



骏行齐鲁



蹄声踏暖岁，年味漫齐鲁。2026丙午马年新春，齐鲁大地年味氤氲，生机勃勃，每一寸土地都涌动着奋进节拍、沉淀着乡韵温情。值此佳节，壹点号特别推出“骏行齐鲁”新春走基层主题征集，邀广大创作者定格齐鲁新春风采，传递时代奋进力量。年味藏于烟火，奋进见于平凡，非遗传承、市井温情、家乡新貌，凡人担当，皆是这片土地最动人的新春图景。

二月湖景

老家有湖，名曰白云。曾有明月照旧川，新筑湖堤三十里。如今的白云湖，纳绣江河之波，聚章丘南山巴漏河之泓流，汇百脉泉群之灵韵，历经多年生态治理，一汪碧水，绘就人与自然和谐共生的美丽画卷。水泽恩惠，暂作停歇，便由小清河直入大海。

二月的湖，浸在年的韵味里。晨雾未散，薄冰覆于水面，已透出细密的气泡小孔，如星子坠湖。冰层厚时，清透可见其深；待天气回暖，小孔渐生，冰面反倒薄得看不清深浅。湖心浅处，蒹葭斜倚，晨霜为衣，连日雾凇冰凝，将纤细身姿染得素白，芦花簌簌坠下，压得茎秆微微佝偻，却仍守着一湖清寂，静候春信。这成片的芦苇荡，如今已是众多水鸟的乐园，湿地高等植物已增加到223种，比此前的记录增加了39种，鸟类也增至145种，连“鸟类中的活化石”震旦鸦雀都在此安居落户。湖里二月风已有软意，混着年的烟火，轻轻拂过心头。

临近春节，白云湖也换上了红装。引湖路两岸挂起串串红灯笼，与冰面相映，冷色湖水添了暖融融的喜气。旧时水上餐厅改造成观景平台，不再是杂物凌乱，取而代之的是整洁岸线、长柳倚风，归乡人多了一处驻足看湖、拍照留影的地方。禁渔护湖、生态修复后，水面更清，水鸟更多，连风里都多了几分清新与开阔。这是白云湖的新年景，也是故乡人守湖护水换来的新春色。

湖畔人家的年味，也在传统里多了新模样。门楣春联簇新，福字倒贴，不少人家贴上了印有湖光、泉韵的文创春联，既有年俗喜气，又藏着对家乡山水的自豪。厨房里依旧蒸炸煎煮，年糕、荷叶酥鱼香气满巷，夜晚霓虹渐次点亮。一家人团圆相聚，健康平安，一桌家常湖鲜，几句暖心闲话，便是最踏实的新年。

白云湖从来不只是风景，更是祖辈的活命根基、父辈的生计依托。奶奶曾说，荒年里，湖是救命盆，鱼虾野菜渡难关；如今日子安稳，我们不再只向湖水索取，更懂得守护与回馈。退渔还湖，湿地重生，儿时远去的水鸟重回湖面，莲叶田田，鸥鹭点点，千年诗意在眼前重现。父亲那辈“湖猫子”，放下渔网，做起护湖、民宿、乡村旅游，守着湖，也换了种活法，日子照样红火踏实。

二月归乡，车至湖堤，落日熔金，暮云合璧，老柳依依，清冽湖风裹着年的温度扑面而来。这一湖碧水，承载过祖辈汗水，也托举着今人的安稳。游子远行漂泊再久，只要望见这方湖，心便有了归处。

此刻，心已随悠悠白云，飘在白云湖上空化作一朵云，轻轻坠入这汪梦里的湖——坠入故乡的怀抱，坠入岁月的温柔里，坠入这带着年味与春信的二月湖光中，再也不离去。

(文/张杰 壹点号 扛着镜子的吟游者)

春联贴上打渔船



过年，向来是一年里最隆重的盛事。贴福字、挂灯笼、贴春联，皆是烘托年节氛围的重头戏。而长岛渔家忙年，最具渔家韵味的习俗，便是将喜庆的春联，贴上一艘艘打渔船。

小年一大早，邻居肖三叔便兴高采烈地带着孙子，去往海边给自家渔船挂彩旗、贴春联。不同于胶东内陆农村，渔家百姓除了装点宅院，还要专程到海边，把渔船打扫得干干净净，再依循世代相传的渔家习俗，为渔船挂满彩旗、贴上福字和春联。肖三叔捧着一卷春联走在前面，小孙子扛着一捆彩旗蹦蹦跳跳跟在身后。村东头的避风港里，密密麻麻停泊着两百多条大小渔船，动手早的人家，早已将一面面彩旗挂在最显眼的位置。海风吹过，彩旗飘扬，猎猎作响。

低矮的舱门边，四字春联最是合适，“一帆风顺”“一网两船”最为常见；高高的桅杆顶上，七字对联格外抢眼，“大将军勇闯四海”“二将军舵后生风”备受青睐。放眼望去，港湾里红旗招展，让海岛渔村的年味多了几分独有的风韵。

