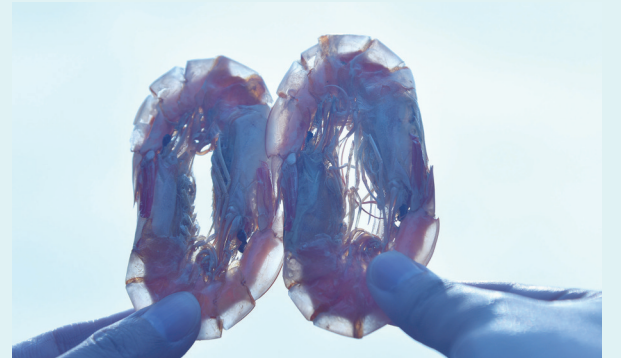


瓦缸烘虾:海风与炭火,交融一味山海鲜香

奉城拾光·守艺

记者 孙申磊 邢昊臻 何腾涛 王红雨

8月至11月,海风带着那股子微咸的味儿,吹过裘村镇绵长的海岸线。此时,一场延续了百余年的味觉盛宴,正在裘村镇应家棚村如期上演。一边是波涛汹涌、气势磅礴的深蓝大海,浪花似雪,奔涌向前;一边是炭火正红、热气腾腾的瓦缸,火光闪烁,散发着诱人的香气。这便是“瓦缸烘虾”——奉化人用海风与炭火编织的乡愁密码。



A

海洋的馈赠:养虾人的学问

早上7时,裘村镇杨村码头附近的虾塘里,虾农周红赞和应辉杰夫妇划着小船,开始了一天的劳作。船桨划过平静的水面,惊起些许水鸟。这是他们在这里养殖南美白对虾的第五年。“这南美白对虾,娇贵得很。”周红赞指着水下来回穿梭的虾影介绍道,

“水源要好,水量要足,周边还不能有污染。”由于南美白对虾对水质要求高,他们选择将虾塘紧紧依偎着大海,只需开闸便能引入海水。虾塘深度严格控制在1.5至2米,并配备了完善的排水系统,只为模拟一个最接近天然的生长环境。“我们每年4月开始放虾苗,9月至10月是南美白对虾最肥美的时候。”周红赞表示,五年的摸索,让他们深谙南美白对虾的习性,每日的巡塘、定期的水质监测、精准的投喂,凝结成一套独有的经验体系。何时增氧,何时换水,都关系着南美白对虾最终的饱满度与鲜美度。这份精确严谨的养殖学问,是瓦缸烘虾这道美味的第一个密码。它确保了每一只虾,在遇见炭火之前,都饱含着最本真的海洋气息。

B

炭火的艺术:慢工淬出真味

当鲜活的南美白对虾被运抵应家棚村,真正的重头戏——烘虾,在瓦缸烘虾制作技艺传承人张盛月的家中拉开序幕。鲜虾只需用清冽的井水稍加冲淋,便显露出青亮本色。待土灶大锅中的水沸腾翻滚,撒入一把盐,将洗净的鲜虾倒入其中。大约10分钟后,在滚烫的盐水作用下,虾身泛红,尾部优雅地弯曲成钩状,这便是熟透的完美信号。出锅后的虾被迅速摊放在竹筐里,海风穿堂而过,加速着它们的冷却,也锁住了那份恰到好处的鲜嫩。接下来,是考验耐心与巧思的“对虾”环节。“这一步需要足够的经验。”

张盛月与村民们围坐在一起,手指翻飞间,将两只大小相近的虾,从尾部中间平行穿插,精准地“对”成一个整体。这不仅是赋予虾干优雅形态,更是为后续烘烤时方便翻面,避免尖利的虾头扎手。前面的步骤都只是序章,瓦缸烘虾的灵魂,在于“烘”字。在张盛月家的院子里,静静伫立着10余口古朴的瓦缸,她的“老伙计们”已经陪伴她度过20多个烘虾季节。“制作瓦缸烘虾,最难、最关键的一步就是控制火候。”说话间,张盛月用火钳从刚刚煮熟的灶膛里,小心翼翼地夹出几块尚有余温的木炭,填入瓦缸底部,“这些炭火还能用,可不要浪费了。”缸内炭火无声地燃烧,持续地散发着热量。密密麻麻的对虾,被从上至下、一圈圈地插满缸壁,远远望去,蔚为壮观。张盛月没有用温度计,所有的控温经验都凝聚在指尖。“前期温度要保持在60℃至70℃。可以用手贴着缸体来感受,觉得稍微烫手,能忍受,这个温度就刚刚好。”她解释道,温度过高,虾壳会变

