

2024春节济宁乡村文化旅游节

《文化周末》纸媒+
新媒体视频同步独家推送



古运河庙会体验
济宁档案文创

记者 成果 特邀记者 闵超 崔保宁 田思源



悠悠古运河上，济宁少年仗剑驾船，满载书简，玉树临风，载歌而行。他们要去赶赴一场济宁档案文创的盛典。

档案是打开过去的密码，是探索未来的钥匙。今天我们一起来逛逛任城运河庙会，领略济宁文化的魅力。

济宁市档案馆2024春节“品档案文创 过文化大年”活动走进运河庙会。现场的软笔描红和毛笔字帖体验，吸引了众多市民。参与节目的人，高兴地收到了档案文创赠品《济州故华录》。这套系列明信片，选取了济宁书画摄影家、收藏家、非遗传承人和小学生的作品，题材有济宁美景美食、汉画像石文化、济宁梁祝文化等等，“诗中有画，画中有诗”。

档案，存史资政育人，荟萃人文经典。济宁市档案馆深入发掘本地优秀传统文化内涵，以丰富的作品形式，倾力研发档案文化创意产品，开辟档案文创产业化道路，推动优秀传统文化创造性转化、创新性发展。

独家原创出版《济州韵韵》《济州故华录》古文作品集，研发生产卷轴、竹简、字帖、书灯、明信片、折扇、屏风等城市形象伴手礼，以及景区文化产品、传统文化进校园等6个系列、10个专题的60余种文创产品，空前释放了档案承载的文化力量，多维度、全方位传播济宁优秀传统文化。



泗水大集历史悠久，每处集市都有不同的风格。最热闹的大集，是腊八节后热热闹闹的年货集。

我们泉林镇的卞桥大集，在河边一大片沙滩上。这里是泗水发源地的上游，西南角是古下国的城墙角，也是重点文物保护单位。

卞桥大集吸引着四面八方的年货买卖，打造一个全新的年。年集像潮水一样涌来，人山人海，人声鼎沸，熙熙攘攘的说书的、唱戏的，让人流连忘返。

集市上，鱼肉蔬菜、瓢盆碗筷样样都有，铜锅的、修表的、打铁的、卖饭的好不热闹。泉林“开锅的丸子”，很多人都爱吃，绿豆丸子、滑丸子远近闻名。还有细长的酵母馒头、水煎包，大锅饼和五香烧饼，泗水火烧也成了大明星。

手艺人特别多，满满一大车的小篮子、红绳枪、木制的大刀，泥做的“汪汪狗”特别可爱。做蜡花的，做翻花的，捏糖人的，还有看不够的万花筒。

交通便利和科学种植，让水果蔬菜更鲜亮了。回家过年的游子们在异乡的天空打造着美好生活，回家就是想听听这乡音，看看这一张张曾经熟悉又陌生的面孔。

这里的鲜花生意很旺，桂花树、铜钱草、水仙花、蝴蝶兰，也成了农家的大年摆设。

来听听这些乡音吧！谁来这里都能收获浓浓的年味。



张灯结彩辞旧岁，火树银花迎新春。大年从腊八到二月初二，这时的微山县运河湾换上了新装，一盏盏彩灯和缤纷的光带年味十足。

整个运河湾的年味融参与性、观赏性、娱乐性、体验性为一体，走进运河湾，徜徉在运河文化、渔家文化的历史长廊中，微山湖与运河风情尽收眼底。

最有特色的就是运河湾供销社，这家充满20世纪80年代怀旧风的老式小卖部，“寻味童年”至今保持着原来的模样。店内保留着老式黑白电视、台秤、老算盘、老式钟表、老冰柜、老式木版宣传画等昔日景象。

有烟火气息的农舍，用老旧农具和老旧电器装点的院墙，也无不展现着乡间农舍的风貌。院落内部也用植物及景观石做了装饰，看起来简洁、质朴。

要看的还有停泊在运河湾的乌篷船。运河湾，枕水人家，桨声灯影，炊烟情长。在雪后的夜晚，几条乌篷船简单的几笔就能勾勒出最美的江南画面。

运河岸边的“运河文化纤夫拉纤主题历史码头文化雕塑”显得格外显眼。当年，运河百舸争流，煤、木材、粮食和日用品全靠船只运进运出，纤夫在那时就起着不可替代的作用。通过纤夫雕塑穿越时空，重温数百年前运河人家的衣食住行，会更加清晰地感受到历史的沧桑变迁。



