

# 端午祭龙品粽子

○陈慈林 文/摄



八旬老人声情并茂读祭文。

又到一年端午节,与端午节密切相关的赛(祭)龙舟和吃粽子,都与纪念忧国忧民的屈原有关。楚国大臣屈原因忠而见谗,愤而自沉汨罗江,成为老百姓追念的爱国诗人。为了不使屈原遗体被鱼所食,人们刻木为龙舟,驰骋于江面,震憾

水族不伤屈原;又用箬叶裹上米饭抛入江中喂鱼,此为粽子雏形,千百年来遂成民俗。

江南名城嘉兴前些年曾举办“端午民俗文化节”,我有幸应邀体验祭龙、观龙舟赛、品尝粽子等民俗活动……

是日上午,各界代表数百人,按照民俗在南湖之滨的壕股塔院举行祭龙仪式,这是民俗文化节的重头戏。还不到7时,祭祀现场已人头攒动,除参加祭龙的各界代表,还有各路媒体记者和参加摄影比赛的摄影师。场地狭窄,为安全计,主办方紧急宣布,7时10分起停止媒体和摄影师入场……

7时30分,几十面彩幡前导、8只威风锣鼓紧随其后,隆隆鼓声中,4名男子护送金光灿灿的“龙首”,在记者和摄影师们的“长枪短炮”前拦后截下隆重登上祭坛。龙首前的大红金丝绒台布上摆放着粽子、桃子、苹果、橘子、梨等时鲜供品。

100多名各界人士手三炷香,肃立于祭台前。8时08分,一声“良辰吉时到、祭祀开始”,威风锣鼓连响九通,全场人员肃穆伫立。锣鼓甫停,主祭者在前,各界代表随后,向龙首进香、献花,在“拜、兴、再拜、再兴,三拜、三兴”的赞礼声中,参加祭祀的代表行三鞠躬礼。

礼毕,来自嘉善县的民间老艺人沈煌荣宣读祭文。年逾八旬的沈

先生用丹田之力,以抑扬顿挫的吴语,把半文半白的祭文宣读得声情并茂。这边厢祭文宣读正值高潮,还不到7时,祭祀现场已人头攒动,除参加祭龙的各界代表,还有各路媒体记者和参加摄影比赛的摄影师。场地狭窄,为安全计,主办方紧急宣布,7时10分起停止媒体和摄影师入场……

7时30分,几十面彩幡前导、8只威风锣鼓紧随其后,隆隆鼓声中,4名男子护送金光灿灿的“龙首”,在记者和摄影师们的“长枪短炮”前拦后截下隆重登上祭坛。龙首前的大红金丝绒台布上摆放着粽子、桃子、苹果、橘子、梨等时鲜供品。

8时28分,在锣鼓和鞭炮声中,彩幡簇拥着“龙首”离场,安装在龙船上,直驶南湖会景园。9时整,嘉宾用朱笔为龙首“点睛”后,全国大学生龙舟锦标赛鸣枪,数十艘龙舟竞相驰骋,激起南湖朵朵浪花。

端午自然要吃粽子,嘉兴粽子沉淀了深厚的文化底蕴。上世纪30年代,嘉兴人冯昌年、朱庆堂和兰溪人张锦泉,分别在嘉兴老城张家弄先后开设了三家以“五芳斋”为后缀名的粽子店:“顶顶真真老五芳斋”、“庆记五芳斋”、“真真老五芳斋”。

三家粽子店虽都以五芳斋为后缀名,其实五芳斋起初并非粽子品

牌,更非嘉兴人首创。传说清道光年间,吴县有一沈老板,在齐门外开了一家甜食铺,以玫瑰、桂花、莲心、薄荷、芝麻等5种江南人爱吃的东西作原料,制作桂花圆子、赤豆糖粥、桂花酥豆、莲心羹、冰雪酥、玫瑰糕等甜食小吃。沈老板膝下无子,却生了5个女儿,分别起名玫瑰、桂花、莲心、薄荷和芙蓉,恰好和店里常用的原料在字面上偶合,街坊邻居就戏称其店为“五芳斋”。颇具品牌意识的沈老板,就将店铺取名“五芳斋”。民国初年五芳斋传入嘉兴后,方被“移植”为粽子品牌。

