



新居过大年 最是难忘家乡味



风干腊肉



炸油果



舟曲县藏族民族服饰

炸油果,煮腊肉,阖家欢聚团圆味。酿美酒,跳锅庄,生活品出幸福味。新居过大年 最是难忘家乡味。春节,最隆重的节日,团圆是其中不变的主题。一元复始,万象更新,共享天伦,人们在享受阖家团圆的同时,更要品味传统的美食。2022年12月,最后一批舟曲地质灾害避险搬迁群众顺利入住

州新区新康村,开启了他们美好的新生活。今年,是他们告别故土后,在新家度过的第一个春节。那么他们的第一个春节怎样过?又准备了哪些特色的美食?我们一起去跟记者去看看。

春回大地,辞旧迎新,在春节这个阖家团聚的日子里,一顿丰盛的团圆饭寓意深远,回味无穷。在舟曲县,每逢春节时,家家户户都要炸油果。客人来家,先端上一盘油果,是当地过年的待客之道。

冯琴琴,是去年6月搬迁至兰州新区新康村的村民,今年是在新家度过的第一个春节,一过腊八,冯琴琴和家人就要开始准备和面炸油果。

炸油果需要揉“黑”面和“白”面两种颜色的面团,油果的成色好坏完全取决于这一道工序。“黑”面团是在面粉中掺了红糖、蜂蜜的水,红糖会起到上色的作用,而白面团则是在面粉中掺白糖、蜂蜜的水,这可以让油果吃起来更酥软。面团揉好后擀成薄皮,切成块状,就开始捏花型了。

油果的样子有很多种,可任意做成蝴蝶、麻花、风车等各式各样的形状。捏好形状后,将胡麻油倒入锅内,等到合适的油温,做好的油果就可以下锅了。

看似简单的工序,却需要把握好火候。否则,炸出来的油果,亮度和色香味达不到标准。十几分钟后,酥香香甜的油果就出锅了。

炸好的油果很耐放,可以保存近一个月,一直可以吃到过完年。除了炸油果,还有一道过年必备的特色美食,是冯琴琴专门从千里之外的舟曲县带过来的。

舟曲腊肉以农家养殖一年以上的

土猪为原料,在冬至时,用粗盐和花椒等调料涂抹至表面进行腌制。腌制好后,挂在木架上烟熏、风干。腊肉的防腐能力强,能延长保存时间,并增添特有的风味,素有“一家煮肉百家香”的赞誉。

风干好的腊肉不需要复杂的烹饪方式,只需要简单的洗净、切块,再放入锅中炖煮,就可以食用。煮好的腊肉味道醇香,肥不腻口,瘦不塞牙。

腊肉上桌,冯琴琴家的年味儿就算凑齐了。一家人在新居中围坐在一起,一边吃一边唠家常。炸油果、煮腊肉是冯琴琴记忆中家乡的年味儿,也承载着她对未来生活的企盼。

过年,是举家团圆,是游子归乡,是儿孙绕膝,更是骨子里的情怀……旧岁已除,新春已来,春节除了吃团圆饭,喝酒是辞旧迎新最好的方式,也是喜庆吉祥的象征。在舟曲县,过年家家户都有喝青稞酒的习俗。韩国兴在舟曲县经营一家酒坊,去年年底跟随搬迁队伍,韩国兴也将酒坊搬至新康村,他家酿的酒,因为酒质清凉、品质上佳,早在过年前,就被订购一空。

韩国兴的酒坊过年售卖的青稞酒,需要在半年前酿造,主料是春青稞,采用当地自然制曲、手工配置、老坛陈酿等一系列流程繁复的古老工艺精制而成。这一系列的酿造工艺中,尤其注重酒曲的品质,这是谷物酿酒的先决条件。

舟曲素有“藏乡小江南”“不二扬州”之美誉,所以搬迁过来的村民有很多是藏族。新年,穿新衣,预示着新年新气象。过了腊八就是年,一大早,村民何芳玲就喊上姑姑和表妹来到她家,帮忙穿戴藏族的民族服饰,一家人“盛装

出席,是过年的传统项目。

穿戴整齐,何芳玲一家人开始贴春联、贴窗花,将自家的新居装扮出浓浓的年味儿。装扮完,一家人围成一个圈儿,伴随着音乐,跳起锅庄舞,迎接新年的到来。

在热闹的鞭炮声和一声声祝福中,一场喜庆的婚礼在新康村举行。搬出大山,远离地灾危险区,新康村村民韩伟龙在宽敞整洁的新家里迎接他最美丽的新娘。当地结婚传统的习俗,是要招待来的亲朋好友吃上一碗热气腾腾羊肉汤,“羊”通“祥”,寓意着吉祥如意,热气腾腾的烟火气也象征着这对新人来年在新的日子红红火火。

“移民至新区,奔向康庄路”,这是“新康村”村名的由来,包含着移民群众对美好生活的期许。通过因地制宜发展产业,拓展家门口的就业渠道,新康村找对了路子,踏上了奔向康庄路的日子。新年伊始,万象更新,凝眸回望,幸福在村民脸上荡漾,新的土地上充满了诗和远方。

