

乡下头一周精选

《约千年古镇慈城,访历史文化名村半浦!记录乡粉一段浪漫休闲之旅》



推送日期: 2016年1月12日

推荐: 1月9日,在“乡下头”微信公众平台、江北区风景旅游管理局的牵线搭桥下,12位热心读者网友(情侣)相约千年古镇慈城,寻访历史文化名村半浦村,共同开启了一段浪漫休闲之旅。

互动: 瓦上雪: 非常感谢乡下头组织的这次活动,在阳光明媚的周六,让我们有了一次温暖的休闲之旅。工作人员辛苦喽。

tad: 慈城有山有水,有文化内涵还有人文精神,绝对值得一看究竟。

《在的那边,海的那边,就在我们宁波,有一个3D墙画村!》



推送日期: 2016年1月12日

推荐: 在茅洋乡行者岭脚村,一组以动漫和田园风光为主题背景的3D立体墙绘为乡村换上了漂亮震撼的“妆容”,惊艳了来到银洋村的每一个朋友和游客。行走在村里,游客仿佛置身于电影的奇妙场景中。

互动: ying: 画面逼真,如临其境,绝了!

妙笔生花: 早就听闻有这样的3D村啦!温暖的春天即将来临,到时再去走访!

《去全球仅有30处的地方!冬日,体验来自海底2000米以下的温暖》



推送日期: 2016年1月14日

推荐: 相比陆地温泉,海底温泉一处难求,据悉现今全球仅11个国家约30处拥有。幸运的是,宁波杭州湾新区就发现和开发出丰富的海底温泉资源,水中富含大量微量元素和矿物质。这里将是省内唯一的海底温泉资源!

互动: 小蘋果: 海底温泉真棒,杭州湾新区地下城,休闲养生很重要,游客来了木佬佬!

葛华芳: 有机会马上就去玩!

上周互动最佳粉丝: 小蘋果 ying 请中奖“乡粉”后台留言发稿费。同时,依然欢迎大家积极在后台留言、评论,分享我们的图文消息,或者分享你所看到的乡下美景、好吃的乡土美食……乡粉会定期选出若干名“最佳互动最佳粉丝”,送上50元话费奖励。

(乡粉黄 整理)

# 让市民乐当“智慧农民”

## “海通时代”打出“体验农业”牌

寒风阵阵,慈溪市龙山镇海通时代农场的暖棚里却春意融融。这几天,原本生长在热带的木瓜“远嫁”到慈溪,低矮的木瓜树上挂满果实。

原来,海通时代农场要实现一年四季的水果“全覆盖”:春天的圣女果、双色冰激凌西瓜,夏天的枇杷、蜜瓜、红心火龙果,秋天的猕猴桃、无花果,冬天的草莓、木瓜……

“海通时代”总经理王巍介绍,农场积极向“体验农业”转型。不久前,这里被市旅游局评为“宁波市露营地休闲旅游基地”,这令农场对“体验农业”之路更有信心。

本报记者 项一嵌  
通讯员 曹刚



### 拥抱农田,自己动手收获美味

早在20世纪60年代,体验式农业就已在美国出现,但目前在宁波尚处于起步阶段。

“我摘的草莓比你大!”“我的更红更甜!”孩子们在冬日的暖棚里边吃边摘,红扑扑的小脸笑开了花。



看到儿子玩得这么尽兴,来自江东区的“拆二代”李先生感慨道:“我们这代人小时候常去田里玩,拆迁后住上了新楼房,但少了好多乐趣。现在的孩子,真担心他们再也见不到农田了。”他的话引发不少年轻父母的共鸣,乡愁无处寻觅,孩子五谷不分。

有需求就有市场,海通时代农场针对“都市病”打造亲子共享的“青青乐园”。采蔬果、玩烧烤、搭帐篷、铺睡袋、学钓鱼……在这里,所有事情都是自己动手,孩子们不但不喊累,还嚷着下次再来。自去年5月试营业以来,青青乐园累计接待游客约1.5万人次。

“去年雨水太多,今年会更热闹。”王巍带领记者参观建设中的玻璃温室,到春天,孩子们可在这里学习花草移栽,把劳动

成果带回家,还能就地取材学做简易农家菜。

### 认领土地,享现实版“QQ农场”

在农场里,记者还见到了许多整齐划一的小块土地。“这就是现实版‘QQ农场’,除了不会被人‘偷菜’,其他体验都有!”农场主管马小福笑着说,拥有一块“自留地”是如今很多城里人的梦想,借助新技术,都市小家庭将在这儿实现“田园梦”。

