

乡下头一周精选

《四季变换，时代变迁。这些老宅院，隐于幽巷之中，岿然不动。》



推送日期：2016年2月12日

推荐：穿过重重农家小院，柴桥四合村依然完整保留着较多清代宅第民居和近代传统民居，结构独特、精于雕刻，徜徉其中，仿佛能让人穿越时空，触摸到活的历史。

妙笔生花：一所古宅一段历史！岁月悠悠，历史沉淀，希望这些存留下来的珍贵历史古迹能最大限度地被保护起来，留给我们的下一代，下下代。

《这样结婚，才算得上讲究！》



推送日期：2016年2月14日

推荐：十里红妆古越风，结婚是一件很讲究的事情。古典婚礼越来越受到老百姓的欢迎。

花轿、嫁衣、唢呐、舞狮、迎亲队伍……在宁海胡陈，可以领略这样的古韵婚俗。

大魔仙：这场景只在电视里看见过，很让人艳羡，隆重喜庆得心痒痒，恨不得像这样再嫁一次哦！

鹿鹿有为：十里红妆，十分热闹，十足民俗，十面风光！

《品美食，看美景，体验乡村慢生活！春节，宁波乡下头最热闹！》

推送日期：2016年2月14日

推荐：今年春节长假天公作美，很多市民走出家门来到乡村，品乡村美食，看乡村美景，体验乡村慢生活。在优美的田园风光和浓浓的年味里欢度佳节，这成为今年春节的亮点。

小蔬果：传统小吃美味来品尝，田园风光尽收眼里，体验乡村慢生活，浓浓年味度佳节！

《这些老底子的乡土味道，让走出宁波的游子，认得回家的路！》



推送日期：2016年2月15日

推荐：当思乡之情无处表达的时候，一盘家乡菜肴，使游子的心与故乡的山山水水紧紧地联系在一起。那熟悉的乡音，淳朴的乡情；那绵长的乡思，浓烈的乡愁化作品尝中无尽的回味……

茉莉：游子们最忆的是乡愁！家乡的美食常会萦绕在脑间，隔山隔水难隔心，隔洋隔海难隔情！

上周互动最佳粉丝：鹿鹿有为 大魔仙

请中奖“乡粉”后台留言，方便乡姑给你们发稿费，送上50元话费奖励。

(乡姑黄 整理)



乡下头，带你寻找有意思的乡村

史诏故里 山风果香

东钱湖畔绿野村 古风绵长



本报记者 朱军备
报道组 翁芳频 冯哲

1月10日，记者与本报“乡下头”30多位乡村观察员一起走进东钱湖畔绿野村，寻幽访古，发现文化。从东钱湖环湖南线进入下水，那里便是“十里四香”，在十字路口往左拐入一条沿溪的小路，行不远，青山丛中静卧一村，这便是绿野村。

如遇到雨天，山雨轻纱飘渺；若遇下雪，白雪覆盖屋舍，小村静谧无声，令人仿佛进入童话世界，不禁想起清朝李百川的神魔小说《绿野仙踪》，想起米高梅公司出品的同名童话故事。

“八行高士”在此隐居

进村牌楼的对联，村民房屋的史氏家族文化墙，村委会大楼的宣传窗，随处可见对村庄历史的解读：“绿野村的由来”“史诏故里大田山”“八行高士史诏故里”等等。东钱湖镇文化研究会会员史美芳认为，绿野村宋时本无其地名，北宋时为大田山。大田山是史氏家族第四世史诏的隐居地与归隐地。史氏为四明望族，有“一门三宰相，四世封王”之誉。

据史氏宗谱记载，大观二年戊子，公举“孝友睦任恤中和”。郡守推公八行全备，举之于朝，乃奉母东走大田山避之，遣从事趋之，则固辞。宣和元年，再召不就，徽宗赐八行高士，御书旌



朱军备 摄

之。史诏为了侍奉母亲而辞官，后来老死于此山中，追封为越国公，其墓道尚在。冬日的一天，记者来到史诏墓道前，只见文武武将、石羊石马依然耸立山坡，而被称为“天下第一椅”的石椅，已移至村文化礼堂安然保存。石人石马不语，但却在默默诉说历史的风云变化。

