

优质蓝莓在宁波试种成功 “蓝精灵”成本地时令水果新宠

本报记者 徐欣 黄剑跃 厉晓杭

吃罢樱桃，尝罢桑果，马上轮到品蓝莓了。初夏伊始，随着近年来优质蓝莓种植在宁波试种成功，被誉为“水果之王”的蓝莓正式做娇登场，成为时令水果新宠。

这两天，我市最大的蓝莓采摘基地——慈城镇洪陈村的森田农庄里，300亩蓝莓已挂满果实，仿佛一颗颗诱人的珍珠。5月28日，森田农庄第二届蓝莓采摘节开幕，预计今年鲜果产量为5万至7.5万公斤。

“3年前，这批蓝莓作为新品种第一次引入江北，经过科技工作者的细心培育、改良，终于在江北土地上扎下了根，去年第一年挂果就迎来丰收。”据森田农庄负责人丁泉云介绍，一般新种植的蓝莓需要经过3年培育才会结果，但是他们提早一年就做到了。这与他们的精心养护密不可分。因为蓝莓的生长环境要求土壤偏酸，而我们南方地区的土壤偏碱，所以在宁波种蓝莓，必须先对土壤进行改良，将偏碱的土壤改造成PH值在5.2左右的偏酸土壤，才利于蓝莓的生长。

除了改变土壤的酸碱度，蓝莓对土壤肥力的要求也很高。为此，森田蓝莓农庄又投入了大量的生态有机肥，再配以羊粪、猪粪、牛粪等农家肥，所以长出来的蓝莓品质很高。

因为蓝莓特别怕涝，不能平地种植，所以在种的时候还要堆起50厘米高的小坡，这样才有助于排水。此外，蓝莓对化学成分十分抵触，所以他们只能采用全生态无污染的种植方式，不能用除草剂，所有蓝莓根部周围的杂草都是通过人工方式清除的。

由于采用生态无污染的种植方式，森田农庄的蓝莓“颜值”高、品质好。“甜中略带一点酸，十分好吃。”丁泉云说，宁波市场上的蓝莓，大多是漂洋过海进口而来，运输时间长导致水分流失，从而影响到口感，不如来农庄，既可买到水灵灵的新鲜货，又能体验亲手采摘



图为宁波地产蓝莓进入挂果期。(徐欣 摄)

的乐趣。目前森田农庄有10多个蓝莓品种，因挂果期有早晚，蓝莓采摘期可持续两个月。

与森田农庄的品种不同，位于奉化溪口镇樟杨村的昱丰蓝莓园近日开放的“奥尼尔”是新型早熟品种，果型大，口感佳，采摘期长达3个月。“蓝莓怎么长得这么萌！”“好大，足有五毛硬币那么大呢。”这里种植的110亩蓝莓率先进入丰果期。

据介绍，蓝莓采摘是溪口旅游今年新推出的“缤纷四季七彩溪口”系列采摘活动之一。“缤纷

四季七彩溪口”采摘期跨越整年，除了蓝莓，还有竹笋、车厘子、水蜜桃、草莓等。特色采摘游成为溪口旅游的新“萌”点。大量周边城市游客来到溪口，不仅带动了乡村新活力，而且为偏远地区的村民带去实惠。

而余姚市梁弄镇汪巷村百果园和北仑柴桥街道河头村的果农从4月下旬开始，就忙着为蓝莓采摘做准备，定做盒子、张贴贴纸、购买采摘篮……一片繁忙景象。北仑柴桥河头村云雪山百果园面积300余亩，内有蓝莓、白枇杷、水蜜桃、

小贴士

蓝莓不仅萌萌哒，而且营养丰富，拥有“超级水果”的美誉。蓝莓中含有的抗氧化剂远远多于其他新鲜蔬菜水果，还富含花青素、类黄酮、多酚类物质、膳食纤维、微量元素锰等物质。

美国《吃好》杂志就曾刊出美国营养学专家阿帕纳·K·V博



采摘的蓝莓如同一颗颗诱人的珍珠！(记者 陈章升 摄)

杨梅、柑橘、金弹、牛奶金柑等10余种水果。其中蓝莓种植面积70多亩。一颗颗蓝紫色的果实挂满枝头，游客络绎不绝到园里观光、采摘。

梁弄镇的百果园负责人汪国武告诉记者，基地种植了100多亩蓝莓，按照往年情况来看，采摘活动一直可以延续到7月中旬。每位游客只要购买68元的门票，就可以在蓝莓基地里大快朵颐。如果游客吃了感觉不错想带回家，那么付150元，不需要购买门票，还可以带走2斤半蓝莓。这里被评为浙江省休闲观光农业示范园，目前种植水果60余种，是梁弄水果新品种引种、驯化、示范、推广的基地，也是梁弄特色小水果发展的典型代表。如今，蓝莓已经成为百果园的主打水果品种之一了，年产量达2.5万公斤。

