

# 博物馆内猜灯谜闹元宵

□记者 王晨文 / 图

本报讯 “我猜中了一个！”2月11日上午,9岁的王辰烁在市博物馆参加元宵灯谜活动,他开心地与记者分享自己的喜悦。据悉,由市文联、市社科联、川汇区委宣传部主办的2025年“弘周礼”第十届元宵节灯谜竞猜活动,于正月十四、十五(2月11日、12日)举行,主会场设在周口市博物馆,分会场设在周口华威民俗文化博物苑。

一谜一思,凝聚智慧火花,一猜一乐,洋溢元宵欢情。本届灯谜竞猜活动共推出灯谜500条,全部由我市谜语专家制谜。谜语既体现时代特色,又体现周口文化,别有趣味。活动现场人头攒动、热闹非凡,市民在灯谜条幅下仔细阅读谜面,在寓教于乐的活动中感受着传统文化的魅力。分会场周口华威民俗文化博物苑内也是一番热闹景象,市民边猜谜边参观,从馆藏文物中寻找解谜灵感。

市博物馆馆长周建山说:“博物馆是传播历史文化的窗口,也是市民的文化会客厅。此次灯谜活动不仅丰富了市民的业余生活,也为传承和弘扬中华优秀传统文化搭建了良好平台。”据了解,今年灯谜内容除了涵盖历史、文学、自然等领域外,又新增了周口文化元素,既有趣味性,又不乏挑战性,凡猜中谜底的市民,还能获得周口市博物馆的文创产品。

“不知不觉已经举办了十届灯谜活动,我们在这十年里也不断地丰富、更新内容,把灯谜活动与馆藏文物结合,融入伏羲文化、老子文化、关公文化等,推进我市文化深度融合。”周建山说。



在博物馆猜灯谜的王辰烁。

## 以糖为墨绘出甜蜜画卷



刘师傅在制作糖人。

□记者 杜营营 文 / 图

连日来,中心城区关帝庙文化广场沉浸在一片灯火辉煌、欢声笑语之中。在广场一隅,一位老者以糖为墨,以气为笔,绘就一幅幅甜蜜而生动的画卷——这便是61岁的刘师傅,他的刘家糖人摊位前,人潮涌动,成为广场上一道独特的风景线。

刘师傅手法娴熟,将一块软糖拉扯成细长条,轻轻一吹,手指翻飞间,一个活灵活现的糖人便跃然眼前,引来围观人群的阵阵惊叹。

“刘师傅,这糖人和糖画怎么卖?”一位年轻

妈妈问道。刘师傅微笑着说:“糖人和糖画价格一样,都是10元一个,您想要哪个,我可以现场给您做。”

围观的人群中,有人对糖人技艺充满好奇,有人则惊叹于糖画的精美绝伦。“我以前只在电视上看到过吹糖人,没想到今天亲眼目睹了糖人制作过程。”一位年轻女孩兴奋地说。

刘师傅今年61岁,自17岁就开始学习制作糖人和糖画,现在他已将这项技艺传给了孙子。刘师傅希望他制作的糖画和糖人能让更多的人带来甜蜜的回忆,希望未来有更多的人走近非遗、了解非遗、爱上非遗。

## 手工元宵更添团圆味

□记者 乔小纳 文 / 图

在关帝老街,有一家穆天成元宵摊位,传承4代,是周口人认可的老味道。每逢元宵节前后,穆天成元宵摊位前总是排起长长的队伍。激增的客流量也让这家小摊异常忙碌,高峰时期更是男女老少齐上阵,尽力缩短食客的等待时间。

穆天成元宵的“粉丝”遍布全国各地,甚至还有留学生离家前专门来这里买元宵馅带出国门。虽然招牌上是“穆天成”,但穆老爷子如今在“后方”掌握着原料、紧盯着制作、把控着品质,站在“前台”守摊的是他的老伴——69岁的马秀梅。马奶奶一头银发,很精神,很善谈,在穆天成元宵摊前一站就是40多年。记者想叫碗煮好的元宵与她边吃边聊,可马奶奶说:“乖,这过(元宵)节嘞,我这会儿忙不过来,你要在这儿吃的话得自己看着锅。”话音刚落人就陆陆续续地上来了,5盒、10盒、20盒……马奶奶麻利地把元宵装袋,忙得不亦乐乎。

一方元宵小摊,传承着周口人的文化乡愁。

1903年,穆承恩在沙颍河与贾鲁河交汇处的打铜街口摆摊卖元宵,因馅料口感香甜,皮薄软糯,在周口留下香甜的味道。那时候的穆承恩并不知道,自己后代经营的“穆天成元宵”会在2015年被评为川汇区非物质文化遗产。

马奶奶讲,他们现在依然坚持手工碾制糯米粉,手工现包元宵。所用的馅料里,玫瑰要用腌渍过的,这样才有香味;蜂蜜要用枣花蜜,这样才会没有怪味;橘饼要用最贵的川橘……手工搓制的糯米元宵久煮不烂,吃进嘴里软软糯糯还有弹性,是传统节日里一抹经得起时间考验的甜蜜。



市民排队购买穆天成元宵。

