

习儒明礼·尼山有爱

中华优秀传统文化“两创”融媒系列报道

翰墨飘香 迎春送福

荣宝斋(济宁)举办第六届迎春送福雅集笔会

本报济宁2月1日讯(记者汪洸 通讯员 高帆 邱芷青)

1月26日,由荣宝斋(济宁)分店精心策划举办的第六届迎春送福雅集笔会暨非遗传承赋能文化“两创”座谈会成功举办。

座谈会以传承弘扬济宁运河文化为主题,结合荣宝斋品牌影响力和丰富的文化艺术资源,聚智汇力探索非遗传承与运河文化推广传播有机结合的新路径,激发文化创新创造活力。与会领导嘉宾围绕深入发掘济宁丰厚的文化资源、运河文化新时代的转化、活化、荣宝斋品牌赋能济宁文化“两创”事业高质量发展等议题依次深入交流发言。

运河文化题材木版水印

非遗项目落户济宁,是荣宝斋(济宁)分店助力文化“两创”的新成果。与会领导嘉宾现场观摩了木版水印技艺。在非遗老师的指导协助下,嘉宾们积极参与,让大家沉浸式体验木版水印的艺术魅力与技艺精髓,感受中华优秀传统文化的独特魅力。

随后,在百福臻·第六届迎春送福雅集笔会现场,与会艺术家们挥毫泼墨,现场书写“福”字、春联、迎春吉语等,传承弘扬中华优秀传统文化,推进文化自信自强,营造浓厚祥和的春节氛围。本届迎春送福活动采用雅集形式,创作的作品更具学术性、艺术性,也是荣宝斋“书画家之家”优良传统的传承赓续。



座谈会现场。

泗水民俗拾零



宋永纪

泗水宴俗

泗水民间宴席多用方桌,以室定桌。一般情况,堂屋(北屋),方桌面朝南,正北两个座位,东为上(面朝南坐,左为上);东屋,桌朝西,南为上;南屋,桌朝北,西为上;西屋,桌朝东,北为上,(当然,还需看上菜的方向),沿用古礼左右下按长幼排座,绝不能错位。如果是小餐桌(地八仙),有时以桌面的缝隙定向,直对桌缝的为陪座。宴席的菜必须成双,

四、六、八不等,喜宴讲究“四顶八”“八顶八”“两大件”(四大件、八大件)、“两大件带火锅”。

所谓“四顶几”“八顶几”“几大件”多是上小碟(小菜)、点心、或者压席钱。宴席绝不能吃单数菜,单数菜称为瘸腿菜。喝酒必成双,喝“四四如意”“六六大顺”“八八大发”,甚至喝到“十二个月”(一气喝12杯)。上菜顺序多是“鸡、鱼、肉、丸”,泗水宴席最后一道菜上丸子,表示上完了的意思。(现时,最后多以汤结束。)上鸡时,鸡嘴不能直对客人,鸡头让坐首座的人吃,如果招待工匠,鸡头必须让师傅吃。旧时,上鱼讲究“文腹武背”,看首座人是文是武,鱼腹对文人,鱼背对武士。吃饭不能久持筷子,要吃一口放一放,并忌讳放菜盘上或超出桌沿。现时,一些旧俗已渐泯灭。

芝麻米煎饼

芝麻米煎饼又称米兑米煎饼。过去,泗水山区盛产芝麻、谷子,县内不少人家烙芝麻米煎饼为食。其制作方法:用多半生米,少半熟米(煮过的小米)掺合,然后用石磨磨成稀糊。磨糊时讲究“小勺勤添,不堵磨眼”。磨完糊拌上芝麻,用鏊子、竹劈子摊薄,烙干,叠上长形或方形,吃起来酥脆香甜,百食不厌。据说,泗水城乡有不少摊煎饼的能手,一人能摊两盘鏊子,煎饼能摊到十六个头一斤(过去用的老秤,十六两一斤),简直薄如蝉翼,叠好能塞进闭火筒中(过去没火柴和打火机,常用火镰、火石、火纸打火,并用细竹竿做成闭火筒,直径仅能容进大拇指),足见芝麻米煎饼细薄软绵,工艺精湛。现在,不少农家以

面为食,芝麻煎饼很少见了。

搅面馍

搅面馍又称“高桩馍”“压杠馍”。泗水多沙壤,所产小麦质白、粘性强,著名的泗水“三八”麦,上世纪50年代名冠华北。此时,泗水城内以考棚街马家馍、仲子街冯家馍最为出名。其馍具有细软耐嚼、鲜甜可口、馍皮光滑,内含数层的特点。制作时将发酵面掺入三成生面,用一头固定的大木杠在面案上用力搅压,然后,用手一圈圈细揉成馍,上锅蒸熟。有的排成一列,贴在锅沿上,蒸成靠锅馍,更为佳品。现时,泗水虽有馍馍铺,但做工简单,不再轧面,质量已不如昔,况冯家停业,冯家迁居乡下,后代辍业,再也尝不到细软分层的搅面馍了。

文

曲阜市司法局开展迎新春活动

近日,曲阜市司法局邀请市老年大学书法老师到龙虎社区开展“迎新春·法治春联送祝福”活动,将法治宣传教育与春节写春联传统习俗相结合,用浓墨倾情为群众送上“法治年货”。(通讯员 陈龙平)

化

济河街道民生大集走进光明社区

为将民生实事办到群众心坎上,1月26日,泗水县济河街道民生大集走进光明社区,贴心服务零距离。(通讯员 翟常森)

速

师生齐上阵,新春送“福”到

1月26日,曲阜市息陬镇组织书法教师和学生到北元疃村开展新春送“福”活动,为村民现场书写、赠送“福”字和春联。(通讯员 韩可)

读

宫白庄村开展送福活动

1月31日,安居街道宫白庄村开展“迎新春送福送春联”活动,书法爱好者们挥毫泼墨,把新春祝福送到社区居民手中。(通讯员 冯丹 薛青)