

九旬日本老人来甬110多次

村上博优矢志不渝筑起中日友好之桥



今年91岁的日本友人村上博优先生。

□本报记者 陈朝霞
海曙记者站 许玉芬 朱尹莹

自1979年年底至今，作为中国改革开放后首批到中国访问的日本友人，91岁的村上博优先生已经来甬110多

次了。近日，记者随海曙区赴日民间文化“海丝”寻访团，在位于日本长野县上田市的龙洞院见到了这位鹤发童颜的长者。提及自己30余年来情系中国、结缘宁波，矢志不渝地搭起中日两国友谊桥梁的经历，作为中日友好长野县曹洞宗协会理事长的村上先生认为这理所当然，他平静地表示：“日本文化是从中国起源的，所以我一直学习中国文化，宁波已成为我的第二故乡了。”

村上博优毕业于日本驹泽大学哲学系，早年研究哲学，后专攻中日佛教文化史。在他心里，中国古代文化是日本文化之源，“没有中国文化，日本文化就不敢大声说话，这是事实。”他告诉记者，这也是他踏上中国土地，开始30多年“寻根之旅”的缘由。30多年来，村上先生成为日本与宁波文化交流与友好往来的牵线“红娘”和“见证者”。

1979年年底，村上先生第一次访问和日本一衣带水的宁波，来到天童寺，追溯日本佛教文化的起源。公元1223年至1227年，日本僧人希玄道元在天童寺修行，回国后把曹洞宗传到日本，成为日本曹洞宗“始祖”。因而，日本曹洞宗视天童寺为祖庭，每年前来朝拜。

次年，村上先生率92人再次访问

天童寺，并促成“日本道元禅师得法灵迹碑”建成，在这块高3米、宽1.3米的宁波梅园石石碑上，正面由中国佛教协会原会长赵朴初先生题写碑额和碑文，日方在碑的背面镌刻上“日本古来既由中国传授无量文化，报恩谢德……以期圆成中日友好”等内容。同时，一块“日本道元禅师宋纪念碑”竖立在宁波市中心的江夏公园内，这是当时在中国竖立的第一座纪念外国人的纪念碑。

除了身体力行致力于中日两国民间文化交流，1995年，村上先生还促成宁波市和上田市这两座分别为中、日两国海上丝绸之路重要节点的城市结成友好城市。20年来，两地在经济、教育、文体等领域每年进行互访，结下了深厚的友谊。在今年两座友好城市结好20周年之际，率团访问上田市的宁波市政府副秘书长张延感言，村上先生牵线的两地20年友情是中日友好的典范，加深了日本国民对宁波和中国的了解，筑起了中日友好之桥。

村上先生不仅带领一批批的日本专家、学者和友人来宁波考察，他还积极著书立说，写出《日中文化交流历史年表》《陶祖加藤景正之考察》等10余部中日文化交流著作。他从佛教文化的视角研究古陶瓷领域，多次到浙江、福建、江西等地实地考察，

获得了大量的第一手资料。2004年3月，他获悉天童寺附近发现了一批南宋宋陶窑址后，立刻专程来甬求证。在严谨的考证后，他提出了“日本名窑‘濂户烧’自中国明州传入”的新观点，引起中国和日本文史界的高度关注。

30余年来，村上先生以自己的走访、研究和发现，印证了“中国古代文化是日本文化之源”的论点。今年5月，中央电视台、中央新影集团专门就宁波与海外“海丝”文化传播专题赴日本和宁波海曙区进行实地采访、拍摄，并将之纳入国家重点文化项目、大型纪录片《海上丝绸之路》的重点内容。村上先生义无反顾地来到宁波接受采访，在如数家珍地列举了日本源自中国的文字、建筑、绘画、茶道、饮食等元素后，他坦言：“中日交往可以追溯到4000年前，毫无疑问，日本文化是从中国文化发展来的。日本将中国古老的优秀文化记在心里，并作为自己的东西至今还在使用。”

