

乡下头一周精选

主持：王珏

《往北是大海，往南是城市，半湖半库，湖海相连。来这里，做一个幸福的人》



推送日期：2016年5月16日  
推荐：在绵延起伏的杭州湾滩涂上，深藏着一个慈溪旅游休闲新地标——美丽的新慈湖。既为慈溪的防洪调蓄做贡献，又兼具绿色生态、优美景观。国学经典：盐碱地里崛起的一抹新绿。

大鹿仙：湖海相连，浮想联翩。浪漫之旅，从乡下头出发。

《千年水乡古镇，恬淡闲适的是生活，波澜不惊的是岁月》



推送日期：2016年5月18日  
推荐：西坞的一头连着奉化江，多少年来，一度成为水上交通要道，航运发达、商贾云集，曾有“浙东第一镇”之称，曾经的繁华在水与桥之间留下了抹不去的痕迹。

妙笔生花：江南的山水，朦胧而柔美，诗意而灵秀，会让人情不自禁地遐想连篇，如果人到迟暮，找一处这样恬静的小镇安度晚年，也不失为一种情怀！

东篱采菊：诗情画意般的行文推演出一个悠悠的千年水乡古镇，有幸去看过余姚新农村的美景，再去巷陌看看才好。

《高山台地，绿；诸水之源，清！没想到，还有这样一片，红！》

推送日期：2016年5月19日  
推荐：大岚，是一抹岁月，一片深沉，一部史诗，一弯新月，一捧新茶，一种对诗意生活的向往。它唱起柔柔的调子，在不经意间裹挟着成风成雨的记忆。

快乐人生：这是一块红色的土地，这是一汪绿色的海洋，让人流连忘返。茶叶是其特产，而盐烤土豆、番薯枣子，更是传统美食。

姚虹翔：大岚，大山中的小镇，无处不在的清新与宁静，让人流连忘返。茶叶是其特产，而盐烤土豆、番薯枣子，更是传统美食。

《同学家训，共立家规。象山横埭村，乡间田野绽放礼仪之花》



推送日期：2016年5月20日  
推荐：象山洲头镇横埭村，将“国学”特色文化资源和时令农作物土相结合，通过活动环节，让家长与孩子同学家规、共立家规。

功守：礼勤信孝学，中华古礼仪，从小来学起，赞！

茉莉：把国学、礼仪知识融入劳动体验中，既带有趣味性，又能借此弘扬中华文化，不失为带孩子有益成长的一种好办法！

上周互动最佳粉丝：东篱采菊 快乐人生

请中奖“乡粉”后台留言联系方式，方便乡姑给你们发稿费。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……乡姑会定期选出若干名“最佳互动粉丝”，送上50元话费奖励。

# 柴桥河头村：以花为媒，遇见美丽与乡愁

本报记者 厉晓杭  
北仑记者站 金旭孟  
通讯员 廖俊利

人间五月，正是赏花好时节。柴桥素有“中国杜鹃花之乡”的美称。作为北仑花木种植的“明星村”，河头村到了一年中最美的季节，充满了花儿的芬芳。远方，山上田间，花木层层叠叠，一片连着一片；近处，农家庭院，房前屋后点缀着各式花景。溪水边的花架，更是花蔓萦绕，仿佛在诉说着乡村的美丽故事。

河头村南北均靠山，通往九峰山旅游区的道路穿村而过，交通便利。以花为媒，河头村“美丽经济”活力十足。去年，村民人均收入为22000元。凭着勤劳和智慧，河头村的村民守着家门口的土地和花海，紧紧拥抱时代的春天。

## 故乡的味道，就是不变的“老味道”

“故乡的歌，是一支清远的笛，总在有月亮的晚上。”席慕容在《乡愁》中如此描述故乡的味道。乡愁不仅是那乡村的月光，其饮食文化、风土人情，也展现了一个地域的风貌。

地处浙东穿山半岛的柴桥历史悠久，人杰地灵。而柴桥当地



张杨 厉晓杭 摄

的传统小吃传承至今，更显丰富多样。麻糍、青团、素面、麻饼、生煎、灰汁头等各色小吃不胜枚举。每到周末，前来“柴桥·老味道”乡土风情体验馆参观的人络绎不绝，不少游客前来体验青团、生煎、素面等美食制作。然而，多数人并不知道，这个体现乡村风情的文化展馆，是由百年老庙“变身”而来的。

