

长治晚报



网址 <http://www.ichangzhi.com.cn>

有奖报料热线: 15534130909

我在长治过大年

长治市2025年春节元宵节系列文化活动启幕

本报讯 1月20日上午,长治市2025年春节元宵节系列文化活动启动仪式在城隍庙举行。

由市委宣传部牵头,各县区及各有关部门齐心协力,共同打造主题为“春满太行 幸福长治——我在长治过大年”系列文化活动,为全市人民、归乡游子及游客呈上一份充满浓郁地方特色与时代气息的节日厚礼。

2025年长治市春节期间的文化活动主要由19项市级系列活动、8项景区系列活动及12个县百余项惠民演出和文化展示活动组成。前期,我市已成功举办了多场专题新年音乐会,奏响了新年乐章。市文化馆、图书馆也热闹非凡,砖雕踏石展览、写春联送春联活动吸引众多市民参与,传递着新春的祝福与希望。长治

市2025年春节联欢晚会、新年迎春花灯展、元宵节民间社火非遗文艺展演等节目将悉数登场,为群众送上一道道丰盛的文化大餐。

同时,各县区也精心筹备100多项惠民演出和文化展示活动。这些活动形式多样、内容丰富,涵盖戏曲表演、文艺汇演、书画展览、民俗文化展示等多个领域,深入基层社区、乡

村文化广场等地。无论是城镇文化中心,还是偏远乡村的戏台,都将成为文化传播的舞台,让广大群众在家门口就能欣赏到高品质的文化节目,共享文化发展成果,丰富群众的精神世界,提升文化获得感幸福感,为乡村振兴和基层文化建设注入强大动力。

(江瑛)

新春走基层 致敬奋斗者



麻糖香里年味浓

文本报见习记者 李慧涛 图 段慧杰

俗话说:“腊月二十三,麻糖满嘴粘。”在长子县常张乡小营村,隐匿着一处散发着浓郁香甜气息的地方——手艺人崔红江的麻糖作坊。这里承载着上百年的麻糖制作历史,每一根麻糖都凝聚着传统工艺的精髓与匠人们的心血。

走进手艺人崔红江的麻糖作坊里,工人师傅们正紧密配合制作麻糖,一派热火朝天的繁忙景象。虽然屋外寒风凛冽,但在高温的作坊内,工人师傅却身着单衣,手法娴熟地进行着每一道工序,忙得不亦乐乎。

崔红江作为麻糖制作技艺的传承人,从小在父亲崔秋堂的耳濡目染之下,学习制作手工麻糖已有10余年,而父亲崔秋堂更是从18岁就开始当学徒,制作手工麻糖近50年。他们每年从10月开始做麻糖,一年生产三四个月左右,能生产近60万根。制作麻糖的都是附近村里的老师傅,他们秉持着对传统手艺的敬畏之心和热爱之情,沿用父辈流传下来的古法手工制糖方法传承至今。2020年9月,麻糖制作技艺被列入市级非物质文化遗产项目,承载着当地的历史文化和人们对美好生活的向往。

麻糖的制作工序十分繁杂,据崔红江介绍,麻糖精选糯米芝麻麦芽糖为主要原料,无任何添加剂,是一种纯天然绿色食品。麦芽发芽后,通过石磨碾压与蒸煮的大米等充分搅拌,发酵8小时后便开始熬糖,12个小时的熬制冷却,形成了麦芽糖,再拉白定型、裹上芝麻,麻糖就制作好了。

一口麻糖,满嘴留香,那丝丝缕缕的甜,不仅是味觉的享受,更是岁月沉淀的文化瑰宝,它承载着先辈们的智慧与匠心。相信在各方的共同努力下,麻糖制作技艺这一非遗明珠将持续闪耀,让更多人领略到传统美食背后深厚的文化底蕴,在新时代绽放出更加绚烂的光彩。



经过多次拉拽成丝状的麻糖。



裹上芝麻,麻糖就制作好了。



麻糖礼盒受欢迎。