

记忆中的家乡味道

端午临近，老底子碱水粽飘香

记者 王巧丽 王层裕
通讯员 段凌云

“未曾剥壳香盈溢，便经入腹齿犹芳。”端午将至，粽香渐浓。在奉化人的记忆里，对传统碱水粽有着不可言喻的情感，家家户户精心包制的香气扑鼻、独具特色的碱水粽，成为节日里一道温馨而传统的美食风景。时至今日，还有许多奉化人仍坚守着传统碱水粽的制作工艺，用柴火慢煮的老味道勾起无数人的乡愁与回忆。近日，记者实地探访了西坞街道亭山村和庙后周村，记录下这份质朴却珍贵的美食传承。

清晨，亭山村董义娥家的小院里就开始忙碌起来。浸泡糯米、修剪粽叶、捆扎柴火……备齐材料后，董义娥双手上下翻飞，麻利地将粽叶卷成漏斗状，再用泡发好的糯米充实压紧，一捏、一

捆，十几秒便包好了一个碱水粽。一旁灶台上的大铁锅冒着腾腾热气，柴火灶的噼啪声与粽香交织，让人恍若回到旧时光。“以前开副食品店时，随手包几个给客人尝尝，没想到大家都很喜欢吃我做的粽子，越传越远，现在一年能卖几百箱。”她笑着说道。

今年端午未至，董义娥已接到100余箱订单，虽忙得很，但必须坚持手工制作。“别看是小小一只粽子，学问可多着呢。哪怕是包粽子的粽叶，也必须是新鲜的箬叶，才能留住最原始、最正宗的清香。”她的粽子用料简单——糯米、碱水、粽叶，但秘诀在于“慢工出细活”，每天300至400个粽子，需用柴火连续蒸煮7至8小时，直到糯米金黄透亮，入口软糯香甜。在前不久西坞街道的共富集市上，一名来自宁波的客户在品尝了她制作的粽子后连连感慨道：“30年没吃到这一口老味道

了！”

而在庙后周村的周家私房菜，传统碱水粽则焕发了新意。周炳娜的粽子手艺源自外婆。“小时候，外婆总会在端午前包一大锅粽子，糯米香混合着粽叶的清新，那是我最怀念的味道。”她回忆道。外婆的粽子用料实在，口感扎实，还非常好消化，必须将这份手艺留存住。于是，她的店里便一直有传统碱水粽售卖。几年下来，她的粽子口口相传，逐渐走红。

随着客流增多，周炳娜发现，年轻一代对传统粽子的兴趣有限。为迎合他们的口味，她开始尝试改良。“年轻人喜欢新奇、健康的食材，比如低糖、粗粮。”于是，她从网上边搜索边学习，将传统糯米替换为血糯米、紫糯米，大胆探索实验。“血糯米粽颜色好看，含有的花青素对身体好，很多女孩子专门来买。”周炳娜介绍，新馅料不仅保留了粽子的

传统形态，还融入了现代饮食潮流，甚至成为社交媒体上的“打卡”美食。一位年轻顾客说：“第一次见到紫色粽子，拍照发朋友圈后，好多朋友问我在哪买的。”

尽管创新不断，周炳娜始终未放弃传统配方。“老顾客还是认准老味道，所以经典款一定会保留。”她认为，传统与创新并不冲突，都是为了让粽子文化得以延续。如今，周家私房菜的粽子订单已排到端午后，庙后周村的小桥流水倒映着周炳娜忙碌的身影，哪怕每天要包上近500个粽子，她也坚持手工制作。“机器包的粽子少了温度，手工的才有灵魂。”她说。

临近端午，两家老底子碱水粽的订单络绎不绝。董义娥的柴火灶日夜不熄，周炳娜的厨房堆满包装盒。在这个快节奏的时代，她们的粽子，不仅是一份节日美食，更是一份对传统与匠心的守望。

桃家寨迎来“端午雅集”

