

博物院里迎新春

本报记者 郝春城

1月16日上午9时刚过,南阳市博物院便迎来了一批批的游客。

“与历史课本上文字、图片相比,博物院里的文物实物,看着更直接,感受更震撼!”市第五完全学校八年级的白子润,刚考试完毕,便与六七个同学相约,一起来看“文明在宛”展出。市民武女士也带着两个孩子在观看。她说,南阳历史基本陈列展从古生物时代一直到近现代,时空跨度大,展示内容丰富,对刚接触历史课的孩子有很大帮助。一个来自外地的大家庭正在秦汉时期展厅观展,十几个人都戴着微型耳机认真聆听讲解员的介绍……

“每天参观者最少2000人次,节假日人更多,周六、周日平均五六千人次,高峰时每天超过15000人次。”市博物院陈列部工作人员说。随着物质生活水平的提高,市民对精神文化生活的需求日益增长,博物院等文化场所受到大众青睐。市博物院通过升级服务、更新理念、创新产品,给观众带来更新更好的观展体验和惊喜,博物院变得亲和可及,文物变得鲜活有趣,“逛博物院”成了新潮流。

除了“文明在宛·南阳历史基本陈列”外,市博物院还备有“致敬青铜·南阳青铜文化展”“陶铸汉威·南阳汉代陶狗展”“古玉撷英·南阳古代玉器精品展”“渠首遗珍·南水北调中线工程南阳考古成果”等四大专题展,供市民参观。这些展览彰显了南阳独具特色的文化和社会经济文化繁荣的历史。

“为满足广大观众的需求,我们还特设多样化临时展览项目。”工作人员热情介绍。今年元旦,“翰墨迎新·书韵流传”书法展在该院开幕,汇聚了来自全国各地的书法爱好者、书法教育工作者以及中小学生的佳作,共计580余幅,其中不乏知名书法家的珍贵墨宝,吸引了众多书法艺术追随者前来共赏。与此同时,另一场别开生面的展览——“寻谜·南阳夏庄墓地探索之旅”亦对外开放,将引领观众踏上一段跨越时空的文化探索之旅。

在市博物院文创产品展示馆内,记者看到了大量的文创新产品。近年来,我市大力实施“文化+”“旅游+”战略,持续推动文化旅游与教育、体育、中医药等领域融合发展,构建文旅发展新业态。市博物院成立文创部,开发产品重点突出南阳地方文化特色,以四圣、玉文化、汉文化、中医药文化等为主题进行创意。文创雪糕、“四圣月饼”等文创食品,备受游客青睐。特别是博山炉、独山玉香插、“倒钩阔叶铜矛”首饰品、钱纹汉砖砚台等10件“南阳礼物”文创产品,受到广泛欢迎。

春节是中华民族最重要的传统节日,也是优秀传统文化的重要传承载体。眼下,距离春节尚有一段时间,但市博物院已开始摩拳擦掌迎新春。为了丰富广大人民群众节日文化生活,该院结合自身优势,策划组织丰富多彩的活动,精彩惠民。如“穿越历史,触摸汉文化”研学活动,游客穿汉服可以免费沉浸式体验“编钟演奏”“汉服之美”“欢乐投壶”“舞动汉字”等。此外,市博物院还筹划写春联赠万福、免费鉴宝、古代宴饮“神射手”等一系列活动,市民们将在温暖舒适的场馆里度过一个深度参与、快乐温馨的春节。③6

南阳火车站客运值班员张硕连续11年坚守春运第一线—— 每一次春运,都是她全新的开始

本报记者 李金玺 周梦 文/图

1月14日,2025年春运正式拉开大幕。在繁忙的春运里,有无数忙碌的身影,守护每一位旅客回家的路。

“请站在安全线内,看管好小孩”“你乘坐的车次,在二楼候车”……昨天一大早,在南阳火车站,客运值班员张硕就开始忙碌起来。自2014年参加工作以来,她连续11年都坚守在春运第一线。

“春运期间,客流量激增,越是这个时候,越是需要我们沉着应对,耐心帮助每一位求助的乘客。”张硕告诉记者。从候车室到站台,从检票口到行包房,一进入工作岗位,张硕就像上满了劲的发条,一刻也停不下来。

“阿姨,您乘坐的是高铁,发车地是南阳东站,不是南阳火车站,您别急,根据发车时间,现在乘公交车或者坐出租车都还来得及。我给您说说怎么乘车去。”在检票口,一位老人急得手足无措,张硕看到后急忙帮助老人查清车次,并详细告诉老人如何去南阳东站。

在工作中,张硕总会为乘客耐心及时地提供帮助,为老人指引方向,为拖家带口的女士背行囊……用张硕的话说,自己每天面对的是不同的旅客,以及重复了上千遍的解答问询,但对于每一位旅客来



贴心服务

说,面对的只有客运值班员,每一次回答,对于旅客都是第一次。

张硕告诉记者,为了让每一位乘客都能安全回家,他们提前做了很多预案,并及时关注客流量、天气情况,推出了很多的便民利民服务措施,努力让旅客快乐出游,平安返乡。

11年的春运,她没有一次缺席,对于张硕来说,每一年的春运,她都会像第一次参加春运那样,浑身充满了干劲。看着步履匆匆的旅客,帮助他们完成回家的旅程,温暖他们的旅途,张硕和同事们用心用情,一直奋斗在第一线,让我们向这些可爱的“铁路人”致敬。③6

小镇街巷中寻年味——

老杨和他的现炸麻花

本报记者 李谱

“这是4袋,每袋20元,您拿好。”一间小小的门店,一副摆满麻花的架子,一位满脸笑容的店主,温暖着冬日的街头。

1月16日,记者在西峡县桑坪镇朝阳街上,随便一打听,就找到了这家麻花店。“年前这几天,有点儿忙,人们一买就是几十块钱的,我天天不亮就炸好半袋面的麻花,早上7点多开门,到黑了6点左右才关门。”店主老杨50多岁,白净、微胖,一开口就笑。

麻花作为一种特色食品,深受大众喜爱,现炸的鲜香软糯,晾一下酥脆咸香,久放不坏,可以直接吃,也可用米酒荷包蛋泡着吃,都能满足味蕾的享受。孩子们放学路上饿了,家长给买点,边走边吃;过节时走亲访友,配一袋麻花伴手礼,也是深受欢迎。

老杨大名杨宏刚,桑坪镇人。在艰苦的年代里,父辈们靠着手艺,给别人做麻花、挂面养活家人,到了老杨这一代,因为制作工艺复杂,已经没有多少



人愿意做麻花了。老杨在农忙时干短期工挣钱,闲的时候就在家和老婆一起做麻花卖。靠着勤劳“天天有收入”,日子越过越红火。儿子也争气,学的医学专业,在县医院上班,一家人刚在县城买了新房。“这几年,不出门了,我俩一起炸麻花,当天做当天卖,卖不完自己吃。只要人们喜欢吃,我就继续做,不为挣多少钱,算是一种念想吧!老辈的手艺不能丢了,做着麻花,心里踏实。”憨厚的老杨不懂高深的道理,他一边说一边扭头看着老伴,老伴不说话,只是看着老杨笑,一副幸福满足的样子。

麻花作为一种特色美食,有着几百年的制作历史。在各种零食规模制作、充斥市场的今天,像老杨这样的手艺人还在按照传统方法做麻花谋生,更多的是坚守、传承。

春节临近,年味在空气中弥漫,来一袋口感酥脆、麦香浓郁的麻花,闲暇时和家人围坐,共享这份甜香,让温馨在唇齿间蔓延,为新年增添别样滋味。③6