



## 京津冀花会“牵手”闹元宵

## 津城处处洋溢文化年味

■ 记者 刘桂芳 张帆 摄影 曹彤

元宵节来临之际,西青区、津南区、东丽区、北辰区、静海区、滨海新区等多区举办了丰富多彩的民俗花会展演活动。来自京津冀的数十道花会队伍轮番登场,高跷、舞龙、飞镖、中幡等传统技艺竞相亮相,奉上多场充满年味的民俗文化盛宴。

## ■ 三地“牵手”献艺展魅力

“以文互鉴,协同共赢”京津冀文化交流活动3月1日在杨柳青古镇举办,京津冀的8道极具地域特色的花会队伍,以大鼓、舞狮、高跷等传统民俗动态展演形式,呈现了一场高水平的民俗文化盛宴。北京市丰台怪村太平鼓鼓点雄浑、节奏明快;河北省霸州市堂二里聚英堂大鼓会、信安中幡老会、廊坊葛渔城重阁会精彩纷呈,尽显燕赵大地的文化底蕴;天津市宝坻区西刘各庄狮子会狮舞灵动,腾挪跳跃间充满活力;天津市西青区的香塔音乐法鼓、同利高跷、永胜小车会更是韵味十足,将津门民俗的独特魅力展现



马年新春,津南区开展多场花会展演活动,让津味中国年更加喜庆祥和。

得淋漓尽致。三地文化在此交相辉映,生动诠释了“牵手”闹元宵的主题。

北辰区第二十九届“万民同乐大联欢”花会展演活动2月28日在双街镇举行。本届展演邀请京津冀花会队伍同台联袂献艺,来自北京市海淀区、河北省黄骅市以及我市滨海新区、武清区、宝坻区的14道花会队伍齐聚一堂,引得现场观众阵阵喝

彩。现场不少年轻父母肩扛孩童,让孩子们在欢腾的氛围中感受传统文化的魅力。

## ■ 多区联动非遗“活”起来

东丽区2026年元宵节民俗花会踩街暨第二十四届文化艺术展演开幕式3月1日举行。近30道花会队伍联袂献艺,队伍中既有新袁长利高跷、大杨宝翠等市级非

遗代表性项目,也有苏庄清音法鼓、大杨长平高跷等区级非遗代表性项目,全方位展现了东丽区民俗文化精髓。

以“骏马迎春 福启新岁”为主题的静海区第十五届民间花会展演3月1日举行。17道由各乡镇择优推荐的优秀民间花会队伍带来精彩表演,大六分登杆、高跷、鼓舞、大秧歌、小车会等经典民俗项目轮番上演。有着数百年历史的大六分登杆技艺惊艳全场,演员赤足登杆,惊险展演,尽显非遗魅力;高跷灵动俏皮,秧歌欢快奔放,鼓舞气势磅礴,节目饱含浓郁乡土气息,既原汁原味展现了静海区民间花会的独特韵味和群众淳朴豪迈的民风,又融入新时代审美,为群众奉上一场兼具非遗底蕴与现代美感的文化活动。

3月1日,滨海新区举行的元宵节民俗和非遗展演中,邀请近30支非遗表演队伍及秧歌花会队伍,高跷、舞龙、舞狮、汉沽飞镖等技艺集中亮相。现场还设置特色摊位,涵盖非遗文创、民俗美食和互动体验,为元宵佳节增添了浓浓的文化年味。

## 掌门人说老字号

■ 曹红伟

一次饭铺里的偶然烹饪意外,成就了一道流传百年的运河美味,也沉淀下一代代相传的老手艺。本人有幸参与纪录片《老字号 共潮生》的拍摄,在回溯这近百年的时光记忆中,深刻体会到祖辈创业的艰辛与质朴初心,更坚定了坚守“老手艺”、传承老味道的信念,誓要将这承载着运河风情与家族匠心的技艺好好守护、代代相传。

