



百节年为首!春节是中华民族最隆重的传统佳节。往年,辛苦劳作的人们卸下疲惫的行囊,阖家团圆、访亲探友,以各种方式期盼来年的好运。

但今年春节,因疫情防控需要,众多外来务工人员选择留在第二故乡过大年。留甬更留心!我市各地也推出了诚意满满的政策、丰富多彩的活动。宁波独特的年俗、年味,更盛情“邀请”外来务工人员春节时去体验、去品尝。

新老宁波人,让我们一起幸福迎牛年!



在镇海九龙湖镇,外籍友人与村民一起包汤圆。(唐严 摄)

外乡本地一家亲,共享家乡好年味



烹饪家乡菜。(余建文 摄)

记者 余建文 通讯员 陈玮

在中国人的年俗里,家乡美食占据着重要地位。那一口舌尖感知的熟悉味道,激发起多少人内心难舍的情感和亲情。

2月7日上午,在奉化裘村镇,10个外来务工家庭受邀走进马头古村,与当地村民举行了一场别开生面的烹饪大赛。宁波菜、四川菜、湖南菜……大家烹饪各自拿手的家乡菜,合成一桌“团圆宴”,共品家乡的年味。

这些家庭分别来自湖南、四川、贵州等五个省市,均在裘村当地企业工作。裘村镇宣统委员何旭辉说,今年受疫情影响,很多外来务工者留在奉化过年,“我们邀请他们到古村,近距离了解宁波的乡土风俗,并以家乡菜为媒,增进本地村民与外来务工者的交流。”

伴着腰鼓队“咚咚”锣鼓声,古老的酒坊大门打开了。院子里,大家一起做年糕、包汤圆、写春联,气氛热烈。来自贵州的刘大姐说,年糕和贵州当地的糍粑做法差不多,年糕是做成条状的,而糍粑则是切成一块块,放到油锅里炸,当点心吃。

窗花,剪出浓浓年味



剪窗花。(陈朝霞 陈家顺 摄)

记者 陈朝霞
通讯员 徐慧琳 陈家顺

一把剪刀、一张红纸,在“剪纸达人”张蓓琳的巧手“游走”下,一幅充满喜气的“2021牛年”剪纸作品新鲜出炉了。

牛年将至,海曙区白云街道安丰社区近日举行了一场热闹喜庆的剪窗花活动。在社区剪纸艺人张蓓琳的带领下,居民代表用传统的剪窗花习俗,迎接春节的到来。

张蓓琳2005年退休后迷上了剪纸,如今已是中国民间文艺家协会剪纸艺术委员会委员、国际剪纸协会会员,并被南京大学民俗艺术研究室聘为荣誉民间剪纸艺术家。她的作品获奖无数。其中,《中国渔村》斩获国际剪纸展铜奖,并在浙江省民俗风情剪纸艺术大展中获银奖;《渔村人家》被南京大学及其展馆永久性收藏;她和伙伴们创作的《剪纸花·民族情》长达560米,获得了“世界上最长的剪纸作品”吉尼斯纪录。

张蓓琳介绍,剪纸起源于古人祭祖祈福

烹饪大赛在村中的祠堂举行,电磁炉、炒锅、调料样样齐备,每个代表家庭烧制一道家乡特色菜。国电奉化公司的志愿者带来了宁波名菜——咸菜笋丝黄鱼汤。咸菜鲜绿,黄鱼透鲜,令人垂涎欲滴。

外来家庭都做了精心准备,菜品花色繁多,有辣椒炒肉、梅菜扣肉、红烧草鱼、香辣豆腐皮等。来自四川巴中的张会君大妈带着儿媳、孙女,现场炸制酥肉。当天一早,张大妈就给肉片上浆调味,一下锅,香气四溢。“在我们老家,酥肉是办宴席必上的菜,过年时更少不了,家家都会做,也都爱吃。”她笑着说。

来自贵州大方县的郝加宽在宁波工作了10多年,目前在裘村一家铸造厂当车工。这次,他和妻子搭档,用青菜、蘑菇、辣椒精心制作了一道创新菜“孔雀开屏”:孔雀的头用黄瓜做成,并雕刻出眼睛、尾巴,造型生动,引得大家拍手叫好。端着做好的菜,郝师傅还和老家的母亲视频连线,提前拜年。

临近中午,12道美食鲜香出炉,宁波海味与热辣湘菜、麻辣川味等合成一桌特色佳肴。幸福的味道,都融在一道美食中。经过打分,现场评出了妙手制胜奖、颜值门面奖、食力担当奖等趣味奖项。

来自四川绵阳的戈波说,他一闻到辣椒下油锅的香气,不由得想起千里之外的亲人,仿佛回到了老家的餐桌上。“我们四川人喜欢辣味的菜更多一些,但在宁波工作这么多年,我也喜欢吃海鲜,喜欢宁波这座爱心城市。”戈波在铸造企业工作,目前厂里生产形势不错,正月初五就要开工,“现在随时可以和老家亲人视频连线,很方便。等以后有机会,再回家看望老人。”

古老的祠堂里,大家品尝着美食,相互交流老家的过年风俗,其乐融融。来自湖南株洲的朱杏花说,留在奉化过年也挺好,“马上就要放假了,准备和老乡做一顿融合湖南、奉化风味的年夜饭,再到附近景点玩一玩。”朱大姐希望疫情尽快过去,牛年的日子更加红红火火。



记忆中的乡情

石浦鱼灯:鱼虾“游”廊兆丰年

记者 余建文

临近春节,象山石浦渔港古城的老街里,一盏盏鱼灯挂上屋檐,五彩斑斓,透出渔镇特有的年味。

顺着老街拾级而上,一拐弯,迎面便是一间鱼灯馆。年近八旬的李荣辉老人戴着老花镜,正在店堂里制作一盏鲨鱼灯。小小的鱼灯馆内,顶上、墙上挂满了各色鱼灯,有色彩绚丽的黄鱼灯、龙虾灯,也有质朴可爱的海龟灯、皮皮虾灯等,令人目不暇接。