对自己110多次来到日本的咫尺近邻宁波，村上先生动情地说：“我对宁波有太多的牵挂，思想深处想着的是宁波的事，想学的、考虑的东西也是以宁波为主。如今，宁波成为国际港口城市，我也衷心希望她越来越美好。”

煎，让他们吃饱。

这一年半的时间里，每天凌晨4时半，汪业清都要做一件雷打不动的事情——做300个左右的生煎。原本店里请了一个帮工，然而因为生意一般，雇人成本高，他就一个人忙活。早餐结束之后，毕业于厨师学校的他还会卖些盖浇饭和面条之类的食品，每天晚上7时就准时关门了。

“害人的事情不做，做买卖要讲诚信，否则良心上会过不去。”汪业清在介绍生煎的配料时认真地说，用的都是好面粉和好猪肉，油也是用大品牌的桶装油，生煎还经常半卖半送。

就在笔者离开前，刚好有一个流浪老人经过，汪业清没有多想，所以汪业清就塞了几个一元硬币给他，老人连声道谢。

隽德照人生

——记象山剪纸艺术家谢才华

【紧接第1版】从此，赌博风气戛然而止，大家齐心协力建设水库。但老谢也付出惨痛“代价”：一向相敬如宾的妻子半年没理他，岳父更是气得整整一年没和他说话！

对人，老谢一身正气；对己，他更廉洁自律。老谢有一段18封信还饭钱的“佳话”。在溪口公社任书记的6年多里，他经常下基层，共在农户家吃过18次便饭。“按当时规定，书记一顿饭标准是5角钱加半斤粮票。我付钱给农户，但他们坚决不要。”老谢特地在日记本里。1984年调到南庄区委当副区长后，他分别在18个信封中装进5角钱和半斤粮票，一一寄给18位农户。

平时，老谢经常受邀去讲廉政文化课。他定下三大“清规”：不派车接送、只吃盒饭、不收讲课费。有次授课结束时，邀请单位出于感谢，特地安排了一桌便饭。谁知老谢连口水也没喝，转身就走了。

2013年11月底，东陈乡樟岙村换届选举时，发生一件“怪事”：年至古稀的老谢当选为村支书。为何他的威望会这么高？老谢用行动回答了这个问题！

村民鲍宇乾承包了村里一个大食堂。“有时，我看老谢忙得午饭也顾不上吃，就叫他来吃快餐。他当场婉拒，宁可吃泡面。”鲍宇乾说，有人在背后骂老谢死脑筋，不会捞好处。“但外面人一听说樟岙村三个字，都说我们有个好书记！”老鲍儿子鲍炳斌说。

“担任书记一年多来，他没向村里报过一分钱餐费，也没拿过一包烟！”说起老谢，樟岙村村委会主任鲍养浩竖起了大拇指。

无私奉献、不计得失的好人

“做人要多讲奉献，少讲得失！”老谢的心中有本“账”，这句话就是他“做账”的原则。

在东陈公社任书记时，老谢得知一位从丽水调来的文书家境贫困，便劝在邮电所做送信员的妻子，将工作让给对方妻子；1998年，老谢工作的象山县国土资源局最后一次福利分房，他本可以分到一套123平

方米的房子，却主动让给单位的大龄青年，自己和妻子、女儿挤在旧屋里。这套旧屋还是1978年时分配的，76平方米。

老谢任樟岙村村支书后，每月可从村里拿1200元，同时乡政府每月补贴1680元。“他非但不拿，还全捐给了村老年协会。”鲍养浩说。

本职业收入老谢分文不拿，还经常“倒贴”村里开支。去年，樟岙村花了半年时间，建造农民会所。老谢每天掏腰包买菜，中午烧好两大桌，让20多名建筑工人吃饭。今年台风“灿鸿”期间，他又花钱买水、饼干和方便面等，给村里当抗台物资。“有客人来村里参观，他也是自己买菜招待，不花村里的招待费。”鲍养浩说。