“曹三焖鱼”起源于1900年,彼时独流镇厨师曹国章在古镇兴隆街经营着“千里香”饭铺。“曹三焖鱼”的由来颇具趣味,源于一场无心的“失误”:当时饭铺日常做鱼多为鲫鱼熬、鳊鱼烧,一日晚间,曹国章熬制小鲫鱼后因疲惫睡去,次日清晨醒来竟发现,鱼身酥软、鱼头鱼刺皆软糯可食。此后他反复尝试改良,逐渐形成独特焖鱼技艺,因在家中排行老三,“曹三焖鱼”的名号沿用至今,已有一百二十余年。

## “曹三焖鱼”:藏在运河古镇里的百年美味

那时的独流镇交通便利、商贸繁华,“曹三焖鱼”借着运河与津浦铁路的便利,运往上海“天津商会”,成为商会宴请各省商会的必备佳肴,声名远播。而运河商船云集,往来客商停靠独流码头后,总会专程前往“千里香”品尝焖鱼,这道美味也成为运河两岸最深刻的味觉记忆。

百年美味的诞生,离不开严苛选材与精湛工艺。“曹三焖鱼”始终选用一两左右的新鲜小鲫鱼,需仔细处理干净、沥去水分;随后旺火烧锅,倒入花生油烧至七成热,将鲫鱼炸至金黄酥脆捞出,这一步看似简单,却凝聚着传承人几十年的功力。炸好的鱼转入焖制环节,锅内留底油,放入八角、葱姜蒜、面酱等辅料爆炒出香,再加入独流特产三伏老醋,搭配酱豆腐、盐、糖等调料,最后浇上传承百年的老汤。一切就绪后,文火焖制7至8小时,再静置两三个小时自然回凉,让汤汁浸润鱼肉,一锅酥香四溢的“曹三焖鱼”才算完成。

做好的“曹三焖鱼”色泽红润酱红,味道酸甜中略带咸香,肉质松软不柴、骨肉香酥,既是百姓餐桌上的佐餐佳品,也是馈赠亲友的特色美味,年关时节更是供不应求,承载着家乡的年味。

上世纪50年代,曹国章、曹树发父子经营的“千里香”饭铺响应号召,参与公私合营并入宴乐楼饭店,“曹三焖鱼”成为饭店招牌,被更多人熟知。1999年5月,“曹三焖鱼”应邀参加天津市“宝丰杯”津门小吃大赛,凭借独特风味与精湛技艺荣获二等奖,彰显了津门特色小吃的实力。

进入2000年,“曹三焖鱼”在坚守传承的同时主动求新求变。为扩大受众面,我们在保留传统技艺的基础上,用谷物调味品替代辅料中的猪肉,实现守正创新。改进后的焖鱼既完整保留传统风味,肉质更显鲜而不腻,让百年老味焕发新生。

近年来,为贴合年轻人口味,我们结合传统工艺,创新焖鱼搭配方式:与米饭、面

包、土豆等搭配焖制,丰富口感;将焖鱼肉切块搭配沙拉或熬汤,解锁多元食用场景。这一系列创新,让百年佳肴成功融入现代年轻人生活,也延长了产品线。

从“千里香”的一间小铺,到历经四代人传承的百年老字号,“曹三焖鱼”走过了百年风雨。这份坚守让我们明白:唯有守正创新、精益求精,才能把老祖宗的“金字招牌”做大做强。纪录片《老字号 共潮生》的拍摄,让我们更清晰地认识到传承人的责任与使命,为老字号发展注入强大动力。

通过这次拍摄,我深刻体会到,老字号不仅是一个字号、一道美食,更是文化的传承,是运河文化的鲜活载体,独流古镇历史底蕴的生动体现。未来,我们将严守食品安全底线,用心做好每一份焖鱼,让“曹三焖鱼”走出津门,走向全国,让这道承载运河风情、家族匠心与百年记忆的老味道,被更多人熟知喜爱,让天津老字号的文化魅力广泛传扬。

(作者曹三焖鱼制作技艺第三代传承人)

(今日18:20天津卫视播出纪录片《老字号 共潮生》——《葫芦庐》)

