



65岁的乐海康出生在邱隘镇新乐村一个普通的农民家庭，做过农民、工人，经历过人生的跌宕起伏，却始终不忘“蔬菜三分粮，咸齏当长羹”。

在事业最鼎盛的时候，他将咸齏申报为“非遗”，自己则成为非遗传承人。

这还不够，他建了宁波鄞州雪菜博物馆，把咸齏这一不起眼的“咸下饭”做得文化底蕴十足。

通讯员 陈素君 记者 陈也喆



乐海康 记者 王鹏 摄



乐海康：把咸齏搬进博物馆

工厂转制，再回田头种雪里蕻

乐海康有五姐妹，他是长子。父亲是农民，身体不好，家里缺劳力，他9岁上学，一边放牛，一边读书。11岁辍学，做了一个道道地地的农民。

做了二十多年农民，他印象最深的是咸齏。那时生活苦，咸齏是最基本的小菜。为了这一“长下饭”，农民种雪里蕻，现在叫雪菜。冬种春收，秋种冬收，种雪菜，腌咸齏，卖咸齏，生活中离不开咸齏。

谁也想不到，就是这不起眼的咸齏，让他在人生旅途中开辟出辉煌的历程。

1985年，农村分地到户，身强力壮的乐海康耕种六亩田精力绰绰有余，就到一家泡沫塑料厂打工。

起初是拉手拉车的临时工，上午从盛垫拉产品到段塘洗衣机厂，下午从盛垫拉到宁波西门口凤凰冰箱厂，风里来雨里去，这行当没有强壮的体力和吃苦耐劳的精神是承受不了的。

他勤劳肯吃苦，赢得了声望，从班组长、车间主任、升到生产厂长、经营厂长。多少人对他刮目相看。他也很满足，以为下

半辈子可以衣食无忧了。

可就在这个时候，工厂转制，一夜之间，他变得一无所有，连一个临时工也不是。乐海康回到家，继续种他的六亩田，种雪里蕻、腌咸齏。

“东乡一株菜”不能遗忘

可是，乐海康不甘心一辈子面朝黄土背朝天。

不久，他东借西贷，自起炉灶，在新乐办起了泡沫塑料厂。由于熟门熟路，工厂发展成现代化企业。

2003年，邱隘镇引发集团经营遇挫，他一咬牙，以357万元买下“引发”的经营权，创办引发绿色食品有限公司，并发展成为宁波市农业龙头企业。

有一次，鄞州区农林局一位领导与他谈起企业的发展时说：“都说鄞州农业特色是‘西乡一根草，东乡一株菜’，现在‘西乡一根草’成了非物质文化遗产，建起了席草博物馆，‘东乡一株菜’也不要被人们遗忘啊。”

这番话引起乐海康深深的思考。邱隘一带种植腌制雪菜已有千年的历史。然

而，现在的年轻人却不知道咸齏是怎样来的。“腌咸齏”，它承载着老百姓的故乡情怀，多么希望列为非物质文化遗产啊。

于是，在鄞州区文化馆的指导下，乐海康将邱隘咸齏腌制技艺作为非物质文化遗产项目申报。2008年，被列入宁波市非物质文化遗产项目，乐海康成为这一项目的代表性传承人。

申遗成功使乐海康大受鼓舞，为了弘扬雪菜文化，传承咸齏腌制技艺，他产生了一个更大胆的想法——建一座咸齏博物馆。

“咸齏还有很多文章可做”

乐海康做事有个特点，就是说了就要做，做了就要做好。

他请专家论证咸齏文化的历史渊源，自己也查阅了很多相关的地方志与史籍。

他还去日本、韩国等地考察，了解食品加工、展示、体验等情况，受益匪浅。回来后，他雄心勃勃，满怀信心，决心把咸齏博物馆建起来。

此时，恰逢宁波东部新城建设启动，原公司的厂区拆迁，在政府有关部门大力支持

下，他选址鄞县大道东吴段，让公司在此安营扎寨。又购得民国院落一座，将它整体迁到厂区内，建成一座有1000平方米的展览馆。

博物馆内有雪菜种植腌制、加工烹饪等场景，展出当年农具器物，讲述邱隘咸齏的历史知识、故事。

参观博物馆的市民、游客，穿行于古风建筑和复原场景中，身临其境地感受当年邱隘人的慢生活。

为了传承邱隘咸齏腌制技艺，还另建一个展区，不仅可以一览咸齏加工流水线，还有一个可容纳两个班级学生同时活动的体验区。这个区域被定位为宁波市青少年社会实践大课堂，接纳大中小学生来学习咸齏腌制技艺，体验农家生活。

经过三年筹办，宁波鄞州雪菜博物馆在2013年建成。

令人感叹的是，“咸齏”这一普通百姓的“下饭”，居然在偌大的博物馆里做足了文章，散发出浓厚的文化韵味。

不得不佩服这位农民出身的企业家、邱隘咸齏腌制技艺的传承人——乐海康。不过，他似乎并不满足：“咸齏还有很多文章可做哟！”

sina 新浪宁波
nb.sina.com.cn



360 走进江北万达 车展

主办单位：东南商报《汽车时代》/ 新浪宁波汽车
车展地点：宁波江北万达
车展时间：5月16日-17日