(据甘肃广电总台 视听甘肃) 详情请扫描二维码



不负人间风味 入口皆是团圆

说到年味儿,你最先想到的是什么?是煎炒烹炸时的迷人声响,还是食物散发的撩人浓香?是忙碌一年后的难得清闲,还是对家的渴望和依赖?中国人的年味儿,是归属,是团圆,也是各家各户灶台上的烟火味道。跟随我们新春走基层的记者来到定西市通渭县,在那里,他们找到了传统年菜里的传统年味儿,碗碟中装满了故乡的召唤和家的温情。

对于中国人而言,春节是累积味道、凝结亲情的仪式。而当传统的农村婚礼与春节相逢,这场喜宴的仪式感便也到达顶峰。“十三花”筵席,是通渭民间招待宾客最为传统且档次最高的筵席。大儿子的婚礼上,孙子庭决定用“十三花”宴请父老乡亲。

钟建杰是马营镇有名的大厨,对于这场喜宴,已经有十六年掌勺经验的他成竹在胸。灶台这方天地,他是大家伙的骨干,大到十几个帮厨,小到一葱一蒜一盆一碗,都归他统管,由他调度。

在我们的饮食传统里,无肉不成席。特别是农村的宴席,荤菜越多,人们越会觉得这个席面扎实排场。因此,“十三花”还有一个直白的名字——“鸡时席”,顾名思义,肘子和清蒸鸡是它的灵魂,其中,当属扣肘子的工序最为繁琐。

婚礼在宾客们的祝福中开始。“十三花”也按着规矩依次上桌。地道的“十三花”讲究颇多,单是上菜流程,就自成一派。过去,每一道菜前都要吹唢呐奏乐,如今,这项仪式已被渐渐淡化。但上菜顺序却要严格遵守,菜肴必须一汤一干穿插上桌,每道菜都有专属的位置,这是礼数。

吃过水菜碟子,正席正式开始。八道主菜后是四道座菜,再加醪糟汤、粉汤,至此,“十三花”筵席菜品上齐。传统“十三花”,烹调基本以蒸为主,最大限度保留食材本身的鲜美和营养成分,这样清淡适宜的风味是厨师们追求的品质和代代相传的精髓。历经传承演变,今天的“十三花”筵席,在继承传统的基础上融入创新元素,有了更为丰富的做法和吃法。但坚持不变的,是就地取材。陇中地区四季分明,自然生长的时令蔬菜,磨房里自制

口腹物快的时刻,也能获得心灵的满足。今晚,家人的心意摆满一桌,丰盛食材,再加几份用心,做成可口饭菜。一饭一汤间,仿佛卸下一年的疲惫,化解心中的块垒,与过去和解,获取力量,再度启程……

(据甘肃广电总台 视听甘肃) 详情请扫描二维码

吃过了水菜碟子,正席正式开始。八道主菜后是四道座菜,再加醪糟汤、粉汤,至此,“十三花”筵席菜品上齐。传统“十三花”,烹调基本以蒸为主,最大限度保留食材本身的鲜美和营养成分,这样清淡适宜的风味是厨师们追求的品质和代代相传的精髓。历经传承演变,今天的“十三花”筵席,在继承传统的基础上融入创新元素,有了更为丰富的做法和吃法。但坚持不变的,是就地取材。陇中地区四季分明,自然生长的时令蔬菜,磨房里自制

口腹物快的时刻,也能获得心灵的满足。今晚,家人的心意摆满一桌,丰盛食材,再加几份用心,做成可口饭菜。一饭一汤间,仿佛卸下一年的疲惫,化解心中的块垒,与过去和解,获取力量,再度启程……

(据甘肃广电总台 视听甘肃) 详情请扫描二维码

年俗有“看头” 年味有“劲头”

如果年味有颜色——那是节日里的喜庆“红”,美食中的诱人“黄”,缤纷绚烂多姿多彩;如果年味有声音——那是锣鼓声声震耳,家家把酒言欢,阵阵喧嚷不绝于耳。在北方传统特色年味中,热闹非凡的社火、流光溢彩的花灯、秀色可餐的美食,烘托出节日的祥和气氛,维系了团圆年的其乐融融,组成了饱含文化的中国年。记者带我们一同去张掖“过年”,去感受和品味那里的特色年味。

每当“炮竹声声辞旧岁”时,在张掖甘州广袤的土地上,传统社火就伴随着送暖的春风和欢乐的锣鼓出现在农村和城市,为一年一度的新春佳节增添着浓郁的欢乐气氛。传统年俗中,甘州的民间社火经久不衰,以其阵容庞大、形式独特、装扮艳丽、角色丰富而引人入胜。2010年甘州社火被列入甘肃省第三批非物质文化遗产名录。

