

传承民俗、复兴庙会，勾起你我心底乡愁——

澥浦精耕冬至文化留住乡村之魂

“冬至大如年”。这一天，北半球白天最短。在宁波人的冬至习俗中，大多跟“吃”有关，如吃汤圆、酒酿圆子、番薯汤果等。有个冬至夜吃大头菜烤年糕的宁波话段子，前几天刷爆朋友圈。但冬至日绝不只是吃点甜食，哄小孩早点睡觉。在古代，冬至被视为可与新年媲美的大节日，称为“亚岁”“小岁”。辛劳了一年的农人开始腌制食物、酿酒，准备迎接新年，还要举办多种形式的庆祝活动。近现代以来，随着工业化、城镇化的不断加速，古老的乡村文化从兴盛逐渐走向凋敝，冬至节逐渐淡出记忆。习近平总书记指出，乡土文化的根不能断，农村不能成为荒芜的农村、留守的农村、记忆中的故园。

而在镇海澥浦，乡村文化的复兴正是从重拾冬至文化开始。在这个千年古镇的渔业文化中，冬至节依然保持着历史传承的特点，热情迸发。在今年冬至日的前后一周时间里，澥浦镇举办盛大的冬至文化大巡游和首届冬至庙会，再一次让传统乡土文化“绚丽绽放”，展示这个民俗文化特色小镇最纯粹、最热情的一面。

八年不断档 冬至文化节魅力四射

欢快的大鼓敲起来，绚丽的花车引领绵延近一公里长的表演队伍，缓缓走来。12月17日，澥浦镇以民俗文化大巡游方式拉开了第八届冬至文化节大幕。800多名演员组成7个方阵，通过演绎《画暖三冬》《渔歌闹海》《霓裳幻彩》《福地追梦》等主题，依次展示澥浦冬至民俗、渔文化、非遗传承、绿色田园、美丽新澥浦建设风采，吸引了上万名群众夹道观看。

文化巡游“盛宴”最吸引眼球的莫过于民俗特色展示。72名中学生身着汉服，手举各式农民画的道具，成为一道流动的文化风景。余严村的抬阁和十七房村的车子灯、跑马灯、大头娃娃跑马、踩高跷表演，生动展示了地方民间文

化特色。近百名小朋友身披蓑衣，脚踩泥鳅船，手持泥螺蟹道具，生动演绎数百年前渔民在海涂上生产的场景。大街上，激昂的澥浦船鼓催动百船“逐浪”，祈福渔民出海丰收。庙戴村的竹棒舞表演，举手投足之间，韵味十足。据说，在以前，这竹棒叫作“讨饭棒头”，两头拴有铃铛，持棒者冬天农闲时节走街串巷，边唱边舞讨得铜钱。现在经过改良，变成一项民俗表演，特别契合冬至节的味道。

巡游队伍的行进表演，勾起了很多观众对“老底子”乡村生活的回忆。据了解，镇海澥浦冬至文化节已连续举行了八届，在宁波的农村乡镇中可谓独领风骚。前六届都是在一个固定的地方，各村(社区)展演各自的特色节目，最近两届变为大巡游，向全市

市民展示澥浦民俗文化这一“金名片”。

“民俗文化还是一个沟通不同地域人群的情感黏合剂，协作融合，这对于澥浦格外重要。”镇党委副书记陈海波说。

随着宁波石化园区的拓展，澥浦的外来人口有3万多人，超过了本地居民。多年来，石化区管委会和澥浦镇党委政府发掘和保护传统民俗文化，并以此为纽带，促进新老澥浦人的互动与沟通，共建和谐社会。像起始于清代嘉庆年间的澥浦船鼓，本就是河南、福建两地文化南北融合的结果。而今天大巡游中的船鼓表演队员，就是外省籍企业员工和本地村民的文化新融合，共同打造新时代的乡土文化。



冬至民俗文化大巡游。(余建文 摄)

本报记者 余建文 王珏
通讯员 戴旭光

好吃又好玩 庙会系住醉人乡愁



冬至庙会。(余建文 摄)

这厢，农民画展前人头攒动，书法家现场挥毫泼墨送祝福，千人围锅同享年糕……浓郁的传统民俗勾起久远的怀念；那边，全民K歌赛热火朝天，悠悠古琴声中茶香袭人，汉服秀仿佛让人穿越古今……现代气息的新元素，为传统庙会带来新生机。上周日，首届澥浦冬至庙会在郑氏十七房景区火热举行，人们在这里品尝冬至的味道，体会传统的魅力。

大头菜烤年糕是冬至日的经典美食，寄托着人们“年年高”的美好心愿。庙会当天，这一老宁波传统美食被搬到了活动现场，直径两

米的大锅里，大头菜烤年糕香气四溢，那一缕萦绕人们心头的熟悉味道氤氲不绝。老老少少围着大锅同食烤年糕，冬至庙会的喜庆热闹氛围在人群中涌动。

除烤年糕之外，现场香甜软糯的番薯糕、齿颊生香的冻米糖、浓醇飘香的农家米酒……诸多“老底子”冬至美食“装点”出浓郁民俗味道，勾起了人们记忆中的温暖片段。“30多年没吃到高粱饼了，嚼在嘴里，醉在心头！”年近六旬的郑阿姨一边品尝着番薯、高粱等杂粮做的糕点，一边念叨起过往，“零食匮乏的年代，这些粗粮制作

