

潍坊大地上的

“中国丝绸文化之乡”

◎陈轩



△位于昌邑市柳疃镇的中国柳疃丝绸文化博物馆。(资料图片)

潍坊日报社全媒体记者 巩建国 摄



△中国柳疃丝绸文化博物馆展出的丝绸。

潍坊日报社全媒体记者 郭超 摄

“春日照九衢，春风媚罗绮”，提起丝绸，人们心中泛起的是绵柔、丝滑、舒适的感受。据专家推测，在新石器时代中期，中国便开始养蚕、取丝和织绸，因此，丝织技术可以被称为中国的“活化石”。

而这个“活化石”，在潍坊的昌邑，有悠久的历史。昌邑的丝绸文化底蕴深厚，已有3000多年的丝绸生产历史，“昌邑丝绸”也早已成为国家地理标志保护产品，昌邑因此享有“中国丝绸文化之乡”的美誉。

制作历史悠久

昌邑丝绸的制作工艺最早始于周朝，“养蚕织帛，捻线就织”，勤劳聪慧的劳动人民通过观察蚕的生长过程，逐渐学会从饲养的蚕中提取天然蚕丝，再通过纵横排列，并按一定的组织规律相互交织形成丝织物。

昌邑的绸布业起于清朝嘉庆年间，兴于道光，鼎盛于清末民初。在清康熙年间，引进了先进的江南织造技术，促进了昌邑柳疃丝绸的发展。到清末民初，柳疃丝绸发展到织机两万余台，从事织绸和贸易的有十余万人，那时就有“日上市3600匹神绸”之说。

贸易地位重要

“择茧缂丝清水煮，拣丝练线红蓝染”，丝绸的出现和应用不仅改变了人们的生活，随着历史的不断进步，丝绸开始刺激经济的发展。正因为丝绸具备独特的价值和魅力，自丝绸之路开辟以来，东西方的经贸交流进一步加快，骑着骆驼的商人沿着沙漠和戈壁源源不断地前来采购，到了唐朝更是达到鼎盛之极。

昌邑茧绸是海上丝绸之路的代表性产品。昌邑绸商背着包袱，将昌邑丝绸带到了世界各地。例如，昌邑杨茂春等人“下南洋”经销柳疃丝绸，柳疃丝绸得以声名大噪。与此同时，自清代直至上世纪20年代，昌邑丝绸始终占据着整个北方市场的主导地位。

工艺品质独特

“水乡成一市，罗绮走中原”，秦汉时期，植桑、养蚕、缂丝等技术不断提升，这些工艺也沿着丝绸之路传到中亚、西亚、欧洲国家。古代丝绸技术的不断革新为商品经济发展注入了新的活力。同时，海上丝绸之路的发展，更是将经贸交流的范围进一步拓宽，世界各国的人民见识到了中国精美的丝绸制品，当然也不乏精美的昌邑丝绸。

昌邑丝绸因质地柔软、色泽鲜艳而备受欢迎，其技艺的提升与江南织造技术的传入密切相关。昌邑丝绸的织造技术融合了江南“血统”，丝绸技艺大为改进，改进后的丝绸被称为“柳绸”，绸缎柔美飘逸，远销海内外。

丝绸文化繁荣

“染为红线红于蓝，织作披香殿上毯”，丝绸制品之所以能够从古代就享誉世界，除了其基本的舒适、耐用的实用功能，更重要的是它本身承载着丰富的文化内涵，使穿戴者的身心都得到美妙的享受。在古代长期的采桑养蚕活动中，形成了祭蚕、轧蚕花、抢蚕花的风俗，并衍生出富有浓郁桑蚕韵味的歌谣、谚语、方言俗语，这些文化被有形无形地融入丝绸的织染过程，从而让丝绸文化有了原始的根脉。

昌邑本土作家创作了以丝绸文化为背景的长篇小说《大绸商》，反映了清末民初中国丝绸市场的变化及各阶层人物的命运沉浮，凸显了昌邑人民自力更生、吃苦耐劳的创业精神和诚信为天、开放包容的博大胸怀，对于传承和扩大昌邑丝绸文化品牌作用巨大。

随着丝绸文化的繁荣，昌邑锦上添花，打造了中国柳疃丝绸文化博物馆、华裕茧绸文化博物馆等展馆，这些展馆成为展示丝绸文化的重要场所，让丝绸文化穿越历史走到现代人的眼前。

