



□ 通讯员 杨梦冉

本报讯 近日,中国博物馆协会公布了第五批国家级博物馆名单,山东华侨博物馆获评国家二级博物馆。

据悉,博物馆评估定级工作每3年开展一次。2023年12月,中国博物馆协会启动了第五批全国博物馆定级评估工作,共有1148家博物馆提交了评估申请。按照综合管理和基础设施、藏品管理与科学研究、陈列展览与社会服务三部分内容进行综合评价,通过书面审查、现场考察和综合评议,评出国家一级博物馆123家、二级博物馆321家、三级博物馆240家,其中,一级华侨博物馆4家、二级华侨博物馆5家、三级华侨博物馆2家。

这是山东华侨博物馆首次参加博物馆评级工作,是对山东华侨博物馆全方位、高标准“文博质检”。近年来,山东华侨博物馆积极贯彻落实习近平总书记关于做好新时代党的统一战线工作的重要思想,坚定文化自信,勇担文化使命,围绕“留根”“铸魂”“圆梦”,坚持高点定位、创新驱动、优化特色,打造华侨华人情系故土的“侨胞之家”,凝心聚力的“精神家园”。健全综合管理,完善法人治理,重视人才培养,推进场馆建设,提高服务效能;加强藏品征集,颁布《藏品征集管理办法》,征集藏品2062件(套),丰富馆藏体系;深化侨史研究,与山东大学历史文化学院联合开展山东华侨史专项课题,编纂《山东华侨史料汇编》,出版《一战华工图志》和《华工日记》(中英双语),提供学术支撑;提升策展水平,举办侨史人物展览、“华侨华人摄影展”“山东侨资企业成就展”“荣耀与牺牲——一战华工史料图片展”,并多次在海外和国内举办巡展,讲好华侨故事;创新数字赋能,打造数字资源平台和藏品管理信息系统,开设网上展厅,构建多媒体矩阵,在抖音、微信公众号及视频号推出《藏品中的侨史》《影像华工》《寻迹齐鲁》等栏目,提升“智慧”博物馆建设;增强馆际交流,探索开放办馆,与海内外30多家涉侨博物馆建立互动机制,聘请20多位专家担任顾问,设立两个研学基地,推动中外文明交流互鉴;推进“华侨记忆工程”,连续四年开展“我们的节日”“华裔青少年研习营”等品牌活动,弘扬齐鲁文化,厚植家国情怀。

下一步,山东华侨博物馆将以此次评级为契机,强弱项、补短板,坚定扛牢“走在前、挑大梁”的使命担当,积极融入山东统战工作和文博工作大局,挖掘、保护、传承好华侨历史文化,讲好中国故事、山东故事,为奋力谱写中国式现代化山东篇章作出新贡献。

看上去特别诱人。”王先生说,那时父母会将一个重油月饼分成多份,兄弟姐妹们每人得一份,咬一口酥香可口,那种味道便深深地留在了记忆里。

临沂:秋香品牌诉说百年饼界传奇

“小饼如霏月,中有酥与馅。”秋香月饼“饼如其名”,在中秋团圆之夜与家人一同赏月,闻着桂花的香气,吃一块香酥的秋香月饼,这便是临沂人的“赏心乐事”。

1926年,出生于中秋之夜,小名圆月的刘宝桂在临沂创立了长发祥果子铺,礼聘当地有名的饼点师傅段为新制作苏式月饼。1927年,历经几百次尝试后的段为新研制出一种“翻毛饼”,从此长发祥果子铺名噪一时。制作一块长发祥翻毛饼,需经过包酥、擀皮、包馅、拢口、盖戳、烘烤、翻盘、晾凉、包装等工序,始得“周身通白,层层起酥,薄如粉笺,细如棉纸”的至臻精品。用口轻轻一吹,饼皮便能飘起来,像雪花一样,故名“翻毛饼”,据说这便是秋香酥皮月饼的雏形。

半个多世纪的厚积薄发,长发祥果子铺奠定了坚实的发展基石。2005年,长发祥果子铺新建工厂,成立山东秋香食品有限公司,具有百年历史的秋香品牌在经历四代传承之后,于新时代诉说着崭新的饼界传奇。

“底部与表面色泽为浅棕黄色,腰间浅黄色,外型圆而饱满,表面微鼓,光滑,底部收口居中,无破酥、无僵瘤、无塌斜、无露馅、无异物、无大块碎皮现象。”山东秋香月饼有限公司相关负责人介绍,秋香月饼对于色泽的要求相当严格,而除了色泽,月饼外皮的口感还需酥松可口,香味纯正;内馅咸甜适中,无牙碜感。如今,传承百年技艺的山东秋香月饼有限公司跻身“山东老字号”之列,秋香月饼尤其是老式五仁月饼成为临沂市民最喜爱的月饼之一,也深受海外侨胞的青睐。

