

传延瀛山历史遗风,姜家镇展耕读文化之美

曹雪玮 邵航锐

“半亩方塘一鉴开,天光云影共徘徊。问渠那得清如许?惟有源头活水来。”宋代大学者朱熹曾在瀛山书院(今姜家郭村)会文讲学,并留下了《观书有感》千古佳句。瀛山书院创办以来,尊师重教蔚然成风,崇学向善的历史遗风更是传延至今。10月5日,淳安姜家镇郭村村第二届耕读文化节暨岐山宗谱发谱仪式在郭村村文化礼堂广场举行,吸引上千村民、宗亲及游客前来感受这场耕读文化传承的盛宴。



当天清晨,一支队伍喜气洋洋地走了过来,两头威武的狮子“开路”,敲锣打鼓,猪头、水果、糖果等祭祖用品紧随其后,向郭村村文化礼堂广场走去。而表演现场,腰鼓表演、伞子舞蹈、精彩魔术、戏曲反串、越剧大联唱……载歌载舞,热闹非凡!

“瀛山书院遗址就在郭村,上千年以来,郭村及姜家区域传承和发扬耕读文化,能农作、爱读书、懂礼仪,从而产生了瀛山文化。”姜家镇政府副镇长徐国强致辞道,“今天,岐山宗谱发谱,也是郭村村的一件大喜事,这次修谱涉及到全县各地汪氏十几支系。三年来,姜家镇修谱工作人员走访了附近乡镇,及开化、建德、杭州等地的汪氏族裔,收集当地各支遗留的家谱手稿和民间事迹,进一步扩大郭村尊师重教、耕读传家的文化影响力,希望全村人民都能牢记祖传耕读传统。”

什么是耕读文化?我国古代知识分子追求“耕”与“读”相结合的生活方式,在繁重的农业劳动之余,还能挑灯夜读,就形成了我国

独特的耕读文化。姜家镇郭村系岐山之脚、瀛山为伴,郁川两岸,纵横阡陌,桑梓万代,从来有“古有贤达人,起身自耕牧”“既耕亦已种,时还读我书”的历史传统。

据了解,姜家镇党委政府以建设千岛湖旅游新中心为使命,围绕打造“乐水小镇、康美姜家”的目标,不仅积极做好两域(龙源溪和郁川溪)、两源(双溪源和郭村章村源)两大文章,加快建设鲍沈线改造工程、郁川流域改造工程和瀛山书院遗址保护工程。还对郭村鉴湖、一本堂、物业楼、老年食堂、郭村小学、郭村幼儿园、郭村卫生院等一大批社会民生事业进行了改造提升,进一步提高了郭村老百姓的获得感和幸福感。

这次耕读文化节就是一个乡风文明的展台、合作共赢的盛会,弘扬耕读文化,传承家风家训,村民在载歌载舞中再谱新篇。参加这次文化节的郭村村民高兴地说:“我们的下一代很多人都不知道自己祖宗是谁,我们老一辈的文化是什么,通过这次的活动让文化得以传承,我觉得特别有意义。”



秋季南瓜正当时,防病又养生

“秋天到,南瓜俏”秋天气候干燥,而南瓜含有丰富的维生素,对改善秋燥症状大有裨益。同时,南瓜还含有丰富的糖类和淀粉,具有良好的营养价值,能够增强机体免疫力、补血美容、预防中风高血压,还能保护胃粘膜、帮助消化。所以,秋季南瓜正当时,赶紧一起来了解一下有哪些关于南瓜的美味食谱吧!

1.美味椒盐南瓜



材料:南瓜 500 克
鸡蛋 1 只
葱、姜末 共 10 克
面粉 30 克
胡椒粉 1 克
精盐 6 克
味精 1 克
干淀粉 10 克
五香粉 2 克
花生油 500 克

做法:

(1)将南瓜洗净,去皮及籽瓤,切成5厘米长、1厘米宽的条,放在碗内,放入精盐、味

精、葱末、姜末腌制约10分钟。鸡蛋磕入碗内,加入面粉、淀粉、精盐、味精,搅拌成厚糊;

(2)炒锅上火,放入花生油烧至五成热,把腌好的南瓜条逐条沾上蛋糊,放入油锅内炸成淡黄色,捞出沥油。炒锅复上火,锅内留少许油,放入葱末、姜末炸出香味,倒入南瓜条拌和均匀,放入胡椒粉、五香粉拌匀,装盘即成。

2.百合南瓜汤



材料:净南瓜 100 克
百合 30 克
枸杞 5 克
红枣 3 个
白糖 30 克
盐、味精 适量

做法:

(1)南瓜洗净切小块,百合洗净剥开;南瓜放进瓦锅里,加水;

(2)大火煮开后,转小火煮十来分钟;放入百合、杞子、枣子,再煮十分钟;

吃时调入蜂蜜即可。

3.南瓜芝麻球



材料:糯米粉 200 克
砂糖 15 克
白芝麻 适量

做法:

(1)南瓜去皮去瓢洗净,蒸熟后捣成南瓜泥;(蒸好的南瓜里面的水分不要倒掉)

(2)南瓜泥放凉后,加入砂糖、糯米粉和成均匀的面团;

(3)将面团分成大小均匀的面剂子,搓圆后放到芝麻里面来回滚几下,直到面剂子都均匀地裹上芝麻;

(4)油锅烧到四、五成热时,将裹好芝麻的圆球沿着锅边滚进油锅里面,待油锅烧开后转小火,此时你会发现芝麻球开始上浮,这时我们准备做反复按压工作了,记得轻轻地按压,而且是反复按压几次,这一步是保证麻球空心和成品是否圆的关键。油量一定不要太多,至少得保证没过芝麻球;

(5)待麻球炸制金黄、体积变大即可准备出锅了。(从麻球开始上浮,再炸制4.5分钟即可!具体时间以各位的火候大小及油量、芝麻球数量而定)

(图文整理自网络)