳佳说。

除了创意灯组外,景区还特别准备了打铁花、火壶等多项传统非遗技艺,糖画、非遗美食等展销活动也在新春灯会集市上同步进行,让游客在品味美食的同时,也能感受到传统文化的魅力。

狼山景区经营科经理张焱介绍:“春节期间,我们每天都会有打铁花、火壶等非遗技艺展示。同时,我们还准备了新春灯会集市,里面有丰富的非遗产品和美食的展销,欢迎大家来一起感受新春氛围。”

据悉,南通狼山首届新春灯会将持续到2月16日,每天开放时间为16:30~21:30,地点位于狼山景区北门至园博园观景台。市民和游客可在此期间前来观赏,共赴这场光影交织的浪漫之旅。

记者蒋娇娇 实习生李响

## 修缮进度过半 天王殿已对外开放 天宁寺焕新回归迎新年

**晚报讯** 昨天上午,记者来到位于崇川区中学堂街的天宁寺,只见这座千年古刹焕发出不一样的光彩和生机——红彤彤的灯笼高高挂起,天王殿重开殿门,迎接朝拜的游客。“天王殿修缮如新,正逢年关将近,这几天的游客很多。”德慧师父说。

天宁寺始建于唐代咸通年间,是全国重点文物保护单位。寺街因天宁寺而得名,南通民间有“先有天宁寺,后有南通城”的说法。20世纪90年代,天宁寺对现存的金刚殿、大雄之殿进行过一次大修,但随着时间的推移,安全隐患增多。“3年前,遭雨水侵袭,天王殿的花脊出现坍塌,从而影响了天王殿的主体结构,修缮迫在眉睫。”德慧师父告诉记者。

去年7月,天宁寺启动保护性修缮工程。经过半年多的施工,天王殿修缮工程现已全部结束。

“重生”的天宁寺褪去曾经的疲惫老态,朱红色的门窗泛起油亮的光泽,刷满佛教黄的外墙更增添了寺庙特有的古朴与庄重气质。只见天王殿屋面小青瓦齐整,飞檐翘角,筑脊高耸,建筑石作、大木作、屋面仍保留有宋代或早期建筑形制特征,建筑整体气势恢宏。“新年新气象,得知天王殿重新开放了,我们赶紧过来看看新模样。现

在的天王殿更恢宏、更有气势了。”市民冯阿姨说。

据了解,天王殿内的瓜楞柱仿自宋朝风格,该殿为明代天顺七年重建,天王殿里的正梁为明代木料。而大雄之殿的包镶式瓜楞柱为宋代遗物,全国少见。“这种瓜楞柱在全国只有两家寺庙采用,其中一家就是南通的天宁寺,再就是宁波的保国寺,这也正是天宁寺能够被列入全国文物保护单位的重要佐证。”施工单位负责人丁乙介绍。

“保护第一、加强管理、挖掘价值、有效利用,让文物活起来。”天王殿木构整体保存完好,主要对天王殿瓦屋面翻新、漆作重刷以及整体木构的归安进行修缮。在修缮过程中采用了传统材料与工艺。揭顶修缮的屋面采用的均是古法所制的小青瓦,由紫灰泥烧制而成。门窗木构件则运用了修复传统家具所采用的“披麻挂灰工艺”,力求最大限度保留现存构件,确保修缮后的效果修旧如旧,尽可能还原这座千年古寺的历史风貌,传承悠久的历史记忆。

“天王殿虽已对外开放,但出于安全考虑,目前香客只可以朝拜,不能敬香。”德慧师父告诉记者,目前大雄之殿的修缮工程仍在紧张进行中,预计今年4月底结束,届时,天宁寺将全部对外开放。

记者卢铖卉 实习生曹可欣

### 传承创新“花馍”非遗技艺

## 90后宝妈巧手“和”出别样年味

开栏的话

龙舞丰年辞旧岁,蛇迎盛世贺新春。今起,本报推出《新春走基层》专栏,记者、编辑将走乡村、进社区、进企业,倾听来自基层的声音,为劳动者放歌、为奋斗者鼓劲。接下来请跟随我们的脚步,一起走进基层,感受新春。让我们在欢声笑语中共同见证这个节日带给我们的温暖与力量,让爱与希望在新的一年里不断传递、生生不息。



临近春节,90后宝妈、安徽籍“南通人”姜金花的花样馒头店迎来了一年中的订单高峰期。“一天的营业额最多有七八千元,有时候赶订单,需要通宵做花馍。”姜金花说,上周五,她和店员为了给一位百岁寿星赶制一个十层的寿桃花馍,就忙活到凌晨两点。

