

我爱我家中国年

四世同堂，32人团圆了

从全国各地赶回武汉过年

长江日报讯(记者余睿 实习生寇天岑)除夕的清晨,武汉市汉南区纱帽街道居民,78岁的王佐金小心翼翼地将两个大红灯笼挂上门檐。厨房里,老伴谭道声正刷洗着莲藕,她嘴边挂着笑,轻声念叨:“老大就爱这口粉藕,汤得煨得久,才够香糯。”

今年,这个四世同堂的大家庭迎来了多年来最完整的一次团圆。分散在浙江、云南、广东等地的亲人,全都回到了武汉。四个儿子携家带口从四方赶回,孙辈们也纷纷带着孩子回家。刚满1岁的曾孙王岳巍,是家庭里最小的成员,这也是他人生中第一次回家乡过年。一大家,32口人团圆了。

从上午开始,这个平日安静的院落渐渐热闹起来。儿女们陆续进门,问候声、笑声、孩子的奔跑嬉笑声交织在一起。厨房迅速成为家的中心,三代人默契地忙活开来。

大儿子王理家带来浙江的笋干,正仔细泡发,准备做一道笋干烧肉;在云南生活多年的二儿子王理财熟练地调配着特色蘸水,想为年夜饭添一道融合风味的创意菜;3岁的曾孙女李施悦也来“帮忙”,小手捏着饺子皮,脸上却沾了面粉……孙子辈“90后”的王林悄悄在灶边架起手机,记录下忙碌而温馨的画面。

“还是家里包的饺子最对味。”在杭州工作的王蒙一边包饺子一边感慨。他说,不管走过多少地方,最惦念的就是家中那独具特色的“元宝饺”,肚子鼓鼓,形似元宝,寓意团圆富足。“这味道,外面吃不到。”

傍晚6时许,两张圆桌在客厅拼成一张大桌。32口人按辈分围坐,最小的曾孙在长辈怀里被轮流抱着认亲。笋干炒肉、黄陂三鲜、排骨藕汤、腊肉腊肉、洪山菜薹……一道道承载着记忆与年味的菜肴被端上桌,凝聚着一家人共同劳作的心意。

席间,小辈们纷纷举起手机,拍下这难得的大团圆场景,想要在朋友圈分享幸福时刻。

“今年总算都到齐了,好,真好。”王佐金老人望着满堂儿孙笑着说。

学非遗剪纸迎马年新春



活动参与者与创作剪纸作品合影。

长江日报讯(通讯员刘思佳 任枫琳)为弘扬中华优秀传统文化,营造欢乐祥和的节日氛围,春节期间龟山公园蝴蝶泉举办“马上迎新·剪艺传情”非遗剪纸展活动,活动以剪纸展览与现场教学相结合,让市民在游园赏景中沉浸式感受非遗魅力,喜迎2026丙午马年新春。

本次展出作品以马为核心元素,搭配春节吉祥符号,同时融入高山流水、龟蛇传说、荆楚文化等地域特色题材,以剪纸艺术讲述荆楚故事,集中展出福字、奔马、新春纹样等主题作品,既营造出辞旧迎新、万象更新的节日氛围,也传递出浓浓的新春美好祝福。

2月15日上午,特邀省、市、区非遗剪纸代表性传承人杨铁春、严洁、葛海、蔡晓龙同台授课,向15组亲子家庭传授剪纸技艺。传承人详细讲解窗花的历史渊源与吉祥寓意,现场演示福马、花朵、中国结等传统图案的剪纸技巧。孩子们围坐在一起,手持剪刀与红纸,从折叠、画样到裁剪,在传承人耐心指导下,一张张红纸化作寓意吉祥的福字、栩栩如生的花朵和精致小巧的挂饰,大家在一剪一刻间真切感受民间艺术的独特魅力。

活动尾声,大家手持亲手创作的作品合影留念,现场欢声笑语不断,年味十足。参与活动的小朋友刘铭说:“这样的活动既让我们学到了传统手艺,又完成了一次特别的寒假实践作业,特别有意义。”

龟山风景区管理处相关负责人表示,此次公益活动让非遗走进景区、贴近市民,以指尖匠心传递新春祝福,用文化年味点亮丙午马年新春,既丰富了节日文化生活,也彰显了景区深厚的文化底蕴。

