

乡下头一周精选

主持:王珏

《渔家美食蕹米豆腐,坚守传统制作工艺,坚持一种美食的信仰》

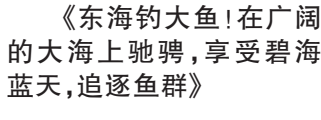


推送日期:2017年2月27日

推荐理由:牡蛎,带着海水的矿物香气和咸鲜的味道,在唇齿间流转时,在舌尖上稍作停留,便挑起味蕾深处最欢愉的滋味。特别是,用牡蛎加工而成的米豆腐,更是蕹湖一带家喻户晓的传统美食。

袁国平:小编的介绍,让人垂涎三尺,下次去奉化蕹湖,得去尝尝用传统工艺制作的渔家美食米豆腐!

《东海钓大鱼!在广阔的大海上驰骋,享受碧海蓝天,追逐鱼群》

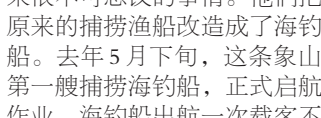


推送日期:2017年2月27日

推荐理由:象山石浦船老大金杏春、金春方和同村渔民应志援春,做了一件在同行看来很不可思议的事情。他们把原来的捕捞渔船改造成了海钓船。去年5月下旬,这条象山第一艘捕捞海钓船,正式启航作业。海钓船出航一次载客不超过10人,人均花费至少要七八千元,但前来预订的海钓客还是络绎不绝。

妙笔生花:渔者之乐不在鱼,在乎海天之间,一根线,一颗饵,鱼儿忘情上钩,钓者怡然自得!

《三生三世三月花!春的脉络里,是风永远解不了的花语》



推送日期:2017年3月1日

推荐理由:立春过后,白日一天比一天长。太阳暖暖地晒着枝头,悄然间,花儿们就渐渐绽放了,风里飘散着花草的清香。喜欢春天的明媚,春天的温暖,春天的山花烂漫,春天的细雨绵绵,春意阑珊时,回眸处,总是一片一片的嫣然。

妙笔生花:三月春光无限好,赏完梅花赏樱花;梨花带雨羞涩开,花香引得蜂蝶来;百花丛中舞翩跹,芳菲不尽四月天;醉意涌动心如潮,人间处处咏叹调!

《宁波醉美乡村旅行年历,愿你在2017年遇见最向往的风景,找到最质朴的自己》



推送日期:2017年3月2日

推荐理由:生活,不止忙碌和奋斗,还有纵情山水间。“乡村,让城市更向往”正成为现实。乡村风光,自然变幻,四季更替,对的时间去对的地方,才能遇见最美的风景,按着乡姑精心整理的乡村旅游年历表,出发。

在水一方:每一月都有令人神往的风景!来一场说走就走的旅行,找到质朴的自己,同时遇见最美的你,在不同的风情岁月里。

姚虹翔:这是2017年人生旅程中的12个栖息地,爬山、赏花、走古村……是忙碌奔波生活中的小憩。

它山堰村:千年古韵辉映丰厚人文

在素有“四明首镇”之称的海曙区鄞江镇,世界灌溉工程遗产它山堰横亘在青山绿水之间,无声地诉说着岁月的沧桑变迁。

千余年来,它山堰村静静地依偎在它山堰旁,古桥、古宅、古树、古道倒映在晴江岸,构成了一幅古韵犹存的浙东乡村美景。

本报记者 陈朝霞
通讯员 毛一波 吴佳怡

历史建筑众多

一个春寒料峭的下午,笔者来到它山堰村。

村庄得名由来



它山堰村养正堂已成为村文化礼堂

自古四大水利工程之一的它山堰。历经千年,青石板构筑的它山堰坐落于平静如镜的水面上,波澜不惊。与之遥相呼应的是著名的鄞江桥,这座承载着老宁波人记忆的浙东第一座木结构风雨廊桥,于2014年修葺一新。在堰和桥之间,岸边村居白墙黛瓦木窗,倒映在水中,显现出一派古朴典雅的风情。