编者按:“中秋在故乡那个住了一辈又一辈人的老屋里;中秋在家门前拜月的水果盘里;中秋是沾有父亲汗水的月饼,捏在童年的手心里;中秋是母亲烧好的那碗红烧肉,粘着孩提时的目光。”这是一位海外游子在中秋节发出的慨叹,也道出了众多海外乡亲对家国的深深眷恋。

“露从今夜白,月是故乡明。”千百年来,中秋节以月之圆,寄托着人们的合家团圆、思乡思亲等情感。对于海外侨胞而言,乡情是刻印在他们心中的烙印,不管走得有多远,隔得多久,海外乡亲们都难以割舍对家乡和亲人的思念。

乡情

山东开展中秋慰侨活动

□ 本报通讯员 杨梦冉

皓月当空,丹桂满园,又逢一年中秋时,为了表达对海外乡亲的关心和祝福,由山东省人民政府侨务办公室主办、山东华侨会馆(山东华侨博物馆)承办的“月圆中秋·家乡味道”慰侨活动在海外侨社举办,活动赢得侨胞的广泛赞誉。

今年的慰侨活动向英国、法国、德国、意大利、波兰、澳大利亚、新加坡、泰国、印尼等20余个国家的华侨华人赠送中秋月饼,送去山东省人民政府侨务办公室给海外侨胞的《中秋家书》和山东华侨会馆(山东华侨博物馆)的祝福贺卡。活动连续开展四年,浓浓暖侨情,一解思乡愁。

《中秋家书》说,今年是新中国成立75周年,是实现“十四五”规划目标任务的关键一年。新的历史坐标上,中共二十届三中全会胜利召开,擘画宏伟蓝图,发出改革强音,海内外中华儿女深受鼓舞、倍感振奋。山东省深入贯彻落实中共二十届三中全会精神和习近平总书记视察山东重要讲话精神,坚定扛牢“走在前、挑大梁”的使命担当,努力在进一步深化改革上当好排头兵,奋力谱写中国式现代化山东篇章。

《中秋家书》鼓励海外侨胞继续积极参与到家乡的发展建设中来,聚力铺架联通家乡与世界的桥梁,不断促进中外人文交流、文化互鉴和经济合作,携手并进,共创美好未来。

山东华侨会馆(山东华侨博物馆)精心设计祝福贺卡,写道:“一轮明月,九州同;一夜乡心,家国安。”

当下,一枚枚饱含家乡味道的月饼不仅在侨胞们的手传递,更在侨胞们的心中传递,海外侨团用各种方式庆祝

中秋,向侨胞和家乡父老表达祝福,法国、南非、西班牙、奥地利等地侨团纷纷拍摄祝福视频,与家乡人民共享欢乐。

法国山东同乡会表示,海外侨胞始终心怀故土,情系桑梓,游子们企盼祖(籍)国国泰民安,繁荣昌盛!

南非山东同乡会表示,饱含家乡味的月饼和满满故乡情的《中秋家书》,让大家充分感受到来自家乡的祝福和牵挂,海外游子会牢记自己的民族之根、民族之魂,增强文化自信和民族认同感。

昆士兰山东同乡会表示,“无论身居何处,祖国永远是我们最坚强的后盾,家乡永远是我们最温暖的港湾,借此中秋佳节,衷心祝福祖国同胞节日快乐、阖家安康!”

一位在英国的留学生动情地说:“这份特别的礼物不仅代表了家乡对海外侨胞的关心和牵挂,也让我们留学生在异国他乡感受到了浓浓的亲情和乡情,希望学成后回国助力家乡建设。”

为了扩大活动影响力,英国山东同乡会、新西兰山东同乡会、昆士兰山东同乡会、南非山东同乡会等侨团举办了中秋联欢交流活动,大家欢聚一堂,载歌载舞,共庆团圆,共迎佳节。



乡味

月饼吃出家乡味

□ 本报记者 张好

如果用一种食物代表中秋节,很多中国人都会推荐香甜可口的月饼。月饼又称“月团”“丰收饼”“团圆饼”等,是汉族传统美食之一。“对于旅居海外的游子而言,每当秋风送爽、皓月当空,心中那份对家乡的思念总是愈发浓烈。一盒来自家乡的月饼,不仅是对中秋佳节的庆祝,更是一份浓浓的乡情与温暖。”英国山东同乡会会长林存国说。

受地域文化和饮食习惯影响,在我国,传统月饼按产地和特色划分,主要有四大派别:广式月饼、京式月饼、苏式月饼和潮式月饼。事实上,其他省市和地区也都有较为出名的月饼品牌或老字号,这些传承百年的味道,成为当地人对于中秋的家乡记忆,也为“一方水土养一方人”写下了一个浪漫的注脚。那么在山东,有哪些特色突出的传统月饼,让人咬上一口,便瞬间穿越回寄满思念的家乡?

