

“女侠”周韦彤 爱上象山米馒头

通讯员 吴丹娜 吴宙洋

冬日暖阳下，由刘亚瑟执导的电影《惊天侠盗团》正在象山影视城热拍。1月12日下午，记者到达现场的时候，主演周韦彤和庞瀚辰等人正在拍摄一段“侠盗团”骑马出城的戏份。一袭白色裙纱、身材高挑，女主角周韦彤在一行人中十分亮眼。“这是我第一次来象山拍戏。前几天吃了象山特产米馒头，也太好吃了吧！等戏杀青了我还要猛吃一顿海鲜。”周韦彤说。

《惊天侠盗团》改编自韩国高票房电影《凤伊金先达》的故事，讲述了五代乱世，奸臣只手遮天，一支身怀各种绝技的民间侠盗团体悄然兴起，对抗黑暗势力。周韦彤直言这是一部爽戏，有节奏感，情节环环相扣，打斗十分好看，非常符合年轻观众的口味。“我在片中饰演侠盗团中的一位女侠，精通魔术，每次出场都十分炫酷。”她透露道。

出道多年来，周韦彤拍过不少影视作品，多以时装戏为主，所以这次在古装片中饰演一位女侠，对她来说颇具挑战性，演起来也很带劲。“以前可能什么都会尝试，比较随性，现在沉淀下来，我想接演一些从心底里能够接受的角色。演完这部戏，相信会对我今后塑造其他角色提



供宝贵的经验。”

当天现场需要拍摄“侠盗团”骑马出城的戏份，周韦彤显得略微有些拘谨。她向记者解释：“之前我接拍一部剧时，曾遇到骑马脱缰的情况，当时在马上真的特别害怕，自那以后对骑马就会产生恐惧。”不过纵使心理上有阴影，在拍摄现场，周韦彤依然坚持不用替身拍完了骑马戏份。一段简单的出城戏份，导演组精益求精拍了5遍。下马后，周韦彤对着记者比了一个成功的手势。

戏里严谨，戏外的周韦彤非常有亲和力，全无偶像包袱。周韦彤说自己的新年愿望是从身体和思想上更好地管理自己，以出色的状态演绎更有挑战性的角色。



热气腾腾吃团子 团团圆圆过大年



通讯员 罗宏燕

象山大塘、晓塘是鱼米之乡，团子、麦糕等粉食特色点心很有名气，满大街都是推着三轮的“大塘麦糕”的叫卖声，但我心里，最忘不了还是热气腾腾的团子。

象山大塘团子，咸团馅料有咸菜、萝卜等炒肉丝，甜团是以红豆沙为馅料。粳米粉和水作成了皮子，薄薄的皮子做成了窝，馅包进皮窝里，两边的皮捏弄，用手搓圆以收口。皮厚了薄了，干了湿了，馅子多了少了，都须拿捏好，需要带一点点巧劲，更得有一点点耐心。团子的味道好坏主要在馅，肉丝、葱花、姜末、料酒、盐等添加比例全凭经验。我喜欢母亲炒的馅，香喷喷，油而不腻。夹起一个团子，一口咬下去，团皮软糯微韧、肉馅鲜美

丰腴，唇齿生香，美味就会在舌尖上跳舞。

团子是过年三十夜和正月十四夜餐桌上必不可少的美食之一，团团圆圆是团子文化的主题。是一年一度的大事。小时候过大年，每户人家忙忙碌碌，都会做很多团子，咸的、甜的都会有，弄得仪式感超强，老灶台拉着风箱，烧着干柴，充满了烟火气息。除夕前，母亲早早地起床，在家里忙碌起来，生起火，先把红豆煮烂了，用白纱布包起来，沥干水、捣糊做成豆沙，这是做甜团的。

萝卜是母亲早一大就从地里拔出来的，拿到院子里，从井里打上水，倒入大木盆子里，把萝卜洗干净。然后拿出刨子，刷刷刷地刨萝卜丝，要掌握用力的轻重，快慢的节奏。母亲很快把一篮子的萝卜刨成粗细均匀的萝卜丝。“咚咚咚”“刷刷刷”的厨房交响乐响起来了，伴着灶间里肉丝、萝

卜的香味，将一旁的我一直诱感到中午才把萝卜丝炒好。

午饭后，母亲把上午准备好的料理都端到八仙桌上，请来几位邻居一起做团。农村女人心灵手巧，大家围着桌子，说说笑笑，家长里短，双手翻飞不停，很快一个蒸笼格子、一个蒸笼格子的团子做好了。一只只香喷喷、白白嫩嫩的团，蒸熟、晾凉后就堆放在盘子里，想吃就在饭锅里蒸一下，平时想吃随时都能饱口福。

现在我们随时能在店里、摊位上买到团，大家很少在家里自己动手做，作为一种传统的过年过节的美食，它已经成为春节的一个符号，深深烙印在人们的心里头，团团圆圆，金玉满堂，吃一口团仿佛就重温了一次亲情团圆的温馨情怀。

萌虎闹新春·古城寻年味

渔港古城 2月1日——2月15日（正月初一至正月十五）

剧本杀
渔光谜城

马灯调

小渔民大舞台

皮影戏

投壶

新年音乐会

糖糖抠图

抢水瓶

新年盲盒

街头SHOW

古城美食



全国免费
统一服务热线

4007 808 000

象山县旅游集团有限公司

