

五牛庆祥来 剪纸迎新年



日前,在江西乐平市珠海西路剪纸大师陈世寅家中,陈世寅向人们展示与其女儿陈琦共同创作的神形各异、精美致巧“五牛图”剪纸作品,喜迎2021新年牛年来到。

河南宝丰 乡村文化炒热非遗大集

日前,伴随着精彩的舞龙表演和欢快的唢呐助兴,河南省宝丰县首届“匠心匠心·非遗大集”在该县张八桥镇姚店村拉开了序幕。

祁庄村粗布纺织娘温京一大早就来到赛场对昨天下午调试好的织布机进行再次调试。

田宝林介绍,开展非遗项目比赛让农民聚集充满“文化味”,不仅可以帮助农民脱贫致富,助力乡村振兴,还可以让更多群众直观感受文化的魅力。

大型史诗歌舞剧《大地颂歌》 电视版、电影版、剧场版三箭齐发

日前,《大地颂歌》4K高清摄制版举行看片会,电视版已于2021年1月1日与观众见面,电影版预计今年第一季度上映,剧场版将进行巡演。

《大地颂歌》与电视纪录片《从十八洞出发》、电视剧《江山如此多娇》同为湖南宣传文化系统创作的“扶贫三部曲”。

总导演周雄坦言,从剧场到电视的二度创作,难度相当大。他说:“每一个艺术门类、每一种艺术形式都有其规律。”

山东乐陵市林业局 让爱护野生动物成风尚

最近,山东省乐陵市林业局利用冬季农闲在城乡生态文化广场和农家书屋举办“保护野生动物、维护生态安全”科普宣传活动。

近年来,乐陵市林业局积极践行“绿水青山就是金山银山”理念,以“美丽乡村·绿满家园”为主题,加快建设生态景观林带、湿地公园、森林公园、森林村庄。

河北邯郸发现距今1466年北齐造像碑

近日,河北省邯郸市涉县文保工作者在娲皇宫进行文物排查时,发现一块雕刻精美的北齐天保五年(公元554年)造像碑。

造像碑高1.80米,宽0.70米,厚0.11米,青石材质。碑身上半部雕垂幔佛龛,楣檐饰带及浅浮雕图案。

碑身下半部刻铭文24行,每行21字,字迹磨损严重,其中有“右相镇远将军常文兴”等字样,碑文内容主要是文武大臣为当时的皇帝、皇后等皇族祈福。

据当地文保专家介绍,这块造像碑的发现为研究佛教在中国的发展脉络提供了实物参考,对研究北齐佛教文化、石刻造像、书法、地域沿革以及民俗民风等都具有较高价值。

舌尖非遗

畦中菜蔬入坛去 渍成故园一碟香

编者按

咸齏、腐乳、腌笋、泡菜……作为中华大地上最古老的佐餐美味,其腌渍与发酵技艺撑起了百姓餐桌上的半壁江山。

到外地打工的年轻人,出发时都喜欢捎带上几包九叔家做的豆豉和豉膏——熊九成:豆豉豉膏做出乡愁味

□□ 詹丽萍 张钰斌

在广西博白县新田镇的美沙村,熊九成是当地有名的博白豉膏制作技艺传承人。

在村里,无论男女老少,都喜欢叫熊九成“九叔”。走进他的手工作坊,熊九成正在一口大锅旁,不断搅拌着尚未完成的豉膏。

阵阵豉香令人食欲大开,制作豉膏却并不简单。发酵成豉、浸豉、熬制豉膏……从一颗颗黑豆开始,博白豉膏需要耗费七个工作日,经过13道工序,方能成品。



手捧自家豉膏的熊九成。

资料图

“材料就四样:豆、水、菌种和盐。”九叔告诉笔者,制作过程中,需要讲究火候,控制温度,不落下每个要点,才能保证做出来的豉和豉膏吃起来不苦不酸、满口香。

改行做豉膏,还要从熊九成的祖父辈说起。1910年,九叔的爷爷熊登辉为了创业糊口,独具慧眼地选中了当地家家户户都需要的豉。

的青睐。

为了弄清豉膏的“来龙去脉”,九叔查阅了很多资料。原来,豉中的豆激酶,有溶解血栓的作用;多种营养素,可以改善胃肠道菌群;常吃豉还可降低血压、提高肝脏的解毒功能。

2017年12月,自治区人民政府公布了第七批自治区级非物质文化遗产代表性项目名录,博白豉膏制作技艺名列其中。

熊登辉、熊景维、熊九成、熊昭贤,这一家四代人都会制作豉和豉膏。百年来,熊家的豉始终如一,不变的是坚守,更是四代人传承下来的百年技艺。

说起九叔家做的豉和豉膏,村民们都伸出大拇指。到外地打工的年轻人,出发时都喜欢捎带上几包豉膏,在解馋之余慰藉乡愁。

刘恩和:古法制成腐乳香

□□ 冯颖

在河北省秦皇岛市的海阳镇,刘恩和的腐乳厂里整整齐齐地摆放着一排一排豆腐坛。

“别处的大厂都是在烘干室、发酵室内烘干,一年内可以循环生产。咱这的海阳白腐乳一年只生产一回,利用春风自然发酵,阳光下晒100天,时间不能短,短了口感不一样。”

