

乡下头一周精选

主持:王博

《近种篱边菊，秋来未著花，千年之后的宁海海头古村，正一派风雅景象！》



推送日期:2016年11月14日
推荐理由:宁海力洋镇海头村首届菊花文化节吸引了无数游人沉醉其中，逾40个品种的20万株菊花，将持续展览到11月底。

庄老太:海头村是我娘家，值得到此一游。

鱼乐无限:怪不得徐霞客从宁海开游！

文武:想留在美丽村庄，做个幸福村民。

《因山而生，因水而栖，因桥而聚，这个古村“戚家军”曾驻守过》



推送日期:2016年11月15日
推荐理由:鄞州瞻岐方桥村，背山望海，景色迷人，胜迹很多，宁静而大美，恍若现代桃花源。

双木林:千年古村方桥村的前世今生，名不虚传！

四月天:方桥村如此美丽离不开村民们的共同努力。

找猴猴:有吃饭的农家乐么？

《黄金海岸美味多!象山海鲜节，一起去观海，品鲜!》



推送日期:2016年11月15日
推荐理由:第十四届象山海鲜美食节11月19日开幕，品海鲜，咏诗，一起享受一方水土的丰饶吧！

鱼乐无限:象山海鲜，我最爱！

妙笔生花:冬季多吃点海鲜，等春天才有力气减肥！

《在村口支起大锅，乡村家宴能媲美酒店佳肴》



推送日期:2016年11月16日
推荐理由:色彩鲜艳的户外篷房、码放整齐的桌椅桌布、几口醒目的大铁锅……从初秋到春节，慈溪周巷镇的大厨们又开始忙碌起来。

茉莉:高手在民间，乡村家宴热闹又节俭。

竹影林风:大厨们的手艺真是顶呱呱。

灰太狼:看得我嘴馋。

《古村古道、花香风车、海鲜美食……你想要的，宁海这个枇杷小镇都有》



推送日期:2016年11月19日
推荐理由:眼下正是花开时节，在素有“浙江枇杷之乡”的宁海一市镇，首届枇杷花节拉开帷幕。

谢芬德:听说枇杷花可以泡水喝。

似水年华:白枇杷特好吃，吃了还想吃，欲罢不能。

银发讲师团活跃山乡

在宁海西南部山区桑洲镇，有这样一个银发苍苍的群体，他们奔走乡间，宣讲党的政策，传递重要信息，用实际行动散发着如夕阳般温暖而绚丽的余热——

走读乡村

本报记者 孙吉晶
通讯员 黄浓珍 徐铭怿

干点什么，发挥余热。于是，在镇党委、政府的支持下，讲师团就应运而生了。”说起初衷，老党员章思滚一脸自豪：等我退休了，自然而然也加入进来。

每过几年，讲师团就有成员因年龄太大而退出，由新加入的热心干部、教师补充血液。从1988年成立至今，讲师团成员已换了好几茬，但他们一棒接一棒，奔走在大山深处。

宣讲政策，关键是要接地气，让老百姓容易接受。对此，讲师团的成员花了不少心思。

“我们一般不念准备好的稿子，不讲一二三四条，而是讲家长里短，谈身边冷暖，将党的理论和路线方针政策融入其中。”讲师团团员夏方顶说，这种生动活泼的党课，摆脱了枯燥乏味的说教，讲者怡然，听者欣然。

日前，在桑洲团结村的聊天长廊，89岁高龄的夏方顶手上拿着准备了3个星期的讲稿。讲解过程中，他抛出了许多亲身经历的故事，获得了阵阵掌声。

“只有运用基层党员干部喜闻乐见的形式、通俗易懂的语言，教育培训才会有效果。”夏方顶说，“作为宣讲员，必须比别人先学一步，深学一层，领会党的政策精髓、法规要义，对精神的把握要准确到位。”



章思滚在屿山宣讲。(徐铭怿 摄)

高标准 解读政策入人心

“做合格党员，学是基础，做是关键。”这些天，桑洲镇下洋周村的基层党校内外热闹，周边4个村的近百名党员济济一堂，认真聆听75岁退休教师翁时兵宣讲学习习近平总书记系列讲话精神的体会和感受。

翁时兵是银发讲师团中的一位老资格成员。据他介绍，团内选拔成员有5条标准：政治理论水平较高，语言表达能力较强，基层工作经验丰富，身体条件比较好，自愿自觉甘于奉献。

28年来，团长换了5位，成员换了一批又一批，但是入围的标准始终没有变，讲师团一直保持着较强的战斗力和旺盛的生命力。每月的农历初十、廿五，不论刮风下雨，讲师团的成员都会赶来准时参

加集中学习。每个月，讲师团内部要召开一次举行学习例会，集中学习镇党委、政府下发的有关文件，总结部署上月宣讲工作，收看新闻、翻阅报纸，了解国内外大事，同时定期下村调查研究，掌握村民的关注点。

这些年来，“银发讲师团”始终把宣传党的大政方针作为首要任务，每逢党和国家召开重要会议、举办重大活动、重大纪念日，他们就会主动跟进，及时把党的创新理论、最新理念传递到千家万户。“开讲前，讲师团成员先来镇里给干部们‘试讲’，直到大家满意了，他们才到村里去宣讲。”桑洲镇党委书记陈云苍说。

讲奉献 润物无声暖人心

在桑洲镇，“银发讲师团”还

担当着另一角色。他们受镇党委聘任，担任社会不稳定因素信息员和民间纠纷调解员。

自从接受了这一重任，老同志们从大局出发，配合镇干部参与邻里之间、婆媳之间等民间纠纷的调解工作，配合学校开展预防青少年犯罪和失学儿童、特困生帮扶活动。讲师团成立以来，桑洲镇的信访率连年下降。

