



徐进(左)正在介绍土布。

■朱胜伟、黄烨

千年岁月在乌镇静静淌过,化为古镇里的一棵树、一座桥,抑或是一块布。

穿过一片金黄的稻田,便是桐乡市乌镇镇横港村的周家老宅,大红或大蓝的布匹在小院里随风飘动。虚掩的门后,传来带货主播的阵阵吆喝声。

穿着自家的土布衣服,“桑在云间”品牌设计师徐进轻抚布匹,一脸自豪地说:“土布一点也不土,依然很‘潮’、很有生命力。”

从上海到乌镇,从动画设计师到服装设计师,80后徐进把江南老婆婆压箱底的土布,做成了直播间里的抢手货,甚至漂洋过海卖到了国外。

动画设计师的“土布情缘”

“桑葚染的布又香又美,这是大自然给予我们的颜色……”打开徐进运营的账号“布遗集”,全是他介绍土布的短视频,不仅有蓝印花布、大红大绿的床单,还有他亲手调配的植物染料,隔壁养蚕的老奶奶偶尔也来出个镜……

曾经的他只身闯荡上海,从动画导演一路摸爬滚打,最后成了一家动画设计公司的老板。

之所以跨界“玩”起土布,他直言是“偶然的一见钟情”。

2018年,徐进受邀来到合伙人的家乡——桐乡。正好见到一位老人从樟木箱底缓缓抽出一匹布料,那是她为自己织的嫁妆,尽管存放了几十年,但布匹纹理清晰,颜色甚至还很鲜亮。“感觉这匹布是‘有温度的’,能感受到织布人的匠心。”至今,他还清楚记得那匹布的质感,有着一别样的魅力。

徐进从合伙人处得知,过去很长一段时间,桐乡农家人都是自纺自织土布。一匹轻飘飘的布背后有着深厚的历史文化底蕴,蓝印花布印染技艺被列入国家级非物质文化遗产名录,土布织造技艺被列入桐乡市非物质文化遗产名录。

“以前,桐乡人嫁女儿都要准备很多布匹,布越多代表家人的祝福越多。”透过这些土布,徐进被当地的文化和习俗深深吸引。

因为一块布,他决定从快节奏的上海来到“从前慢”的乌镇。为了让更多人了解土布、复兴土布文化,徐进与合伙人再度联手。

他们行走在桐乡的老街旧巷、乡村田野,四处收购土布。

一匹又一匹布料将仓库慢慢填满,工人们将布料进行浸泡、清洗、消毒……时光的印记和曾经的织布手艺,在阳光下焕发新生。

土布生“花”焕发新光彩

“不同花色的老布搭配在一起别有韵味。”“这些衣服让我想起了我奶奶。”“衣服很好,就是很难抢到啊!”在徐进的直播间里,网友不停地和主播互动。

徐进骄傲地说,如今他们的“粉丝”已有几十万人,抖音等平台的3个直播间日均卖出200多单。许多款式都是独一无二的,网友看到心仪的衣服还要拼手速。

与直播间里的火爆不同,在制成衣服前,许多布料很长时间“无人问津”。“年轻人都觉得土,不喜欢。”徐进还记得,桐乡崇福一位70多岁的老奶奶说这句话时的落寞神情。年轻人不喜欢土布了吗?他始终认为,被用心对待过的土布,一定会遇到用心对待的人。经过他的设计,纯手工织造、纯植物染料染制的土布衣服,成了直播间的抢手货,有了不少追捧者。

开始时,徐进的妻子也不能理解他,为什么放弃上海的舒适生活,到小镇去和土布打交道。她悄悄蹲了几次直播间,遭遇了看中的衣服抢不到后,也渐渐认可了他:“原来那么多人喜欢这些布料做的衣服。”

让更多年轻人爱上土布

“谢谢你,让我在海外找到了家的感觉。”今年3月,直播间“粉丝”阿英的突然造访,让徐进既惊讶又欣慰。

原来,阿英是一位出生在桐乡屠甸、如今生活在美国的华人,平常一直在倒着时差追直播。在海外穿上故乡的土布衣服,身边人都夸衣服很漂亮,满满的Chinese style(中国风)。