甘州民间社火又称为秧歌,内容丰富,形式多样。按其形式可分为锣鼓类、秧歌类、车船类、高跷类、灯火类、模拟禽兽类、神话故事、武杂等。社火表演时一般分为大场子和小场子,其中小场子中又包含地蹦子。

大场子是众多社火人物在膏药匠的带领下进行以“跳”为主唱为辅的表演。其中的套路有百子图,蒜辫子,一字长蛇阵,五朵梅,八盏灯等。在激烈的锣鼓声中,社火人物酣畅表演,祈祷着来年



甘州民间社火



甘州城区“灯光秀”

风调雨顺,五谷丰登。

正月里,甘州城区张灯结彩、喜气洋洋,节日彩灯全部点亮,整个城区流光溢彩,洋溢着浓浓的节日氛围。

夜幕降临,漫步街头,彩色灯球错落有致地悬挂在道路两侧,枝干上缠绕的彩色灯带缤纷闪烁,与万家灯火交相辉映,缤纷各异的“灯光秀”让人目不暇接,整个城市的夜景充满了喜庆的年味。

今年,甘州春节灯展新制作大型灯组25组,集中在中心广场、滨湖广场、南大池公园等11处展示。在甘州城区的主要街道,通过“点、线、面”相结合的方式,利用新颖、别致、多样的灯光、灯饰,全方位装饰城区夜景,塑造多层次、立体化的亮化效果,把团团喜气洒满了街头巷尾,把满满福气浸润到每个人的心田。

甘州味道是年味中不可或缺的美食。都说甘州人的一天,是从一碗臊面或

者牛肉小饭开始的,一碗人间烟火,唤醒了城市。甘州小吃源远流长,其品种之多,不胜枚举。因甘州盛产小麦,所以小吃以面食为主,小吃名称五花八门,雅俗兼有。甘州面食历史悠久,品种繁多,风味各异,特色鲜明,其中搓鱼儿、炮仗子、膜面、粉皮面筋等最具特色,深受当地群众和外来游客的喜爱。“人间烟火气,最能抚人心”,地道的甘州美食香味四溢,散发着浓浓的年味。

北方年味中,炸年馍的年俗广为流传。腊月里,张掖山丹县的乡村院落,处处炊烟袅袅,各家各户忙着做年馍。它代表的不仅是家乡的味道,更是浓浓的年味。在陈户镇范营村,村里的大妈大姐聚在村民刘兰德家中,忙活着做油酥、揉面团、炸馍馍,沉浸在热热闹闹的年味当中。

揉、搓、捏、炸……这些“巧手”们分

尝非遗美食 品年俗文化

烤肉飘香,年味洋溢。舌尖上的“非遗”是美食更是传承。

嘉峪关市地处河西走廊中部,是古代“丝绸之路”的交通要冲,也是明代万里长城西端起点。因地势险要,建筑雄



嘉峪关烤肉

伟,有天下第一雄关、“边陲锁钥”之称。独特的地理位置,让嘉峪关的美食兼容并蓄,包罗万象。甘肃省广电总台的记者带我们去嘉峪关看一看舌尖上的“非遗”美食。

华灯初上,霓虹闪烁。在嘉峪关一家烤肉店的操作间里,工作人员切肉、串肉、烤肉,有条不紊。色泽鲜红的羊肉,刷上晶莹的羊油,撒上辣椒粉、孜然粉等各种调味料,放在烤炉上不断翻动焙烤,不一会色泽焦黄,滋滋冒油,香味浓郁的肉串就烤好了。

市民高园和家人聊着天,吃着烤肉,这一刻就很好。

人间烟火气,最抚凡人心。嘉峪关烤肉让年味凝结在舌尖上,寄托着人们美好祝愿的同时,也体现着对生活的热爱。



嘉峪关烧壳子

在嘉峪关文殊镇塔湾村一家农民专业合作社里,大家正在热火朝天的制作着烧壳子,揪面团、包馅、擀制成型。

一阵忙碌后,一个个烧壳子放进烤箱内开始烘烤,30分钟左右,一盘一盘散发着浓郁面香、金色透亮的烧壳子就

出炉了,香甜酥脆的烧壳子也散发出浓浓的年味。

烧壳子是嘉峪关市的传统美食,流行于民间,发源于民间,吃起来香酥可口,其美味、耐存的优点深受当地人的青睐,尤其是逢年过节烧壳子更是抢手、走俏。

(据甘肃广电总台 视听甘肃) 详情请扫描二维码



银兰高铁全线开通运营“满月” 发送旅客30.1万人次

1月29日,银兰高铁迎来全线开通运营“满月”,一个月来,共发送旅客30.1万人次,单日发送旅客由开通时的0.4万人次增至最高2.1万人次。

去年12月29日,银兰高铁全线开通运营后,兰州至银川最快不到3小时便可抵达,较此前压缩了近5个半小时。

目前,银兰高铁已与通车的宝兰高铁、银西高铁相接,构建起陕甘宁高铁环线。

甘肃广电总台全媒体记者:胡海清 孙杞民 宋佳龙 袁晖 详情请扫描二维码