近百年来,嘉兴粽子闻名遐迩。几年前,一款干菜鲜肉粽在全国粽子大奖赛上,以创新配方、独特口味,荣获金奖,成为国内粽子行业的一匹“黑马”,被商业部评为质量放心产品。

近年来,嘉兴人更是把粽子文化做到极致,分别开发了大肉粽、豆沙粽、干菜肉粽、素粽、蛋黄肉粽、栗子肉粽、火腿肉粽、凤鹅粽、排骨粽、腐乳肉粽等数十个品种。

爱 好一得

## 摄影人要有“三心”

○毛朝阳

摄影人要有“爱心、匠心和社会责任心”。要有“爱心”。摄影人一定要有爱心和进步的思想情感。无疑,摄影器材的改良与进步能拍出好的作品;然而,当精良的摄影器材与摄影人的丰富情感完美地结合起来,就能拍出更优秀的摄影作品。众所周知,贫困山区一个失学儿童美丽大眼睛的照片,之所以能成为“希望工程”经典照片,就是因为摄影家对失学儿童有强烈的“爱心”!在按下快门的瞬间,摄影家赋予了这名失学儿童浓浓的情感。从四川汶川大地震,到今年武汉疫情,许多摄影家冒着生命危险,拍下了一张张有深深勒痕的“最美丽脸孔”,让那些最美的“逆行者”成为人们学习的榜样、敬仰的英雄。因为,这许多照片是在病房里拍摄的,随时有被病毒感染的风险。如果没有满满的“爱心”,是拍不到这些经典之作的。由于工作关系,这几年,本人也拍了许多下岗职工创业,特困职工与病魔作斗争的摄影作品。我的有些摄影作品在报刊上发表后,也引起了社会上不少爱心人士的关注。许多企业家纷纷捐款捐物,让贫困职工解困,为下岗职工创业再添一把火。有的摄影作品还因此获了奖,或被一些单位所收藏。或许有的人更喜欢将镜头对准明星、大人物,但我觉得摄影人只要有浓浓的爱心,将镜头对准最基层、最弱势群体,也能拍出好的摄影作品。

要有“匠心”。所谓匠心,就是持之以恒,将一件事情做到极致。衢州市有一位摄影家为了拍摄江西三清山冬天的雪景,他七上三清山,并连续7年在三清山上过春节,终于拍摄到一张令人惊讶的《三清山冬天》的照片。由于工作关系,本人每年都要拍摄许多劳动模范的照片。其中有一位劳模,笔者跟踪采访了10年。从市劳模、省劳模,一直到全国劳模。拍摄劳模的成长经历,拍摄劳模学习、工作与家庭的变化。这组照片发表后在社会上产生了较大的影响。还有商场开张,企业开炉,请谁剪彩或请谁点火?一般单位或许请明星、领导剪彩或点火。那一年,衢州家电城开张、浙江虎山水泥厂新生产线马上马。作为摄影人预先得知这一消息后,就向企业提出建议,于是,衢州家电城开张,便请劳模剪彩;浙江虎山水泥厂新生产线马上马,请来一线工人点火。这两张新闻照片分别登上了《人民日报》和《工人日报》1版,在社会上产生了很大的反响。所以,作为一名摄影人,就是要具备这种“匠心”,不达目的不罢休。

要有一种“社会责任心”。有人说,摄影人是时代的记录者,他必须真实、客观地记录下时代的烙印。当今社会,芸芸众生,在商品经济的冲击下,有许多诱惑。怎样当一名合格的时代记录者,这就需要摄影人要有一种高度的“社会责任心”和使命感。摄影人要不虚构、不粉饰,准确地记录下一个时代特定的典型情景,记录下一段历史。《天黑了》这幅摄影作品,讲的是曾经风和日丽的江南某水乡,如今烟囱林立,浓烟蔽日。可以说,在现实生活中,雾霾给人们带来了很大伤害。这幅摄影作品在报刊上发表后,引起了人们的普遍关注,中央也下决心要打好“蓝天保卫战”。现如今,原先环境污染十分严重的地方,天变蓝了,水更清了。摄影人一定要有高度的社会责任心和使命感。无论是美好或是丑陋,以镜头引起人们的关注,唤起社会的良知;同时记录独特的文化场景,为后世留下宝贵财富。