史诏的第三代后裔史弥忠，每逢清明祭拜祖先，见此香竹木参天，香深源长，泉似银蛇，山花烂漫，风景幽雅，便取名“绿野香”。史美芳先生说，绿野史氏在此建村大约为南宋宝庆年间（1225年），以此推算，建村历史已有790余年。村庄北座长乐山脉中峰山，东狮子山，西白象山，南大田山，向西是福泉山，一条小溪从舌前流过。

“斗酒藏春瓮，开轩有客迎。烹鲜供母箸，督仆佐春耕。园果霜前熟，山禽雨后鸣。市朝风味好，输我一般清。”史诏写下《大田山居》诗，写出了绿野香清静祥和的田园风光。

石像古庙，诉说岁月沧桑

走过村前的田野，一条村道直

往山中去，路两边一幢幢老屋紧紧相连，白墙黑瓦，还有碎砖瓦垒的墙。沿着斜坡上行，一直可到山脚下，那里有一座水库，水色碧绿，山上的松树、翠竹以及蓝天白云，倒映水中，仿佛是小小九寨沟。

看一个村庄是否古老，还可看看是否有古寺古树存在。在刚进入绿野村的路边，有一座灵佑庙。据民国《东钱湖志》记载：“灵佑庙，绿野香之西，祀宋邑令王安石。”这是一座两进两厢的四合院式的古庙，为纪念王安石而建。与灵佑庙相守相伴的古樟守望在庙门外，一对银杏树矗立在庙门前，形似双胞，距今约有140年。专家考证，这座古庙建于乾隆二年，即1737年，距今有279年历史。由于年久失修，建筑损坏严重，目前正在修复之中。

史氏“之”字辈发族后，在村内建造了四庵两殿，即沧州庵、慈祥庵、波罗庵、中正庵和射猎殿、文武殿。现存的尚有波罗庵、中正庵，黄墙黑瓦，飞檐翘角，树木参天，一派古意。

“除了史诏墓道，林染桥也很有年份了。”村中老人说。林染桥为单孔石拱桥，建于村内的中峰溪上。一说是，建于绍定年间（1230年），至今已有786年历史；另一说，认为该桥历史为400年。

山风果香，生态休闲显活力

村支书卢志荣说，村后山面上还有一条古道，叫黄菊岭（又称王君岭），两旁黄菊丛生，山泉细流。据说，每逢清明前后三天，史弥忠要率家人祭扫祖坟，因交通不便，就与兄弟史弥远商量，改通道路，于是有了这条古道。前年，东钱湖镇新村办在黄菊岭半道上，兴建了一座“黄菊凉亭”，安放了沙孟海85岁所书“龙”字巨型刻石，以丰富古道景观，供游客去三溪潭水库游玩途中休息。

绿野村山上主产西瓜、柑橘、甜瓜等水果。东钱湖管委在开发乡村旅游时，设计了“十里四香”景区，由东到西，四个小村暗合“四香”：西村“古韵书香”，东村“农趣菜香”，绿野“山风果香”，洋山“休闲花香”。

“依托秀美的乡村田园风光，挖掘独具特色的隐居文化、南宋文化，展示多样化乡村耕读文化。”东钱湖镇新村办主任袁战友说，村口田野上，将再设计田园牧歌的大地文化景观；同时，计划拍摄微电影，引进书画文化创作基地，丰富文化业态，让古村更具南宋文化魅力。（互动）详细内容见乡下头公众号

5次飞到韩国偷师学艺 5000盆肉肉个个萌萌哒

家庭主妇办起多肉植物馆

不畏语言障碍，只身赴韩学艺

多肉爱好者都知道“韩国货”——由于气候适宜，技术先进，韩国的多肉植物非常美丽，是好品种和好品相的代名词。

“多肉看起来萌萌的，很可爱，很多人喜欢，目前市场很大。”蒋儿向记者展示一盆“桃蛋”，叶片圆润如蛋，淡粉色，12年的生长让它的根茎木质化，触感坚硬。前年11月上旬，蒋儿从韩国带回了多肉植物杂交、授粉的技术。在随后的经营中，她以每月一次的频率去韩国学习栽培技术并进货，目前已到韩国“偷师学艺”5次。

“作为多肉植物的栽培师，我要培育出好的品相和新的品种。目前多肉市场已经发展得比较成熟，但本土的品种没什么市

场。”蒋儿说起她对这个行业的理解，多肉植物近些年很流行，顾客倾向于高端的品种。“韩国的多肉栽培技术很先进，我们可以引进。”

