



机械收割水稻忙

“河洛江南” 万亩水稻收割忙



万亩稻香



体验收割

金秋时节,稻米丰收。25日,在孟津县会盟镇银滩休闲农业观光园的金黄色稻田里,收割机正在田间来回穿梭,农民正忙着抓住晴好天气收割水稻。

会盟镇因黄河穿境,形成了我市最大的大米生产示范区,所产大米颗粒饱满、色泽透明、味道香甜,深受消费者青睐,为该镇赢得了“河洛江南”“鱼米之乡”的美誉。今年该镇种植的水稻面积有1.52万亩,预计亩产量可达700公斤,年产优质稻米900万公斤,是近年来产量最高的一年。

银滩休闲农业观光园借助水稻收割之机,举行了“2014会盟新米节”,吸引了众多市民前来体验、观光。

记者 梅占国 特约记者 郑战波
通讯员 李建业 摄



记者走基层
河洛影像
13937967110
河洛文化旅游节唯一指定接待用酒
团购招商电话:13103796999



田间劳作



脱粒稻谷

生活



幸福满满

东方鹰摄



如痴如醉

姬保令摄

请作者东方鹰、姬保令将个人联系方式发至lyrbshb@163.com,以奉薄酬。

记录河洛 品读生活



本版长期征集原创图片,您可在洛阳网“洛阳社区”摄影天地(<http://bbs.lyd.com.cn/forum-67-1.html>)、河图网发帖或发送邮件至lyrbshb@163.com,我们将择优选用。

人文河洛

走进民办博物馆系列报道之二

老洛阳饮食文化博物馆: 展现古时“厨房里的洛阳”

本报记者 常书香 文/图



汉代烤炉



宋代石磨盘



官斗

省内饮食文化类博物馆之最

作为我市34家经省文物局批准设立的专业性博物馆之一,洛阳老洛阳饮食文化博物馆展出面积约560平方米。

长期从事餐饮业、对饮食器具文物情有独钟的该博物馆馆长王天喜介绍,洛阳老洛阳饮食文化博物馆共收藏与饮食文化有关的藏品623件,藏品包括石器、铜器、陶器、瓷器、玉器、银器、铁器、木器、漆器和竹器等10大类,基本涵盖了先民们在饮食方面使用的工具、炊具、盛器和使用器具等。这些藏品从夏、商、周一直延续到今日。

记者看到,317件特色展品被陈列在户外、室内共5个展区,第一展区陈列着百余件造型各异的青铜食具、陶制食具和粮仓等;第二展区展出了明清时期的食盒数十件,雕花食盒、竹编食盒、馍筐、四层点心盒等,非常精美;第三展区为我国历史上衡量粮食的度量衡斗和升;第四展区为形式多样的石磨盘和石质饮食用具。在博物馆门前的户外展区,一尊3米高的“厨神”伊尹铜像矗立在馆前。

市民营博物馆协会会长王支援告诉记者,老洛阳饮食文化博物馆的藏品,历史跨度之长、馆藏藏品之多以及展示面积之大,堪称我省同类博物馆之最。拿斗来说,就有民斗、官斗、市斗、商斗、行斗、官斛等,大大小小,形式各异,从中我们可了解明清时期农业赋税政策和粮食交易历史。

镇馆之宝

■汉代烤炉

在该博物馆第一展厅,一件出土于汉墓的“烧烤炉”最为引人注目。这件从汉代富人墓出土的陶制烤炉,长20厘米、宽16.5厘米、高14厘米,长方形,汉绿釉,底部均分四足,两端有把手,炉上架着两根“铁钎”,上面各穿了5只蝉,蝉眼、蝉翼虽经千年岁月腐蚀,仍清晰可辨。王天喜说,这个珍藏的烤炉是迄今以来发现最早的陶制烤炉,它的出现说明早在汉代就已流行烧烤了。

