

乡下头一周精选

主持: 王博

《耳畔海风, 舌尖海鲜! 离市区一小时, 西店新开一夜排档, 吃海鲜不用去沈家门了》



推荐日期: 2016年9月27日
推荐理由: 熬过休渔期, 盼来开渔节, 吃货们又迎来了一份新惊喜: 在远近闻名的“牡蛎之乡”宁海西店镇, 铁江码头海鲜夜排档开门营业啦! 西店野生海产品资源丰富, 尤其是鳗溪香鱼、西店牡蛎饮誉省内外。
妙笔生花: 饶了饶了, 彻底投降, 挡不住的美食诱惑。
鑫鑫: 海的味道, 甬城百姓好有口福。

《秋之四明, 斑斓和清新肆意铺陈。在这美好的季节, 愿你不负韶华, 不负春秋》



推荐日期: 2016年9月28日
推荐理由: 山路盘曲起落, 山景四季分明, 古村深藏在深山中, 溪流清澈见底……从山脚到山顶, 一路五彩斑斓, 落英缤纷。秋色简洁透明, 秋色沉默内敛, 让人怦然心动。
一心: 养老的好地方, 心情不好去住下蛮好。
袁国平: 深秋的四明, 火红的枫叶, 金黄的银杏, 缀满枝头的一个个“小灯笼”, 绝美的山庄, 热情的村民, 幽静的民宿, 构成了一幅美丽的图画。

《山上晨钟暮鼓, 山下古韵浓郁! 慈溪这个“民国第一村”将再现中西合璧的繁华景象》



推荐日期: 2016年9月29日
推荐理由: 慈溪市龙山镇山下村是远近闻名的“民国第一村”。这里有国家级文物保护单位虞洽卿故居、百年老宅树滋堂和继勤堂、万顺酿酒厂等人文古迹, 还有得天独厚的“海陆空风情”。
妙笔生花: 历史的沉淀带给山村凝重之感, 与时俱进的脚步展现山村时代风貌。
小苹果: 古村古街古民居, 千年古刹伏龙寺, 滑翔基地汇人气, 慈溪龙山下山村。

《凉风有信, 红柿漫天。柿林古村寄给你秋日邀请函》



推荐日期: 2016年10月9日
推荐理由: 柿子节历时18天, 将开展“柿林古韵”“柿”接(拾级)而上接力赛”“老柿林山居星空音乐会”等活动。
大魔仙: 秋日收到邀请函, 里面是满满的喜悦。秋天已经为迎接我的到来而“张灯结彩”, 姑娘们打着红红的“小灯笼”等着人们载歌载舞。

上周互动最佳粉丝: 郭三娟 笑笑我儿
请中奖“乡粉”后台留言联系方式, 方便乡姑给你们发稿。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。

走马塘: 中国进士第一村



本报记者 朱军备
通讯员 范丁杰

76位进士, 162名官吏, 竟然集中在一个村落, 这在全国也不多见, 难怪这个村被称为“中国进士第一村”。

一行走在鄞州走马塘古村, 一幢小楼、一扇窗棂、一棵老树, 细细探究起来, 背后都隐藏着一段故事。

千年古村, 文化底蕴深厚

记者多次走进这个千年古村, 每一次的行走, 都有新的收获。台风“莫兰蒂”刚走, 记者在镇村干部陪同下, 再次来到走马塘。村委会主任陈均财陪我们按游览线路行走, 边走边讲解。

走马塘村位于宁波以南, 鄞州区姜山镇茅山, 古人称其为“四明古郡, 文献之邦, 有江山之胜, 水陆之饶”。据史料记载, 当时长洲进士陈均任明州知府, 死后葬于茅山, 其子为父守陵, 带家眷定居走马塘, 遂成为今走马塘人的祖先, 至今已传38代。