李荣辉年轻时当过工匠,做过木工、车工,练就了一双巧手。他制作鱼灯已有20多年,是石浦有名的鱼灯制作高手。

“鱼灯是渔家文化的标志之一。石浦鱼灯是从鲤鱼灯改过来的,至今已有几百年历史了。”李荣辉说,鲤鱼是河里的,石浦渔民做了艺术加工,用龙的头加上鱼的身子,做成气势不凡的鲨鱼灯,一代代流传下来。

鱼灯制作与扎制风筝有异曲同工之处,



石浦鱼灯。(余建文 摄)

先做好骨架,再穿上“衣服”,最后在鱼肚子里放进发光灯泡。高手做鱼灯,各有奥妙,有的绘画功夫好,直接在鱼身上作画,惟妙惟肖。李荣辉的鱼灯,是先在绸布上画好图样,用美工刀一点点把鱼鳞、纹理刻出来,再粘到鱼灯上,“这样做出来的鱼灯立体感更强,活灵活现。”

按照传统,每逢渔船出海捕鱼,要在船头放置一盏鱼灯,寓意鱼虾满舱。自打象山举办开渔节以来,每年李荣辉等几位高手都要扎制大大小小数百盏鱼灯,扮靓渔港十里长街。“举办第一届开渔节时,我们几个人分工协作,花半个月时间制作了一盏15米长的鲨鱼灯。当时鱼灯一抬出来,整个石浦都轰动。”说起当年的盛况,李荣辉很是感慨。

在象山渔区,过年时家家户户都要在廊下挂几盏鱼灯,这已成为一种风俗。在石浦昌国一带,人们在喜庆丰收灯会中表演鱼灯舞。每年自元宵前夜上灯时,鱼灯舞蹈队便踏着整齐的步伐,边走边舞,传递丰收的喜悦之情,四乡八邻争相邀请表演,要连演五天,一直到正月十八落灯。

早在2008年,石浦鱼灯制作技艺就被列入宁波市非物质文化遗产名录。10多年来,鱼灯制作艺术、材料不断改进,竹条骨架改用工程塑料材质,纸糊的鱼身升级为绸布,并用了发光灯带。鱼灯的种类也从鱼灯扩展到桃子灯、荷花灯等。李荣辉还别出心裁,将废弃的可乐瓶进行裁切、拼接、刷上颜料,做成的龙虾灯质地结实,具有极强的立体感。

岁月流转,渔文化融进了渔民的血脉中。每年农历新年,石浦古镇鱼灯高挂,人们制作鱼拓画、打鱼面,品尝“食饼筒”,企盼渔船平安出航,鱼虾满舱。李荣辉说,他这一辈的鱼灯制作人所剩不多,“好在鱼灯很受大家喜欢。我也收了一个徒弟,准备把这门手艺传给年轻人,让鱼灯在渔区一代代传下去。”

古法榨油,香飘河姆渡

见习记者 董惊鸿 通讯员 李秀君

临近春节,不少家长带着孩子,来到余姚河姆渡镇芦山寺村的古法榨油坊,体验古法榨油的快乐。

“梆梆梆……”,伴随着一声声沉闷的撞击,榨油坊负责人陆雪龙不断挥动悬挂在横梁上、重达上百斤的石锤撞击木楔,榨膛中的油饼被挤压后,澄澈透亮、香味浓郁的油就从木榨底部的出口处汩汩流出。

47岁的陆雪龙从事厨师工作28年。去年,他在安徽参加徽菜高级研修班时,参观了古徽州木榨油坊。与烹饪油打了多年交道的他,随即萌生一个想法:在河姆渡镇也开一家古法榨油坊。

陆雪龙在安徽进行了三个月的古法榨油技艺培训,又花30万元从安徽等地收购了两套古法榨油工具。借河姆渡镇打造“茭美古渡”美丽乡村示范线的契机,他的古法榨油坊于近期开业。

古法榨油工艺繁杂,要经过风车除杂、炒锅煸香、入槽碾磨、木甑蒸胚、棉布包饼、上箍装榨、撞榨打油、沉淀沥油等十多道工序。首先,油籽收回后要用水筛去杂质,再放入大锅中炒熟。炒好的油籽冷却后,要进行两三次碾磨,磨得越细,出油率就越高。

接下来是蒸粉,将碾成粉末的油籽放入铺有棉包袱的木甑中,蒸上三四分钟,再把薄棉布嵌入铁圈中,将蒸好的粉用棉包袱兜住倒在棉布上,踩压夯实,形成一个7



古法榨油。(董惊鸿 摄)

至10厘米厚的油饼。

把油饼放入木榨中榨油,称为上榨。上榨是项细致活,需要两个人合作,才能顺利完成。木楔分两排,在榨油的过程中需要适时添加木楔,以榨出更多的油。只见陆雪龙走到用麻绳吊起的石锤旁,先将石锤向后推,然后借着石锤荡回来的冲力,精准撞击木榨上的楔块。不一会,厚厚的油就从木榨底部流出,清香扑鼻。

“最后,我们将榨出的油经过真空过滤和自然沉淀,让杂质与油分离,便可装瓶出售了。”陆雪龙介绍。榨完油的油饼粉碎后变成油渣,还可以作为有机肥的原料使用,形成一个闭环。

“通过古法榨出来的油,能最大程度保留油的营养成分,炒菜更香,更有烟火气,让人不禁想起小时候过春节时,一家人围在灶边过的幸福时光。”陆雪龙说。