不只是阿英,许多买家会在后台给徐进发私信,分享穿衣感受。“大家都说,土布的经纬间蕴含着中华优秀传统文化,穿上土布衣服,就是将‘活着的文化’穿到身上。”其实,徐进还有一个心愿,那就是建一个“土布博物馆”——不仅要陈列各种材质、

各种花纹的布料,还要能展示土布制作技艺,甚至让参观者亲手参与布料、衣物的制作,“我称它为‘布遗集’,让关于布的非遗传艺传承下去,走进大众生活。”

为了带动当地就业,徐进还在村里培养和招募主播。意外地,招到了一位叫苏苏的兼职主播,她曾是这座老宅的住户。穿梭在城市和古镇之间,穿梭在现代生活和土布文化之间,苏苏对土布也有了新的理解,“作为小镇出来的青年,我在直播间介绍土布,就是在介绍我的家乡。”

一个人的热爱,正在变成一群人的热爱,越来越多的人关注桐乡土布。通过徐进,通过苏苏,通过阿英……在年轻人的奇思妙想和努力推广下,桐乡土布正在走向世界。

古老的乌镇,离“世界”并不远。不远处是乌镇横港国际艺术村,来自各地的青年找到了“诗与远方”;一年一度网罗各大互联网公司 and 科技人才的世界互联网大会乌镇峰会也刚刚落幕……

院子里的银杏叶正在慢慢变黄,陪伴着徐进研究土布、设计衣服、直播带货。透过互联网,人们看到土布在传统文化的创新中开出“新花”。

生 活 杂 谈

数字游民,不应只是看上去很美

■翁卿伦

数字游民,这两年渐成热词。在温州,旅游业中许多新兴业态的从业者,也被冠以“数字游民”,用一句话来解释,就是:把“工位”搬到大自然的风景中。

数字游民,是指依靠互联网完成工作和创收,不受工作地点、时间束缚的人群,他们注重生活品质,有创新思维、国际视野,也有专业特长、能链接行业资源。据英国 Instant Offices 的行业年度报告,数字游民在人工智能和元宇宙的加速下,目前在全球范围内已发展超3500万人,每年为全球经济贡献近8000亿美元、已有近50个国家推出了数字游民签证,预计2035年将增加到10亿人。

从这个定义看来,数字游民已成全球大趋势。可以想象这样一幅画面:一个、两个、三个,或者成群背着电脑和其他数字智能设备的人们,像曾经的游牧民族一样,逐互联网信号而居,随不同季节而游荡在地球每个想去的角落。在国内,目前浙江安吉、云南大理、安徽黄山等地方,最受数字游民青睐。

这样的画面,似乎看上去很美。事实如何呢?在温州,数字游民比较多的,目前是泰顺和泽雅。前阵子,泰顺甚至召开了2024数字创客大会,并推出了数字创客旅居地标准和十条新政。

当地的善意招徕政策,对广大数字游民而言,是好消息。但是,我们也应该看到,数字游民真正融入某个

乡村,并不是一件轻松的事。

首先,对于他们所选择的乡村,数字游民并不是“返乡”,而是“入乡”。“入乡”,意味着数字游民的生活方式和理念,与当地的村民是不同的。这些年轻人,可能有艺术、运营等方面的才能和资源,他们可以乡村注入许多活力,但他们的才能和资源如何回馈给当地村民?如何深入互动而不是相互剥离?这是一个值得更深入探讨的话题。

其次,虽然是“游民”,但定居到了某个乡村,就意味着这些数字游民需要考考虑生活。用一种很直白的思维来思考,如果某个人根本就无需为生计发愁,那么,他们也就不是数字游民,他们去某个乡村,也只是隐入其中,过舒服日子。既然是数字游民,就得考虑如何将定居地的资源融入自己的才能与资源中,就得考虑生计并将事业做大。

面对以上两个问题,就当地政府而言,除了积极出台包括税收优惠、住房援助、创业激励等在内的利好政策,还应积极引导数字游民加入社区活动,提高他们的获得感及归属感。

就数字游民本身而言,数字技术不断更新迭代,往往会给人带来一种工作不再受场地拘束的完全自由错觉。但事实上,工作场地确实可以随意换了,但就具体职业而言,工作中的专业内容、自律、强度等并没有变。