济南:“软”进心里的葡萄软月

一年中秋近,一年团圆时,这是徐传爱一年中最忙碌的时候。作为省级非物质文化遗产葡萄软月制作技艺第五代传承人,徐传爱与济南人记忆中的“中秋味道”结下了不解之缘。她说:“制作葡萄软月容不得一点马虎。不管是哪个流程、细节处理得不得当,都成不了这酥软香甜的‘软月’。”

徐传爱介绍,葡萄软月诞生在清末时期的邹县,由泰家糕点制作的“泰家葡萄饼”发展而来,至今已有百余年历史,也有“泰家一绝”之美誉。1979年,泰家糕点第四代传人秦成成被济南市益康食品厂有限公司聘为技术顾问。秦成成在“泰家葡萄饼”的基础上进行技术创新、改进,研制出具有特色配方的“葡萄软月”。这一年,秦成成将葡萄软月制作技艺传授给徐传爱等人。

在不少济南人的印象里,葡萄软月之所以能成为记忆里的“老月饼”,源自它的“软”。徐传爱说,葡

萄软月与其他式样月饼“软”得不同,它“软”得松、酥、嫩、滑,软而不韧、酥而不脆,软中有滑、滑而不腻,“这种口感除了人工制皮、调馅、包制,还有整个制作过程中时间的拿捏、手法的掌控。在我看来,这些是工业化生产所无法取代的。”

温度不仅仅存在于做月饼人的指尖,另一种温度也留在了徐传爱的心里。几年前,徐传爱遇到一件印象深刻的事:“当时已经过了中秋节的应季销售期,店里又来了位女顾客,说是急着要买葡萄软月,那个顾客不仅买下了店里仅剩的几个软月,还询问能不能再多买点。我当时觉得纳闷,了解后才知,这位女士的孩子在国外留学,中秋节孩子就特别想念这一口软月,所以就求着妈妈来给她多买点,以消解思乡之情。”

淄博:“景德东”匠心手造记忆之味

作为淄博传统糕点的典型代表,“景德东”占据了一代代淄博人的成长记忆。景德东品牌创办于1937年,起初主营产品是自制蜜饯茶点和各式各样的糖果饼干。1956年,景德东企业合营,改名为“景德东门市部”,延续着糕点制作。“改革开放以后,我父亲把门市部承包了下来,再后来改名为现在的‘淄博市博山景德东食品有限公司’。”淄博市博山景德东食品有限公司总经理张亮说:“变的是经营模式,不变的是对技艺和味道的坚守。毕竟,对于很多远在他乡的淄博籍游子来说,‘景德东’是一种味蕾记忆,更是一种乡愁和惦念。”

张亮回忆,1992年,父亲张洪银收到一封来自四川攀枝花的信件,信中,一位年过七旬的老人凭着记忆中的地址随信寄来100元钱,希望景德东如果收到信和钱,能为他寄去相应数量的酥皮月饼,因为,那是他记忆中故乡博山的味道。

时隔30余载,早已从父亲手中接过传承大旗的张亮提起这件事,神情仍有些激动。他说,当时他

和父亲就深切地感受到,这封来自远方的信说明,老乡想要品尝的不只是糕点,更多的是对家乡思念。于是,父子俩把寄件人指定的酥皮月饼满满地装在箱子里,又装了一些其他品类的产品,寄了过去。不久后,那位定居在四川的老乡寄回了一封感谢信,信中恳切的话语,深深刻在父子俩的记忆里。

“在国外的那些年,因为离家太远,我很难每年回国和家人一起过中秋。当时我最盼望的,就是在中秋前收到家里寄来的一份月饼。”德国归侨司书浩祖籍是淄博,他说:“咬一口景德东的冰糖月饼,就感觉一瞬间回到了老家。”

潍坊:特殊味道的重油月饼

9月3日,在潍坊市向阳路一家糕点店内,工作人员正在紧张忙碌地制作“重油月饼”。记者了解到,每年中秋节前,“酥香斋”“信昌糕点”“恒盛斋”等老字号前就会出现排队购买月饼的盛况,市级非物质文化遗产恒盛斋点心制作技艺代表性传承人刘盛海则表示,每年中秋节前是最忙的时候:“一天制作一吨多重油月饼还供不应求。”

“正宗”的重油月饼大约半斤一个,制作时,皮料是水面和油面的重叠,一层擀一层,擀的过程中手不能停,也不能揉,一直擀到六层,然后把整块面旋成宝塔顶的样子,再包馅成型。馅料也是有讲究的,皮料用了多少油,馅料就要用多少油,两者用油必须一样,这样做出来的月饼才香甜好吃。

作为潍坊的特色美食之一,许多市民对重油月饼有着特殊的感情。家住潍坊市潍城区聚福园小区的王先生说,小时候,每年距离中秋节还有一个多月,他便开始期盼着能吃到重油月饼:“大大的月饼,用浅褐色包装纸包裹着,上面放一张方形的红纸,用纸绳打个十字结,有时候包装纸被月饼里的油浸透,