

2020年9月19日 星期六 编辑/范丽 首席校对/江华 组版/迎迎



洛阳籍男足国家队队员、中超球星肖智,对央视秋晚十分期待——

# 要发动球迷一起观看央视秋晚

□记者 刘嘉仪

“昨晚在微信朋友圈看了央视中秋晚会(简称央视秋晚)录制现场的烟花视频,隋唐洛阳城国家遗址公园真是太美了!”近日,洛阳籍男足国家队队员、中超球星肖智接受本报记者采访时说。

肖智是土生土长的洛阳人,15岁离开洛阳开启职业足球生涯。这些年,他一直在中超赛场上打拼,先后效力于多个足球俱乐部,辗转于南京、广州、郑州、天津等地。

肖智对家乡的感情很深,他2007年加入河南建业足球俱乐部,为球队效力9个赛季。其间,他帮助球队拿到过2009年中超季军,并首次打入亚冠联赛。

今年7月,肖智从广州富力足球俱乐部转会至天津泰达足球俱乐部,目前正在中超联赛苏州赛区打封闭赛。“我非常热爱自己的家乡,有关家乡的消息我都会关注。”肖智说。

肖智在电话里说,央视秋晚落户洛阳的消息一出来,他就持续关注,并通过本报了解了不少晚会细节。这几天,央视秋晚录制现场的烟花视频在微信朋友圈里刷屏,他还专门挑了一段发布在自己的今日头条号中,向粉丝展示家乡洛阳的魅力。

“今年国庆和中秋是同一天,这场晚会的关注度肯定特别高,我相信通过这场晚会,更多人会喜欢上洛阳。”肖智说,央视秋晚播出时,他会发动球迷一起观看,一是为了营造氛围,二是为了推介家乡。

## 洛谭说事

### 不是烟花太绚烂,而是“城长”够惊艳

□本报新闻观察员 洛谭

日前,央视中秋晚会在洛阳录制,伴随着绚丽的烟花在夜空绽放,洛阳城的美丽夜景也走红网络,一次次带给人震撼。“不是烟花太绚烂,而是‘城长’够惊艳。”有网友发出如是感叹,这或许道出了不少人的心声。是啊,真正直抵人心、令洛阳人心潮澎湃的,又怎能只是烟花呢?

如果你关注这几天的朋友圈,就不难发现,在许多展示洛阳夜景的热门视频下方,最能引发共鸣的,莫过于对城市的“感言”。有人惊叹“好像回到了大唐盛世”,有人感慨“魅力洛阳惊艳了世界”,有人坦言“洛阳让人看到了复兴的希望”……这些留言字里行间所流露的,是人们对这座城市的喜爱,是为这座城市昂扬向上的活力感到自豪。就连很多外地网友也难掩激动,纷纷表示“如今洛阳建设得真漂亮,真羡慕生活在这座城市里的人”。

煌煌河洛今胜昔,天翻地覆慨而慷。城市发展的绚丽出彩,才是人们欣赏这座城市重点,才是打动人的硬核。从隋唐洛阳城国家历史文化公园连点成片,到二里头夏都遗址博物馆人气爆棚,一个个“城市新地标”让历史文化“火”了起来;在小游园的遍地开花中,在河洛书苑的爆发式增长中,在快速路的延伸中,城市内外兼修让这座千年古都“亮”了起来;从伊河畔桨声灯影中的龙门山色,到气势恢宏的应天门3D投影灯光秀,再到古色古香的洛邑古城,在精雕细琢中这座城市“时尚”了起来……如今的洛阳,“古今辉映”的独特气质越来越令人心驰神往。

中秋遇上国庆,在这样一种特别的时刻,央视中秋晚会在洛阳举办,不也从一个侧面印证了这座千年古都新的活力和魅力?其实,央视中秋晚会落户洛阳,一次次烟花的升空,为我们重新打开了一个审视洛阳的窗口,让人们看到这座城市在经历日新月异的发展之后焕发的激情,让人们看到这座城市身上升腾的希望。

烟花绚烂映盛世,洛阳,会一直“燃”下去!



洛阳中秋风俗之吃月饼

## 小饼如嚼月,中有酥和馅

□记者 刘嘉仪

洛阳地区一直有吃月饼、送糕、祭月等中秋节风俗。

我市历史学者郑贞富介绍,中秋节吃月饼最早可追溯到周代,源于民族拜月的仪式,“只是这时的月饼还不叫月饼”。

唐朝时,月饼初见记载——唐僖宗在中秋节吃月饼,听说新科进士在曲江开宴,便命御膳房用绫包裹月饼赏赐给他们。宋代时,有关月饼的记载开始多起来。苏东坡有诗云:“小饼如嚼月,中有酥和馅。”不过这时月饼仍未普及。到了明

代,月饼才真正成为中秋节正式的应景食品,并在民间逐渐流传。

郑贞富说,在明清和民国时期,一些洛阳人会自制月饼——首先用面粉做皮,包上白糖、芝麻、桂花等,外压月亮、兔子等图案,然后在锅内烙制。自制月饼的风俗主要存在于洛阳南部深山区。其他大部分家庭,则购买糕点店制作的月饼。这种月饼是洛阳传统月饼,俗称“老月饼”。

晚清、民国时期,洛阳城有五家著名的糕点店,分别是合盛棧、四茂恒、长春、一枝春、崧茂棧,除了崧茂棧在东关,其他四家都在十字街周边。

其中,合盛棧最为著名。合盛棧的前身是穗芳棧,光绪

十九年(公元1893年),张树恩任掌柜后改名为合盛棧。它坐落在北大街路西,距十字街口100米。合盛棧的月饼,选用的都是上好原料,如核桃仁是嵩县产的一等核桃,制作枣泥用的是伊阳(汝阳县旧称)产的一等红枣。

崧茂棧是一家著名的清真食品店,清末由东关回族孙世昌、孙世清、孙世忠兄弟三人创办。另外,位于马蹄街的众芳园茶楼也制作月饼,专门制作以牡丹花为馅的牡丹月饼,每个月饼四两(十六两为一斤),内有冰糖焙制的牡丹花一朵。

