

文化中国行

走进传统村落

北临码头街区,南面山峦叠嶂,在连通潟湖与外海的水道上,渔排相连,船屋成片。从空中俯瞰,木板框架纵横,好似有无数个“田”;侧耳听,蛋歌婉转悠长,唱的是四时的“花”。

这里是海南省陵水黎族自治县新村镇,蛋家人在此沿海而居,以水为家。海鹰村、海燕村、海鸥村,3个以海为名的村庄各自以部分水域,托起蛋家渔村。近年来,当地人护海洋、唱蛋歌、兴文旅。2019年,蛋家渔村(海鹰村、海燕村、海鸥村)被列入第五批中国传统村落名录。

泛水浮宅,渔民同护一方景致

“美丽的新村港,珍珠宝贝在海上。大海茫茫,蛋家渔排建在海上……”——《保护海洋》

到访蛋家渔村,先到渔排码头。村民的渔船、民宿接待船、海上公交船,在此停靠接人。蛋家渔排协会会长郭玉光也在码头等候,迎接来客。

等来一班公交船,耳边传来马达的鸣响,还有嘹亮悠扬的蛋家歌谣。穿行在渔村内,可见浮于海面、坡屋顶式的船屋,“田”字形养殖网箱组成渔排。与归来的渔船“擦肩而过”,扑面而来的咸湿海风里,夹杂着渔获的鲜、菜肴的香。

“以前,渔排拥挤、海水发臭。”郭玉光回忆,20年前,大量外来养殖户开始涌进这一片潟湖,环境“吃不消”的同时,也影响蛋家渔村的传统风貌。乱搭乱建的渔排、排放的污水、漂浮的垃圾,让郭玉光和村民们意识到,这片海已经“生了病”。

改变,从“退排还海”开始。当地政府划定禁养区,清退区域内的养殖设施;出台发展规划,管控改建扩建的渔排风貌。一度猛增至1200多户的渔排,如今数量维持在500余户。建筑高度与水道宽度有了规定,渔排更错落有致,为航行与采光留足空间。

生活上岸的蛋家渔民,想法也逐渐“靠了岸”。2021年,郭玉光和渔民们自发成立了蛋家渔排协会,定期打捞海上漂浮的垃圾、安装污水处理设施。大家伙儿也不再仅仅依赖传统的海上捕捞和养殖,而是发展融合非遗元素的餐饮住宿、休闲文旅产业。

传习蛋歌,孩童共唱悠长的曲

“鱼多多,虾大大,丰收返去就是过瘾。蟹多多,螺大大,阿爸阿妈最精神……”——《我们蛋家人》

一首填词新作的合唱《保护海洋》,曾进高校演出,道出了蛋家渔民护好世代居住“祖宗海”的心声。一曲高亢提气的《我们蛋家人》,如今渐在陵水的校园中传唱,蛋歌也为更多年轻人所知。

“祖辈住在海上,用唱歌来排解寂寞与忧



海南陵水新村镇蛋家渔村

歌谣伴舟楫 渔民水为家

本报记者 董泽扬

愁。如今蛋家人上了岸,也用蛋歌唱出新气象。”李秋兰是蛋歌传承人,近年来,她和团队进校园、做展演,教孩童共唱悠长的曲,也让观众领略蛋歌这一国家级非物质文化遗产的魅力。

蛋歌亦称“咸水歌”,以粤语蛋家话演唱。曲调有白罗调、家姐调、咕哩美调和日意诗调,没有伴奏,都是清唱,歌词常与劳动、仪式、感情密切相关。在歌唱形式上,或独自吟唱,或船上对唱,或搭台斗歌,与蛋家人各式生产生活场景相连相融。经年累月,在了解到爱唱、会唱蛋歌的人越来越少的情况后,李秋兰和团队成员开始为蛋歌传承而奔走。