穿过矗立于村口的“中国进士第一村”的新建牌坊, 是一片开阔地, 偌大的荷花池内, 荷花虽已凋谢, 但荷叶依然翠绿。荷花池边的老屋, 砖瓦黑白分明, 马头墙飞檐上翘。

据介绍, 村中典型的古建筑有贵房、前新屋、中新屋、后新屋、老东窗、老流房、慈荫堂、忠房等八处。至今保留下来的明代建筑尚有8处, 清代建筑更是比比皆是, 另外具有西洋痕迹的三幢民国时期建筑也极有特色。

一幢幢明清老屋, 残留着岁月的风花雪月, 也保留了江南民居的风韵。那几棵千年古树, 那几条石板小路, 那破损的石灰花窗, 令人恍若穿越时空, 回到往昔。

走马塘里有3个“百年”, 即“百年诊所”“百年消防”“百年学堂”。目前唯一留存的是“百年诊所”。这是民国名医陈松涛的私人诊所, 正门左侧为贻谷堂, 室内挂有进任教育部部长朱家骅、浙大校长竺可桢、东南医学学院院长郭元瑞三人联名题写的“兄弟学士”匾额。贻谷堂后面还有藏书阁, 名为“涵碧庐”。院东面为“守拙园”, 园内遍植花草和中药材。

全村有护村河环绕, 4条河流环抱村落, 水系发达。村河与杭甬运河相通, 古时, 走马塘人从水路可通明州、杭州, 同时, 南北货物也通过水路, 从河埠头码头上岸, 天长日久, 岸边不远处形成了一条街道。如今, 街面房屋尚在, 但街市已不再。这一水生态体系, 值得后人研究。

村中心有一个叫蟹肚脐的水池, 池水清澈, 旁边有一棵千年古树, 为重阳树, 造型奇特, 老态龙钟, 树上还寄生了一棵树, 互相偎依, 枝蔓交错。走马塘村古时的水系能防洪、排涝、灌溉、防火。但近几年的台风过境, 走马塘必然受淹。去年的“杜鹃”台风, 全村受淹, 记者进村拍照, 不得不乘坐橡皮艇进出。由于东江堤的落成, 情况大大改善, 今年受“莫兰蒂”台风影响, 只有部分居民家进水。

在2010年上海世博会期间向全球推广的首届“发现中国·魅力小城”评选活动中, 鄞州走马塘村成为首批18个中国魅力小城之一。

古朴洁净, 村貌焕然一新

“诗意走马塘, 具有春的旋律、夏的节奏、秋的韵味和冬的清音。”我市作家天涯说, 村里的石雕艺术、诗词楹联、故事与传说、榜单、水龙会等等, 都令人着迷。走马塘是一部耐读的书。读它, 你需要用心, 静静地驻足、伫立、凝望、沉思。

在村中“石池头”, 有一方公禁碑, 上有“荡洗秽污、投掷零杂、堆积于岸、壅塞通沟”16个字。这表明早在清代康熙年间, 陈氏先祖就有了极强的环保意识。也许正是因为有了这样的祖训, 走马塘村才会有千年文化生态村一说, 成就了今日古朴洁净的美好风貌。

陈均财说, 走马塘的发展得到了各级政府的支持。近年来, 走马塘村在环境整治上更是狠下功夫, 以更清爽、优美的面貌迎接四方来客, 使得得到走马塘来的游客越来越多。

据悉, 走马塘村不仅积极处理

房前屋后、弄堂死角堆放垃圾等原有问题, 还在保持原有村容村貌风格的基础上进行了洁美提升。同时为了学有榜样、干有方向, 相关人员还考察了桐庐等地4个村, 交流取经, 对比先进, 查找差距。

对于破损的小路, 换上石板, 修旧如旧; 对凌乱的庭院进行了修整美化, 开展“美丽庭院”评比; 对门前屋后的乱堆放现象, 集中治理; 对地边墙角的16个节点, 种植花草, 进行绿化提升……同时, 村里正在建设仿古风格的游客服务中心, 该工程将于年内完工。

