

多彩民俗「鬧」元宵



文化什錦
李仙雲

這「一年明月打頭圓」的元宵良宵，闐密忽視頻呼叫，接通的一刻她正處鑼鼓喧天的鬧市，四處張燈結綵，舞龍耍獅，難怪民間有「小初一、大十五」之說。元宵節這場年的「壓軸大戲」，也在耍社火、賞花燈、放煙花等年俗活動中，把這場中式「狂歡節」「鬧」得喜慶祥瑞，充滿了民俗之趣。

社火是家鄉元宵節的一場大戲，記得那年在關中西部走親戚，着實被當地古老的民俗活動震懾了。一群粗獷彪悍的關中漢子，在數九寒天赤膊上陣，光着膀子熱火朝天地敲鑼鼓，身邊喝彩聲一浪高過一浪，我穿着羽絨服都凍得直打寒慄。伴着鏗鏘有力的歌聲，這些鐵骨錚錚的漢子，也把社火的喧囂熱鬧，推向了巔峰。

社火大耍中最精彩的要數高難藝術芯子，這種集「驚、險、巧、奇」，與秦腔故事緊密結合「飄飛空中」的場景，通常只要身輕如燕的四五歲孩童。一番搽脂抹粉穿上古裝後，將這些孩童用粗鋼筋條固定於各種造型上。曾在故鄉街頭看到一輛輛花車駛來，將「八仙過海」、「穆桂英掛帥」、「三娘教子」等秦腔場景展示於半空，這來源於三秦大地的古老民俗，真是既有「雜技之險，又有舞蹈之美」。

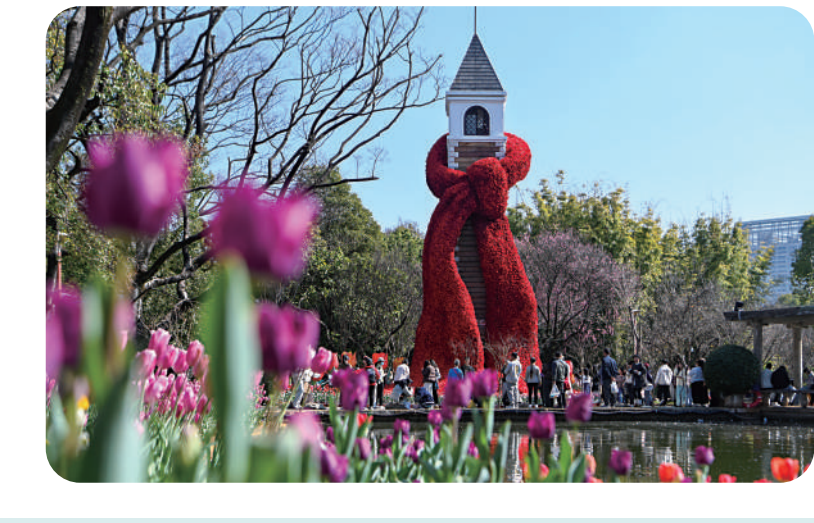
辭暮爾爾，煙火年年，進入嶄新的乙巳年，作為新年的第一個月圓之夜，一場煙花秀絢爛了夜空，也把希望撒向了人們心空。一道亮光帶着哨音衝向夜空，在「噼裏啪

啦」的歡響中火花飛騰變換，時而如群花綻綻，時而如孔雀開屏，時而如飛瀑濺珠。剛看到空中金蛇飛舞，眨眼空中又出現金光閃閃的「2025」，好一個金蛇騰飛祥瑞圖。

倏然間想起家鄉的「打鐵花」，這位居黃河流域十大民間藝術之首的非遺絕技，通常需技藝精湛、膽大心細的藝人聯袂完成。要將熔化的鐵水巧妙拋起，用桐木板奮力擊打到天空，霎時鐵水飛濺火星四射，真是「燦爛如花綻夜空，流星似雨灑巒崇」，宛若鳳凰展翅翱翔，又似一束束金色的麥穗在夜空搖曳。