派古朴典雅的风情。

“别看它山堰平时一片平静,每当上游泄洪的时候,场面真是气势磅礴。”村委会主任吴锡明向笔者介绍,

它山堰是唐太和七年(833年)鄞县令王元暉主持建造的。在此之前,鄞江地区每到洪水季节便泛滥成灾,旱季则河溪干涸。它山堰建成后,洪水季节,堰上之水七分入江、三分入溪;平时则七分入溪、三分入江,入内河之用水来灌溉良田,并经南塘河注入宁波城内的日湖和月湖,宁波城因此赖以生存发展,至今,它依旧发挥着阻咸、蓄淡、引水、泄洪的作用。

从它山堰沿着鄞江一路东行,高墙之下,展现的是上如松古建筑群、郎官第古建筑群和大夫第等清末民国初期建筑。整体布局呈方形的上如松古建筑群占地面积1113平方米,前后共三进,石库门、门屋、厢房、正厅,颇具气势。郎官

第古建筑群又称下如松,呈方形分布,以正门所在巷道为轴心,共分东、西、北三跨院落,重檐硬山顶建筑,通透回廊相连,透出一股大家族的殷实家底。大夫第大门紧闭,从高高的墙楼可以看出其不凡气势。“这三处古建筑均由朱姓大户所建,被统称为如松里,是宁波为数不多的古建筑群。现在前两处建筑里还住着几十户村民。”吴锡明告诉笔者。

继续踏着青石板穿过巷弄,漫步村中。村委会旁的养正堂非常醒目。青灰色的正门楼上镶嵌着的“新安遗迹”几个字遒劲有力,清晰可见。“这一四合院建筑是清道光十三年(1833年),乡绅朱云严联合族中热心教育人士创设的私塾,供族人子弟读书,称为朱氏真吾义塾。清光绪三十二年(1906年),族人取孟子‘养浩然之气、正做人之本’之句,改名为‘养正学堂’。”吴锡明介绍,如今养正堂已成为村文化礼堂,它山文化研究中心、“宁波走书”传承基地也设在这里。



远眺鄞江桥(陈朝霞 摄)

历史人文丰厚

千年岁月,给古村留下了丰厚的历史文化。其中独具特色的鄞江“它山庙会”已被列入浙江省非物质文化遗产名录。“这一悠久传统和它山堰有关。”吴锡明告诉笔者,它山堰的开工日正是王元暉的生日“十月十”,而第三年的竣工日“三月三”正值王元暉夫人生日。“每逢‘三月三’‘六月六’‘十月十’,群众便自发举行热闹的庙会,千年来盛况不减。如今庙会期间,常常开展大型商贸交流会,举办开街仪式、非遗展示、民间大巡游等活动,庙会文化得到发扬光大。”

国家级非遗项目“宁波走书”是让它山堰村人值得自豪的另一项文化瑰宝。据介绍,“宁波走书”在清同(治)光(绪)年间由艺人在茶坊演唱,到民国初期鄞江镇得意楼茶坊就有“宁波走书”演出。“现在养正堂作为‘宁波走书’传承基地,不仅设有‘宁波走书’展厅,以图文并茂的形式诠释这一独具特色的宁波地方曲艺的起源、演变历史,还经常邀请‘宁波走书’艺人前来演出,让它的魅力得到更淋漓尽致发挥。”吴锡明说。

与丰厚历史文化底蕴交相辉映的还有它山堰村人丰富多彩的文体活动。每逢春节、元宵、中秋、国庆等节假日,它山堰村的文化礼堂和村文化广场等地就成为村民自娱自乐的舞台,各种文化演出层出不穷,让小山村沉浸在浓郁的文化氛围中。如今,它山堰村有它山遗德庙乐队、腰鼓队、篮球队、舞蹈队、女子气排球队、它山堰村文艺队6支文体队伍,多次获得镇、区等各级文体比赛大奖,村里“日日有活动、月月有演出、季季有比赛”。