春来了，年到了，夜幕降临，灯火辉煌，五光十色辉映着南阳古镇的吉祥大年。

一条运河过南阳，两岸河灯共婆娑。灯彩打在桥头，人来人往，人影绰绰；灯彩爬上柳梢，绿色初上，飘飘扬扬；灯彩晃入亭台，欢声笑语，此起彼伏。

灯与灯交相辉映之时，波涛渐渐苏醒，画舫开始荡漾，一道道涟漪，荡开古韵与新年新景。等一人解开缆绳，好从这一岸划向那一岸，好从这一程泊向那一程。

河冰未开，碧波先漾。河灯暖光下，一道道涟漪，荡开古韵，荡开新年新景。

青石板路穿街巷，大红灯笼照人家。乡路有多长，灯笼就串多远，一排排，一道道，恰逢龙年，宛如一条条红红火火的长龙。

古镇灯笼造型精巧，图案美观，灯光通透，形态各异的“福”字写满灯笼。晚风徐徐，灯笼翩翩，红晕处处，行于悠悠的青石板路，人影影儿，影儿追人，追着追着就追到了回忆里。灯笼旋转，红晕成片，偶见游子迎着红晕迈进家门，时有孩童追着红晕嬉戏打闹，皆取吉祥如意。

南阳人过年都在门旁挂彩灯，寓意五谷丰登，人烟兴旺。彩灯一闪一宿，闪得人心暖融融，照得来年美滋滋。

过吉祥年，尝水乡味，品渔家情，来南阳古镇就对了。这里四面环水，是一座看不到汽车的岛屿。



泗河上游的
年味大集

特邀记者 张辉



没有汽车的岛屿，
大年上灯啦

特邀记者 马加强



我上小学四年级的时候，一天放学时班主任王老师告诉我们，再过两个月，在班内评选“小雷锋”，没有名额限制。老师还特别说，大家一定要仔细领会雷锋精神，多向雷锋学习，争当一位合格的“小雷锋”。

放学后，大家像脱缰的野马，争先恐后跑出了教室，奔出了校园，来到了大街上，跃跃欲试，学雷锋做好事。忽然看见一位拄着拐杖的老奶奶，领着一个三四岁的小男孩走到桥头。

“学雷锋扶老奶奶和小弟弟过桥。”

“上！”于是我们十多个人一哄而上，直奔祖孙二人。

“哇——”那小男孩一下子被这么多人吓哭了，气得老奶奶拿着拐杖就往我们屁股上抡，“谁家的小鬼崽子，不好好上学在这里作什么妖啊？我告诉你们老师去……”吓得我们一哄而散。

忽然传来老母鸡“咯咯哒”的叫声，原来是菊婶儿家的芦花鸡下蛋了。我心想，万一鸡蛋被猫吃了，或者是被人偷了呢？于是我和大家一商量，决定跳进菊婶儿家院子，把鸡蛋暂时保管起来。可是，当我跳进院子来到鸡窝前，刚刚拿到鸡蛋，好朋友化平也要替菊婶儿保管鸡蛋，我一闪身，鸡蛋“啪”掉在地上。

菊婶儿知道了这件事，把我俩骂了个狗血喷头。

为了争当“小雷锋”，不能半途而废，再寻找别的目标。我们往前走走着走着，忽然发现军烈属四奶奶家的老母猪拱开猪圈门，带着十多个小猪仔，在大街上晃悠。大家不由分说一拥而上，大声吆喝着，把猪往四奶奶家的猪圈里赶。谁知老母猪和十多个小猪仔不听话，往东赶，它们向西跑；往南赶，它们向北跑。一时间大街上人喊猪叫，猪蹄人跳……最后母猪和小猪仔竟然被我们赶到了田间，有两只小猪仔还摔折了一条腿，气得四奶奶狠狠地骂了我们一顿。

大家悻悻地回来的路上，垂头叹气，“学雷锋做好事咋就那么难呢……”

第二天，到了学校，我们把昨天放学后发生的事情给王老师说了。王老师哭笑不得，用手点着我们的脑门呵斥道：“你们是真傻还是假傻！雷锋精神不是为了做好事那么简单，雷锋精神的内涵也不只是做好事那么简单。”接着，王老师给我们讲起了雷锋精神的真正含义……