正月十五，皓月當空，這被古人稱為「燈節」的良辰佳節，盞盞彩燈如暗夜綻放的花兒，燈影搖曳間人們笑語晏晏，真是「春到人間人似玉，燈燒月下月如銀。」家鄉每逢元宵節，舅舅要給不滿十二歲的外甥送燈籠，寓意照亮外甥前程。那滿街燈籠是我學生時代的最愛，極喜拉着同窗的手，眸子發亮穿梭於花團錦簇的「燈海」中。那古韻精美的宮燈、色彩絢爛的花卉燈、大紅喜慶的走馬燈，還有那妙趣橫生的動物生肖燈，看得人愛了又愛，不忍移步。兒子幼時不等天黑，便左手提一隻點着紅燭的兔子燈，右手拎一隻會唱歌的電子石榴燈，小臉盈滿開心喜悅，與他的燈夥伴去開「燈籠會」。

在響徹雲霄的社火鑼鼓聲中，在暗夜騰空璀璨的煙花裏，在盞盞閃亮喜慶的花燈間，沉睡的大地正被一點點喚醒，蟄伏一冬的花草樹木睜開惺忪睡眼，律回春漸，新元肇啟，凜凜勁風裏也讓人嗅到春的律動與萌發。



樂滿春城



市井萬象

近日，雲南省昆明市翠湖公園內鐘樓「繫上」紅圍巾營造春節喜慶氛圍，吸引不少市民、遊客前來打卡、拍照。

中新社

香港的街市



君子玉言
小杳

看起來有點高冷的香港，也有很多有趣好玩之處，比如她的煙火氣。就像一個模樣帥酷俊逸的紳士，搖身一變也是一位下得廚房做得一手好飯菜的高手——哈哈，怎麼好像在說謝霆鋒呢？——你可以去看看香港的街市，其實也不必特別留意，到處都有——無論商圍鬧市還是居民區，無論高檔社區還是小區屋邨，無論繁華市中心還是偏遠離島……下樓就是，抬腿即到。

這就使得香港的市貌呈現一種多樣性，華麗又素樸，優雅又市井。多樣市貌與華美都市和原野山川交織的多樣風貌、與人文族群和諧共處的多樣文化構成一個豐富多樣的香港。

街市分露天和室內。在灣仔、北角、中上環、元朗、旺角等老區，分布着一些頗有歷史的「年份」露天街市。比如大埔墟、石湖墟、元朗墟、旺角花墟、金魚街、鵝頸橋街市、春秋街、西營盤正街……都是傳統的露天市集。但凡名字中帶「墟」的多與集市有關。

上世紀七八十年代，政府開始興建公營的市政大廈街市，新型的市政室內街市，有電梯、風扇或冷氣，不僅有菜攤魚檔肉檔大牌檔，還有圖書室、室內運動場等文體場所，自下而上由鬧到靜。除了公營市政大廈，後來許多新落成的公共屋邨在建設過程中，投資者也自設街市自收租金。

「香港街市：從露天到室內，總有一間在附近」，大大小小的街市遍布港九鬧市新界鄉村離島。有些街市形成了自己的特色，比如楊屋道街市海鮮又平又靚，元朗街市水果新鮮豐富。九龍城街市被CNN評為全球十大生鮮市場之一，是保留舊香港氣息最濃的地方。並且因靠近九龍塘等豪宅區，偶遇明星的概率較大，攤販與明星老熟客似地聊着「咁耐無落來買餅？」位於尖沙咀的海防道臨時街市，是全港最集中的清真肉類市場，足足「臨時」了四十多年。北角春秋街街市是香港唯一有電車路軌穿過的露天傳統街市，不少遊客特地來此打卡，拍攝叮叮車穿行在菜攤魚檔間的

有趣畫面。我曾在這裏乘叮叮車，車長開車極其小心，速度恨不得以尺寸來計，不如走路快。就連方圓不到一公里的小島坪洲，碼頭邊也有一個小街市，狹窄到只能兩人並肩而行，長五百米左右，兩側是肉舖雜貨舖，可滿足村民日常生活。離島西貢碼頭，漁家小船泊在岸邊出售剛打撈的魚蝦，人們站在岸上用比畫着買嘢，似可稱為「海上街市」……

銅鑼灣、中環等繁華地段，也不乏傳統街市。距時代廣場、希慎廣場、SOGO等大商場不遠的渣甸坊，就有一條地攤街，人們逛街豐儉自便。你買LV，我買掃帚拖把，你進member only club，我吃大家樂雞飯譚仔粉麵。