“他就像一颗永不生锈的螺丝钉！”樟岙村老年协会出纳鲍杏生说，村里大小事务，老谢都亲力亲为。去年正月初四，家家户户欢度春节，他却光着脚跳进村里溪坑，独自清理淤泥。今年9月，村里建造文化长廊，老谢带病天天帮忙干活，最后累得胆囊炎发作。

老谢的剪纸技艺声名远播，县里有时用他的剪纸作为礼品送给外地来宾。老谢非但不要一分报酬，还大量贴钱买纸、装裱。每年春节时，他会去象山县人民广场为市民免费剪纸，工本费也是自掏的。

2005年，老谢卖掉唯一的住房，投入全部积蓄，并在政府资助下，于2008年在樟岙村建成全国第一家剪纸馆——才华剪纸艺术馆。建成时，他将5000余平方米的剪纸馆和1.3万多幅剪纸作品，捐给国家。同时，老谢还义务担任剪纸馆管理员、道德讲堂宣讲员和民间艺术授课员。至今，剪纸馆已接待游客13万余人。

由于剪纸馆免费开放，为了维持日常运行，老谢将每月7000多元退休收入全部贴进去，自己住在女儿家，生活费也是女儿给的。每天清早，老谢夫妻坐第一班公交车来剪纸馆，傍晚搭最后一班车回去，“8年下来，公交车费就花了6万多元”。

为了传承剪纸这项民间技艺，老谢在剪纸馆内开设培训班，并与多所学校合作开设剪纸课程，分文不收。如今，72岁的他仍在为7个学校的500余名学生义务授课。

五乡有个“爱心生煎”摊

残疾人、流浪者可免费吃



本报讯(邱龙君 朱军备 续大治)凌晨4时半，位于鄞州区五乡镇宝幢西街的一家点心店老板开始忙活

起来，打扫卫生、洗菜配菜、揉面蒸煮……与其他点心店不同的是，这家店还免费为残疾人和流浪人员提供“爱心生煎”。

提供“爱心生煎”的店老板名叫汪业清，今年43岁，来自安徽。他妻子在五乡的企业里上班，一家人来宁波已经十多年了，已完全习惯了在宁波的生活。一年半前，他在五乡菜市场开面馆，后因为生意一

般，所以搬迁到了宝幢西街做起了点心生意。

“搬到宝幢后，经常会看到一些残疾人和流浪人员从店门前经过，他们都不容易，能帮多少就帮多少。”问起做“爱心生煎”的初衷，汪业清的话匣子一下子打开了。经常来他店里的残疾人有七八个，其他的汪业清没有特别深的印象，也不会问他们的名字。只要是残疾人和流浪人员，他都会免费提供生

赴一场舌尖与心灵的饕餮盛宴

——第十三届象山海鲜美食节等你来

撰文 沈孙晖 石芸芸 俞莉

风光旖旎的象山半岛，鲜美细腻的海鲜佳肴，千年积累的渔家风俗、渔港风情，汇聚成当地特有的海鲜美食文化。而海鲜节则给这种独特文化，提供了美丽绽放的舞台。11月11日，为期5天的第十三届象山海鲜美食节将隆重开幕！

回首往昔 一路辉煌

象山海域广阔，拥有丰富的海鲜资源优势：海水鱼类约440种，蟹虾80余种，贝类100余种。而象山特殊的海洋地理、洋流走向、气候环境及生态条件，更使得当地海产品的肉质鲜嫩细腻，风味独特，品质绝佳。

为充分展示得天独厚的海鲜资源和丰富多彩的海鲜美食文化，象山从2004年起，每年举办象山海鲜美食节，倾力打造当地海鲜餐饮品牌，并策划推出了富有海洋文化、突出半岛特色的海鲜美食文化产品。如历届海鲜节推出的象山海鲜餐饮“十大名菜”、“十大家乡菜”、“十大特色点心(小吃)”和象山(石浦)海鲜“十六碗”等，形成了风味独特的象山海鲜菜肴系列。尤其

