



吕韵悠长 根植家乡

滨州黄河岸边吕剧的文化遗产

山东省北镇中学2024级十班 张韶轩

黄河水畔的乡音：吕剧的根脉与乡愁

黄河的混沌积淀着吕剧的历史，悠悠岁月中，吕剧根植于滨州大地。据记载，清末民初天灾频发，滨州民间艺人为了谋生，将蕴含着智慧的吕剧艺术发扬光大，携着跌宕的曲调与东鲁大鼓的铿锵，创出一片新声。一人随意地拿着一把琴，搭上几块木板，就能以田间地头为戏台唱得如痴如醉，俚语俗词中饱含着劳动人民的悲欢离合。

吕剧之名，在百转千回中辗转演变，由“驴剧”最终演变为如今这承载着滨州人乡土情怀的“吕剧”。吕剧的唱腔，不同于京剧的明丽华亮，它的唱腔，是四平调的悠扬，是二板调的明快，是流水调的酣畅，更是娃娃腔的天真。如黄河水般蜿蜒的曲调里，藏着齐鲁大地的烟火气，也藏着黄河滩人民对生活最为真实的悲喜之意。

戏台春秋里的烟火人间：一场吕剧的沉浸与共鸣

戏台，是吕剧的舞台，也是乡野的灵魂。暮色四合时，戏台上的灯笼渐渐亮起，幽暗昏黄的灯光萦绕在戏台上。老艺人身着绣金戏袍，一开口便让人“如听仙乐耳暂明”，沙哑中透着沧桑。唱词里，有“张大娘淘完了米”的农民朴素生活，也有“前方上好消息连连不断”的家国情怀。戏台之下，村民集聚热闹非凡，既能看到年长者的聚精会神，连连叫好；又能看到孩童踮起脚在台下模仿旦角的兰花指。每一个鼓点，每一句唱词，每一个情节，都彰显着吕剧独特的艺术魅力。

寒假里，我与同学一同观看了《回龙传》。天气虽寒，戏台上演员细腻的表演却令人如沐春风，仿佛将我们带入了戏中的世界，感受着剧中人物多舛的命运，与之同悲同喜。灵动的剧目不仅让我们领略了吕剧的艺术之美，更让我们了解了家乡，一抹浓浓乡情从心底油然而生。

吕剧的美，不在高台教化的宏大，而在与生活的血肉相连。每一句唱词，都是家乡的

呼吸；每一个动作，都是百姓生活最真实的写照。戏台上，演员挥袖如风，一连串表演激情昂扬，台下观众也毫不吝惜自己的掌声与称赞。情感被一波三折的情节所牵动，这种台上与台下的互动与共鸣，正是吕剧最动人的魅力。

薪火相传的守望者：从庄户剧团到数字基因库

吕剧的传承，是热爱与专业的双重奔赴。在滨州的乡野，庄户剧团如同星火，虽然渺小但集聚在一起总能汇聚成强大的力量，随着时间推移在夜空中迸发出烟花的璀璨。演员或许没有华丽的戏服，没有精致的舞台，但他们的眼里，有着比舞台聚光灯更亮的光。对他们而言，吕剧是文化的根脉，是用毕生守护的一份责任。

新时代的滨州人，正用科技注入活力为吕剧续写未来。吕剧起源馆借助虚拟技术，生动再现了百年草台班社的风采。吕剧基因库则以数字化手段精心珍藏传统唱腔与曲

谱，使得这份古老艺术在传统与现代的交响之中重焕生机。

吕剧照见滨州文化的精气神。它的质朴，是黄河滩区农人的坚韧与智慧，是渤海革命老区“烈烈渤海红”的壮歌；而它的创新，体现在《连心锁》将抗疫故事搬上戏曲舞台。在吕剧博物馆的展厅内，戏服与全息投影的剧目交相辉映，不仅彰显出吕剧人对历史的尊重，更映射出他们对未来的热切期盼与拥抱。滨州人爱吕剧，爱的不仅是戏文里的悲欢，更是戏外那份“向下扎根，向上生长”的生存智慧。这种多元共生的文化生态，让吕剧不仅是遗产，更是动态的生命。

致滨州人：让吕剧的星光点亮家乡的原野

随着时代发展，滨州人对吕剧的热爱不仅体现在传统舞台的表演方面，还通过新媒体平台向更广阔的群体传播。当我们追逐流行音乐的节奏时，可否驻足聆听一段吕剧的四平调？当我们在短视频中刷过千篇一律的表演时，可否