本报讯(记者 康诗文 朱文凯 通讯员 陈裕彦)昨天上午，由锦屏街道长岭社区、宁波大学商学院联合主办的“《行走的文化课堂》——Fenghua Nice·端午”主题活动在和尚岙村桃家寨举行，中外学子、壮族非遗代表性传承人共聚一堂，在端午民俗与文化对话中，共谱一曲多元文化交融的华美乐章。

“远方的客人请你喝杯酒，壮家的祝福在里头！”当天，桃家寨主理人欧春霞为大家斟满一杯杯“拦门酒”，唱着少数民族特色的民谣，将醇香的酒递给客人，表达对客人的欢迎。随着“喀喀”的竹竿合击声，中外学子手拉手在壮族姑娘带领下跳起竹竿舞。在“粽叶签名”仪式中，留学生们用各国语言在箬叶上写下祝福，签上自己的名字。

活动尾声，留学生们化身“乡村摄影师”，用镜头捕捉石磨碾米的烟火气以及壮族非遗传承人的指尖技艺。这些影像将通过他们的社交平台，成为世界观察中国乡村振兴的“微窗口”。

“今天的桃家寨，既是端午民俗的‘活态博物馆’，更是中外文化交流的‘会客厅’。留学生带来的不仅是国际视野，更是让传统民俗‘走出去’的传播链。”长岭社区党委书记徐黎峰表示，壮族姑娘用非遗技艺激活乡村产业，留学生用国际视野传播中国文化，这正是“人才共引、资源共享、发展共赢”的生动实践，这场发生在江南古寨的文化雅集，既是对传统节日的当代诠释，更是实现村社共富共赢、打造“文化自信”的生动注脚。



童梦启航迎“六一” 民工子弟感受现代科技魅力

本报讯(记者 王巧丽 虞金辉)5月21日上午，由区科协资助的筑梦微光科普行项目在育才小学拉开帷幕。当天活动以“童梦启航迎‘六一’”为主题，为孩子们提前送上了一份特别的“六一”礼物。

“同学们，你们知道电风扇是怎么转起来的吗？”教室里，科技辅导员陈老师的问题一抛出，立

即引发了孩子们的热烈讨论。课堂采用“理论+实践”的教学模式，老师先用动画视频生动形象地讲解了电动机的工作原理、能量转换等基础科学知识。随后，孩子们亲自动手用简易的电机、电池盒、塑料叶片成功组装出一个能正常运转的小电风扇。“我们量身定制了包含手持电风扇、智能机器人、空调模型等操作简单但蕴含丰富科学原理的课程

包，通过科技小制作、科学原理初探究等各种形式的课程展示，配合生动的教学示范，希望让更多务工人员子女能够享受到优质的科技教育和科普宣传。”筑梦微光科普行项目的负责人陈辉介绍。

当天下午，筑梦微光科普行在成龙学校举行。据介绍，在“5·30”全国科技工作者日和“六一”儿童节来临之际，这项特殊的科技启蒙活

动还将相继走进其他民工子弟学校。“通过这些课程，我们希望孩子们能在活动中了解科学知识、增添学习乐趣，有效提升思维能力和动手能力。”陈辉说。后续，区科协将通过全年不间断的科普课堂进社区、进学校活动，把科学的种子播种到更多孩子心中，助力孩子们的健康成长。

新品种圈粉 “老把式”学艺 瓜菜新品种品鉴观摩会举行

本报讯(记者 沈晓萍 王林威)“这甜瓜闻着就香，挂果量还这么高，太适合我们扩大种植了。”昨天上午，位于江口街道前横村的宁波奉化绿苑果蔬专业合作社里人头攒动，来自北仑的种植大户柯灯盛捧着新培育的甜瓜品种，兴奋地和同伴交流。