## 小组赛首战孟加拉国队

## 中国女足今日亮相亚洲杯

本报讯(记者 顾颖)第21届女足亚洲杯已于3月1日在澳大利亚珀斯揭幕,北京时间今天16时,中国女足将迎战B组的首个对手孟加拉国女足。

上届女足亚洲杯在印度举行,中国女足获得了冠军,此番以卫冕冠军身份参赛,主教练米利西奇不止一次公开表示,队伍的目标是闯入决赛。虽然作为卫冕冠军,中国女足必然会引起各方更多的关注,但只要了解球队上届赛事跌宕起伏的夺冠过程,以及当时朝鲜女足缺席、澳大利亚女足没有与中国女足相遇的客观事实,就会非常清楚,本届赛事中国女足想要闯入决赛甚至卫冕,难度到底有多大。

澳大利亚籍主教练米利西奇已上任一年多,本次亚洲杯是他首次带队在国际大赛亮相。尽管米利西奇一直在考察新人,但这届中国女足平均年龄还是超过了28岁,并未实现外界期待的“青春风暴”,多名超过30岁的老将依然是队中的绝对主力,这也折射出目前国内女足人才匮乏的局面。

与朝鲜、孟加拉国以及乌兹别克斯坦女足同组的中国女足,以小组前两名身份直接晋级8强的希望很大,只要在淘汰赛阶段再胜一场便能进入4强,从而锁定女足世界杯入场券。在赛前新闻发布会上,米利西奇表示,孟加拉国女足是首次参加洲际大赛,反而是没有压力的一方。自己执教中国女足一直会有压力,也不想想得太过远,专注每一场比赛就好。“我们对自己有很高的期望,也知道球迷们想要什么,希望我们能通过自己的努力,让大家感到自豪。”米利西奇说。

## 中国金球奖颁奖典礼落幕

本报讯(记者 顾颖)2025年中国金球奖颁奖典礼昨天在南京举行,37岁的上海申花队老将吴曦,凭借上赛季贡献9球8助攻的数据,力压韦世豪、蒋光太,职业生涯第二次获得金球奖。颁奖典礼上曾5获该奖项的武磊为吴曦颁奖。

正随中国女足征战亚洲杯的王霜,职业生涯第5次获得女子金球奖;刘殿座斩获金手套奖;上赛季率领青岛西海岸队获得中超联赛第9名,转而执教中国男足的邵佳一,获得金帅奖;王钰栋获得U21金童奖;帅惟浩获得U17金童奖。中国金球奖组委会还向获得U23亚洲杯亚军的U23男足国家队颁发了特别奖。

今年的中国金球奖颁奖典礼之所以放在南京举行,是因为作为中超新赛季的前奏,2026年中国足协超级杯赛在南京奥体中心进行,如此安排能够避免很多行程上的辗转。2025赛季中超联赛冠军上海海港队与足协杯冠军北京国安队在雨中展开激战,凭借达万和曹永竞的进球,国安队2:0战胜海港队如愿捧杯。国安队新任主教练蒙哥马利带队的首场正式比赛,就与球队一起捧起了奖杯,对他而言无异于梦幻开局。

中超新赛季本周末就将启幕,这场代表目前中超联赛最高水平的超级杯赛,吸引了外界的关注。国安队进入角色比较快,海港队则暴露出了火力不足的短板,还需尽快寻找解决办法。去年接受手术后几乎缺席了整个赛季的老将武磊复出登场,则是海港队的利好消息。

## 天津女排力拼季后赛首胜

本报讯(记者 谢晨)女排超级联赛季后赛第3轮今天全面打响,天津渤海银行女排主场迎战河南女排。此前遭遇连败的天津女排将全力一搏,力拼季后赛首胜。

此前两轮季后赛,天津女排先是在主场负于北京女排,随后又在客场不敌上海女排。由于主力接应刘鑫在季后赛开始前一天的训练中意外受伤,天津女排此前两轮一直在寻求更加合理的阵容配置,尤其是在接应位置上尝试了多位球员——从对阵北京女排时刘美君,到客场上海女排时小将李响首发,再到试用巴西老将娜塔莉亚。不过在与上海女排一战中,担任接应的李响和娜塔莉亚分别仅得到了1分和4分。“其实我之