以旧修旧，这是柴桥在新农村建设中的原则。柴桥街道办事处副主任周晓春介绍，乡土风情体验馆在原河头村云霄庙后大殿基础上修复改造而来。2013年，云霄庙后大殿被列为北仑区第十五批区级文物保护单位，河头村打算对其进行维修，正好赶上文化大礼堂建设，于是有着数百年历史的传统老庙迎来了春天。

事实上，近年来河头村已经投资近300万元，打造环村参观线，保留古建筑，以此来展现农村复古韵味。近三年，河头村还先后获得

省市级卫生村、省市级民主法治村、省级文明村、市级十佳村等荣誉称号。

## 美丽风景，邂逅“美丽经济”

讲起河头花卉的种植历史，可以追溯到20世纪80年代。河头村支书石志德说，河头土地资源丰富的，有村民便萌生了种植花木的想法。起初只是小打小闹，可经过数十年的发展，河头村的花卉种植已覆盖北仑区各个乡镇，并且向外省发展，年产值过亿元。花卉产业、供、销一条龙服务体系已基本形成。

美丽的风景激活了“美丽经济”。前来河头参观的游客越来越多。村委会鼓励村民在房前屋后植树栽花、美化庭院。如今全村90%以上农户房前屋后已种植苗木。

河头村的水资源丰富，有大溪

坑和小溪坑两条主要水系。近年，村里投资80万元重新修建池塘，将其改造成了漂亮的公园。为此，不少村民点赞：“村子有了新面貌，大家的生活更加惬意了。”此外，河头村在村内主干道两侧新植香樟、红叶石楠、杜鹃等花木3公里，增加绿化面积50000多平方米，真正做到了见缝插绿、拆旧建绿。

在大力提倡发展乡村经济的背景下，美丽风景逐步凸显出了价值。在发展花卉业的基础上，河头村借力北仑大力发展生态旅游产业的契机，突出河头自然山水、休闲、度假、养生特色，紧紧围绕“一道一园一线”建设，发展旅游经济，实现河头旅游产业新突破。

如今，以云霄山步道为核心，河头村利用周边土地改造，沿线种植蓝莓、杨梅、樱桃、大枣等水果，打造集旅游、观光、采摘等为一体的生态农业园，迅速带动了生态旅游发展。

# 小吃变出大“花样” 象山定塘镇一农户玩转七彩“麦糕经”

本报记者 王珏 沈孙晖

这几天，象山定塘镇金牛港村刘先国、鲍本妹夫妇家中，五六个人正忙着制作麦糕。这边案板上摆放着七彩面团，刘先国撸起袖子用力揉面，那边鲍本妹和儿媳等人，正用各种模具制作出各种不同造型的花色麦糕。一旁的灶头上，几只蒸笼正冒着热气，雾气氤氲，香味弥漫。

鹿、小鸟、猫、海马……尝试给麦糕“凹造型”。各式各样的磨具在面团上按压，可爱的动物模型就出来了，再配上其他花色，给长颈鹿“系”上蝴蝶结，给雨伞“缀”几朵小花花，让人直呼“萌萌哒”！

这样一来，这些造型可爱，色彩丰富的麦糕，不仅受到大人喜爱，更让孩子们醉心。多次购买的孙女说，七彩动物麦糕激发了孩子食欲：“小朋友几乎每天都要吃，家人也喜欢把麦糕当早饭！”

刘先国夫妻俩经营麦糕仅两年多时间，如今已成为小有名气的麦糕制作大户。他们与别家的销售方式不同：让传统小吃触网

电商，走微商销售路线。这还是女儿刘婷婷的创意，“2014年年初，我见微商兴起，便让父母尝试做麦糕，由我在微信上销售。起初，母亲顾虑重重，觉得这东西太普通，肯定没人要，没想到现在这么火爆！”

刘婷婷告诉记者，当时她和弟媳以及三个做微商的朋友，在微信上卖力“吆喝”。每周，她汇总订单的数量、品种后，通知父母制作，再通过表姐的快递公司寄给顾客。

由于刘家麦糕是手工制作，不添加任何色素和防腐剂，寄给客户如果时间耽搁容易坏，所以夫妻俩天冷时一周做两次，天气转热了一周做一次，“一般从11月做到次年五六月份，每次我们凌晨3时就

