

11米长龙舟上,摆放24道菜 这样的“龙舟宴” 你吃过吗?



同舟共济小龙虾。



羽人竞渡酒香鸭。



11米长“龙舟宴”。

羽人竞渡酒香鸭、长山江青鱼划水、雄黄酒醉虾、同舟共济小龙虾……这样的“龙舟宴”你吃过吗?

昨日,在第十五届“我们的节日端午看云龙”宁波市龙舟竞渡迎亚运活动上,11米长的“龙舟宴”在鄞州区云龙镇云龙村文化礼堂门口亮相,村民们不仅大饱眼福,还大饱了口福。

现场,一条龙舟架在文化礼堂的长廊中间,威风凛凛,龙舟上摆满了菜品和糕点,香气四溢。葱烤河鲫鱼、羽人竞渡酒香鸭、清蒸小龙虾、定胜糕、鞋底饼……记者数了数,足足有24道菜。

云龙镇是中国龙舟文化之乡,出土于云龙镇甲村石秃头山的著名战国文物“羽人竞渡”纹铜钺,是2000多年前云龙先民已有龙舟竞渡的物证。“早前,村民们打造新龙舟或者龙舟下水

时,都会用糕点等进行祭祀,既有仪式感,也祈求风调雨顺。”云龙镇文化站负责人告诉记者,随着岁月变迁,菜品和糕点越来越丰富,在民间大家就习惯将这项活动称为“龙舟宴”。

如今,云龙镇的“龙舟宴”主要有8道菜品和16道点心。其中,羽人竞渡酒香鸭算是一大特色。“在酒香鸭制作过程中,我们只用老红糖、酱油、排骨酱这3种最简单的调料,然后蒸煮2个小时。相比于其他的烤鸭,云酒香鸭味道更加浓郁。”此次“龙舟宴”的负责人王静介绍道。

除此之外,葱烤河鲫鱼、盐烤小土豆、油赞子、灰汁团等都是宁波特色的菜品和小吃。据介绍,现在“龙舟宴”主要在端午节期间推出,面向参赛的龙舟选手和广大市民群众。“希望可以

让大家更好地体验民俗趣味,共叙乡情,也希望能够进一步弘扬宁波传统美食文化。”云龙镇文化站负责人表示。

据悉,除了“龙舟宴”,在去年10月,云龙村文化礼堂还创新引进了“龙舟拾捌碗”,以传统“色香味”唤起地方文化记忆。“龙舟拾捌碗”起源于晚清。因为云龙村汇聚了横溪和东钱湖水系,担负着开闸泄洪、货旅集散的重要功能,是当时的集散中心。各式船只在云龙川流不息,来往客旅络绎不绝,各村各镇的美食也汇集于此,足足有十八样之多。吉祥三宝、阿婆老三鲜、鳗鲡溪滑、鳝丝穿林、青鱼划水……都是宁波人熟悉又爱吃的菜。

记者 王悦宁 通讯员 余凡/文
记者 刘波/摄

龙舟竞渡迎亚运

劈波斩浪、锣鼓喧天,昨天上午,鄞州区云龙镇沿山干河两岸人声鼎沸,热闹非凡。第十五届“我们的节日端午看云龙”宁波市龙舟竞渡迎亚运活动在这里举行,20支队伍齐聚一堂,这也是宁波市“我们的节日·精神的家园”端午系列活动之一。

除了龙舟赛事,一件件精美的龙舟手工雕刻、“竞渡云龙”钥匙扣、龙舟香插、龙舟陶瓷杯等文创产品,也吸引了众人的目光。

本次活动由宁波市文明办、宁波市文广旅游局、宁波市体育局共同主办。云龙镇“我们的节日端午看云龙”文化活动已连续举办十五届,每一届都融入新的内容,今年恰逢亚运年,龙舟竞渡迎亚运、增强全民共富推动力成为今年的新亮色。

记者 许天长 文/摄



龙舟比赛现场。



文明健康 有你有我 公益广告

垃圾分类 我就是 影响力

作为年轻一代,保护环境是一堂必修课,
我正在积极参与垃圾分类,
用实际行动力挺垃圾分类。

程倩
宁波大学学生

