

宁波文创港开门迎客

超大“智力创新高地”正崛起于甬江北岸

本报讯(记者 周晖 通讯员 张落雁)短短一年时间,昔日破旧的粮库、车站、厂房,“蝶变”为时尚前沿的企业总部、重点实验室、人才之家,超大的“智力创新高地”正崛起于甬江北岸,宏大的发展画卷正在快速铺陈。昨天,“创·无极限”宁波文创港空间规划及产业招商发布会举行,这标志着宁波文创港正式开门迎客。

记者注意到,经过一年紧锣密鼓的建设,宁波文创港形象初现,7幢旧车站、厂房等建筑已重焕新辉,9幢临江楼宇拔地而起,腾讯、滴滴、颐高等项目已经入驻运营;规划运河西区块,酒店项目建设正在火热进行中;规划运河东区块,已启动相关控规调整批前公示。

宁波文创港定位为“城市建设的新地标、创新研发的新平台、都市经济的新引擎、百姓生活的新社区”,目标是“让甬江北岸重现昔日繁华,让宁波百姓乐享亲水生活”。先行启动的文创港核心区位于大庆北路以南的庆丰桥至江北大河的滨江区域,面积约1平方公里,是宁波文创港的核心价值、产业集聚的示范先导区。

仅用2个月时间完成了规划文本初稿,仅用3个月时间完成了江北征拆史上最大体量的港埠三区地块征签和挂牌出让,仅用56天时间建成了首个项目——原火车站站长楼,仅用57天提前完成文创港核心区旧城区改建项目100%签约,用时不到半年建成文创港客厅……一年来,一场没有硝烟

的大会战在甬江北岸上演着,江北举全区之力,只争朝夕,抢抓宁波文创港开发的历史性机遇,将其作为江北助推甬江科创大走廊建设的重大平台。

“打造世界级滨水岸线,让世界听见文创港浪潮。”在昨天的发布会上,中国工程院院士、同济大学副校长吴志强信心满满地表示。

作为亲自操刀宁波文创港项目空间规划的领军人物,吴志强院士描绘了宁波文创港的未来蓝图:根据“城市创享平台”定位,宁波文创港将在空间上形成“一廊、六波、十二节点”和“五组团、六层级”的格局,通过打造“资本聚集地、智力创新地、精神传承地”,实现中心城区滨江区块产业人文回归和高效综合利用。



小寒“手难舒”?

今年只能说一句“呵呵”

今日小寒,很多人习惯用“手难舒”“终日掩门深闭户”来形容它的冷。但从昨天的天气预报看,今年的小寒节气,我们只能说句“呵呵”了。



宋人作《望梅》,其中写道:“小寒时节,正同云暮惨,劲风朝烈。”

读罢不由一哆嗦,仿佛凭空来了一阵北风,割脸而过。

小寒,并非浪得虚名。比如今年,6日小寒,9日便是“三九”首日。“三九”是一年中最寒冷的日子:小寒之前是冬至,尽管日照时间短,接收到的热量少,但地面积蓄的热量还能应付,因此天还没到最冷。而到了小寒,地面热量大量散发,日照时间虽略有增加,却是人不敷出,因此最冷。

只是,今年的“手难舒”,妥妥要打个问号了。

先来看看市气象台发布的预报:今天市区最高气温会在20℃以上,极有可能是史上最暖的小寒。

市气象部门还对整个1月份的气温做过预测:预计月平均气温5℃-7℃,较常年略偏高;会有阶段性寒冷和严重冰冻,月极端最低气温可能出现在中下旬;上旬中后期会有冷空气,但实力不济,带来的降温只是把气温拉回到冬天该有的“水平”;中旬中期会有冷空气来,但实力较弱。

换句话说,小寒节气期间,不太会出现我们想象中的寒冷。



1月3日,记者特地咨询了市植物园的专家。专家说,宁波的梅花还没动静。

记者有一点意外,因为小寒节气有件很重要的事——“二十四番花信风”从此始。

所谓“花信风”,按《吕氏春秋》的说法,叫“风不信,则其花不成”。

大致意思是:风是很守信用的,到时必来;风的到来,也带来了开花的音讯。

“花信风”从最冷的小寒节气开始“吹”。

从小寒到谷雨,4个月,8个节气,二十四候,每候对应一种花。

如小寒节气,一候梅花,二候山茶,三候水仙。

只是眼下小寒已至,梅花却“爽约”了,倒是山茶花,零零星星开始绽放。

虽然现在已是“一年中最冷”的节气,但由于气温偏高,我们看到的却是百花大有竞相绽放的意思,处处透出春的生机。

对今天的我们来说,“花信风”是一个“赏花日程表”,而在过去,人们会通过何时开花来掌握农时、安排农事。

“桃花开,燕子来,准备谷种下田畈”就是其中生动的一例。



今天不仅是小寒,而且是腊月十二。

腊月十二,也被叫做“百福日”,是祈祷“殃消祸散”的好日子。

旧俗中,像这样“好事成双”的日子有不少:比如二月二“龙抬头”、五月五“端午节”、六月六“洗晒节”、七月七“七夕节”、九月九“重阳节”等。

进入腊月以来,像腊八、百福日这样的“好日子”一个接着一个,年味越来越浓。

此时开始,越来越多的宁波人家开始加入到囤水产的队伍中来,各种美味的海鲜被腌制或晒成鲞。

鱼鲞的制作方法很简单:

首先,用刀将鱼对半剖开;接着,在上面均匀地抹上厚厚一层盐;然后,将鱼一层层垒起来,腌上三四天;再用水将表层的盐花和脏东西洗干净;最后,挂在阴凉、通风的地方,晾上10来天,就大功告成。

鱼鲞要真正做到好吃,并非没有窍门:首先,鱼要好;其次,不要把鱼鳞刨掉,这样晾成鲞后,存放的时间更长。尤其值得注意的是,要挂在阴凉、通风的地方自然风干。

记者 石承承