### 改良花馍,“通”味十足

昨天上午,34岁的姜金花和几名学员正在店里忙活着。“这是刚做好放凉的玫瑰花馍和向日葵花馍。我们用食品级的保鲜膜把它们包扎好,再做成花束出售。”姜金花说,这种花束馒头尤其受到年轻人的喜爱,几乎每天都有这样的订单。

花馍,也称“面塑”“面花”“花馒头”“花糕”,是一项历史悠久的非遗技艺,尤其在北方地区广受欢迎。在山东,过春节有着“过大年,发面蒸花馍”的风俗。花馍是山东人餐桌上必不可少的美食之一。早在6年前,这项非遗技艺就被姜金花带到了南通。

2019年,因疫情失业在家的姜金花在网上偶然刷到了山东非遗传承人刘冰清制作花馍的视频,她对那些造型独特的创意馒头“一见钟情”,不顾家人的反对,只身前往山东拜师学艺。

“我从小就喜欢做饭,尤其喜欢做面食。”或许是天赋使然,仅用了10天时间,姜金花就学成回通,开始了自主创业之路。然而,她将北方的花馍“复制”到南通后却遭遇了“水土不服”。“北方馒头有嚼劲,都是实心的,不太适合南通人的口味,销售并不好。”于是,姜金花决定改良配方,在面粉中加入鸡蛋和牛奶,并经过充分发酵,让馒头变得松软;同时,自制豆沙、奶黄、紫薯等馅儿,让“通版花馍”口味更丰富。

### 匠心设计,传递别样年味

为了迎接蛇年的到来,最近,姜金花特别推出了一款名叫“发财蛇”的创意花馍。“你瞧,这条蛇宝宝戴着一顶可爱的虎头帽,两只手捧着一只金元宝,背上还写着一个‘福’字呢!”姜金花笑着说,这是她查阅了相关资料,并结合热心顾客的建议,专门设计的一款“发财蛇”造型的花馍,整个制作工艺需要3个小时。最有意思的是,掰

开花馍,蛇宝宝的肚子里还藏着8只金元宝,寓意“财源滚滚”。

“做花馍很费工夫,需要经过榨汁、和面、压面、做造型、发酵、蒸熟等一系列工序。其中,灵魂便是发酵。”姜金花解释,一旦发酵过头,馒头发大了,造型会不好看;即便造型再好看,发酵不到位,口感也不好。她告诉记者,复杂造型的花馍还需要经过两遍流程,“先做主体,再做配件,这样就需要两次发酵,两次蒸熟”。

正说着,又一笼刚蒸好的“发财蛇”出锅。面对记者的镜头,姜金花表演了这一创意花馍的“点睛之笔”——为了让“发财蛇”更招人喜爱,她用仙人掌果实榨成粉红色的果汁,再用喷枪喷洒在发财蛇脸蛋上。“这叫上腮红,我们的蛇宝宝是不是更惹人怜爱了?”她有些“得意”地说,这款创意花馍才推出几天,就接到了百余份订单。

### 带徒传承,点亮餐桌“国潮风”

这几天,姜金花的店里来了几名学员,分别来自安徽、四川等地,这场景和6年前她远赴山东学艺如出一辙。“看起来容易,做起来难。尤其是发酵的火候很难掌握,需要把握好面团的‘手感’。”53岁的学员袁春芳说,要做好花馍需要细致、耐心,这是个磨性子的手艺,急不来。

为了帮助和自己一样的宝妈自主创业,这两年来,姜金花还通过带徒的方式培养了40多名花馍手艺人,以四五十岁的中年人为主。“我正在积极申报崇川区非遗传承人,未来希望带动更多年轻人加入花馍的传承创新中,让餐桌上的‘国潮风’更加时尚多元。”

为了推广花馍非遗制作技艺,原来对新媒体一窍不通的姜金花专门报了网课,学习拍摄、剪辑短视频,日常通过抖音、微信视频号、小红书等平台做宣传,让她的生意越做越火,还吸引了南京、常州、盐城等不少外地“粉丝”。

“今年要一直忙到大年二十九,然后赶回安徽老家过年。忙并快乐着,因为我用亲手做的花馍向他人传递了幸福和温暖,让更多人吃上了属于咱们中国人自己的‘中式花馍蛋糕’。”姜金花透露,做了这一行才知道,南通这座“长寿之乡”的确名不虚传,几乎隔三岔五就有百岁老人的子女来预订花馍。就冲着给老人们添福添寿的这份喜庆,她会继续坚守这门老手艺,为通城的餐桌增添更多创意好滋味。

本报记者冯启榕