蛋歌多为口口相传,歌谱难保存,李秋兰就走进录音棚,编导舞台剧,让蛋歌代表曲目《水仙花》可听可见,在社交平台上广泛传播;年轻人听得少、不会唱,她和以“水仙花”为名的团队就多次进校园,组织合唱,让婉转调声相伴琅琅书声。

在众人的共同努力下,活化的蛋歌以多样方式出现在日常生活中。在陵水中学,学生们合唱反映劳作场景的《十月种花》在赛事中获奖,激励更多人学唱蛋歌、参加演出;在渔村码头,蛋家歌词陈设在新设立的文化长廊,音响广播、船夫吟唱,给远道而来的游客留下关于蛋歌的深刻印象。

一所“浪尖上的学校”,于上世纪六七十年代在渔村流动游走。如今,整洁的校舍取代了渔船,学校为留守儿童敞开大门。“希望蛋歌不仅在海上老渔民间传唱,也能被到岸上求学的学生所喜欢。”李秋兰期待“年轻化”的蛋歌能久久流传,蛋歌传承人也能有更多机会、更多支持。

开办民宿,游客住进远方的家

“春暖花开百灵叫,蛋家人追梦出海捕捞……冬季休闲乐逍遥,蛋家人迎春歌舞着热闹。”——《蛋家渔歌》

借《十月种花》的记谱,陵水中学的老师们填词新创了一首《蛋家渔歌》,唱的不再是四时的“花”,而是蛋家渔民一年四季的生产生活新场景。

“教蛋歌、学海钓,我们一家子在这玩得可高兴了。”来自内蒙古的赵女士一家,正学着当好“新渔民”。

假期,不少游客来到蛋家渔村的海上民宿,感受别具一格的水上生活。刚带游客体验赶海、拉地笼的95后店长周康斌,转身又到前台查看入住情况,“这几天,生意火爆,忙得团团转。”

海上民宿是蛋家渔村发展休闲渔业的“代表作”,由养殖渔排改造而来。一期的船屋、二期的坡屋顶式建筑、三期的游玩码头,民宿连片成形,划分细致。蛋家姑娘

编的珠帘,别出心裁地挂在门上,与客房内现代的生活设施相映成趣。

“我们既保留了蛋家传统建筑的风格,又让游客感受到枕海而眠的惬意。”周康斌介绍,民宿二期还增设了蛋家陈列馆,用服装、婚扇等蛋家器物,向游客展现蛋家人的生活细节。入住客人多了,上岸生活的渔民又来到海上民宿工作,收入增加的同时,也展示蛋家人的淳朴与热情。

站在民宿的阳台向外望,游客们正在退潮后的滩涂上赶海,抓到海星、捡拾海胆的孩童兴奋地展示着战利品。

一座蛋家博物馆,在岸上同渔村遥相对望。圆形相套连的建筑,呈现蛋家人的迁移发展、风俗习惯。串联起博物馆、码头、渔村民宿,乃至对岸猴岛的旅游线路,让到访此地的游客感受到传统村落的多样面向,体会到良好生态与悠久文化交织相融之美。

海上有“田”,渔业养殖滋养着蛋家人,也同游客分享自然风味;海上有“花”,借花抒情的蛋家歌谣,让年轻一代感受到非遗之美。以水为家、耕海而生,蛋家人,正探索人与自然和谐共生的平衡,探索一条村落保护、文化传承的新路。

追梦

作为国内黑水摄影领域的先行者,85后摄影师张帆用10余年时光,在漆黑的深海中探寻隐秘生机,其摄影作品集《黑水:无尽深渊的未知世界》于2023年出版。

“黑水摄影,是潜水员夜间在海洋表层通过灯诱方式寻找浮游生物并拍摄记录。”张帆介绍,目前国内从事这一领域的人寥寥无几,但它所蕴藏的独特魅力,足以让人甘愿奔赴深海。如今,张帆已游历马尔代夫、墨西哥等全球数十片海域,拍摄上千种海洋生物,让更多人看见黑暗海洋中的童话世界。