“我们村位于樟溪河和光溪河之间,从去年开始,我们和鄞江镇同步启动‘两江四岸’工程。”吴锡明向笔者描绘了它山堰村美好的未来,依托世界灌溉工程遗产它山堰,投资1500万元的它山公园已经展露靓丽容颜。同时,依托“它山堰”茶叶品牌,一座年产量500公斤的茶场也已建成,民宿也在规划中。不久的将来,它山堰村将成为宁波一个美丽的“后花园”。



慈溪“90后”小伙醉心铜瓷绝活



在破损处补上纯银竹子篆刻图案的紫砂壶(项一铁 摄)

寻找匠人

本报记者 项一铁
通讯员 李佳珊
慈溪记者站 邵 滢

慈溪是越窑青瓷的发源地。一件如冰似玉的好瓷器如果不慎破裂,就成了留着无用、弃之可惜的“鸡肋”。在慈溪市茶业文化促进会工作的“90后”小伙邹焯泽天天和瓷器打交道,也常为碎瓷的命运惋惜。



用金箔修复好的青瓷碗

瓷器坏了,究竟能不能修补?这成了盘桓在邹焯泽心底的一大问题。去年3月,他在嘉兴旅游时,惊喜地发现一家茶叶店的老板竟能修补瓷器。“能不能教我?学一下要多少钱?我出。”小邹求学心切,却碰了个“软钉子”。“老板告诉我,铜瓷是一门传统的手艺,必须以师徒相传的传统方式来继承,不能用钱来衡量。”邹焯泽说,匠人的傲骨,更坚定了他学习这门手艺的决心。

邹焯泽请教瓷器届前辈后得知,北方的多个省份还有一批修补瓷器的匠人。通过网络,他找到了几位圈内知名的老师,先后奔赴烟台、青岛,学习铜瓷、金缮等传统补瓷工艺。

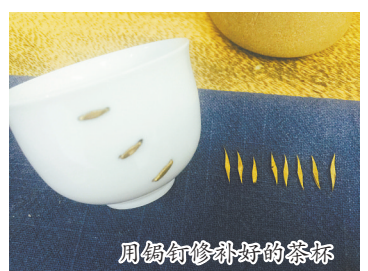
小邹说,修补瓷器在中国叫铜瓷,在日本称为金缮。中国有句俗语,“没有金刚钻别揽瓷器活”,说的就是铜瓷技艺。工匠们先用金刚钻在瓷器上钻孔,再用铜钉抓牢裂缝。而日本匠人则以天然大漆为黏合剂,对破损陶瓷、瓷器碎片进行粘接和补缺,并在接缝上敷以金粉或贴

上金箔装饰,这就是金缮技艺。

当碎瓷和金属相逢,原本的裂缝或被铜钉点缀错落有致,或被金箔篆刻的传统图案营造出金银镶嵌的华美之感。看到邹焯泽小心翼翼捧出的件件作品,访客都会感慨,经过艺术再创作,残缺处也能成为点睛之笔,赋予碎瓷全新的生命力。

“这就是我手工剪出来的铜钉,剪钉可是个力气活。”邹焯泽说,铜瓷师父李勇要求绝不使用任

何化学黏合剂,必须用铜钉本身的延展性来进行物理修补。铜瓷时,要先用细绳将碎瓷绑紧,称作“捧瓷”。然后,要用特制的剪刀在厚度为0.8毫米的铜板上剪出宽约1毫米、长约5毫米的铜钉。接下来,工匠要在瓷器裂缝旁打孔。当代匠人用电钻取代了传统的金钢钻。每件瓷器的厚度和硬度各不相同,打孔的分寸全靠经验积累。深了,容易打穿瓷器,浅了,铜钉就不牢固了。不过,最难的工序还是上钉。邹焯泽介绍,国内90%的铜钉是用机器压制的,金属铜的延展性被大大破坏,因此铜钉必须手工