一期投用的10余亩土地被分为100份,每个区块用绿色篱笆围起,成为独立的种植区。马小福介绍,农场将邀请市民前来认领土地,让他们按各自的喜好种植蔬菜水果。“我种的番茄红了没有?这样的问题足不出户就能解答。”马



小福说,农场提供摄像头安装服务,摄像头通过互联网与电脑或手机相连,“地主”们能随时查看自己的蔬菜生长情况。“孩子们如果想在自己的地里养兔子、鸡鸭等小动物,我们也可以代劳。”

这主意听起来很好玩,但不会种地的人会不会颗粒无收?马小福介绍,农场将提供全程一对一的技术指导和后勤服务,无暇亲自种植管理的市民也可委托农场代为耕种管理,种出的蔬菜或水果不归自己所有,还可直接配送至家中。

### 寓教于乐,“智慧农业”学问大

种子种苗是怎么培育出来的?施肥和灌溉要注意哪些问题?不同的季节适合种什么水果蔬菜?来到

这一慈溪知名的种子种苗培育基地,孩子们仿佛来到了“农学院”。眼下,一种叶片会发“水晶光”的绿叶菜吸引了他们的目光,原来这就是各大酒店正在热卖的冰菜。“这层看起来像薄冰的物质,是茎叶的分泌物。”农场工作人员告诉孩子们,冰菜属于多肉植物,厚厚的叶片可以牢牢锁住水分,其泡状细胞的液体中含有盐分,所以吃起来有一股淡淡的咸味。

最新的蔬果品种,最前沿的农业科技,在这里都能零距离接触。孩子们兴致勃勃地来到中控室,看到风机、遮阳板、喷滴灌系统等设备通过中控台实现“一键启动”。原来,农场各区域都安装了种植监控系统、无线传输系统、智能控制系统、视频监控系统和植保预警系统,通过软件平台和物联网技术,可实现管理者对农场的远程实时操控。



本报记者 黄程 慈溪记者站 周敬杰 通讯员 马佳露

鹅肝是法国料理对全世界吃货的馈赠,食材的奢侈就像法国贵族骄傲的身影,口感的甜腻也像法式浪漫的缠绵悱恻。而鲁华芳却把法式鹅肝这种曾经鲜为人知的高贵美食搬上了老百姓的餐桌。

鲁华芳与鹅打交道,起源于她的婆婆。她婆婆是养鹅大户,2004年6月还成立了鹅业合作社。十年前,鲁华芳辞掉工作,一心投入鹅场养殖工作。当时农场里圈养的是大白鹅,因为养殖这个品种的农户非常多,竞争很激烈,而且一旦遇上禽流感疫情,就可能前功尽弃。

尴尬局面之中,鲁华芳一家发现了新的机会——法式鹅肝。于是在2005年,全家人商量决定,把所有的大白鹅替换成法国的朗德鹅苗,专做法式鹅肝肥肝。

但是这样的转变也面临各种困

难。最让鲁华芳头疼的就是朗德鹅的养殖技术,周围没有养殖朗德鹅的同行,什么事情都要靠自己摸索。“那真的是叫摸着石头过河”,鲁华芳说。

四年之后,第一批生鹅肝终于投放市场。但是更大的困难随之而来,因为老百姓对这种食材不了解,所以鹅肝一上市,几乎无人问津。“那段时间大家心情都不好”,鲁华芳说。因为投入成本大,如果市场打不开,资金都将“打水漂”。

于是,一家人开始到处跑市场,最初把推销的目标定位在酒店,但是由于鹅肝很难烹饪,知道鹅肝的老百姓又寥寥无几,所以很多酒店也望而却步。

经过这次碰壁,鲁华芳转变方向,重新思考消费定位。在慈

## “电商鹅娘”将法式鹅肝送上百姓餐桌

年货季来临,连日来,“电商鹅娘”鲁华芳一边忙着装修线下实体店,一边忙着天猫年货节的大量订单,“恨不得把自己分成两个人来做。”鲁华芳说,线上天猫年货节刚刚开始,每天销售额超过2万元,实体店将在春节前后开业。