中環百年老石板街，一頭是典雅安靜的意大利餐廳，小香風的慕斯蛋糕卡布奇諾咖啡，人們低聲交談；沿石板兩側是一個一個雜貨攤報攤，老伯伯賣報紙或者花花綠綠的掛件頭飾。來老街打卡的人一波又一波，拍照直播，老伯伯婆婆安安靜靜頭也不抬，從不大聲叫賣吆喝。來來往往的各色人群，他們看了幾十年，自己也被許多人拍入鏡頭裏。熙熙攘攘的人潮每天都是新的，他們還是這樣：天色是新的，他們依然這樣。他們與老石板老榕樹，成了煙火香港的一道風景。

與時代廣場一橋之隔，有個鵝頸橋街市。一九七九年開始營業，有露天和室內街市，雞鴨魚肉、蔬菜水果鮮花、

拖把針線、調料熟食……應有盡有，從早到晚人潮絡繹不絕。鵝頸橋街市是香港為數不多的鬧至深夜的街市。一家挨一家的大牌檔，打工仔加班後來此覓食，坐在塑膠凳上，啤酒小菜，微醺而歸。

鵝頸橋街市邊橋洞下，具備橋底、路邊、三岔口、陰暗等「地利」，成了著名的打小人「勝地」。一年四季，打小人噼裏啪啦聲不斷。因在橋下，又有了聚音籠音的麥克風效果，遠遠地就能聽見鞋底抽打聲。尤其驚蟄前後，這邊燭光香火繚繞，抽鞋底的噼噼聲咒小人的罵聲不絕於耳，那邊街市人間煙火蒸騰不息，相應成趣。

我的公寓樓就在鵝頸橋街市隔壁，炒菜時缺少油醋，暫時關火下樓買一瓶回來接着炒，啥都不耽誤。街市清早人最多，到了下午，魚蝦往往賤賣，手掌般長的黃魚，看起來蠻漂亮新鮮，只賣二十幾蚊四五條。

街市有家賣水果的攤舖，老闆四十歲左右的樣子，頭髮短短人瘦瘦的。有天晚上他去攤上買榴槤，他說剩下幾個都不太好，不要買了。我感動於他的誠實好意，於是買了幾樣別的水果。後來我只要買水果都去他的攤舖。出於尊重香港人的分寸感我從未問過他姓什麼叫什麼。

如今已離開香港，但鵝頸橋街市水果攤小老闆的模樣還在腦海裏，這位普通香港市民的善良質樸至今記憶深刻。



叮叮車緩緩駛過春秋街街市。

作者供圖

一生所求，不過愛與自由

——《哪吒2》觀後感



如是我見
張君燕

在春節賀歲檔電影中，《哪吒之魔童鬧海》（簡稱《哪吒2》）是一部備受期待的動畫電影。我也是懷着這種期待的心情走進電影院，不得不說，經過五年的沉澱與準備，《哪吒》的主創團隊不負眾望，給觀眾帶來了一場震撼心靈的視聽盛宴。

與第一部相同，《哪吒2》依舊以中國傳統神話故事為藍本，將中國傳統文化元素巧妙地融入劇情、畫面和角色之中。哪吒的服飾造型、太乙真人的法寶、海底龍宮的建築風格、崑崙仙境的場景設計等，處處彰顯出中國傳統文化的獨特魅力。尤其是海底龍宮的場景，好像一幅精美的水彩畫，光影交錯、水波蕩漾，讓觀眾彷彿一下置身於奇幻的神話世界。影片中的戰鬥場面也是精彩絕倫，絢麗多彩的特效畫面令人目不暇接，法術在空中交織碰撞，充滿了速度與力量。難怪有網友笑稱：「每一幕都是經費在燃燒」。

當然，除了精美的視覺特效之外，更打動人心的是深度與趣味並存的劇情。天劫之後，哪吒和敖丙的命運走向成了最大

的懸念，為了重塑肉身，他們攜手對抗重重困難。在這個過程中，他們遇到很多人，經歷很多事，但親情、友情始終環繞他們左右，愛和溫暖也成為他們最大的慰藉與補給。

無論是李靖與殷夫人對哪吒，還是東海龍王敖光對敖丙，他們對孩子的愛都深沉且無私，甘願為了孩子犧牲自己。面對「魔丸」轉世的哪吒，父母沒有一味斥責，而是理解包容。即便人們對哪吒充滿偏見，父母始終站在哪吒一邊，精神上鼓勵他，又用盡全力托舉他，讓他有勇氣有能力面對外界的一切。殷夫人看到了哪吒頑劣乖張的外表下，那顆渴望被接納、被認可的心，於是用自己的溫柔與關愛感化他、陪伴他。在這樣的時刻，哪吒不再是「魔丸」，而是一個被家庭幸福包圍的普通孩子。