武汉30名舞者参演春晚7个节目



武汉邮政艺术团成员合影。



▲ 蔡明时隔多年又上春晚和机器人联动表演节目。当晚,关于春晚机器人的多个话题冲上热搜。央视截屏
▶ 王菲六登春晚,马年春晚演唱《你我经历的一刻》。央视截屏



武汉邮政艺术团在春晚《马上有奇迹》节目中伴舞。

央视截屏

除夕之夜,2026年总台央视春节联欢晚会在全球华人的期盼中拉开大幕,武汉邮政艺术团作为丙午马年武汉唯一登上春晚主会场的文艺团体,第19次站上这一舞台。

30名年轻舞者——15男15女的阵容中,最小的出生于2003年,最大的也只是“90后”,他们参演开场表演《马上有奇迹》、歌曲《山海寻梦》《驭凤歌》等7个节目。

自去年12月7日从武汉赴京,70个日夜的高强度排练,让这群年轻人从舞台“背景板”变成不可或缺的“硬核底座”。

硬核坚守:伤痕是勋章,全员无一人掉队

舞蹈队队长潘颢的双手,是团队70天排练的最好见证——掌心 and 指节布满新旧交替的伤痕,这位武汉本土的“春晚老人”笑着称,这是独属于他们的“春晚勋章”。

在歌曲《驭凤歌》节目中,演员需击打鼓边嵌有铜钉的唐鼓,每天从早打到晚,手掌被磨破是常态。

2008年入职艺术团后,这是他第14次登春晚,作为独生子,他连续多年在北京度过除夕,父母则独自在家过年,却始终全力支持,每年守在电视机前找寻他的身影。“代表武汉来的,定位不一样,必须扛起这份责任。”潘颢的话,道出了整个团队的心声。

这份责任,化作了全员的坚守。自进驻北京,演员们每天最早8时30分进台,排练时长不低于12小时,最晚一次凌晨4时才拖着疲惫回到酒店。两个多月里,30名演员无一请假,没有一人掉队。

柔软肋角:舞台上的坚守,藏着对家人的牵挂

1999年出生的郭威,今年第六次登春晚,这也是他第一次独自征战春晚舞台。2019年,他在春晚舞台与舞蹈演员赵倩相识相恋,此后赵倩从广西来到武汉,加入武汉邮政艺术团,夫妻俩并肩登上春晚舞台,成为团里的一段佳话。而今年,妻子怀上了“马宝宝”,留在广西老家待产,郭威便成了“孤军奋战”。

往常妻子的产检,郭威都会全程陪伴,赴京排练后,妻子便在规定孕周自己跑医院做检查。排练场不能带手机,郭威只能在空闲时给妻子打电话,多数时候只能等到深夜回驻地后视频连线。“她一个人挺不容易的。”郭威的声音里满是歉疚,但妻子总是报喜不报忧,反复叮嘱他“好好跳”。

今年郭威的排练量比往年大幅增加,既要完成舞蹈表演,还要承担大量替位和带艺人走台的工作,却从没有一丝懈怠。春晚结束后,他将坐马年正月初一最早的一班动车赶到广西,与妻子团圆。

多重使命:不只是伴舞,更是舞台多面手

在观众眼中,春晚舞蹈演员常是舞台陪衬,但今年武汉邮政艺术团的定位早已不同。副团长别燕介绍,团队除完成7个节目的常规伴舞,还承担了替位、试练两项艰巨任务,成为春晚舞台的“多面手”。

央视春晚从一审到四审,联排、备播场次繁多,明星艺人难以全程参与,艺术团演员便成了专业替位。因日常训练兼顾唱跳,他们练就“一专多能”的本领,精准记住歌手走位、踩准节拍,成为导演组的首选。等艺人到场,他们又化身“老师”,手把手带着对方复刻走位,确保表演万无一失。

试练新动作则是更“磨人”的任务。开场节目《马上有奇迹》排练逾一个月,动作反复修改,每次调整都由艺术团4名至5名演员先行试练。有一次节目临时更换编导,所有动作需重新调整,次日就要进一号厅彩排,几名演员连夜在驻地试动作至凌晨1时30分,仅休息数小时,一早便进台教其他团队演员新动作,毫无怨言。

“参演、替位、教学,我们的孩子必须样样行。”别燕说,“在其他团队面前,武汉来的演员,纪律和专业都要做到优先。”