在他的镜头下,全身透明柔软的多管水母、双翼斑斓如蝴蝶的飞鱼、荧光灯下熠熠生辉的深海刺锚参,都挣脱了黑暗的束缚,绽放出极致美感。更令人震撼的,是一组海洋生物捕食照片——冷峻黑暗的背景中,飞鱼的捕猎瞬间被精准定格,这样稍纵即逝的画面,考验着摄影师在广阔水域中电光石火间取景构图功底。

张帆与黑水摄影的“邂逅”,发生在大学时期。在美大学院就读的他,在图书馆偶然读到了国外摄影师的一本水下摄影集,很快就被其中的内容吸引。作为这个领域国内的先行者,张帆身边几乎没有可以参考的先例。为了实现黑水摄影梦,2010年,他开始学习水肺潜水,2014年又学习了自由潜水。在此期间,张帆不断在网上、书籍中寻找资料自学。但他真正动身拍摄时,却感受到了理论与实践的巨大差距。

“初次尝试是在菲律宾海域,我找到两名当地向导,租了一条60厘米宽的船向海上进发。”张帆回忆,“我从船上放下一条粗绳子,绳上系了一个大灯,借着光亮,顺着绳子进入水中。背着沉重的摄影器材潜行在漆黑冰冷的海水里,脑海里对探索新奇海洋生物兴奋,远远超过了对未知环境的紧张恐惧。”

但第一次的结果并不让他满意:灯光效果不好,导致照片曝光不合适;海水流速过快,很难准确地捕捉水下生物影像……经过不断的失败、尝试、调整,张帆的经验不断积累,他的镜头也逐渐记录了越来越多的惊艳瞬间。

游历过如此多的美景,记录了如此多的物种,会不会产生审美疲劳?“热爱从未改变,同样的物种,也可以使用不同的表现方式。”他计划用特写镜头再创作一组作品,以更强冲击力展现深海生物的细节之美。未来,他还想拓展黑水摄影的边界,探索海洋沉船遗迹、亚马孙原生雨林等场景,同时走进海洋类高校,分享作品与见闻,让更多人了解海洋的瑰丽。

“大海是我的精神家乡,每一次潜水都像回家。”他坦言,“我愿意继续做敲开海洋大门的访客,用镜头记录未知,将深海的绚烂与脆弱传递给更多人,唤醒大众对海洋生态的关注与热爱。”

黑水摄影师张帆——潜入深海,捕捉海洋之美

本报记者 张武军

图①:渔排相连的蛋家渔村。图②:蛋家渔村的海上民宿船屋。图③:蛋家渔排码头。图④⑤均为本报记者董泽扬摄影。图⑥:俯瞰蛋家渔村。叶龙斌摄影。图⑦:黑水摄影师张帆。图⑧:张帆的摄影作品。图⑨⑩均为受访者提供

本版责编 孟扬 唐中科 徐阳 版式设计 张丹峰

新生活新体验

北京市东城区沙滩后街45号院,最近一到饭点就热闹起来。占地面积260平方米,设有80个座位,供应一日三餐……这里是首开集团立足城市更新,打造的“景山AI食堂”。当人工智能邂逅百姓餐桌,舌尖上的智慧变革正悄然改变着街坊邻里的日常。

“备好食材,剩下的交给机器就行。”站在一人高的AI炒菜机前,拥有近20年厨龄的厨师程伟一边介绍,一边在炒菜机电子屏上选择“小炒肉”菜谱,按下“一键烹饪”键。机器自动热锅、淋油,依序投入葱姜蒜、肉片、辣椒等食材,并精准添加调料。整个过程中,电子屏实时显示油温、火候与翻炒速度,运作井然有序,犹如经验丰富的大厨掌勺。