除此之外, 走马塘村实行了网格化管理, 建立了村内保洁的长效机制, 使保洁常态化, 由7名村民分区负责地面的保洁, 还有专人负责清理河面漂浮物、清运垃圾, 保持村内古朴洁净。流水潺潺, 荷花掩映, 村民的环保意识也随着环境卫生的改善大大提升。



罗吉祥: 无花果的跨界变身

本报记者 余建文
鄞州记者站 续大治

初秋时节, 在鄞州洞桥镇树桥村的果园中, 主人罗吉祥与工人一起, 摘收今年最后一批无花果。“园里产的无花果, 一粒都不卖, 存起来要派大用场”, 老罗神秘地说。

今年50岁的罗吉祥是绍兴上虞人, 之前, 他在大世界市场做了10多年的水产生意。2010年时, 眼看着市场要搬迁, 老罗也想换个行当干干, 他跑到树桥村包了60亩地, 建起宁波最大的无花果种植基地。

由商转农, 跨界可不小。老罗说, 自己不懂农业, 种无花果是朋友推荐的, 见市场价格不错, “脑袋一热就上马了, 接着就摔了个大跟头”。无花果种植并不太难, 到第二年夏天, 枝头果实累累, 罗吉祥突然发现销售成了大问题。无花果保存不易, 摘下后过了24小时就会味道大变, 而老罗的果园年产量有七八万公斤, 高峰时一天摘果几百公斤, 靠小贩分销零售, 杯水车薪, “最后没办法, 只得将成筐的鲜果免费送进敬老院做贡献”, 老罗说。

鲜果不好卖, 老罗尝试搞深加工, 做无花果干, 酿无花果酒。酒是酿成了, 味道也不错, 但酿一斤酒要耗费10公斤鲜果, 一瓶酒光成本就要100多元, 没有市场竞争力, 只得作罢。

辛苦“折腾”了两年, 投了近百万元, 没有丁点回报, 罗吉祥很是苦闷。2013年, 有朋友建议, 日本、韩国等流行水果酵素这种保健品, 现在这股“风”刮进国内, “你既然无花果鲜果卖不掉, 不妨尝试着做成酵素”。



在罗吉祥眼中, 果园中每一颗无花果都是未来的“金矿”。(记者 余建文 摄)

“开弓没有回头箭”, 因为有酿酒发酵的经验, 老罗决定一试。他找来江苏某制药企业高级工程师的亲戚当技术顾问, 建立起实验室和生产线, 用几吨无花果制作出了第一批200瓶酵素。

罗吉祥告诉记者, 很多人以为做酵素就是把各种水果切碎了密封在罐子里自然发酵即可, 其实不然。这样做出来的酵素, 没啥保健作用不说, 还容易吃坏肚子。“做水果酵素好比生产药品, 工艺要求相当高, 要在里面添加菌种, 按照不同的比例进行调制。而且, 酵素要发酵1年以上才有效果”, 老罗说。

第一批无花果酵素生产出来后, 老罗心里也没底。他把样品免费送给朋友试用, 没想到反响出奇地好, 不仅口感好, 保健效果也很不错。很快, 罗吉祥的酵素在朋友圈里传开了。2014年, 他拿着样品到质监部门做食品安全检测, 各项指标均合格, 这让老罗信心大增。那年夏天, 在对比了韩、日产的30多种水果酵素后, 有位上海客户提出愿全数收购无花果酵素, “当时我已下定决心, 在研发酵素路上坚持下去”, 老罗说, 他的产品至今一瓶都不卖。

期间, 经过反复试验, 罗吉祥掌握了无花果酵素的配制“秘

方”和质量控制工艺。今年5月, 他带着样品去了北京。上个月, 中粮营养健康研究院SGS检测报告出来了, “数据令人震惊”。老罗指着报告中的总黄酮、维生素B3、茶多酚等指标数据说, 无花果酵素中这些有益成分含量比国家标准高出了几百倍, “怪不得有神奇效果”。