上午9时30分，来自全市各区(县、市)的行业专家、农技人员以及农户等80余人准时集结，宁波市瓜菜新品种品鉴活动正式拉开帷幕。现场共有近40个全市范围内选送的瓜菜新品种，每一个新品种旁都立着“专属名片”，一旁的展架上还标注着各个品种

的特征特性、种植要点等。宁波市农业技术推广总站高级农艺师范雪莲化身“讲解员”，一边带着大家穿梭在展品间，一边讲解：“这个‘黄提1号’是小型西瓜，中熟品种，全生育期115天左右，果实发育期45天左右，果肉鲜黄明亮，肉质细爽多汁，中心糖度约10%……”不少种植户掏出手机拍照记录，不时凑上前凑近闻果香、尝味道，现场讨论声此起彼伏。

当天下午，区瓜菜新品种现场观摩会举行。参会者来到位于西坞街道的宁波奉化蔬菜保供基地开发有限公司。在占地数百亩的种植基地里，成片的新优品种瓜菜在微风

中摇曳生姿。技术人员手持剪刀、卷尺，现场演示整枝打杈、疏花疏果的技巧，“像这个黄瓜，要这样去除侧枝，养分才能集中供给主蔓，提高产量。”种植户们围成一圈，有的蹲下身仔细观察植株根部，有的跟着技术人员实操，沉浸式体验科学种植的魅力。

“以前总怕引进新品种‘踩坑’，今天亲眼看到、亲手摸到，心里就有底了。”宁波凌晨农业科技有限公司负责人竺伟满脸笑意，他准备把西瓜的新品种引进自家农场，开辟“试验田”。这场从田间到课堂，再从课堂回归田间的“双向奔赴”，不仅让新优品种走出实验室，更让科学种

植理念深植在每一位参会者心中，为我区瓜菜产业升级、乡村振兴铺就“绿色致富路”。

区农业技术服务总站副站长邬志勇介绍，该活动在我区已连续举办5年，已成为当地农业领域的一项品牌活动。这种集技术培训、实地观摩、互动交流于一体的方式，多年来累计推广上百个新优品种，助力种植户增产增收，众多“试验田”变身“丰收田”带动周边致富。“种植户积极反馈问题促使活动不断优化，未来将持续以该活动为载体，推动我区瓜菜产业高质量发展，赋能乡村振兴。”

大棚番茄迎来采收旺季



本报讯(记者 王怡宁 王林威)近日，记者走进江口街道绿苑果蔬专业合作社的番茄种植园，现代化的温室大棚整齐排列，棚内绿意盎然，一串串鲜亮诱人的番茄晶莹剔透，挂满藤蔓，迎来了丰收上市的季节。工人们正忙碌地穿梭在藤蔓间，采摘、分拣，现场一派火热繁忙的景象。

“目前头茬番茄已经开采，采摘期可持续到8月上旬，每天可采摘约1000公斤。”宁波奉化绿苑果蔬专业合作社技术员沈永林介绍道，该种植园选种的桃太粉品种皮薄多汁、口感清甜，深受市场欢迎，“为保障下一批番茄长势，在采摘已成熟

番茄的同时，我们还将进行授粉、疏果等日常管理，确保番茄长势良好，为消费者提供最优质的产品。”

“今年采用了新的嫁接技术，番茄的果型更加饱满、个头更大，并且在产量上也提高了不少。”区农业产业研究院助理农艺师何甬丑琳表示，在嫁接技术的加持下，不仅增强了番茄的抗病能力，还有效提升了果实的品质和口感。

据了解，目前我区番茄种植面积1200亩。接下来，我区将持续做好农业科技创新，引入、培育更多优质果蔬品种，积极推广先进的种植技术和管理模式，推动番茄产业高质量发展。

甬源江口 共富同行 江口特色产品走进市委党校

本报讯(记者 郑乃婷 通讯员 吕龙辉)近日，江口街道在宁波市委党校开展“甬源江口 共富同行”特色产品推介展销活动。活动汇聚江口街道辖区共富工坊、企业等近10家单位，精选农特产品、竹艺制品等四大类20余款特色商品，搭建起了一个产销对接平台，实现了品牌推广与富民增收的双赢。