所以,当人们迫不及待想“出走”到远方时,必须认识到,远方除了有诗,同样还有日常的生计要面对。

食 / 在 / 浙 / 江

舌尖上的团圆——“浦江麦饼”

■薛智之

每次回到家乡金华浦江,都心心念念地想着吃上一顿家乡的美食,因为家乡的美食、小吃实在是太多太多,令人垂涎。前不久回家看望父母,恰巧看护阿姨山里老家送来了新鲜蔬菜,就想着做一道美食——浦江麦饼。

浦江麦饼,最基本、也是最美味的第一道程序,是馅料的选材,这是浦江麦饼美味的底子。有时候是鲜嫩的青菜馅,有时候是软糯的土豆馅,有时候是鲜香的土猪肉馅……

这次阿姨山里老家送来的,是自家种植的芥菜,只见刚刚从菜园子里采摘下来的芥菜,碧绿的菜叶上还透着露水,鲜嫩无比!阿姨先把芥菜洗净后,放入锅中焯水,捞出后挤掉水分切碎备用。取五花肉肥肉部分锅中慢慢熬出猪油,再将剩余的五花肉、猪油渣以及老豆腐切碎,与芥菜一起搅拌,放入调料,捏成团备用。

接下来是和面,制作浦江麦饼的面团湿度要大些,但无需发面。浦江麦饼的特点是面少馅儿大,这就很考验面团的柔韧性,面团太湿粘手易破,太干又难摊薄,有经验的浦江人会提前调配好水和面粉的比例,调和好面以后,常温或放冰箱静置待用。制作麦饼时将馅料裹进面团后再静置一会儿。下锅前,将面团团用擀面杖,均匀地擀成圆形的薄饼。

最后一道程序是煎烫,这是保证麦饼美味的重要一步。锅中放少许食用油,有的喜欢用猪油更香,把擀好的薄饼,轻放入锅中,慢火煎烫到两面金黄。阿姨的经验是,薄饼翻面时要特别注意,最好要用颠锅的技巧,将薄饼一次性翻面,以保持薄饼的完整。此时的我,站在锅旁边,听着薄饼煎烫中发出“哧哧”的响声,眼见薄饼由白色慢慢变成金黄色,闻着面裹着馅料煎烫时散发出的香味,心情也随着美食的制作而变得美好起来。

一碗白米粥,一个麦饼,一碟小菜,加上些辣椒酱。阿姨做的麦饼,算得上是正宗的浦江麦饼,入口软糯又略带有些酥脆,独特的蔬菜豆腐肉香味浓郁又平和,一口咬下去,香甜与酥嫩在嘴里完美融合,纯粹的蔬菜和浓香的肉味结合在一起,洋溢着满满的幸福感……牙口不太好的爸爸妈妈,也更适合吃这样的麦饼,因为麦饼非常薄,入口香也容易咀嚼消化。

在我的家乡浦江,谁家要是制作麦饼,都会叫上兄弟姐妹、亲朋好友聚在一起享用。特别是逢年过节、贵客来到时,都会做上一顿麦饼,以示欢迎和庆祝,一家人围坐在一起,吃着米粥、麦饼,也意味着全家团团圆圆、和睦幸福。

在外奋斗的乡贤们,每每回到家乡,都会不约而同地到当地有名的麦饼店,美美地吃上一回,感受久违的乡情。浦江麦饼,一度被人称为“舌尖上的团圆”,多次被列入美食之榜、上榜媒体美食栏目。

创意毛绒玩具

圈粉年轻人

“这是您点的草莓蛋糕,帮您打包好了!”最近,一种充满创意性与互动性的玩具购买方式在国内风靡起来。所谓的“草莓蛋糕”,其实是以其原型设计的毛绒玩具。这类毛绒玩具打破传统造型,可谓花样百出,它可以是蔬菜,也可以是美食,还可以是动物。

日前,笔者在义乌国际商贸城一区东扩市场找到了这样一家因创意毛绒玩具而火遍社交媒体的商户。走进“蜜蜜Mimi饰品”百货直播基地,店铺正中间的展台上摆放着琳琅满目的创