28年来，讲师团成员没有领过一分钱报酬，他们还自掏腰包订阅了《求是》《党建》《半月谈》《理论热点面对面》等20多种权威刊物。就连平时需要的一些宣传材料，要么自己掏钱去印刷，要么手抄，从没向镇里要过经费。

作为“两学一做”学习教育中的一支队伍，“银发讲师团”无怨无悔地耕耘播种，解疑释惑，润物细无声，为美丽山乡增添了一抹亮色。

吃过吗? 他家的大米长“眼睛”



本报记者 项一嵌
通讯员 杨昀 王志愿

吃惯了白米饭，你吃过米头上长“眼睛”的米饭吗？上周，笔者在慈溪市区一家6平方米的店铺里见到了这种颗颗都带着淡黄色小点的大米。伴随碾米机的转动，介于糙米和精白米之间的胚芽米散发出特殊的浓香。



带着淡黄色“眼睛”的胚芽米。(项一嵌 摄)

江苏到东北，他访遍了国内优质大米的产区。得知日本人爱吃胚芽米，他还向旅日友人打听日本的“米市”行情，并从日本购进碾米机。

一番忙碌后，“陆记粮铺”在去年12月开张。比糙米可口，比精白米有营养，用陆政的话来说，每公斤售价10元至16元的胚芽米“性价比”很高。但过完春节，粮铺变得门可罗雀。“实体店越来越难做，只好触网！”别人搞营销要烧钱，陆政选择了“烧米”。靠着参加各类赞助活动，向老人、孩子等潜在客户进行现场推广，他积累了一批留得住的“米粉”。

双腿不方便，他却把胚芽米卖遍全城。微信上的订单，理得很顺溜；每天开车送米的路线，规划得很合理；改装后的汽车，开得很稳当。每天午饭后，他都要开车80公里至100公里，将新鲜碾好的胚芽米送到客户家。

去年3月，陆政与中国移动机房的合约到期，又踏上了新的“折腾之旅”。在朋友的推荐下，他决定开一家“陆记粮铺”。从



包基勤在制作鱼灯。(陈朝霞 摄)

本报记者 陈朝霞
象山记者站 俞莉 陈光曜

在“中国渔文化之乡”象山，渔文化历史悠久，渔风渔俗渔趣就像一座宝库。在众多的渔家风俗中，家家户户逢年过节挂鱼灯、展示鱼模是司空见惯的，挂鱼灯避邪、舞鱼灯庆贺、置鱼模祈福。石浦鱼灯制作技艺已被列入宁波市第二批非遗名录，今年73岁的包基勤就是传承这一技艺的佼佼者。

走进石浦老街包基勤的鱼艺馆，近百种琳琅满目的鱼灯鱼模作品让人眼花缭乱，尤其是其中的鱼模作品栩栩如生，大虾抖着长须、螃蟹张牙舞爪、黄鱼金光铮亮……不仔细观察，很难想象这是用纸糊出的作品。

虽说包基勤退休后才开设“海韵渔艺”工作室，“半路出家”开始鱼艺创作，但是他和鱼灯制作打小结缘。“我从小对美术有兴趣，小时候还专门跟着师傅学过鱼灯制作。”包基勤告诉笔者，退休前一直在工厂上班，无暇研究鱼灯制作，但是这一技艺一直存在脑海中不会忘却。

包基勤记得1998年象山举办第一届开渔节，当时退休的他拾起了鱼灯制作技艺。“最初只做了一盏鲳鱼灯，挂在自家门前自娱自乐。”包基勤回忆道，“没想到有位游客对它产生了浓厚兴趣，还拍照留念。”一个月后，这位游客带着8位朋友专程来一睹鲳鱼灯的风采，不料鲳鱼灯已被捷足先登买走了。这事让包基勤很生气，但他决定开始启动久违的鱼灯制作“工程”。

“处理竹篾是最关键的第一步，它的粗细厚薄直接关系到鱼灯的形状，一点不能含糊；扎骨架是核心步骤，糊布需要耐心，勾线要细致，上色要均匀……一

包基勤：

渔家匠人 荣获国家专利

盖鱼灯要四五天才能扎好。”说起自己的工艺流程，包师傅滔滔不绝，凭着记忆、想象和一丝不苟的态度，他扎的鱼灯造型和色彩让人眼前一亮，得到了游客和专家的追捧，不仅成为石浦老街的一道靓丽风景，而且获得了多项省市大奖。

包基勤不满足于鱼灯制作，他还发明了“仿真鱼模工艺”。“早期的鱼模一般采用木雕工艺，我考虑用纸张、塑料代替木料，这样制作出的鱼模更为逼真、更加环保。”包师傅介绍，制作一条仿真鱼模需要30多道工序，其中纸张裱糊工序最为烦琐，最能考验一名工匠精细的技艺。

2012年10月，包师傅发明的《仿真鱼模工艺》通过国家专利局审查并授权，这一技艺已成为宁波市级非遗项目。如今，包师傅的鱼艺馆成为全国首家纸塑仿真鱼模展览馆，成为来石浦老街游客点赞最多的热门景点之一。包基勤则忙碌于传承自己的这一拿手“绝活”，他还多次受邀登上央视荧屏，让鱼灯和仿真鱼模制作这一技艺成为向海内外传播象山渔文化极好的载体。

如今，包师傅的鱼艺馆已成为大学生社会实践基地，他也对传授自己的拿手“绝活”乐此不疲。