影片中的「反派」申公豹，他身為元始天尊的弟子，卻因豹子修煉成精的「妖怪」出身，是一個不被世俗認可的角色，處處不受待見。但他卻是家族的驕傲，是弟弟申公豹眼中的「榜樣」。看到申公豹把仙丹發給的修煉仙丹小心翼翼地積攢起來，卻慷慨地悉數送給弟弟申公豹，並表示「我吃不慣」時，我被打動了。那一

巧遇「臭食」



自由談
周蜜蜜

大年廿九，冬陽高照，飯後漫步東岸板道，順便走入維多利亞公園年宵花市。豈料，剛到入口，就聞到一陣陣的臭豆腐味道，同行的妹妹大叫受不了，掉頭即走，打道回府。

移居海外多年的她不知道，其實這種味道在香港曾經隨處可尋，又有甚者，在北角的新光戲院，附近的街道布滿了賣臭豆腐的小販，陣陣飄臭，直衝入戲院看客的鼻子，他們不僅不嫌棄，還等中場休息時，馬上跑出去光顧，即買即吃。

我第一次知道世界上有臭豆腐這種食物存在是通過一位政論寫手。到了香港，我生平第一次捏着鼻子、硬着頭皮嘗臭豆腐，確確實實體驗到「聞起來很臭，吃起來吃香」，不禁啞然失笑，那感覺很奇妙！

有一次參加文化人聚會的晚宴，席上竟然有煮臭豆腐這道菜，與街頭上買賣的油炸臭豆腐截然不同，筵席上的臭豆腐是淮揚風味的傳統菜式，同席的一位美食散文家讚不絕口，矢言要寫一本專書。

事實上，中國的「臭食」文化源遠流長，這些食物通過發酵或特殊工藝，將「臭味」與「鮮味」巧妙結合，形成獨特的風味。粗略了解一下，大約有幾種經典臭食，也各具科學、文化與地域特色：

常見的臭豆腐種類有：長沙臭豆腐，以黑澆水浸泡發酵，油炸後外酥內嫩，配辣椒醬提鮮；紹興臭豆腐，使用臭草梗澆水發酵，臭味更濃烈，油炸後蘸甜麵醬食用；徽州毛豆腐，豆腐表面長滿白色菌

絲，煎製後菌香與臭味交織，口感綿密。

臭鱖魚：鱖魚經木桶鹽醃發酵六至八天，魚肉緊實如蒜瓣，臭味主要來自三甲胺代謝產物，烹飪後鮮味突出，成為徽菜代表。

寧波三臭：包括臭苋菜梗、臭冬瓜、臭芋艿梗，以「臭滷」發酵。臭苋菜梗被稱為「中國最臭食物」，發酵液黏稠帶酸臭，但入口有野菜鮮香。

北京豆汁兒：綠豆發酵後的酸漿水熬製，氣味類似泔水，但老北京人認為其酸中帶甜，配焦圈和鹹菜食用。

紹興霉千張：千張（薄豆腐皮）自然霉變，表面生成黃綠色霉菌，蒸製後霉香濃郁，口感粉糯，製作工藝複雜，需精準控制溫濕度。

臭食中蘊含着生存智慧，古代保鮮技術有限，發酵成為保存食物的必要手段。例如，徽州臭鱖魚源於商販為運輸鮮魚而鹽醃發酵的無奈之舉。由於人類舌頭無法感知臭味，而發酵產生的鮮味（如谷氨酸）直接刺激味蕾，形成「聞臭吃香」的矛盾體驗。臭食還包含地域身份認同，如北京豆汁兒是老北京人的身份符號，寧波三臭則是當地人「以臭為鮮」的飲食驕傲。從健康價值方面來看，發酵食品含益生菌等，可改善腸道菌群、降低炎症反應，如腐乳中的異黃酮有助於調節血脂。

說到底，中國的臭食不僅是味覺的挑戰，更是微生物學、地域文化與生存智慧的結晶。從「臭」到「香」的轉化，體現了人類對食物邊界的探索與適應。若想深入體驗，不妨從相對溫和的臭豆腐或螺螄粉開始，逐步解鎖這份獨特的飲食哲學。