深挖丝绸文化内涵

2006年，柳疃丝绸技艺入选山东省第一批省级非物质文化遗产名录；2019年，昌邑被中国民间文艺家协会命名为“中国丝绸文化之乡”。

优秀的文化必将推动经济发展和社会进步。昌邑以丝绸为媒，通过整合各方资源，举办丝绸文化节等活动，着力弘扬丝路精神，积极挖掘丝绸文化内涵，让古老的丝绸文化在传承和创新之路上绽放出崭新的光彩，以人文交流促进民心相通，以城市交流推动区域发展。

同时，昌邑加快文旅融合步伐，通过建设丝路绸语文化创意园等工程，推动文旅融合发展，催生了以丝绸文化为核心的工业旅游、研学旅游等乡村旅游新业态，扎实推进乡村振兴。



潍水之战

◎赵公友



△潍河畔的韩信雕像。（资料图片）

汉之际楚国将领，项羽麾下的得力干将，自幼与项羽在一起，对其忠心耿耿，深得项羽的信任。刘邦使用反间计，导致很多大臣和将军离开项羽，只有龙且坚决地留在项羽身边。

公元前208年，东阿破秦时，项梁率领楚军北上救援齐国守军，龙且时任司马，带兵救援，和当时城内的齐国守军一起里应外合，打败秦将章邯。定陶抗汉时，龙且率军击败汉将曹参、灌婴所部。公元前204年，英布叛楚，平定九江时，项羽派出项声、龙且前去攻打九江王国，几个月后龙且率军击败英布，平定淮南地区。潍水之战时，因轻敌冒进，龙且败给了韩信。

战役背景

《史记·淮阴侯列传》记载，韩信受汉王之命领兵攻打齐国，还没过平原津，就听说汉王派酈食其凭三寸不烂之舌已经说服齐王归顺了，韩信便想停止进军。辩士蒯通规劝韩信说：“将军受诏击齐，而汉独发间使下齐，宁有诏止将军乎？何以得毋行也！且酈生（酈食其）一士，伏轼掉三寸之舌，下齐七十馀城，将军将数万众，岁馀乃下赵五十馀，为将数岁，反不如一竖儒之功乎？”韩信认为他说得有道理，便听从他的计策，率军渡过黄河，杀奔齐国而来。齐王听从酈食其的规劝降汉，便挽留酈食其开怀畅饮，并下令撤除了防备汉军的路障等设施。不料韩信乘机突袭齐国军队，一路攻城略地，很快就打到齐的国都临淄城下。“齐王田广以酈生卖己，乃亨之”，而后向东

逃往高密，并派出使者前往楚国求救。韩信平定临淄以后，就向东追赶田广，一直追到高密城西。楚国此时已派龙且率领兵马，号称二十万大军，前来救援齐国。

当时项羽刘邦在荥阳交战，处于胶着，战局拖得越久，对项羽越不利。项羽所率楚军的后勤还遭受刘邦部下彭越的不断袭扰，齐地显然已经是楚汉争霸的第二战场，胜负关乎全局发展。于是项羽派遣对自己忠心不二的龙且出战，并许诺说，如果龙且能战胜韩信，将会赏赐他齐国一半的土地作为食邑。

在此情况下，从大局分析，龙且只有重创韩信所部，才能稳固楚国的北境，避免楚军两线作战的尴尬。从个人利益来说，龙且如果战胜韩信，可得“一半食邑”，不得不说是个巨大的诱惑。

战役经过

据《史记·淮阴侯列传》记载，齐王田广和龙且两支部队合兵一处与韩信作战，还没交锋，有人规劝龙且说：“汉兵远斗穷战，其锋不可当。齐，楚自居其地战，兵易败散。不如深壁，令齐王使其信臣招所亡城，城闻王在，楚来救，必反汉。汉兵二千里客居，齐城皆反之，其势无所得食，可无战而降也。”龙且说：“吾平生知韩信为人，易与耳。且夫救齐不战而降之，吾何功？今战而胜之，齐之半可得，何为止！”龙且自以为与齐军联合，打败韩信轻而易举，麻痹轻敌，贪功冒进，与韩信隔着潍水摆开了阵势。

足智多谋的韩信巧借潍水之力，准备水淹楚军，再来个半渡而击。于是令人连夜赶做一万多口袋，装满沙土，堵住潍水上游，带领一半军队渡过河去，攻击龙且，然后假装战败，退往潍水西岸。龙且不知是计，认为韩信“易与耳”，正符合他的判断。于是就匆匆忙率军渡过潍水，追击韩信兵将，欲一举灭之。岂不知韩信已下令，让士兵挖开堵塞潍水的沙袋，被拦蓄的河水汹涌而下，龙且的军队一多半还没渡过河去，韩信立即猛烈反击，龙且措手不及，被韩信帐下的灌婴击杀。龙且在潍水东岸尚未渡河的部队，见势四散逃跑，齐王田广也逃跑了。《史记·淮阴侯列传》记载：“信遂追北至城阳，皆虏楚卒。”汉军大获全胜。