■宋代石磨盘

现在女子出嫁,彩电、冰箱肯定必备,陪车、陪房的也大有人在。但在宋代,嫁女竟要陪石磨盘。老洛阳饮食文化博物馆第四展厅展出的宋代石磨盘约有七八盘,其中一件还是国家三级文物,该石磨盘上的牡丹、童子图案雕工精美、栩栩如生,隐含着女方家期盼着自己的闺女嫁人后能够早生贵子、家族兴旺、富贵吉祥。

■官斗

据《周礼》记载,早在周代,河洛地区的先民已开始使用量器。王莽篡汉后,用青铜造了标准量器“嘉量”,并依此校正全套共5种量具:斛、斗、升、合、龠(yuè)。老洛阳饮食文化博物馆第三展区有个民国时期的古代官斗,长、宽均为34厘米,高为25厘米,正面书写有一个大大的“官”字,大小跟老式的微波炉差不多,为官府收公粮时用的。还有一只民用木斗,面板上有几个铆钉,显然是经过修补的,残而不破,跟官斗相比不够体面,但应该是数代家传、敝帚自珍的。

老洛阳饮食文化博物馆地址:洛阳市涧西区青岛路与西苑路交会处东南角

开放时间:9:30—17:00(免费开放)

公交线路:8路、14路、25路、50路、63路、70路、75路

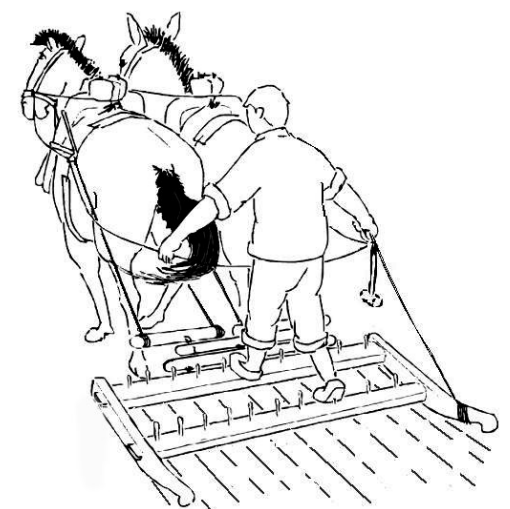


耙地

□胡树青

开栏语

绘民俗百态,展河洛风情。年近古稀的胡树青先生,自学绘画、电脑绘图,将自己在六七十年的人生里所见过并知晓的河洛地区的衣食住行、婚丧嫁娶、手工百业等生产、生活的各个方面民俗,创作成独具特色的“河洛民俗画”系列,而其中的有些物件和民俗是年青一代不曾见过的。就请跟着胡树青先生的“画说河洛民俗”,一起来了解咱们的民俗吧。



耙地图

“精耕细作”是河洛农耕的优良传统。耕地包括犁地和耙地;俗话说:“犁虚耙实。”耙地是把“耕”进行到“精”的重要步骤。用来耙地的工具叫耙,它由坚硬的硬木如槐木、枣木、老栎木等做成。根据耙的遍数的多少和在耙上加压的轻重以及操作细致程度,耙地分托耙、耢耙和锁耙等,而最精细的是锁耙。所谓锁耙就是反复作跟地,块边线方向成45°的斜耙。锁耙可耙出好多名堂,如“一道垡(shāng)”“两道垡”“缠簸箩沿儿”“水尖儿”……松软的地面,锁耙走过,留下一方一方图案,精美程度让人叹为观止。如今,已经很少人使用耙了,但这种工具是许多人儿时最深的记忆。

核心提示

汉代烤炉,大大小小的官斗、民斗、官斛,精美的食盒、果盒,东汉的酒壶,晚清的调料盒,民国的果盘……在我市反映饮食文化的专题民营博物馆——老洛阳饮食文化博物馆里,记者被中华餐饮文化的博大精深深深触动。

洛阳老洛阳饮食文化博物馆里到底展出了老祖宗吃饭的什么家什?这些家什又长什么样?背后又有怎样的故事?请跟随记者的脚步,与老洛阳饮食文化博物馆来次亲密接触吧。



洛阳市民营博物馆协会协办