匠心如初:反复打磨求极致,零点后复盘成传统

今年春晚的排练节奏,让不少老演员都倍感压力,却也让大家感受到了舞台对艺术的极致追求。“今年的艺术水准又上了一层。”26岁的杨众是第四次参加春晚。他说,往年三四天排完一个节目,审查后便阶段性放下,过段时间再复盘,而今年所有节目都绷得很紧,刚排完隔一两天就要修改、推敲,每个细节都被反复打磨。

高强度的打磨,换来的是演员对舞台更深的敬畏。每一次动作调整,每一个走位微调,都是为了除夕晚上那几个小时的完美呈现。而在武汉邮政艺术团,还有一个延续多年的传统——春晚零点后的“复盘”。

每年大年初一凌晨,演出结束后回到酒店,演员们都是三三两两聚在一起,打开电视看重播。“我们的春晚,其实是从零点后才开始的。”杨众说,大家挤在房间里紧盯着屏幕,凭着记忆找自己的镜头,“知道当时站在哪块板上,知道镜头什么时候会扫过来,找到了就兴奋地喊,没找到也不气馁,明年继续。”

当《难忘今宵》的旋律响起,这群年轻人或许只会在镜头里一闪而过,或许只留下一个模糊的背影,但他们的每一个精准卡点,每一次整齐划一的舞动,都凝结着汗水与坚守。

(长江日报记者樊友寒)

(上接第一版)

除了老字号的坚守,武汉新锐餐饮品牌同样发力,将汉派美食推向更广阔的全国舞台。

以来菜·湖北头牌藕汤为代表的品牌,便是其中的佼佼者。2024年12月,来菜·湖北头牌藕汤在北京开出首家外地门店。短短一年时间,便在北京布局9家、深圳4家,西安、苏州各1家,加上武汉本地19家门店。形成覆盖多省市的布局网络。

据来菜·湖北头牌藕汤品牌方规划,预计2026年将在上海、天津、广州等城市新开约20家门店。“我们的梦想就是带领湖北藕汤走向全国。”来菜·湖北头牌藕汤有关负责人说。

值得一提的是,武汉作为全国“漂亮饭”的发源地,正引领着全国新潮餐饮潮流。眼下,全国一半的“漂亮饭”品牌皆源自这座充满烟火气的城市。

NEED创意韩国料理、三山火锅、The boots泥靴、野果yeego等武汉本土餐饮品牌,在武汉站稳脚跟后,纷纷加

速走向全国,每到一座城市都能引发排队热潮,成为当地餐饮市场的热门打卡地。

NEED创意韩料在上海徐汇区的门店,高峰期排队时间长达3小时,浦东新区门店周末排队人数可达200桌;三山火锅在北京、深圳、杭州的门店,日常排队时间常超1小时,成为名副其实的“全国排队王”,彰显了武汉新潮美食的强大吸引力。

这些兼具颜值与口味的新潮美食,从武汉新天地等特色街区试水孵化,逐步走进全国各大高端商圈,让汉派美食的创新活力,被全国消费者看见、认可。

全链条赋能 汉派美食加速走向全球

从汉口深巷的街头小吃,到走向国际的美食名片;从江城街头的寻常烟火,到全国商圈的热门焦点,汉派美食能快速走向全国乃至世界,既离不开餐饮品牌自身的坚守与创新,更离不开武汉这座城市的全链条赋能与强力护航。

政府精准施策、靶向发力。武汉市出台多项针对性措施,从研发创新、龙头企业培育,到冷链物流完善、品牌建设升级,全方位助力汉派美食实现标准化、规模化发展,为其走向全国、迈向世界奠定了坚实的产业基础。

品牌评选持续赋能。连续两届“十大名菜、十大名点、十大伴手礼”评选活动,排骨藕汤、热干面、三鲜豆皮等经典汉味成功入选。通过多渠道宣传,让这些名菜名点走进商业圈、文旅圈、交通圈,进一步扩大了汉派美食的知名度与影响力,让更多人了解汉味、喜爱汉味。这场全民参与的评选活动,不仅是对汉派美食家底的集中盘点与展示,更为推动汉派美食实现品牌化、标准化发展,为汉派美食走向全国、迈向世界树立了清晰的标杆。

如今,武汉餐饮业已形成“老字号坚守传承、新品牌创新突破”的良好发展生态,两者相辅相成、共同发展。

从市井小摊到海外开店,从华人乡愁到世界美味,汉派美食不断创新求变,让这股浓郁的汉味飘香全球,让世界通过美食认识武汉、读懂荆楚。

遵守禁鞭规定 预防火灾事故