得焦糊,内里却未干透;温度不够,则虾肉容易在漫长的等待中变质腐坏。其间的微妙平衡,全凭手艺人长期制作过程中锻炼出的经验。烘制的过程通常持续约48小时,这期间炭火不能断,先用旺火逼出水分,再转为文火慢慢收干。“即便是在半夜,也要起来‘照顾’虾。”张盛月表示,每隔三四个小时,她就需要为虾翻面,确保每一寸虾身都能均匀地接受炭火的淬炼。时光在一次次的微调中悄然流逝,虾的水分被慢慢带走,虾肉变得紧致,虾壳逐渐酥脆。这道融合了海水咸鲜与木炭火香气的独特风味,也在耐心守候中愈发浓郁。

C

时光的回响:匠心薪火相传

当48小时的炭火淬炼结束,虾干出炉的那一刻,外壳红亮酥脆,指尖轻触便发出悦耳的“咔嚓”声;里面的虾肉则收缩成诱人的淡粉色,越嚼越香甜,极致的风味在唇齿间迸发。这时,张盛月总会笑着招呼邻居好奇张望的孩子前来品尝。“像这样抓住虾头,轻轻一掰就好啦。”她拿起两只烘虾,示范着如何剥开酥脆的虾壳。孩子们学着她的样子,小心翼翼地将虾放入口中,眼睛瞬间亮了起来。“好香,好鲜!”“我还想再吃一只!”雀跃的欢呼声,是对这道传统美味最直接、最真诚的赞美。瓦缸烘虾既可当作闲暇时的零食,直接感受香脆口感,又能在煮汤时投入几只,为平凡的菜肴注入独特的鲜香。这份留存于齿间的鲜美,不仅承载着童年的欢愉,更凝结着一段朴素的生活智慧。“早年间,渔民卖剩下的虾,舍不得丢,而短时间内自己又吃不完,于是就用瓦缸烘烤。这样一来,虾的保质期就从原来的几天变成了几个月。”

在张盛月的记忆里,瓦缸烘虾制作技艺始于渔民的惜物技巧,现在这门手艺的接力棒来到了自己手中,“父母是应家棚村最早制作瓦缸烘虾的一批村民,在给他们帮忙的过程中,我也慢慢学会了这门手艺。以后,我会把它继续传给下一代。”近年来,随着裘村镇南美白对虾的大规模养殖,这门手艺,逐渐演变成一项独具特色的产业。仅在应家棚村,每年

烘虾季就能消耗掉约2.5万公斤鲜虾,制成约5000公斤虾干,售价可达每公斤300元左右,为村民们带来了可观收入。2024年,瓦缸烘虾制作技艺成功入选第八批奉化区级非物质文化遗产代表性项目名录。如今,瓦缸烘虾不仅是一门谋生的手艺,更是裘村镇乃至整个奉化的一张闪亮“文化名片”。一圈圈鲜虾插满瓦缸的景象,弥漫在村庄上空的温暖香气,正是“薪火相传”最生动的注脚。这薪火,是瓦缸中不灭的炭火,也是一代代“守艺人”薪火相传的匠心。



“流动摊”变“安心站” 多部门联动护航柑橘销售季

本报讯(记者 郑乃婷 通讯员 周宁宁 宁天琦)“以前挑着担子到处走,风吹日晒不说,还总担心占道影响交通。现在有了固定摊位,遮风挡雨,位置显眼,顾客找得到,我们卖得也踏实!”11月26日下午,在沿海中线北侧松岙镇西岙村附近的临时销售点,橘农王大姐一边整理着金灿灿的柑橘,一边笑着对记者说道。她身后,整齐划一的摊位前人流不断,橙黄的柑橘在阳光下

泛着诱人的光泽。初冬时节,素有“柑橘之乡”美誉的松岙镇迎来了一年一度的丰收季。连日来,全镇3500余亩柑橘园内橙黄尽染,饱满的果实压弯了枝头。农户们穿梭于果树之间,忙碌地采摘、装箱,田间地头散发着沁人心脾的橘香,洋溢着浓浓的收获喜悦。为保障柑橘销售畅通、助力果农增产增收,区综合行政执法队松岙中队近期科学规划并设置了30个柑橘临时销售点,着力构建“果农

安心卖、市民便捷买、市容秩序稳”的多赢格局,让“小柑橘”真正成为乡村振兴的“金果子”。该中队中队长韩立龙介绍,以往由于缺乏固定销售场所,不少果农选择在沿海中线等主干道占道经营,不仅影响交通秩序和镇容环境,也存在较大安全隐患。为解决这一问题,中队联合相关部门开展实地调研,综合考虑地形条件、人流车流和群众需求,最终在西岙村附近统一设置了集中销售区。每个摊