听完老师对雷锋精神的阐述，我们才真正明白了。原来，雷锋精神是以雷锋的名字命名的，以雷锋的精神为基本内涵的，在实践中不断丰富和发展的革命精神。其本质和核心是全心全意为人民服务，为了人民的事业无私奉献。全国各行各业，无论男女老少都能体现出雷锋精神。

从此后，我们不再盲目地为争当“小雷锋”而机械地做好事了。在王老师的指导和帮助下，我们不但在学校里团结同学，给学习成绩差的同学补课，帮助弱小的同学劳动；给有困难的同学捐款捐物，还走向社会，给军烈属、残疾人扫院子，擦门窗，擦家具、抬水、打柴，去给五保户老人的田间锄草，给他们菜园子里的蔬菜浇水，去大街上捡拾粪便和垃圾……

两个月后，我们班的多数同学都当上了“小雷锋”。

中国节气

螺蛳河蚌入梦来

彭梦宁

春雷响，万物长。惊蛰一到，螺蛳河蚌来到了我们身边。

螺蛳对环境不挑剔，池塘、沟渠、水田边都能发现它们。“一味螺蛳干般趣，美味佳酿均不及。”吃螺蛳有许多工序，先要反复清洗，然后焯水，再盛出来取肉。

印象中，奶奶让我们端坐小板凳上，发给我们每人一个小铁钉，左手握一把螺蛳，右手持小铁钉，剔开螺盖，取出螺肉。取螺肉的时候，一定要记得截去尾部，里面经常有小螺蛳，排泄物或寄生虫。看着那些如海马状蜷缩的螺蛳肉，一个个紧紧地跌入碗里，心里充满了无比期待。

螺蛳肉的炒法没多少花样，但标配是韭菜。鲜嫩青翠的韭菜配上质感十足的螺蛳肉，光是想想就让人垂涎欲滴。但从个人口味看，炒螺蛳肉的时候，我喜欢多放点辣椒，毕竟泥腥味比较重。

奶奶的绝活不是韭菜炒螺蛳，她老人家喜欢做螺蛳茼蒿菜，把水焯洗净，放上蒜子，盖上纱布，再将用米粉拌好的茼蒿螺蛳肉放入一起蒸。火候一到，盛出装盘，再淋上几滴麻油，简直让人胃口大开。挑上一筷子，螺蛳肉的劲道，茼蒿菜的绵软，以及扑鼻的香气，让牙齿和舌头都舒坦无比。

当然，除了炒着吃、蒸着吃，螺蛳还有很多种吃法。夜宵摊上最常见的是卤螺蛳。从市场上买回螺蛳，放水清养一段时间，先剔去螺盖，再用老虎钳钳去尖尖的屁股，倒入卤锅里烹制入味，酸辣可口的卤螺蛳就可装盆了。

客人想吃了，点上一盘，一边碰杯喝啤酒，一边用牙签挑出螺蛳肉，既豪情万丈又温婉典雅。有嫌牙签麻烦的，直接用手抓起螺蛳，用嘴猛地一吸，浓郁鲜香的螺蛳肉直入口中，境界之高不得不令人折服。

与螺蛳不同，河蚌一般都埋在泥里。等池塘里的水退去了，岸边会有一道道细纹，那是河蚌爬行后留下的印迹。沿着细纹仔细寻找，便会发现有个小气孔，用手一探就会发现一个大河蚌藏在里面。

河蚌的形状一般是扇形的，或深色或浅色的硬壳上长着一圈又一圈的花纹。用刀从中间劈开，黄里透红的蚌肉就立现眼前。不过，这时候不能立马下锅，还要用木棒或刀柄将河蚌肉的舌部部位，不停地捶打。因为月牙状部位是硬边，难以煮熟，不停捶打就是将其肉质纤维慢慢敲断。

河蚌的烧法也有很多种，据说最有名的是河蚌烧豆腐。但我们江汉平原则不同，河蚌的标配不是豆腐，而是豆渣。豆渣是炒熟后的豆渣，通过微生物发酵而成。烧河蚌的时候，放入腌制好的五花肉，佐以精心料理的豆渣，又鲜又甜的河蚌火锅就大功告成了。

古诗有云：“香螺酌美酒，枯蚌簪羞。”吃惯了大鱼大肉的人们，不妨在特定的时节，吃吃螺蛳河蚌，定会感觉味道大不一样。其中值得回味的，不仅有童真童趣，还有让人魂牵梦萦的乡情乡愁。

■组稿记者 刘帝恩 视频编辑 张辉