从十年前开始农业创业的鲁华芳,通过互联网闯出了法式鹅肝大市场,在慈溪以及周边地区早已小有名气。去年底,她带着“法式鹅肝网络销售开拓计划”项目,一举夺得“邮储银行杯”2015年中国青年涉农产业创业创富大赛全国总决赛金奖,名声大噪。

溪地区,有一种特有的饮食文化,遇上红白喜事,都会叫厨师带上桌椅板凳和食材到家里做菜,于是她开始向当地比较有威望的厨师推销,并把生鹅肝升级为熟鹅肝,“对鹅肝进行事先烹饪加工,把开袋即食的熟鹅肝销售给厨师,他们只要切片上桌就好。”鲁华芳说,这样一来市场很快打开了。

2010年,因为客户一个询问是否有网店,她马上申请了一家淘宝店。经过几年的摸爬滚打,法式鹅肝的生意渐渐好转,2013年得到了QS证,成了鹅肝这个行业的企标起草者,这也意味着

法国肥鹅肝可以销往外地市场了,订单也越来越多了。

鲁华芳说她的鹅肝店最大的优势是有实体店支撑,利用O2O这种营销模式。有的客人在实体店中看到鹅肝之后,再通过线上购买;有一部分客人在网上购买之后,到实体店来验货。这种模式拉动了销售量。

在生意做得红红火火之际,鲁华芳渐渐发现有一些劣质鹅肝产品混入市场中,意识到打造品牌的重要性。2014年起,她让所有的法式鹅肝产品都穿上了朗德康特有的包装,还印上了产品的二维码,现



在还注册了“旺圣”商标。

鲁华芳说,今后几年的目标是研发不同口味的鹅肝,像浓郁的牛奶味,可口的清酒味,然后针对不同的消费人群,制定多样化、特色化的套餐,用于亲朋聚餐、百姓酒席等不同的场合。

现在,鲁华芳夫妻俩有条不紊地经营着养鹅场与线上线下的店铺,丈夫高先锋每日负责农场的运行,鲁华芳则负责电商方面的工作。2014年,鲁华芳的网店销售额达到了300多万元,去年达到400万元。



## 岁末腌制泥螺一口鲜

通讯员 鲍婷婷 唐一波

每逢年末佳节,以泥螺、蟹糊为代表的特色菜是宁波人招待客人的佳肴。鄞州咸祥镇的厨师朱国柱最近就在为此忙碌着,他腌制的泥螺味道鲜咸脆嫩。

“新鲜的泥螺,可以做泥螺汤,也可以做葱油泥螺,但我们更习惯吃腌泥螺。”一早,朱国柱就在厨房忙活,他把泥螺放在一个盆里,“这是清晨刚买的。”

朱国柱说,小时候吃的泥螺是拾来的,海潮退去,泥螺在泥涂上慢慢地爬,伸手就能拾到,现在都得从菜市场买。“泥螺吸水本领强,别看卖相好的就买,要挑瘦肉紧实的。”

腌制泥螺的第一步,是调制盐汤。朱国柱干了20多年厨师,手法非常娴熟,只见他拿起大铁勺舀了一勺盐,加点水搅拌均匀,接着将这盐汤倒入泥螺中,加了些雪菜汁提味。“这样放置一夜,第二天再做。”

朱国柱拿出另一盆泥螺,大约3公斤,这是昨天刚腌的,“今天要进行第二步,就是稀释、调味。”密密麻麻、颗粒分明的泥螺,滑入一盆凉开水中,经过筛选、沥干水分等工序,朱国柱笑眯眯地倒入一杯白酒,这是他腌制泥螺的“秘诀”,“我自己酿的,可以让泥螺变得特别香脆饱满。”他又撒上3勺糖、味精,分装到容器里,“过几天就可以吃了。”

在咸祥镇,泥螺和虾、海蜇一样是家常菜。腌制技术有高低之

别,其味自然不同。朱国柱腌制的泥螺,受到了食客的啧啧称赞。

泥螺古称“吐铁”,主要产于宁波和辽宁的东港,为太平洋西岸海水及咸淡水特产。

据《本草纲目拾遗》载:泥螺有补肝肾、润肺、明目、生津之功效。



林银海 摄