注册商标、被评为秦皇岛市非物质文化遗产、登上央视科教频道……刘恩和的白腐乳声名鹊起,他本人却依然保持着传统的销售方式。

从选料、配料到后期发酵,刘恩和在每一个环节都亲力亲为。本地优质黄豆加上清甜井水,配以花椒、八角、桂皮、食盐等辅料,经过磨制豆腐、腌制、晾晒、切块、配汤、后期发酵等20多道工序,小小一块海阳白腐乳,需要将近4个月才能制成。

刘恩和用土法制作的白腐乳色泽金黄,质地细滑松软,味道甜糯香醇,在本市早就享有盛名,常被市民们用来招待亲朋或者馈赠好友。

“从来就没有愁过销路,每年一出坛就被订购一空。”刘恩和说,口碑相传之下,也常有来自唐山、天津、北京等的顾客专门前来购买。

“咱们白腐乳的特点就是软糯,不适合长途运输,路途太远豆腐就碎了。”刘恩和略显无奈地解释道:“尽管这样跟顾客解释了,好多外省的朋友还是坚持要买,福建、江西的、浙江的……我们也给邮寄了。”

腐乳可以用在火锅蘸料里,可以用来炖菜、煎炒,可以在清晨配上一碗白粥,也可以让一块馒头变得有滋有味。



刘恩和(前)和工人察看豆腐品质。

祖迪 曹建雄 摄



站在松柴旁的丁传松。

□□ 岑风 文/图

从浙江省宁波市奉化区的溪口镇出发,沿溪进山十多里便可以抵达黄沙坑村。在这座依山傍水的小村里,河水潺潺,房屋古朴,有一处三进院落格外显眼。

“笋山师傅”好手艺

溪口多竹山,山民以笋为主要的经济来源,黄沙坑村人也是如此。一俟春笋时,村里的家家户户支起大镬,灶膛里的柴火噼里啪啦地响,雪白的龙须笋肉上铺着同样雪白的细盐。

年过七旬的丁传松与羊尾笋已打了五十多年的交道。小学毕业后,他跟着父亲学起了腌制羊尾笋的手艺。丁父是一名自幼学艺的制笋师傅,只要在竹园里看一眼,就能分辨出挖笋的最佳时机。

方圆几十里的竹山中,黄沙坑的笋质量最好,因色泽润白而得名“小白龙”。在宁波的市集上,标着“黄沙坑小白龙”的腌笋不用吆喝,卖得最快。

在黄沙坑,丁传松父亲的技艺最精,名气甚至走出溪口,传到了邻近的大堰镇。立夏时节,每当有人慕名前来邀请“笋山师傅”,丁父就会起个大早,先带着一刀肉、一条鱼、一方豆腐去黄沙坑竹山拜祭。

“火候最要紧”

丁传松15岁开始学腌笋,不仅把父亲的看家本领发扬光大,还自创了既像锄头又像柴刀的“笋刀锄头”。有了这把新农具,剥笋的速度大大提升了。

一百斤鲜笋,最终大约能剥出五十斤笋肉。笋时到来,丁传松和他的老伴早上四点钟就上竹山摘笋。下午回来的路上,两人一边走一边剥笋,剥好的笋扔进背上的蛇皮袋,笋壳则随手埋在竹山里作养料,顺便减轻背上的重量。

丁传松说,当天掘来的笋必须当天烤完,过一夜,不仅笋的颜色要变,味道也会不一样。“活是不轻松,要起早也要熬夜。冷灶冷镬时烤一镬需要四个小时,热灶热镬两个半小时就够了。”

1997年,丁传松开起了羊尾笋加工厂,产品有口皆碑,一路走来宁波、杭州大大小小的餐馆,给村里带来了不小的经济收益。

立夏一过,便是笋时

奉化除了毛竹之外,还出产龙须竹、黄壳竹、乌竹、鞭竹、雷竹等种类繁多的小竹。各种小竹中,以龙须笋制作的羊尾笋干为最佳。

立夏一过,腌笋就上市了。煮完羊尾笋,要把铁镬和杉木板放在溪水中浸泡一月,除去盐分;再晾干收好,待春节时重新装架上灶。

丁传松有一儿两女,虽各自从事不同的职业,但都会腌制羊尾笋。笋时忙碌,他们都会赶来帮忙。即使不再办加工厂,丁传松仍然把关严格,保质保量。

院子里,只见一截截的松树木头高高地码放在各个角落,整齐而稳妥。这些松柴来自丁传松和老伴平时上山找来的枯松枝,早早便为来年的热闹笋时做好了准备。

丁传松:腌笋火候最要紧