的小吃，是不可取代的美食，蕴藏着一代人的回忆。”

镇文化站的蒋勇老师告诉笔者，澥浦庙会历史悠久，到了清代，因为有了郑氏十七房等大家族的支持，名头很响。眼下，镇里的耄耋老人还记得半个多世纪前庙会盛况，从都神殿一直排到老街，高跷、社戏、走书等轮番登场，既是乡土文化“盛宴”，又是生产、生活物资交流会，很多人从慈溪三山、镇海招宝山等地赶来参加。后来，由于战乱和社会动荡，澥浦庙会自己消散了。“这次镇里复兴传统庙会，把地方传统民俗文化与节

庆结合，唤醒更多人温暖记忆，共同守护我们的传统文化。”澥浦镇宣传委员刘晨说

庙会为台，民俗荟萃。面人、虎头鞋、绣球等五花八门的手工艺品展示，唤起了人们对传统文化的追寻和传承。捏一块粉色的面团，揉搓几下就成了一个小脑袋，用拨子倒腾两下，五官就出现了……现场，90后捏面人技艺传承人小陈精湛的技艺吸引了一大群小朋友的围观，引来啧啧赞叹。庙会上，多个农庄带来的蔬菜、花卉和土鸡、草莓，展示澥浦的田园文化，给庙会带来新活力。承载着成人的儿时记忆，承载着孩童的快乐憧憬，人们在这场热闹的冬至庙会中品味传统、回味古韵，唤起内心的乡愁。

镇党委书记刘文敏说，“在城镇现代化的进程中，继承和弘扬好传统乡土文化精华，才能记得住乡愁，守住自己的‘根’。”在澥浦这片古老土地上，冬至节带来的乡村文化复兴，不再是单向地怀旧复古，而是一种修复和回望，更是一次变革和新生。从民俗文化的传承发展中，澥浦人重新审视生活的内涵，重构乡村的幸福未来。

精品层出不穷 鲜果常年供应 象山“科技柑橘”成“致富果”

本报记者 何峰 王珏
象山记者站 俞莉

上周六的象山县定塘镇小湾塘村，橙橘鲜艳，果香四溢，象山县首届柑橘文化节正在这里举行。“以前象山在浙江的柑橘产业中也占有重要地位，但这几年通过

科技投入和品牌推广，实现‘弯道超车’，如今已经领全省风气之先。”国家现代柑橘产业体系岗位科学家、省柑橘研究所副所长徐建国在现场感慨地说。

象山柑橘这几年的异军突起，得益于象山对农业科技研发与创新的高度重视。象山拥有十多个院校

产学研合作基地，一大批乡土技术专家和经营管理人才耕耘十多年后，终于厚积薄发。在柑橘文化节现场，除了被称作水果中的“爱马仕”的“红美人”外，“甘平”“南香”“爱媛21号”“晴姬”“米哈亚”“奥努多瓦尔”“甜香”“蜜哈尼”等20多个平时不易见到的柑橘品种“闪亮登场”，游客不但大饱眼福，而且大快朵颐。

“通过‘优胜劣汰、优中选优’，象山建立了完善的良种储备体系。根据市场行情，我们逐年分批推出不同主栽品种。”象山县农林局负责人表示，自20世纪90年代以来，象山已先后繁育并推广“市文”“象山红”“大分”“红美人”“春香”等10余个柑橘良种。目前，象山储备有“甘平”“晴姬”“媛小春”“濂户香”“肥之光”“西南之光”等20多个优良品种，将在今后5年至10年内择机推出。“‘甘平’是新培育的品种，目前处在小规模试种阶段，价格为100元一个，每天都有人来询价。”柑橘种植大户顾明祥说。

精品柑橘“后备选手”源源不



柑橘文化节上展示的新品种。(王珏 摄)

元，亩产值超过5万元，涌现了一大批年收入过百万元的柑橘种植大户。

目前，象山是全国唯一一个完整掌握并成功运作柑橘加温促成栽培技术的地区。随着技术的突破，象山实现了柑橘的常年供应。大徐镇骑塘的桔之舟柑橘精品园负责人郑明士经过11年试验，通过精准控制温度、湿度、光照、水分和肥料，打破柑橘冬季休眠期，使之冬季开花、春季成长。“桔之舟”果园里，5月份便有柑橘鲜果销售，超越云南早熟成为中国柑橘第一早，将我国柑橘鲜果上市期提前了3个月。去年，5月份上市的柑橘最高销

售价每公斤100元，亩产值超过30万元。

在当天的文化节上，集柑橘社会化服务、柑橘专用肥研发生产、柑橘仓储销售、柑橘文化展示、无病毒接穗和育苗研发等功能于一体的象山柑橘博览园在定塘正式开园。博览园不但是象山柑橘的技术创新研究中心，也是热爱柑橘种植研究的人才和农户的交流平台。上周六，这里举行了首次柑橘沙龙，技术专家和种植大户探讨种植技术。“分享技术，交流心得，合力塑品牌，抱团闯市场，把象山柑橘做成‘中华名果’。”象山柑橘联盟理事洪增米说。



在柑橘博览园里，正在举行柑橘沙龙。(何峰 摄)