从去年开始，梁弄镇百果园举办蓝莓节。活动现场有精彩的文艺表演和蓝莓大糕、蓝莓果酱制作演示，吸引了上海、绍兴、宁波等地的游客前来采摘观赏。目前，百果园已经开发出蓝莓红酒等系列产品，也正在准备将蓝莓放到微商城上“叫卖”。



鄞州区“薪火相传”首届非遗文化节本周日开幕 “乡下头”带你重玩儿时的游戏

记者 何峰 通讯员 郑拓

还记得那些儿时玩过的游戏吗？滚铁环、踩高跷、打陀螺、丢沙包、跳房子等等。每次在大人的催促声中结束，脏兮兮的小手掸掉身上的灰尘，依依不舍地和小伙伴告别。在你的记忆中，那些简单的游戏，快乐的童年，是不是任什么都无法取代？你们家的00后是不是忙着玩pad、撕名牌，这些70后、80后的游戏，对他们只是传说？你是不是一直在寻找机会，希望和孩子分享你儿时的快乐？

鄞州区“薪火相传”首届非遗文化节暨第十二届“灵秀横溪”文体艺术节系列活动将在6月5日开幕，当天下午，本报“乡下头”微信公众号将邀请10户家庭走进鄞州横溪，让你们带着孩子重玩一次儿时的游戏，重温童年的趣味时光。

游戏共设踩高跷、滚铁环、打陀螺、丢沙包、套圈、投壶6个传统项目，参与者凭游戏卡进行任务闯关，每完成一项可得一枚印章，得到6枚印章为一等奖，5枚印章为二等奖，4枚印章为三等奖。被抽中的家庭还能得到具有横溪文化特色的纪念品一份，并能欣赏非遗项目的精彩表演。

据悉，“薪火相传”首届非遗文化节期间，将开展非遗文化项目展示、横溪非物质文化遗产手绘地图发布仪式、宁波文化大家走进非遗小镇、非遗专家谈传统文化传承与创新、“老底子的娱乐”展演、百位市民端午佳节“灵秀横

溪”访非遗、“中国好风光·大咖拍摄慢游小镇”等活动。本次活动由鄞州区文化广电新闻出版局、鄞州区横溪镇人民政府和宁波日报“乡下头”工作室主办。

横溪的灵山秀水孕育了丰富的非遗文化。目前，横溪镇有国家级非遗名录项目朱金漆木雕，市级非遗名录项目5项，区级非遗名录项目1项，非遗名录项目数位居全市前列。

近年来，横溪镇非遗文化激发民间文化自觉和文化自信，加强非遗资源的保护和传承，同时，把非遗资源融入全镇文化旅游产业开发的大格局。通过大量非遗的挖掘、保护与利用，这些民间艺术依托金峨山风景区、狮子岭古道、金鹅湖等景点，绽放出文化的魅力之花。7项非遗名录项目，犹如7颗璀璨的明珠，镶嵌在横溪风景旅游区，与古道、寺庙、山麓等旅游景点相映成趣，展现了鲜明的区域文化特色，吸引了一批又一批的游客。

感兴趣的读者网友可以打开微信界面，直接扫描“乡下头”微信二维码关注报名，在后台留言“横溪+手机号码+姓名”，就有机会参与这场亲子怀旧之旅。



扫描“乡下头”微信二维码关注报名

本报记者 陈朝霞
海曙记者站 毛一波

每天，在孝闻街的一件工作间里，56岁的顾国平起早贪黑不厌其烦地干着一件事——手工制鞋，而这样的生活他已经重复了40多年。

老家在慈溪龙山镇范市的顾国平回忆，走上“制鞋匠”生涯完全是“子承父业”。“十四五岁我还在读初中时，就跟着父亲学习制鞋，最初做布鞋。”顾国平告诉记者，“初中毕业后，为了谋生，对制作布鞋已经得心应手的我开始正式在家学习皮鞋制作手艺。”

前30年，顾国平一直待在家乡范市修理、制作皮鞋，从手工作坊发展到皮鞋店，方圆几十里名声很响。后来，为了更大的发展，21世纪初他离开家乡，跑到温州开起了制鞋厂，最多时有100多工人为他打工。两年后，他回到宁波。“因为还是离不开自己的老手艺。”顾国平坦言，“与流水线生产出的产品相比，手工制鞋能根据每双脚不同的特色打造，每双鞋是独一无二的，每一道工序经过了一丝不苟的打磨，经得起岁月的考验。”