做一名合格的摄影人,当您举起相机的一瞬间,就要将“社会责任”扛在肩上。

生活与艺术  
郭建生 摄



耳闻目睹

## 自制“智能神器”助力垃圾分类

○钟伟、郦曼丽

“您好,垃圾请分类入桶,果皮、菜叶是可烂垃圾,放入绿色桶;塑料袋、包装盒是不可烂垃圾,放入黑色桶……”6月10日一大早,绍兴市柯桥区安昌街道安华村村民娄德法像往常一样出门倒垃圾,正当犹豫该如何将手中的垃圾分类时,垃圾站播放起贴心的提示语。不到10秒钟,他便准确无误地将垃圾丢入指定桶中。

“自从有了这个‘智能神器’,倒垃圾方便多了!”娄德法示范了一下倒垃圾的“正确姿势”:一走近桶前,就会自动开盖,方便投放,随即自动播放起语音提示。“再也不会放错了!”娄德法信心满满地说。

早在2014年底,绍兴就推行生活垃圾分类收集、处置,在主城区实施“四分法”,在农村推行“两分法”。时隔多

年,一些小区虽然设置了分类投放点和分类桶,但垃圾“一包扔”“一车拉”现象依然存在,损害着城市的文明形象。

今年,安华村被列入省级垃圾分类样板试点村,如何在提高垃圾分类准确率同时,激发村民垃圾分类的积极性?这一直是村两委探索的方向。

“双手拎着垃圾,倒垃圾时不仅开盖麻烦,而且也容易脏手。”村党支部书记寿新灿说,村民们垃圾分类做到了,可是桶盖不盖的情况经常发生,造成异味外溢,还会形成污水。

为从源头抓好垃圾分类,安华村干群合力,发挥“草根智慧”,经过多次试验改良,自制了一款智能感应式垃圾桶。“虽然看着简单,但学问可不小。”该装置“发明者”——安华村村民金荣坤说,“利用红外线感应原理,自

动控制桶盖开合,解放大家的双手,还加装了自动播报分类提示功能,只需要照着提示投放即可;而且,用的是太阳能电板,绿色环保。”

据了解,此前村里设计过手拉式垃圾桶,无需接触开盖把手,但对老年人来说,还是有点耗力,如今这个成本在2000元左右的“神器”,迅速成为村民们的新宠。

“多亏干部群众开动脑筋、想尽办法。”村民赵小青点赞说,“就像是垃圾桶旁边多了一个会帮忙开关盖子的‘好老师’,既不用担心麻烦,也不用担心放错,分类起来蛮轻松的!”

“垃圾分类质量有了明显提升,有利于全面推广。”寿新灿说,今年7月底前,安华村将完成全村68个垃圾分类箱的智能化改造。

## 熔炼团队 铸力前进



“欢迎,欢迎!欢迎你们来到横店!”日前,东阳横店百老汇大酒店的总经理孔晓芳带领全体员工在酒店门口列队迎接吴宁五校全体教职工的到来。拉开了吴宁五校团建活动的序幕。为了让教职工队伍树立团队精神,加强团队建设,该校组织了本次以“熔炼团队,铸力前进”为主题的团建活动,既缓解压力、放松心情,又提高了团队凝聚力。

徐云龙 摄影报道

# 消暑神器杨梅烧酒

○王珍

杨梅烧酒,是我唯一关心的酒。但我一向认为杨梅烧酒不是酒,是药,神药。

从小我就是这么认为的,如今依然没有改变这个观念。因为在我小时候,偶尔有一点感冒、咳嗽、肚子痛之类的小毛小病,是不会去医院打针吃药的。外婆们都像神医似的,总能拿出点应对的法道来,比如杨梅烧酒。