位均配备遮阳防雨棚和统一标识标牌,并明确经营时段与卫生责任,实现规范化管理。与此同时,为全面护航柑橘销售季,该中队还联合交警、派出所等部门启动“护农保畅”专项行动,在重点路段增派执勤人员,加强交通疏导与治安巡查。执法人员通过现场引导、广播宣传等方式,提醒果农与顾客遵守交通规则,不占道装卸、不乱穿马路,共同维护安全、文明、有序的购销环境。

文化特派员下乡送服务 章胡村“便民集市”暖民心

本报讯(记者 康诗文 通讯员 陈冬波)近日,莼湖街道章胡村党群服务中心内暖意融融,在区级文化特派员刘媛媛的带领下,一支由10余名志愿者组成的便民服务团队走进章胡村,开展了一场以“联动资源,关注一老,志愿服务,助老便民”为主题的下乡便民服务活动,为村民们送上温暖与关怀。活动现场设置了六大便民服务项目,精准对接村民日常需求。志愿者分工明确、热情服务,修理小家电、打磨刀具、提供免费理发等。与此同时,公益口腔检查和测血压服务也有序开展,受到老年朋友的欢迎。

当天,文化特派员还带来了与宁波天一阁合作的文创公司定制的章胡村文创产品——蕴含国风韵味、融合村文化特色的360余套卷扇和竹扇,扇面绘章胡村风景并印专属Logo,成为“行走的”村文化名片。此次文化特派员下乡活动服务村民160余人次,不仅以志愿服务搭建起了与村民的“连心桥”,更通过文创产品展示了乡村文化的独特魅力,是文化惠民、服务基层的一次生动实践。“今后会重点做好派送地的育文化、输文化工作,助力文化在基层生根发芽。”刘媛媛表示。

党建引领聚合力 健康服务进乡村 后畝村村民享“家门口”医疗服务

本报讯(记者 李露 何腾涛 通讯员 郭丹盛)11月23日,一场以“党建引领 健康同行”为主题的健康服务活动在大堰镇后畝村温情展开。大堰镇卫生院党支部、大堰教育联合支部、大堰镇后畝村党支部联合宁波大学附属康宁医院门诊支部、临床三支部、行政二支部,将专业的医疗健康服务送到村民身边。在后畝村新时代文明实践站内,针对乡村老年人多、慢性病高发的特点,大堰镇卫生院副院长滕

钰辉用接地气的方言,为村民们带来了一场实用的健康讲座。而宁波大学附属康宁医院早期干预科医生苏雨秋则关注村民的心理健康,通过“情绪自我觉察”“家庭矛盾化解”等实用话题,为大家疏导心理压力。与此同时,在后畝村云上共富仓的义诊活动井然有序地进行着。大堰镇卫生院和宁波大学附属康宁医院的医护人员们分工协作,耐心地为大家测量血压、解答疑问。“医生,我这血压忽高忽低,该怎么调药?”“我膝盖疼了好几年,

平时该注意啥?”面对这些困扰村民多时的问题,医护人员一一解答,并针对高血压、糖尿病、关节炎等乡村老年人常见病,给出了具体的诊疗建议和用药指导。活动期间,党员志愿者还筹集资金,购置了食用油、纸巾等20余份慰问品,走访慰问了后畝村的困难群众,将温暖与关爱传递到他们手中。“这样的健康服务活动真是送到了村民的心坎里,尤其是针对老年人的健康科普和心理疏导,解决

了我们不少实际需求。”大堰镇后畝村党支部书记志强感慨道。宁波大学附属康宁医院门诊支部书记李海霞表示:“后畝村是我们的结对服务点,依托我院派驻后畝村第一书记李金成搭建的桥梁,我们已多次开展进村服务。”大堰教育联合支部书记、大堰镇成校校长钟鸣表示,后续将联合更多优质资源,把健康知识、实用技能送到乡村一线。据统计,本次活动共服务村民200余人次,开展健康咨询80余次,发放各类健康物资400余份。

专题讲座、交流座谈、案例教学 水利执法培训提升“四乱”整治效能

本报讯(记者 王怡宁 通讯员 张蒙达)11月24日,区水利局举办2025年度全区水利监督执法培训,该局相关业务科室、区综合执法局以及各镇(街道)河道管理办公室等60余人参加。本次培训紧扣当前水利监督执法工作实际需求,内容设置兼具专业性与实践性。核心解读河湖“乱占、乱采、乱堆、乱建”四类问题的认

定标准与整治措施,通过专题讲座、交流座谈、案例教学等多种方式开展,既强化了执法队伍对“四乱”问题整改标准的精准把握,又夯实了依法执法的制度基础。区水利局相关负责人表示,将以此次培训为契机,不断提升涉水监督与执法工作实效,为守护河湖生态安全、推动水利事业高质量发展提供坚实保障。