爷爷领着孙子轻车熟路地跨过一艘艘渔船，找到自家的帆船，身手矫健的孩子把彩旗绑到桅杆和几个立柱上，爷爷则在船头、船舱、船尾贴上红彤彤的春联。船头是“鱼香醉倒千重浪，螺号唤醒万户春”，船舱贴“大将军八面威风，二将军迎风使舵”，船尾有“喜看长岛多壮丽，捷报渔家好收成”。将近晌午，港湾里大部分渔船全都挂上了

彩旗，贴上了春联，桅墙林立的港湾变成了彩旗的世界、春联的海洋。

回到家中，肖三叔搬来梯子，和孙子一起把红灯笼挂在高高的门楼上。等到吃过晚饭夜幕

降临，小孙子急不可耐地打开开关，拽着爷爷奶奶出门看灯。此时的小渔村，家家户户点亮了灯笼，一条街从东到西流光璀璨，与岸边渔船上的灯火连成一片。

过去一年，大伙儿驾着渔船逐梦蔚蓝，远洋捕捞、海上养殖，各行各业都干得红红火火。刚从远洋归来的二哥一谈起收成，便乐得合不拢嘴：“这几年的休渔期真有效果，海里的鱼虾明显比往年多了三四成，咱们打渔人得到了真正的实惠。”养海带的三叔接过话题高兴地说：“咱岛里的海带四十多年畅销不衰，多亏了政府的科技助渔。”年轻的大外甥说起他的海珍品养殖场，更是满眼希望：“我养海参鲍鱼虽然起步晚，但市场需求大，价格好，再干几年肯定能成气候。”

大红的灯笼映着渔家百姓的笑脸，也照亮了小年夜的天空；渔船上的灯火照亮了新贴的春联，也照亮了渔家充满希望的明天。“张灯结彩迎新岁，欢天喜地庆丰年”“一帆风顺年年好，万事如意步步高”，一副副精心挑选的春联，既藏着渔家百姓对新年的美好祝愿，也把海岛渔村的新春，装扮得愈发喜庆吉祥。

(文/图/徐滔 壹点号 海岛寻梦)

一碗大柳面



“长官包子大柳面，要吃驴肉去保店。”这句在鲁北冀南流传百年的俗语，道尽了宁津美食的魅力。在大柳面发源地——山东德州宁津县大柳镇，省级非物质文化遗产代表性传承人张文刚，用三十年坚守，将这碗“金丝缠碗”的美味，从祖辈的面案传到当下的餐桌，这背后，藏着手艺的执着，更有一段生命重生的动人故事。

午后的暖阳漫过街道，张文刚的面铺早已忙碌起来。和面案板前，他挽起衣袖，抓起本地优质冬小麦粉，不同于祖辈“清水和面”的老法子，他将新鲜鸡蛋打入面粉，循着“冬暖夏凉”古法，反复揉搓摔打，直至面团光滑如缎。

这行云流水的动作背后，藏着常人难以承受的艰辛——张文刚的右眼早已失明。几年前，突如其来的眼疾夺走他的右眼视力，对靠眼力和手感吃饭的手艺人来说，这是毁灭性打击。他一度绝望，甚至想过放弃，是家人朋友的陪伴，让他重新握起祖传的枣木擀面杖。

“老天爷只给我留一只眼，我就用这只眼把面做好。”凭着这股韧劲，他付出数倍努力。醒面后，

1.5米长的擀面杖在他手中翻飞，推、拉、压、卷一气呵成。他靠左手触感感知厚薄，擀出的面皮薄如蝉翼；切面时，一寸面切十刀的绝技信手拈来，细如银丝的面条簌簌滑落，轻轻一抖，便疏而不乱，薄韧如网。

面出锅，浇上熬制数小时的卤汁，浓郁酱香瞬间弥漫。热气腾腾的面条根根分明，红亮卤汁裹满每一根面，升腾的水汽中，色泽与香气交织，驱散了所有等待的焦灼。

走出低谷的张文刚，在保留传统风味的基础上大胆创新。他将菠菜汁、胡萝卜汁和入面团，研发出翡翠菠菜面、金黄胡萝卜面，既丰富了视觉，也迎合了现代人的健康追求。“我是第七代守艺人，手艺不能断。”他擦拭着祖传擀面杖，眼神坚定，“要让这碗百年老面，香飘得更远。”

如今，“文刚大柳面”已是鲁北非遗名片。午后的阳光依旧暖，面铺里的麦香混着卤汁的醇香，常年不散。张文刚依旧守着祖传面案，守着百年烟火与半生浮沉的匠心，让这道鲁北名吃，在岁月中更加醇香。

(文/孟娅 壹点号 山东管理学院大学生记者团)

本版稿件统筹 曹竹青 彭茜 秦娟