夏天,中暑的事情也是常会发生的。记得小时候有一个闷热的夏天,我捂着胸口说,气透不过来了。外婆就从一个大大的玻璃瓶里,用一双干净的筷子夹了一颗浸泡在烧酒里的杨梅,让我吃下去。看着鲜红欲滴的大杨梅,还以为能咬出一包甜甜的汁水,没想到却是一口浓烈的酒味,辣得我眼泪都出来了。酒的冲劲从口

腔直达鼻子,我闭着眼睛皱起眉头,硬是把杨梅嚼碎了吞下去。立马有一股气流疾速行走在体内,从头脑到脚趾都被打通了。呼吸变得很畅通。太神奇啦!

知道杨梅的好,是因为父母常常在说,桃酮李铁,不易消化;杭州的一些老人家也常说,桃子生病,李子丧命,都是不敢多吃的。只有杨梅的口碑极好,被认作是治百病的“特效药”。

其实,这样的说法,并非空穴来风。杨梅有生津止渴、健脾开胃之功效,还有解毒祛湿之功效。《本草纲目》就是这样记载的:“杨梅可止渴、和五脏、能涤肠胃、除烦愦恶气。”杨梅的果实、核、根、皮均可入药,性平、无毒。核可治脚气,根可止血理气,树皮泡酒可治跌打损伤、红肿疼痛。

但杨梅上市的时间太短,而且无法长途运输,非常容易坏,必须得有办法保存才是。于是,聪明的人发明了杨梅烧酒。这一定有延长鲜果保质期的思想吧?明朝名医李时珍则直接把杨梅烧酒变成了一味药。说吃酒浸泡过的杨梅,可防夏日长痱子,还有清肠、止腹泻的奇效。每到知了声声叫着夏天的时节,江浙沪一带杨梅的产地几乎家家户户都会浸泡杨梅烧酒。方法很简单:挑成熟度适中的杨梅,直接摘下来放到清洗干净、控干的大口玻璃瓶子里面,再放冰糖。一层杨梅一层冰糖码到瓶子七成高左右,再倒入白酒没过杨梅。浸泡、清洗十来分钟,把酒倒掉。就可以直接进入浸泡程序了。浸泡完毕,密封,在阴凉处存放,一般一周后便可以食用了。

佳。不宜用曲香、浓香、糟烧等类型的白酒。因为这类酒异味重,会冲淡、抑制杨梅果香。最理想的是清香型的大麦烧酒,酒体醇正,与杨梅果香最能融合。

老人们说,杨梅不用洗,这样泡制出来的杨梅烧酒才纯净、没水分;吃过之后的杨梅再浸酒反而容易变质。不过,现在的人对于免洗这件事总是不大放心,毕竟常有些关于农药、污染之类的传说。所以,建议用淡盐水浸泡一下,沥干水分,要完全沥干的,否则果子容易腐坏。如果杨梅不多的话,用白酒清洗就可以了。杨梅先摘掉枝叶,用白酒没过杨梅,浸泡、清洗十来分钟,把酒倒掉。就可以直接进入浸泡程序了。浸泡完毕,密封,在阴凉处存放,一般一周后便可以食用了。

泡制好的杨梅烧酒是不大会坏的,可以放很久,但也并非越陈越好。因为杨梅烧酒的精华是花青素,放置时间越久,花青素就会越少。新制的杨梅烧酒营养价值和口感相对比较好。所以,杨梅烧酒做好了,就趁着炎炎夏日直接喝了。

这段时间,网上都在传说,江浙沪一带人缘好不好,就看有没有人送杨梅。这也许是有一定的道理的。我的邻居中有一位德高望重的大学教授,前些日子他的学生给他送来两小筐新摘的杨梅,他的太太转送了一筐给我,叮嘱我不易久放,还周到地教我做杨梅煮冰糖。我是幸运地沾了教授好人缘的光,无论是食鲜果、浸杨梅烧酒,还是煮冰糖杨梅水,最治愈的,唯有好好珍惜,一颗都不能浪费。