



说到惠山泥人,就一定会想到阿福阿喜。农历马年将至,非遗代表性传承人华天骅构思了阿福阿喜骑着大马的画面,创作了这套马年泥人手作。作品以祥云为基底,阿福阿喜分别骑着大白马和枣红马,脚踏祥云,飞驰而去,寓意大家在新的这一年里一马当先,直冲云霄。

锡味年俗

春节的脚步渐近,无锡的年味在指尖与烟火里慢慢酝酿。锡山区的灌肠作坊里,鲜肠裹着秘制馅料,在老屋檐下慢慢风干,咸香飘满街巷;梅村的老手艺人家里,循着钱氏古法酿造酒酿,糯米的甜香混着酒曲的醇味,是吴地年味里独有的糯甜。非遗代表性传承人华天骅的工作室中,揉、捏、塑、彩,一组马年泥塑吉祥物鲜活出炉,将传统泥人技艺与新年祝福相融。从餐桌的鲜香到手作的精巧,无锡的年前时光,藏着江南水乡的温婉,也守着代代相传的年俗温情。
(吕枫文 / 吕枫、宗晓东、李一芳 摄)



推开梅村幽深巷弄里钱氏酒坊的木门,省级非遗酿造技艺——甜酒酿就诞生在这里。酒酿制作需粒粒精选的圆润糯米,在清冽的净水中吸饱,于蒸汽氤氲中米香愈发醇厚。待糯米饭摊凉便是点化的时刻,老师傅以手为尺,将家传秘方的酒曲粉末均匀拌入每一粒湿润的米饭中。拌好的糯米饭被轻轻压实,中间挖出一个深深的“酒窝”,然后置于静谧的角落,在恒温的守护下,微生物开始无声地发酵。一昼一夜后,那“酒窝”中便奇迹般盈满了清澈的蜜汁。



年关渐近,锡山区东港镇东郊一家餐厅的师傅正筹备年货。手工灌肠,腌制咸猪肉、咸鸡咸鸭咸鹅,这些年味被整整齐齐地挂在门头。灌肠格外仔细,洗得分外干净的肠衣,调配得咸淡恰到好处肉末,最终变成一串串风味十足的灌肠,等待传统佳节到来之际与家人亲友分享。