不到3分钟,可供50人食用的小炒肉便热气腾腾地出锅。随后,程伟轻触“自动

人工智能邂逅百姓餐桌

本报记者 王洲

清洗”键,高压喷头配合锅体旋转,仅10秒钟就将炒锅清洗得干干净净。

两台AI炒菜机,两名厨师,便能从容应对午间200余人的就餐高峰——这在传统食堂,是至少需要10人才能完成的工作量。“AI不仅解放了人力,还能实现口味与火候的标准化,保证出品稳定。”程伟坦言,这是他第一次感受到烹饪竟能如此轻松高效。

“食堂面向街坊四邻、附近园区的白领,也兼顾社会群体。炒菜机的高效运作,大幅降低了人力成本,助力食堂实现‘少炒、勤炒、精炒’,从而具备根据实时客流灵活调整菜品供应的能力,从源头上减少浪费。”首开集团项目负责人孟海刚介绍,借

助AI炒菜机的记忆功能,还能分析就餐者的口味偏好,动态优化菜单,精准满足多样化的餐饮需求。中午11点40分,正是用餐高峰期,院子里取餐的队伍已近15米,但前移速度却出乎意料的快。

“刷脸识别、自助取餐、无感支付,整个过程不到1分钟。”在附近园区工作的王丹告诉记者。扫描脸部信息确认身份后,她拿起餐盘选取食物。木须肉、清炒西蓝花……系统按照不同单价即时计算每个菜品



因为厨师正在操作AI炒菜机。本报记者 王洲摄

的价格。取餐餐后,系统会自动从储值卡中扣取餐费,没有收银台,也无需扫码支付,取餐效率得到极大提高。

这一顿饭,王丹花了不到30元:“价格合适,清淡健康,而且明厨操作,吃得放心。”用餐后,系统还会分门别类显示出这顿饭的热量,蛋白质、维生素等营养的摄入量,给出健康饮食提示。

和王丹一样,自从AI食堂开张,景山街道的居民就常来这里“尝鲜”。“我们街道老龄化程度高,AI食堂是对原有老年助餐点的有益补充。”景山街道办事处副主任董冬说,智能化的服务让老年群体就餐更便捷,实惠的价格、可口的饭菜,温暖了社区居民的心。

信息服务台

小小保温杯,选用有讲究

龚研成

如今,许多人喜欢携带保温杯出门,以便随时随地喝到热饮。这种看似普通的日用品,如果选用不当,可能会有健康隐患。

保温杯材质不一,其中不锈钢材质最受青睐。不锈钢材料中,有3个“代号”很常见,分别是201、304和316。

201不锈钢的锰含量高,耐腐蚀性差,如果将其作为保温杯的内胆,长时间存放饮品会导致锰元素析出。过量摄入锰会伤害身体,尤其会伤害神经系统。

出于健康考虑,建议选用304、316不锈钢材料。304不锈钢具有良好的加工性能和耐腐蚀性能,是最常见的食品级不锈钢。316不锈钢在304的基础上加入钼等元素,提高耐腐蚀性能,尤其在含氯、酸性环境中表现更好。

选购保温杯时,要查看标签上是否标明“内胆304/316”,是否注明食品级、是否有真空双层结构等。还要注意检查杯盖与密封圈,如果密封不良,则保温效果不佳。

除了热水,人们还时常常用保温杯存放各种饮品,这方面也大有讲究。使用保温杯泡茶,相当于用高温水长时间烹制,会破坏茶叶维生素,使茶香挥发,鞣酸和茶碱大量渗出,从而降低茶汤营养价值。

把加热过的牛奶放入保温杯,长期高温状态易使微生物繁殖,导致变质。豆浆含有蛋白质等营养物质,加热后放在保温杯中易变质,可能影响健康。煎好的中药通常含较多酸性物质,容易与保温杯内壁金属元素发生反应,使药效受到一定影响,最好用玻璃或陶瓷器皿盛放。(作者为中国复合材料学会理事,本报记者施芳采访整理)