当天，走进展销现场，浓郁的乡土气息与创新活力扑面而来。农特产品区内，“稻田里”共富工坊的“嘉红100”番茄、“周蔬良品”共富工坊的酵素番茄、古法窑炉面包等绿色

食品，吸引了党校教职工和学员驻足观看、询问、品尝和下单。

据悉，本次活动创新采用“线下体验+线上云购”的销售模式，累计吸引超1500人次参与，带动销售额12000余元，不仅擦亮了“江口制造”金名片，更探索出“党建引领、产业联动、群众增收”的共富新路径。下一步，江口街道将全力推动辖区内7家共富工坊向更加规范、良性的方向发展，“党建链”串起“共富链”，促进多产业融合发展，持续激发区域产业新动能，助力村民就业增收和企业品牌建设。

直岙道读·阳明古道寻章 雪窦名山阅读带点亮文化传承之路

本报讯(记者 邬伯灵 单晓峰 通讯员 江悻)5月21日，《幽兰操》的悠扬琴音在溪口镇直岙村徐鳧书屋徐徐响起，“直岙道读·阳明古道寻章”雪窦名山阅读带系列活动拉开帷幕。阅读爱好者以及游客们在繁忙的现代生活中沉浸式地感受阳明心学的智慧与魅力。

当天上午9时，活动正式开始。书屋内，铜炉焚起的檀香袅袅升腾，手写《传习录》金句卷轴随处可见，供人品读，全方位为参与者打造出沉浸式文化体验。读者们围坐在一起，轮流诵读《传习录》原文及译文。活动讲师卓涵将王阳明传奇的一生徐徐展开，从少年时期的豪情壮志，到龙场悟道的关键转折，

再到其心学思想的广泛传播，台下众人听得如痴如醉。在互动环节，卓涵还运用阳明心学为溪口镇青年干部畅畅答疑解惑。活动尾声，“心灯传递”环节让大家用毛笔在宣纸灯笼上书写感悟，将今日所学所思化作文字，留存心间，也为这场精神盛宴画上圆满句号。

据了解，此次“直岙道读·阳明古道寻章”活动是雪窦名山阅读带建设的精彩篇章之一。未来，雪窦名山阅读带将不断挖掘当地文化资源，串联起各村的文化明珠，打造经典研读、文化讲座、户外研学等一系列活动，让越来越多的人在阅读中领略雪窦名山深厚的文化底蕴。

ICBC 中国工商银行 宁波市分行

爱购商圈

好物超值购 消费嘉年华

活动时间

即日起—2025年6月30日

活动对象

宁波地区指定工行信用卡客户

活动内容

活动期间，客户登录工商银行手机银行APP进入“工行消费季”，即有机会领取1张满1000元立减108元微信立减金。微信立减金有效期3天，活动时间内每人仅限领取1次。微信立减金仅限宁波阪急、杉井奥莱、来福士、万象城等指定商户使用，不可叠加。

扫码领券

扫码查看宁波地区活动商户
(以合作商户店内活动海报为准)

*每天活动名额有限，先到先得，用完即止。

房屋招租公告

印象奉化城商铺:商业8幢135—136、140—142,面积约150平方米;商业11幢301,面积约456平方米。
现向社会公开招租,请有意者于本公告刊登日起7天内,前往奉化区

锦屏街道大成路658号咨询(付定金为准)。

招租咨询电话:0574-88969999。
宁波市奉化区旅游集散中心有限公司
2025年5月23日

物业选聘公告

奉化区锦屏街道南溪家园公开选聘物业服务企业,报名时间:2025年5月23日至5月26日16:00止。代理机构:宁波甬一信息咨询服务有限公司

联系人:王老师 联系电话:18957893828