罗吉祥自豪地说, 眼下市面上的各类水果酵素中, 无花果酵素是独一份, “有了食品安全和营养检测这两个‘身份证’, 就是拿到了进入保健品市场的‘金钥匙’”。据悉, 目前中粮集团已向老罗发出邀约, 愿意高价收购老罗的酵素生产技术, 或双方合作开发无花果酵素新市场。

罗吉祥说, 这两三年, 果园出产的无花果鲜果被他全部做成酵素储藏起来, 并新注册成立了一家生物科技有限公司。“从种水果跨界到了生物科技领域, 自己做梦都没想到”, 罗吉祥对未来的发展充满信心。一旦无花果酵素打开局面, 他想通过合作社+农户的办法, 扩大无花果的种植, 帮助更多农户增收致富。



寻找匠人

本报记者 陈朝霞

精美的刺绣镶嵌在皮包、服装、家居上, 立刻凸显别具一格的古典美, 让人爱不释手。在宁海“浅·素”工作坊, 衣物上各种巧夺天工的刺绣元素美轮美奂, 让人目不暇接。工作坊的主人就是今年35岁的缪青素。

缪青素从小在杭州长大, 刺绣手艺来自于从小的耳濡目染。“刺绣可以说是我的家传手艺。我太太奶奶的手工杭绣技艺在杭州很有名, 很多苏浙一带的人专程慕名前来求她的作品。我的奶奶也传承了这一技艺, 从小在奶奶身边长大的我自然也习得了这一技艺。”缪青素告诉记者。

对于传统刺绣艺术情有独钟的缪青素不满足于家学传承, 还四处寻访, 博采众长。缪青素曾在上海生活过一段时间, 正巧隔壁住着一位有着非常娴熟绣技的归国华侨老奶奶, 于是, 缪青素就跟着老奶奶学习, 同时学以致用, 将学到的技艺与传统刺绣针法相融合, 并进行改进和拓展。

2009年开始, 缪青素在云南生活了5年, 这段时间对她的刺绣技艺是一个很大的提高。“在红河州边境地区, 妇女白天辛苦劳作, 回到家就开始刺绣。于是, 我跟着她们一起学习, 在一针一线的刺绣中有了很大的收获。”

这些年缪青素一直在学习, 她认为, 最好的学习就是实践。于是, 去年定居宁海后, 她在自己的工作坊中实践着自己对于刺绣的心得。缪青素认为: “过去在传统观念上, 刺绣是属于大家闺秀的高大上的东西, 而要传承, 必须实用和美。我推崇的是它们在日常生活中的运用, 只有让昔日这一古典元素走入现代寻常百姓的生活, 让更多的人喜爱它, 才能让它得到更好的传承和创新。”

为了实现自己的理想, 缪青素尝试着将刺绣元素融入日常生活; 实用的手提包、小巧的零钱包; 舒适的棉麻衣服、居家的家居用品和传统的手染技艺结合……她推出了“复古江南”“田

让传统刺绣留住生活记忆



图为缪青素和她设计的刺绣作品。(图片由受访者提供)

园”“荷花”等多个系列的数百件作品, 设计灵感则来自于多年接受的传统艺术的熏陶。“看见古宅窗台上的窗花、听到一曲舒缓的古典乐曲, 或者品味自己收藏的几件来自全国各地的绣品时, 脑海中便涌现出新的设计创意来。”她如数家珍地介绍着。

同时, 缪青素还定期在宁海和象山等地开设公益课, 传授刺绣技艺。她认为, 虽然中国传统刺绣艺术博大精深, 但它不只是高大上的东西, 而应该走进寻常百姓生活, 男女老少都可以学习这一技艺。她深有感触地说: “我愿意永远坚守着匠人匠心, 用跨界融合的方式使中国传统刺绣技艺回归生活的本真, 从而使她得到了更好的传承与创新。”