今年37岁的蒋儿，是一位文化程度不高的家庭主妇。有一个朋友对她跑去韩国的行为表示惊讶：“一个只上过小学的人，语言不通，怎么会敢跑到韩国去？”蒋儿谈起首次去韩国的经历，笑了起来，“我在网上查到韩国多肉种植户的具体位置，就自己一个人去了。”她得知在韩国清州有一批种植户专门栽培多肉，下飞机后立马租车前往。结果在路上，车一头栽进了沟里。

把爱好发展成事业，家庭主妇生活更“多肉”

“天气非常冷，我冻得直哆嗦。”路途的艰难没有消磨她的热情。同行如怨家，韩国的种植户不

愿意将技术传授给她，无奈的她只好另想办法。

“他不愿意教我技术，我就买他的货，哪怕他的植物并不是那么好。时间一久他就愿意教我了。”蒋儿聊起自己偷师学艺的经历，仿佛就发生在昨天。因为喜欢，所以她觉得是苦。

“露娜莲”长出了细小的花蕾，“京童子”也探出了长长的花苞，蒋儿小心地为它们完成了授粉，这正是她刚从韩国学到的技术。通过杂交授粉，可以培育出全新的品种。现在，蒋儿的多肉植物馆从欧洲、韩国等地进口多肉植物，汲取各个地区栽培多肉的独特技艺。

“在叶插的过程中，控制温度、光照和湿度我们需要花费7个多月。然后等待幼苗慢慢长大，再视长势决定培育的时间。”说着，蒋儿展示了一批已经7个月大的“露娜莲”。这是她第一次去韩国学



徐欣 摄

艺归来后，尝试叶插的一批多肉。在采访过程中，前来植物馆参观的客人络绎不绝。现在，植物馆每天能卖出50至60盆多肉植物，每月营业额8万元左右，6个月来累计营业额近50万元。蒋儿说，从2011年起，栽培多肉植物便成了她的一大爱好，把爱好发展成事业，蒋儿觉得自己的生活充满了“小确幸”。



本报通讯员 鲍婷婷 唐一波

一月鳗鱼二月虾，春节前后的鳗鱼丰腴肥美，不管是鲜食还是加工都是难得的美味。

过年前风鳗鲞，过年时吃鳗鲞，是宁波人的传统习俗。在滨海的鄞州区咸祥镇，家家户户的屋檐下，都会挂上几根鳗鲞，成为一道独特的风景。咸四村的朱维波就有着一手制作风鳗鲞的好本领，撑起细绳竹竿，晒晒鳗鲞，晒出了幸福年味。

“每年冬至过后，刮起西北风时就可以晒鳗鲞了。”朱维波自制鳗鲞的年头，连她自己都记

不清了，空气里若没有那鲜腥味道，仿佛就不叫过年。

朱维波在架子上晾着鳗鲞和鳗筒，“一定要选东海鳗，这样制作出来的鳗鲞与鳗筒才正宗。”她说，制作鳗鲞从背部下刀沿着脊骨剖开，取出内脏后擦干净血污，抹上盐、生姜、白酒等，用竹片撑开鳗体挂在风口，制作鳗筒则是从腹部剖开，半个月后可以风干了。

她的丈夫朱正国在一旁帮衬着。“鳗鲞和鳗筒风干是有讲究的，要吹西北风，不能在太阳底下暴晒，也不能在南风和阴雨天里晒，还有一点，剖完不能水洗，这样才会好吃。”朱正国说，

“过年的时候，蒸熟了蘸醋吃，鲜气关足嘛！”

20多年前，丈夫以捕鱼为生，妻子就帮忙卖鱼，虽说日接触海鲜，但夫妻俩并不舍得吃，只有在过年的时候，才会做些红膏炆蟹、新风鳗鲞和米鱼等。

“现在日子过得越来越好了，赚了钱要舍得吃、舍得穿。”夫妻俩掩不住满脸的笑意，如今朱正国不出海了，两人一起在咸祥农贸市场卖海鲜。今年过年，她家自留了梭子蟹、大黄鱼、鳗鱼等菜。“儿子在外工作的第一年回家来，总是要尝尝自小习惯的海鲜味道。”朱维波说，春节过完，再让他带点鳗鲞去。



朱军备 摄

咸祥：新风鳗鲞味胜鸡