

品江南烟火 寻红色年味

来江西过大年

“鄱水朱华，光照临川之笔”。承载千年临川文脉的抚州文昌里历史文化街区，于2月10日至3月3日推出“潮起文昌里非遗正当燃”新春系列活动。本次活动以“守正创新、活化传承”为核心理念，深耕“才子之乡”文化底蕴，通过构建“百福家宴、非遗大集、潮玩巡游、才子互动、民俗雅集、寻味抚州、新春脱口秀、寻梦牡丹亭”八大主题板块、百余场特色活动，实现传统与现代的深度融合，让千年非遗在新春烟火中焕发新生，为八方宾客打造一场兼具风雅气度与烟火温情的文化盛宴。

作为汤显祖故乡、江西规模最大且保存最完整的赣派建筑集聚区，文昌里是临川文化的鲜活载体。本次新春活动紧扣文化传承主线，每日安排8至10场演出，夜间特色活动占比超60%，构建起视觉、听觉、味觉、触觉全方位的文化浸润体系。

非遗为魂 传承千年文脉

“非遗正当燃”系列活动成为本次新春盛宴的核心亮点。夜幕下的文昌里，打铁花与火壶技艺惊艳亮相，鎏金似火的铁花在夜空流转，与《寻梦牡丹亭》实景演出相映成趣，演绎盛世烟火气；古街之上，非遗鱼灯、傩戏、手摇狮、舞龙舞狮、民乐表演贯穿新春黄金时段，红白相映的鱼灯悠游街巷，装饰精美的傩戏尽显神秘庄重，灵动俏皮的手摇狮暗藏赣鄱文脉密码，悠扬民乐浸润人心。扎根三百年的采茶戏在勤廉文化广场定时开唱，用本嗓吟唱承载抚州市井烟火与游子乡愁，让传统戏曲艺术走进大众生活。

大型实景演出《寻梦牡丹亭》在春节期间升级呈现，沉浸式演绎汤显祖笔下柳梦梅与杜丽娘三生三世的浪漫爱情，让游客在光影流转与婉转唱腔中感受古典戏曲魅力。“跟着才子游抚州”沉浸式互动活动极具创意，王安石、汤显祖、陆九渊、曾巩等临川才子“穿越”现身，与游客面对面交流、同台演绎经典片段，使千年古街成为大型沉浸式文化体验现场，让游客在互动中感悟文化内涵。

烟火为韵 情暖新春佳节

作为活动开篇重头戏，“文昌纳福 寻味百宴——文昌里第三届百福宴”以宴戏结合的形式，解锁抚州地道年味。活动设置骐骥迎春、送福接春、金猪送福三大环节：八匹骏马与才子从正觉寺启程至万寿宫，营造寻味迎新氛围；书法家化身临川四才子，在玉隆万寿宫现场挥毫赠福；年猪巡游队伍伴鞭炮齐鸣前行，巡游后分赠的稻秆悬挂猪肉，让市民游客感受最踏实的年节烟火。百福开春、天官赐福环节同步上演，福字填色寓意吉祥，舞龙舞狮、四大才子等演员迎宾引导，仪式感十足。

“寻味抚州”美食展在友好市同步开展，集结长沙臭豆腐、蒙古烤肉、冰糖葫芦等全国特色地方小吃，实现不出抚州品全国小吃风味。新增的“年画里的中国年”民俗画展，于2月10日至3月3日在文昌里艺术馆展出，既保留经典传统年画韵味，又推出文昌里特色创新作品，游客在笔墨丹青间感受年俗文化底蕴，让年俗文化可看可玩可体验。

潮玩融合 焕发时代活力

“潮起文昌里”系列活动以多元玩法为古街注入新春活力。大年初一，百人锣鼓队齐聚勤廉文化广场，敲好运鼓、舞吉祥龙、启五福之门，以庄重热烈的仪式迎接新春；骏马才子巡游、福禄寿禧与龙王造型、十二花神服饰秀轮番亮相，快闪舞蹈点燃全民狂欢氛围。飞天威亚表演呈现凤凰飞天、仙女散花的浪漫场景，夜幕下的篝火晚会让游客载歌载舞，苏幕遮、敦煌等特色民俗演出遍布景区。新春脱口秀将从正月初一至十五持续上演，以诙谐幽默的方式实现千年文脉与当代生活的碰撞，推动传统与新潮双向奔赴。

元宵节当晚的喜乐会雅俗共赏，飞花令、猜灯谜、彩色元宵等活动轮番登场，才子拼图竞赛将文化科普与趣味挑战相结合，让游客在互动体验中感受传统元宵节民俗魅力，共度团圆佳节。