龙且之死析疑

《汉书》记载：“羽使从兄子项它为大将，龙且为裨将，救齐。”说明龙且不是潍水之战楚齐联军的主帅，而是作为一裨将出战。裨将在古代是军队中的副将。《史记》则记载：“韩信已定临淄，遂东追广至高密西。楚亦使龙且将，号称二十万，救齐。”说龙且率楚军救齐，与《汉书》记载有异。

关于龙且之死，《史记》中有记载：“（汉四年）十一，汉将韩信破杀龙且。”“已而从韩信击龙且军於上假密，大破之，斩龙且，虏其将军周兰。”“东从韩信攻龙且，留公旋於高密，卒斩龙且，生得右司马、连尹各一人，楼烦将十人，身生得亚将周兰。”曹参、灌婴作为韩信部下，作为潍水之战军事部署下的具体执行者，参与了大破龙且军的行动，合力斩杀龙且，各得军功，最后归功于韩信，并无不妥。历史的真伪常常伴有重重迷雾，等待后人抽丝剥茧、多方研究和查证，才能拨云见日，得出真相。

潍水之战的影响

发生在潍坊大地上的潍水之战，是潍坊历史进程中少有的次大规模的战役，它成就了刘邦，为西汉的建立，奠定了坚实的基础。

龙且被杀，楚军的实力被极大地削弱，从而改变了楚汉战争的态势。龙且以勇猛著称，但他轻敌贪功冒进，是导致战役战败的重要原因。龙且作为项羽最信任的将领之一，他的战死对项羽来说是一个沉重的打击。《史记》记载：“楚已亡龙且，项王恐。”足见龙且与潍水之战对项羽的影响。自此以后，项羽再无能力与刘邦抗衡，到了完全被动的防御状态，而刘邦则兵多将广，城阔粮足，士气大盛。项羽最后被困垓下，曾“力拔山兮气盖世”的西楚霸王因无颜见江东父老，自刎于乌江。这悲壮的一幕，写就了“生当作人杰，死亦为鬼雄”的千古绝唱。

潍坊大地上从不乏历史的烽烟，著名的潍水之战，一场充满战略智慧和战术技巧的军事较量，韩信凭借出色的能力，改变了历史的走向。潍水之战，名垂千古。

潍坊朝天锅制作技艺



△朝天锅。（资料图片）

汤，加点香菜末和葱末、胡椒粉等佐料。顾客可以免费喝汤吃自带的干粮，也可买饼卷肉吃。饼卷肉的品种有：饼卷猪头肉、饼卷猪肠、饼卷猪肚等。后来朝天锅搬进了店内经营，这一称呼仍被沿用下来。因朝天锅有经

济实惠，味道香、有营养、方便快捷以及食用后充饥时间长等特点，深受大众欢迎，所以发展到今天长盛不衰，“潍坊朝天锅”也成为地方名吃。

潍坊朝天锅，灶上支一口直径80厘米、深65厘米的大锅，锅口高出

灶台面30厘米，周围是30厘米的锅台，用煤做燃料。食客可以在灶台上吃，也可以根据客人的要求将锅内的汤舀出来，将饼卷好，送到客人的餐桌上，供客人慢慢品尝。“朝天锅”的肉肥而不腻，营养丰富，味美可口，汤清淡而不浑油，配以软而筋道的薄饼，回味无穷。

朝天锅主料：①猪下货，分为猪头、猪口条、猪肺、猪心、猪肝、猪肠子、猪肚等。②薄面饼。

朝天锅辅料：大葱、香菜、生姜、八角、桂皮、食盐、胡椒粉（自己加工）、辣椒粉（自己加工）、咸菜条（自己加工）等。

朝天锅的选料和做法十分讲究，用鸡肉、驴肉煨汤，以煮猪下货为主，有猪头肉、猪肝、猪肺、猪心、猪肚、猪肠。猪肠子不要断的，必须将肠子翻过来清洗。肠、口条、猪头肉先要用开水煮一遍，再放到老汤锅里煮，火候要掌握得恰到好处，煮熟后捞出切好备用。面饼擀好后放到茅圈子里备用；所配小料也很讲究，葱段必须切成长短一致的小段，咸菜疙瘩切好后再重新调汁腌制，食用时再配以葱末、香菜末、醋、胡椒粉、大葱段、疙瘩咸菜条、辣椒面和潍县小凉菜等。

（据《潍坊文化遗产·非物质文化遗产卷》）