推开吕剧起源馆的门，触摸那些缀满故事的戏箱？吕剧的传承，不需要我们成为专业的演员，只需多一份关注的眼神，多一次课堂上的跟唱，甚至多一场朋友圈的分享。让我们走进博物馆，看旦角的头面如何在匠人手中化作凤凰展翅；让我们参与“吕剧骨干培训”，用青春的热血激活古老的曲牌；更让我们以少年的视角，为吕剧创作新篇——或许是一首融合说唱的《新编娃娃腔》，或许是一部记录庄户剧团微纪录片。文化的薪火，终需青年之手传递，通过我们的不断努力，推动吕剧焕发新生。

在滨州，吕剧不是博物馆的标本，而是流淌在血液里的乡音。它从黄河的涛声中走来，在庄户剧团的锣鼓里鲜活，于少年的吟唱中新生。让我们以吕剧为舟，载着文化的乡愁，驶向更辽阔的远方——因为守护一片土地的文化根脉，便是守护我们黄河岸边的家乡，让吕剧在未来岁月更加绚烂。（指导教师：张营）

滨州味道是清欢

山东省北镇中学2024级 闫语涵

“美食家”苏轼先生有云：“人间有味是清欢。”人世间最佳的滋味是淡雅的欢乐，于我而言，人世间最佳的滋味是滨州的清欢。故而我说：“滨州味道是清欢。”

渤海之滨，黄河之洲。我的家乡——滨州，孕育了各种各样的地域特色文化，从闻名遐迩的孙子故里到誉满天下的小营大米，都是滨州特色的珍贵明珠。

大米甜香是清欢

滨州味道是清欢，清欢在小营大米。小营大米颗粒饱满，尖端那一点金黄，是黄河水滋养的印记。父亲说，这是小营大米的特色，唯有黄河水能孕育这样

的色彩。

那时种水稻，我们常常比赛，除了赛谁种得快之外，更赛谁种得好。这黄色的小点，就是衡量我们种得好与坏的标志。种得越上心的水稻，大米的品质就会越好，这黄点的颜色便越发的闪耀。每到春天，人们就给稻田施上肥料，再把用水浸泡过的稻种撒在上面。几天之后，秧苗就会长到一拃多高，妇女捆秧苗，男人弯腰插秧，孩子们拉绳标线。插好秧后，就是漫长的打理过程：一桶桶地浇水，一把把地捉虫……不过正因为当时播种的辛苦，收获时就会格外开心。尤其是剥开种皮看到里面那显眼的黄色，甭提有多高兴了！刚收获的大米一般不着急卖，第一口必是要自己吃的，一勺米，是满满的成就感，是辛劳半年后的清欢。

奶奶说起这些，嘴角总会泛起微笑。

如今机械化种植让农事轻松许多，但“未进家门先闻米香”的幸福从未改变。这碗白米饭，承载着滨州人最踏实的清欢。

小营大米的味道是滨州味道，滨州味道是清欢。小营大米，就像是烟台苹果莱阳梨一样，让我的家乡遐迩闻名。

丸子清香是清欢

滨州味道是清欢，清欢的味道还在小营丸子。除了小营大米，小营丸子是滨州餐桌永恒的主角。因为丸子寓意“完美”，所以无论家常菜还是高档酒店的宴席，都有小营丸子的一席之地。换句话说，小营丸子一登场，就是大排面。新春佳节，大部分家庭的餐桌

上都有这样一道菜肴——一般是用大碗盛着十几个圆溜溜的丸子围成一圈，清水浮丸，香菜点缀，香油星星金灿灿地漾开，只看着，闻着，便已心有欢愉。

我自然是喜欢吃这丸子的，便是在买丸子的时候和店主攀谈了起来。那位店主笑盈盈地跟我说，以前的丸子都是纯手工做的，一手拿铁勺，一手攥丸子，每攥完一个，就丢往锅里煮。而现在科技迅速发展，什么绞肉机、丸子机一应俱全，不仅能够保留丸子的原汁原味，还能大大提高丸子的生产效率，满足人们味蕾的需求。这些科技产品的出现，无疑推动了小营丸子的发展，更推动了滨州味道的发展。

不同的美食佳肴，不同的文化特色，犹如一颗颗璀璨的繁星，汇聚成滨州饮食文化的

闪亮银河。作为新时代的青年，我们不仅要在滨州，更要知滨州，爱滨州，建滨州。用行动传承家乡的美食文化，要充分了解滨州美食文化特色，心怀这片热土，可以研究美食的发展历程、制作工艺，充分利用创造力为美食文化发展助力。

时光流转，岁月飞逝，快速发展的科技把家乡变了一副模样，也让家乡的美食文化迈上了一个新的台阶。就着甜香的米饭吃一口清香丸子，我默默地想，也许多年后的某一天，我离乡在外闯荡，而一碗米饭、一盆丸子汤便会勾起浓浓的思乡情，久久回荡……

大米甜香是清欢，丸子清香是清欢。无论什么美食，只要是家乡的味道，就是清欢。

滨州味道是清欢。（指导教师：徐爱芹）