是2007年在上海举办的海鲜节开幕式上，象山海鲜“千鱼百螺宴”被隆重推出，并荣获上海大世界吉尼斯纪录。

象山海鲜餐饮通过节庆活动，实现了与海洋文化的完美结合，与海洋渔业、海洋旅游业和建筑业形成良性互动，成为象山旅游休闲资源与海洋文化的重要组成部分。

再看今朝 亮点纷呈

据了解，第十三届象山海鲜美食节以“观海·品鲜”为主题，由象山县人民政府主办，象山县商务局、县水产城管委会、石浦镇政府承办。开幕式及主要活动地点在石浦渔人码头。

本届海鲜节通过组织举办“食在象山”

“购在象山”“游在象山”等一系列活动，充分展示品种多样、质量上乘、数量繁多的象山海鲜，以进一步提升象山海鲜的知名度和美誉度，使象山海鲜美食大放异彩。

记者为本届海鲜节总结了以下亮点：

亮点一：传统乡土菜“选秀”

象山海鲜乡土菜肴是当地餐饮文化的发展源头，蕴藏着深厚的乡风民俗和人文内涵。为进一步挖掘、传承、创新和推广象山海鲜乡土菜肴，更好地弘扬当地餐饮文化，本届海鲜节将推出“象山(石浦)土菜挖掘大赛”。

大赛以“寻找最地道象山菜”为主题，各乡镇报名的参赛选手将以东海海鲜为主要原料，分别烹饪制作“象山海鲜16碗”和象山(石浦)海鲜土菜，并由评委现场评选出“象山海鲜16碗制作金奖”“象山优秀乡土菜”等奖项。

赛后，将根据评选出的“象山乡土菜”，编写一本具有当地传统味道的《象山乡土菜谱》。同时，会同旅游部门以比赛中选出的名菜为线路，开展寻味之旅，追忆舌尖的乡土情，寻找味蕾的本土路。

亮点二：上百种海鲜亮相展销

上百种象山的鲜活、冷冻水产品、海鲜干货，将于11月11日在海鲜美食展销活动上集中亮相。活动现场有特色象山海鲜菜肴展示，有石浦地道美食如石浦鱼丸、石浦鱼滋面、石浦麦饼筒等特色小吃(点心)现场烹饪制作，供游客品尝；有极具本土特色和异域风情的演出轮番上阵……为大家端上一道集吃、购、游、玩于一体的“大餐”。

亮点三：文化大戏目不暇接

本届海鲜节为美食插上了非遗的“翅膀”。11月14日，石浦市民和来自各地的游客将在石浦海峡广场，欣赏到一场象山非物质文化遗产精品节目演出，全方位感受传统艺术的魅力。

此外，象山政协书画院将在现场举办渔文化书画展，展出50余幅以海鲜为主题的书法、绘画、鱼拓作品，同时现场还将进行鱼拓表演。传统文化与象山渔文化的激情碰撞，将展现出灿烂的“火花”。

亮点四：品鲜之旅与你同行

节庆期间，象山影视城、石浦渔港等当地各大景区，将与海鲜节“捆绑”互动，大套餐小节。届时，市民和游客不仅可以品尝透骨新鲜的象山海鲜，还能以超优惠的价格领略当地景区的魅力风光。



第十三届象山海鲜美食节活动安排

活动名称	时间	地点
第十三届象山海鲜美食节开幕式	2015年11月11日下午	石浦渔人码头综合广场
象山(石浦)海鲜土菜挖掘大赛	2015年11月11日上午	石浦渔人码头综合广场
象山海鲜美食产品展销	2015年11月11日-11月15日	石浦渔人码头综合广场
渔港古城风韵展	2015年11月11日-11月15日	石浦海峡广场
象山非物质文化遗产精品节目演出	2015年11月14日晚上	石浦海峡广场
象山海鲜之旅	2015年11月11日-11月15日	各参与景区、酒店



海鲜菜肴大比拼