“一双鞋的制作需要经过十几道工序，最难的是设计、最关键的是钳帮，里外两道线要缝制好，还有上底、上跟、磨边、上色等工序，每一道都马虎不得。”顾国平说，成为“制鞋匠”要不怕吃苦，熟能生巧。“现在只要看到每个人的脚，我就能准确地说出对方所穿鞋的尺码，一看到最新款的鞋子，第二天就能做出来。”

转眼，顾国平手工制鞋已经40余年，经过顾客“口口相传”，他声名远播。“现在有很多顾客慕名而来，其中不少是脚型存在各种问题的顾客，一位河南郑州的顾客因为脚肥，专程开车前来定制皮鞋。”顾国平透露，近几年，要求“高端订制”的顾客越来越多。

被顾国平的精湛技艺吸引的，还有全国各地很多渴望学习手工制鞋技艺的年轻人。“这叶红霞看到了希望。”“打算买台真空包装机，把兔肉外卖业务扩展到宁波全市。”

顾国平： 坚守四十年的 手工制鞋匠



图为顾国平(左一)在制鞋。(陈朝霞 摄)

欢收一些勤快朴实的徒弟，手把手耐心地教他们，希望他们也能有一技之长。

现在顾国平每天工作十四五个小时，每个月可制作六七十双鞋。他制作的一双鞋平均价格在2000元左右，依然供不应求。“顾客大老远地跑来，让我很感动，他们对我很尊敬，让我很有成就感。”40年如一日的“制鞋匠”生涯，顾国平依然乐此不疲，对于皮鞋手工“私人订制”的市场前景，他很乐观。



各色蓝莓甜点及饮品。(记者 陈章升 摄)

卖兔毛、烹兔肉、找兔子……

慈溪观海卫 兔子农场 花样多



图为小朋友在“兔子大搜罗”活动中开心地玩耍。(项一嵌 摄)

本报记者 项一嵌
通讯员 杨恩浩 袁益明

绿草地上放出千余只活泼好动的小兔子，它们或跑或跳，引得100多个小朋友大呼小叫，兴奋不已。最近，慈溪观海卫镇绿兴农场举行的“兔子大搜罗”活动让不少家庭发现了这个充满童趣的亲子乐园。无论有没有抓到兔子，光是风车、秋千、轮胎桥等游乐设施就够孩子们玩半天。“如果喜欢兔子又怕养起来太麻烦，我们还提供领养服务呢！”被孩子们称为“养兔阿姨”的场主叶红霞说，近年来外贸不好做，光是卖兔皮兔毛有风险，獭兔养殖场必须走多元转型的道路。

咖色、蓝灰色、黑色、白色……一边带着记者参观整洁的新型养殖笼，一边介绍不同的獭兔毛色及其特点，叶红霞俨然已是专业人士。可她说，这些看着乖巧的兔子

并不容易伺候。2005年，一直梦想当个农场主的地放弃了丈夫厂子里清闲的会计工作，买了800多只种兔，承包了600余亩土地，才发现这是个“又脏又累又赔钱”的苦差事。“自己养起来，才发现和之前去别的兔场学习时大不一样！”因为很难找到专业的工人，每天凌晨4时，她就得起床去喂兔子。赶上兔妈妈生娃，她披上大衣半夜蹲点当“接生婆”。刮起冷风的时候，顾不上自己添衣服，她在第一时间想到的就是给兔窝盖上棉大衣。

因为经验不足，第一年投下去的500余万元打了水漂。在叶红霞的父母和朋友看来，碰钉子肯定会让她打退堂鼓。但在丈夫的支持下，她决定再坚持几年，“农业的周期本来就长，如果当时放弃，就都收不回了。”叶红霞虽然是新手，但有股敢钻敢闯的劲头。兔毛销售渠道不畅，她就直接去大型服装厂谈生意跑订单。作为皮毛的副产

品，兔肉的批发价格一直很低，她又动起了熟肉外卖的脑筋。

秘制兔肉、红烧兔肉、手撕兔肉、糟兔肉、灵芝兔肉、山药兔肉……为了让不习惯吃兔肉的本地消费者吃出新感觉，叶红霞向深受好评的台湾某知名公司购买了秘制烹饪配方，还请来本地厨师多次实验，使兔肉更符合宁波市民的口味。今年年初起，绿兴农场通过微信和淘宝平台提供兔肉外卖服务，已有不少慈溪市民尝了鲜。兔肉外卖的收入虽然还不高，但这种延长产业链、深挖附加值的新做法，让叶红霞看到了希望。“打算买台真空包装机，把兔肉外卖业务扩展到宁波全市。”