据了解，本次新春系列活动是抚州推动文旅深度融合、促进非遗活态传承的重要举措。活动既坚守千年文脉的根与魂，又注入新时代的潮与趣，通过非遗技艺展示、才子文化创新、潮流互动体验、民俗美食盛宴的多元呈现，让文昌里成为传承临川文化、展现赣鄱风情的重要窗口。这个春节，不妨走进抚州文昌里，踏古街、赏非遗、会才子、品美食、闹新春，在千年文脉的浸润中，赴一场跨越古今的新春之约。

(刘琦/文 唐尧/图)

舞狮表演

《寻梦牡丹亭》大型实景演出现场



南丰水粉 彭琛摄



菜场里的米粉店浓浓的烟火味 彭琛摄

来南丰，嗦一碗地道水粉

新春启序，年味渐浓，在南丰的大街小巷里，一碗热气腾腾的水粉，便是当地老百姓春节里最地道的烟火滋味。作为江西米粉家族的特色代表，南丰水粉承载着千年传承，更藏着南丰人刻在骨子里的乡愁与欢喜。

南丰水粉又称线粉、出筒粉，始于北宋，相传由孝子为体弱母亲创制，孝文化与饮食美味相融，成为其独特人文底色。依托当地优质籼米与纯净水源，经泡米、石磨、发酵、压榨、冷却等多道古法工序精制而成，银丝般的粉条洁白细滑，久煮不糊，堪称水与米的完美共生。



央视主持人对南丰水粉赞不绝口 邓鹏摄

春节临近，南丰的粉香愈发浓郁。老作坊清晨的蒸汽、老街饭店的人声，交织成最鲜活的年景。一碗水粉，浇上猪骨高汤，搭配牛肉、鲶鱼等浇头，是最地道的家常味。至亲好友你一笑我一筷，聊着过年的琐事，米粉的爽滑混着亲情的暖意，在舌尖化开；返乡的游子，特意绕远路来老街吃一碗水粉，捧着碗小口品尝，连汤都喝得干干净净。

如今，这道千年美味既坚守古法，又焕发新生，标准化生产与电商渠道让粉香飘向更远的地方。新春佳节，来南丰嗦一碗地道水粉，在舌尖的爽滑与醇厚中，品味赣东南的烟火底蕴，感受非遗美食的独特魅力。(朱妍)

在南城，和亲朋好友一起嗦粉



南城水粉，老少皆喜

在南城，几乎每隔几步就有一家水粉店。若问哪家最是味美，得到的答案定然五花八门——每家都有独到之处，各自拥有引以为傲的招牌。黄丫头粉、猪肉拌粉、牛肉粉……无论哪一样，都足以让人深深埋头、大快朵颐。

一碗地道的南城水粉，那细嫩的粉条必定是清晨新鲜制作，再配上刚出锅的爆炒浇头，香气扑鼻，瞬间打开味蕾。大蒜、小米椒、青辣椒……种种你所钟意的配料在锅中翻滚，旺火快炒之间白烟腾腾，那猝不及防蹿入鼻腔的锅气，正是引爆食欲的关键。

一家地道的水粉店，凌晨两三点起床备料是常态，四五点刚过就开始迎客。待时钟走到七八点，热门店铺门前更是排起长龙。这时，千万别吝嗇你的嗓门，得大声喊出你心仪的搭配。这时候，掌勺师傅那一声声热辣爽快的应和

声，会让你从心里都暖起来。

人多的时候，食客们免不了盯着厨师亲手料理自己的那碗粉，生怕被人错端了去。只见老师傅往热锅里淋一勺生油，放入用生粉抓拌过的猪肉、鱼肉等配料猛火快炒，锅子在他手中轻颠几下，灶火候地窜高。最后浇入一勺清汤，待汤滚沸，整锅炒料哗地冲进早已备好的水粉中——一碗粉，就此成就。咸、鲜、滑、嫩，再裹着扑面的锅气，是对这碗粉最直接的概括。

在新年，这碗粉被注入了更多思乡的注解。返程的游子匆匆而来，忙忙碌碌，又在为下一趟的奔赴而努力。春节假期或许不够长，也足以成为一年奔波劳碌的慰藉。在初春的清晨，亲朋好友约一碗粉，成了大家难得共处的温柔时刻。放慢嗦粉的速度，细细品味——品的不只是粉的滋味，更是与亲友相伴的脉脉温情。

而那碗热腾腾的粉，就这样成了心照不宣的故乡暗号，嗦进嘴的是粉，萦绕心头的，却是剪不断的乡愁与团圆。

(王静茹/文 王子立/图)