用铜钉修补好的茶杯

修剪。而且,在小孔中拉动铜钉的分寸好比做外科手术。用力不够,铜钉就打不牢;用力太猛,铜钉会直接变形断裂。

除了铜瓷,邹焯泽还通过师父指导和反复琢磨,学会了包口、篆刻等补瓷技艺。经他“手术”后,边缘损坏的紫砂壶盖有了一层精致的银包边,破口的壶身与纯银篆刻的翠竹完美融合。“师父会让我少走很多弯路,但功夫还得靠自己多摸索。”跑了线上线下多处店铺,买来几十件大大小小的工具,邹焯泽把业余时间都耗在了小小的工作室里。

如今,慕名找他修补瓷器的人越来越多,邹焯泽的钻研劲头也越来越足。今年,他打算奔赴云南,向那里的少数民族学习行器篆刻技艺。他说,铜瓷这个行当已经有1000多年的历史了,《清明上河图》中有完整的铜瓷场景,20世纪80年代初还有很多铜匠,但由于人们生活水平不断提高,找人铜瓷不如买个新的,这个行当就在南方各省慢慢消失了。“慈溪是青瓷的故乡,能在家乡弘扬老手艺,为更多爱瓷之人修补‘宝贝’,既是一种幸运,也是一份责任。”

舌尖上的记忆

本报记者 徐欣
通讯员 杨长乐
奉化记者站 严世君



芋艿菜泡饭:美味不输鱼翅参鲍

“跑过三关六码头,吃过奉化芋艿头”,可见这奉化芋艿头非同寻常。于是,有创意的厨子在奉化人的菜泡饭里加入一些切成丁的芋艿头或芋艿籽,将这道主食做出了地方特色。

不少人在外吃饭,常常选择菜泡饭当主食。香喷喷的米饭配上清口的小油菜和一点点滑润的猪油,比起满桌的鸡鸭鱼肉或是鱼翅参鲍,更让人感受到家的温暖。

江南一带吃泡饭的历史由来已久,有人考证最早可能为五代时期。据奉化区餐饮协会秘书长孙敦民说,20世纪六七十年代,粮食比较匮乏,农民在春耕前为了节约粮食,会在冷饭里加入青菜、萝卜、芋艿煮在一起替代粮食,一来比较耐饥饿,二来是为了度过春荒。“过去没有冰箱,人们总会把剩饭放进一种竹编的淘篮,挂在窗口通风过夜,以防剩饭变质。到了第二天的早晨,冷饭团用热开水一泡,便是一顿早饭。加点青菜,一点猪油,就是菜泡饭了,那个年代百姓只求吃饱,美味是极少数人的享受。”孙敦民说,如今物质生活越来越丰富,菜泡饭越来越受青睐,饭店聚餐常以之为点心,也有龙虾菜泡饭、象鼻蚌菜泡饭等奢华之作。但对普通老百姓来说,爱上菜泡饭是因为它省时简便,实惠快捷。

奉化的阿裕酒家一直以做奉化本帮菜为主。负责酒家管



芋艿菜泡饭原料(徐欣 杨长乐 摄)

理的冯贤君说,芋艿头富含淀粉,香糯可口,可当主食,又可当点心,在菜泡饭里加入芋艿后,香味扑鼻,粉似麩粟;吃在嘴里,滑似银耳,糯如汤圆……

冯贤君介绍,芋艿菜泡饭最大的特色是清淡可口,鲜香爽口,鲜咸适口。爱吃泡饭有实惠的一面,但主要还是省时,这与城市的快节奏生活密不可分。

芋艿菜泡饭的做法简单,将青菜清洗干净切成细丝,芋艿头切成丁,大火将凉水煮至沸腾,把青菜、白米饭、切成丁的芋艿头依次倒入锅中,边煮边用勺子轻轻搅拌,使饭粒和水充分混合,最后将适量猪油放入锅中,加盐调味,煮约半分钟后即可。

芋艿菜泡饭好了,下饭菜也少不了,有酱菜、榨菜、咸菜、腐乳等,其中醉蟹、黄泥螺是奉化人的最爱,且大多自家制作。用筷子沾一点腐乳,一大口芋艿菜泡饭连菜带饭和着汤水下肚,顿感鲜美至极。