前打过3个赛季的接应,虽然已是很久以前的事了,大概是在2008年到2011年吧。不过我也一直在尝试这个位置,比如在巴西国家队时我也会接受接应位置的训练。现在我们的主力接应(刘鑫)扭伤了脚踝,需要我顶到这个位置上,用我的能力来帮助球队。”娜塔莉亚说,“不管在哪个位置,我每场比赛都会尽力去做好。只是我们演练这套阵容的时间不长,如果还需要我继续打接应的話,就需要更多时间去练习,我希望能在后面的比赛打出更好的表现。”

天津女排目前正在遭遇“接应危机”,河南女排则在季后赛阶段补强了阵容,不仅引进了德国主攻伊万娜,还从江苏女排招来了副攻小将毛维嘉。

上轮与北京女排一战,客场作战的河南女排最终以3:2获胜,这一结果出乎了很多人的预料。两名新援在比赛中的表现都十分出色,其中伊万娜砍下全场最高分32分,与贡献25分的段梦可形成河南女排的“进攻双核”,在二、四号位给予了北京女排极大压力。副攻毛维嘉也有16分进账,成为球队的“第3得分点”。

目前在C组4队中,两连胜的上海女排暂时领跑,同为1胜1负的北京女排和河南女排紧随其后,天津女排还未尝一胜。尽管常规赛阶段天津女排曾两次击败河南女排,但如今面对阵容全面升级的对手,天津女排今晚即便是坐镇主场,也必须做足困难准备。

## “壮行”“定妆” 津门虎新面貌出征

本报讯(记者 顾颖 摄影 崔跃勇)距离天津津门虎队出战新赛季中超联赛首轮比赛还有4天,按照俱乐部的日程安排,在今天一日两练的前提下,中午还要挤出时间拍摄球队“定妆照”。

全队上下利用午休时间完成拍摄,这对流程安排、拍摄效率都是考验。根据计算,每个人的正式拍摄时间要控制在两分半钟以内,为此俱乐部相关负责人已经提前与球队沟通,将一应要求,甚至球员拍摄的动作设计等细节告知大家,力求最大限度保证进度、不影响球队的训练。从比赛日倒数一周的热身赛,到前天的壮行会,再到今天完成“上量训练”和“年度拍摄”,每个人都能感受到联赛渐近的紧迫感。

前天上午,津门虎俱乐部举行了主题为“砥砺前行 并肩前行”的新赛季壮行会。会上,新加入津门虎队的10名内、外援,也在壮行会上正式接过了印着自己名字和号码的比赛服。其中豪梅·格劳身披5号球衣,谢蒂内接过了阿代米的7号球衣,刘帅16号、吴兴涵17号、科尔多瓦18号、季胜攀20号、齐雨熙21号、乃博宁林33号、李帅琪38号、蔡承峻39号。



伟介绍,本赛季球队引进的本土球员以年轻化为主,即便困难多、压力大,依然要坚持做队伍年龄结构合理化的调整工作。至于因为历史遗留问题造成的负10分起步,于根伟说:“我们每年都会遇到不同的困难,只不过今年的困难确实很大,甚至可以说刚得到消息的时候,能够用‘震惊’来形容。不过一支球队、一名球员想要逐渐走

向成熟,在困难中磨砺自己也是必不可少的功课,如果我们今年能把困难顺利扛过去,相信球队也会因此变得更加成熟。”

另外,昨天津门虎俱乐部还通过官方社交媒体,宣布了钱宇淼、阮杨、吕佳强3名球员不再为球队效力,以及年轻的守门员李岳峰租借加盟中乙球队厦门鹭鹰的消息。

中国农业银行  
AGRICULTURAL BANK OF CHINA

中国农业银行传世之宝  
贵金属产品系列

广告

传世之宝

贵金属产品价格可能产生波动,无保值增值承诺,购买需谨慎。  
本产品由中国农业银行监制发行,详情请咨询中国农业银行各营业网点。  
图片仅供参考,产品以实物为准。