意毛绒玩具,涵盖近60个款式。

“这些毛绒玩具都是9月份上新,的销量都很不错。”据经营户林璐介绍,像茄子、奶茶、企鹅等造型的毛绒玩具,每天放在展台上的样品很快就会售罄,要不停补货。

胖嘟嘟的茄子、手臂长的奶茶、丑萌的企鹅……这些毛绒玩具不仅手感柔软有弹性,上面绘制的表情也是十分可爱,让许多顾客都爱不释手。有趣又好玩的创意毛绒玩具,正在成为越来越多年轻人的“情绪搭子”。

通讯员陈聪、陈秋池 摄



湖州人的“小雪”,温暖藏于心田

游 / 在 / 浙 / 里

天地闭藏阴气盛,藏好阳气度寒冬,当湖州人遇“小雪”,愿所有美好如约而至。

美食暖脾胃

小雪时节,天气渐冷,但湖州人的胃里,却一如既往地暖暖的。

小雪后气温下降,天气变得

干燥,正是加工腊肉的好时候。湖州人对腊肉也是满满的热爱。每当入冬,除了气温日渐寒冷,也是满满仪式感的腊味开吃的季节。

腊肉堪称湖州菜饭的灵魂,肥硕透亮的腊肉混合着米饭入口,口腔中那种让人炫目的缠绵,以及张力十足的油脂在齿间绽放的快感,让人欲罢不能,满口余香。

在上泗安村这座隐世古村落里等一口菜饭香,就一定要去

“上泗安人家”。晴朗的秋冬时节,上泗安人家热闹亲切,逛一会儿古街,品一道菜,听一段故事。

一碗农家铁锅焖出的锅巴菜饭,来上一勺店家自制的风味辣酱,再配上浇上汤汁的仙湖桂鱼。自此,爱吃的人满足了口腹之欲,怀旧的人情感也寻到了出口。

在小雪时节,湖州等地还有打糍粑的习俗。打完糍粑剩余的糯米便可以用来制作湖州“三道茶”的第一道甜茶——风枰(xi āo)茶。“湖州三道茶”以风枰茶、熏豆茶、清茶扬名于唐朝,是江南农家独有的土特产品,逢年过节、喜庆节日招待宾客的风俗广为流传,

“湖州三道茶”也逐渐被国际茶业界所认可。

风枰茶,又名糯米锅糍,选用太湖糯米经纯手工摊制而成,口感清香、润滑。含有丰富的铁、锌等元素,易消化吸收。南浔人的风雅,可见一斑。

将“风枰”放入碗内堆起,撒上白糖,用沸水冲泡,便是这第一道甜而不腻的甜茶。入口清甜,米香中伴着丝丝玫瑰花的香气,再抿一口已浸软的薄皮,绵软黏滑,在舌尖融化,顿时糯甜满腔。

同样在“小雪”开始制作的,且需要用到太湖糯米的,还有湖州酒。其中,千年飘香的乌程酒,便是湖州人的“醉”爱。湖州山水清远,水是血,曲是骨,加上湖州盛产上等酿酒“金钗糯”,三者结合酿出的乌程酒飘逸着醉人的醇香,也俘获了往来人们的芳心。

美景治愈心灵

一片片银杏叶由绿转黄,



成为秋天最绚烂的乐章。

位于长兴县小浦镇八都乡的十里银杏长廊,被誉为“世界银杏的故乡”,“中国最美银杏文化小镇”,可谓是秋天最受欢迎的景点之一。在这里,3万余株原生银杏树绵延十余公里,沿路穿越整个八都乡村村,古老的农居淹没在一片金黄色海洋中。

放眼望去漫无边际:满城尽带黄金甲,或在脚下、或在村落屋顶上、或随风飘动……漫步银杏长廊,走一步有一步的风景,古道小巷,民居古刹。偶尔一抬头,便望见了这一刹的辉煌。除了银杏,这里还有千亩花海。除了穿越花海的观光小火车……

花开花谢中,叶绿叶黄里是冬天的馈赠,把初冬暖色调的美好全都呈现给了我们,怎么忍心错过?