起床做，下午四五时发货，这样能保证麦糕第二天就到顾客手上，不会变质！”刘先国告诉记者，为了赶订单，他们专门雇人一起做。

在口味、造型不断创新以及网络强大传播力的催化下，刘家麦糕的客户从最初的象山本土延伸到宁波大市，现已拓展到江浙沪地区，网络销售团队也从开始的5人发展到如今近60人。“特殊造型麦糕每袋15只，造型各异；普通造型每袋40只，口味混搭。另外我们还开发了精品礼盒装，每盒50只。”刘婷婷说，旺季时他们平均每月可以卖出12万多只麦糕，“上海一位朱女士是老顾客，每次都订15袋至20袋。很多客人吃过，也主动在朋友圈帮我们推销，



鲍本妹正在做花色麦糕 (沈孙晖 王珏 摄)

介绍新客人来订购。”今年，刘家打算进一步唱响“麦糕经”：尝试制作大麦糕，将原先简陋的食品袋换成“高大上”的包装，并打出“大塘七彩麦糕”的品牌。



# 粗糙双手 细致内心 六旬老篾匠陈杨芳的匠心之路



黄程 摄

本报记者 黄程  
杭州湾报道组 杨晶

篾帚、淘箩、杭州篮……这些以前常见的竹器，正伴随着塑料制

品等的广泛使用逐渐淡出人们的视野。但是在杭州湾新区庵东镇七二三大街97号，有一家名叫陶山杂货店的竹器店，店主陈杨芳是一位年过六旬、从业近半个

世纪的老篾匠。

1968年，陈杨芳到余姚陆埠拜师学艺的时候才15岁。陈师傅回忆，他们起先只是跟着做，一些关键的技巧得眼尖，看着师傅们的手势，然后自己反复琢磨，不断实践，如果这样下来还不得要领才向自己的师父请教。

余姚是稻区，一年要种两季水稻，相应的竹器需求量也大，四明山又有丰富的竹子资源，就地取材极为方便，这让陈杨芳他们一班人总有干不完的活。由于当时都是泥地，篾的使用很频繁，坏得也很快，所以陈师傅他们5位篾匠师傅往往可以在一个生产队待上1个多月，每天在不同人家轮流吃饭。和当时别人记工分不同，师傅们的活都是当天现金结算。陈杨芳记得，自己那时一天的收入是一块五毛。

“是否会劈篾是衡量一位篾匠

的基本功。”陈师傅说，根据所编竹器种类，劈成不同厚薄、宽窄的细篾丝或篾片待用，比如打篾席就需要劈成8层篾，竹箩则只要4层即可。陈师傅表示，标准的篾匠师傅必须会劈8层篾，而且每层篾得调匀，不能厚薄不一，只有这样才有可能出师，而这个功夫一般需要三年以上甚至更久，再跟着学上七八年，才能拿得起普通的粗糙活。

记者在陈师傅的山货店里看到，一间小小的店面，到处都是他的成品：墙上挂着编好的米筛、菜籽筛、粉匾、晒花筐、团箕，屋檐下吊着一排竹篮，墙角放着歇篾、土箕，柜子上摆着篾帚……但是在他看来，只有那些会做“幢篮”“梳头篮”的前辈才叫上等师傅，而这些器具都是过去大人家定制的，手巧的师傅也需要花上两到三个月的时间才能完成。“每当想到

这些，我就会跑到余姚博物馆，看看那里陈列的前辈们制作的精美竹器，即使时隔久远，也能感受到每件器物上面流淌的温情。”陈师傅说。

今年已经63岁的陈杨芳依旧在不断学习创新。前几年，陈师傅和几位同行一起设计了一种长方形的菜篮子，编的是梅花编，用了两个提攀，后来样品通过上海海关送到了日本。精致的手艺、典雅的造型，使陈师傅不久就接到了每月1万只的订单。无奈陈师傅每天最多也只能编4只，而附近会这门手艺的篾匠师傅也寥寥无几，订单就这样不了了之了。

“死心、细心、恒心是我们这行必备的心理素质，一定要多动手多实践，然后才是自己的悟性，这是一门硬碰硬的手艺，东西的精粗摆在那里，大家一看就知道。”下午五时左右，陈杨芳开始整理堆在地上的工具，劈篾刀、刮刀、卷刨、钹齿、鲁班尺、手动钻子，一一归类后放入自制的木箱。这些跟随自己近半个世纪的工具，以后是否也只能供人回忆，陈杨芳不得而知。

