

乡下头一周精选

主持: 王博

《一枝一叶，一盆一景，皆为匠心。或许，这是寒冬中最好的点缀》



推送日期:2016年11月28日
推荐理由: 张静国是大榭青林村人，是宁波市盆景协会会长，也是北仑区盆景协会会长。他的盆景园位于大榭 329 国道旁，共占地 80 余亩，拥有 500 余盆景观盆景和 20 亩苗木栽培地。

双木林: 亭亭玉立的盆景，是一道美丽的风景，如诗如画，让人陶醉。
茉莉: 向为人们带来艺术享受的工匠致敬。
功宁: 清秀古雅，千姿百态，赏心悦目，美不胜收。
笑笑我儿: 曾试过自己养盆景，但实在没耐心坚持。
文武: 盆景是一种活艺术品，是自然美和艺术美的有机结合，它是无声的诗，立体的画。

《一步一感受，一程一景观。东吴太白国际越野赛，跑在风景里，跑在欢乐中》



推送日期:2016年12月4日
推荐理由: 蔚蓝的天空、清新的空气，山川灵秀，湖泊静美，东吴镇太湖为来自五湖四海的选手们铺就了一条“超越自我、实现梦想”的绿色生态赛道。
吴明京: 奇装异服的跑团很赞，唐三藏八戒齐齐上阵！
亮哥: 风景最美的馬拉松，五步一景、十步入画。

《四明湖空灵明秀，火焰山神奇惊艳……绝美湖光山色,是大自然给的恩赐》



推送日期:2016年12月5日
推荐理由: 生长，只为这一季的燃烧。站在季节的枝头凝眸满目的那片红，风华又落在岁月的年轮里。四明山内最璀璨的明珠——四明湖，迎来了一年中最美的时光。
清莲: 只有身临其境，才能深入领略你的美。
姚虹翔: 在山的怀里，在湖的眼里，让我们慢慢变老。
将心比心: 从向往城市的繁华到回归农村的宁静，读完全文，我们会理解古人的隐居行为。

袁国平: 四明湖空灵明秀，欲与西湖试比美。在靓丽的四明湖畔，千年古镇梁弄巍然屹立，著名的特色食品——梁弄大糕几乎家家会做，浙东游击队旧址等均在附近。去过梁弄已无数次，多次瞻仰过四明山烈士陵园，祭扫过为新中国建立而抛头颅、洒热血的先烈，周边的情景如数家珍，然而却不曾知晓大岚山有个“火焰山”，有机会一定去游览！

上周互动最佳粉丝: 一心大魔仙 姚虹翔 白溪阿翁
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。

张家潭：昔日名臣故里 今朝文化名村



本报记者 朱军备
通讯员 朱 渊

一个村出了两位尚书,文化底蕴深厚

这里原是槎湖之西、广德湖之东，两湖之间的一块陆地，系农民和渔民的生息宝地。三河交会，水网交叉，池潭遍布，至今尚存有长明堂的双眼池等近 10 余个池潭遗址。

因为明代时村里曾出过叔侄尚书，所以也称名臣故里。小叔张时彻为兵部尚书，侄子张邦奇为礼部尚书。清代史学家万斯同在《鄞西竹枝词》中写道：“张家潭水带长渠，万顷烟波绕屋庐；莫道乡间无俊物，此中曾出两尚书。”

据宗谱记载，南宋淳熙元年（1174 年），张氏始祖张原一从临安迁居至鄞西乡布政寺。此地有槎湖和二龙潭，张家潭由此而来。张氏宗族人称“槎湖张氏”，后成为甬上望族之一。

张氏耕读传家，至十一世孙张

邦奇在明弘治十八年（1505 年）考中进士，36 年后又升为礼部尚书。张邦奇的叔父张时彻年纪小张邦奇 16 岁，求师于侄子邦奇，中进士后调到南京等地为官，因惩恶腐、抗倭寇等有功，荣升为南京兵部尚书。

据史料记载，叔侄尚书为官清廉，张邦奇在京城为官时，宦官专权，许多官员都谄媚阿奉，但张邦奇却不愿依附，就以奉养老母不便为由要求调到外地为官。张时彻也是一身正气，50 岁那年，因不满朝廷腐败而辞官隐居乡里。晚年，他还致力于文史研究和史料汇编，主编了《宁波府志》《定海县志》《四明风雅》等 20 余部著作。

村干部介绍，村前的塘河上，有张时彻建造的两座三眼石板桥，其中一座保留至今。作为尚书故里，张家潭曾建有进士坊、世卿坊、尚书坊、太子宾客宗伯学士坊等牌坊，但经数百年变迁，昔日万顷烟波的槎湖早已被填平，尚书遗迹也所剩无几。村干部陪笔者到村东南临河处，看了一间老屋，当地人叫“大厅”，说是与尚书有关，但不知



草席之乡海曙区古林镇的东面，有一古村名张家潭。从前，该村因出了两位尚书而远近闻名；如今，村里的艺术团将戏演到大城市，更是名声大振。

建于什么年代。“当年，那里有许多高大气派的房屋，一排排的，后来一场大火，都烧没了。”

如今，该村修建了尚书纪念馆、尚书公园。村党支部书记洪幼芬表示，村里打算继续挖掘尚书遗存，以弘扬传统文化。

一部戏演到上海剧院,草根演员有范

2004 年，张家潭村几位文艺骨干自发组织了一个文艺小队，5 名演员 3 名乐手。先从快板、歌舞开始，渐渐吸引了周边的村民，到如今，发展成为有 50 多名演职人员，

集舞美、灯光、道具、音控等各项舞台能力于一体的文艺团队。

近年来，张家潭村艺术团，从自编自演配合中心的文艺小节目，如快板《张家潭村面貌大变样》、小品《戒赌》《爱心托起的生命》，到如今排演了《五女拜寿》《状元与乞丐》《何文秀》《狸猫换太子》等专业大戏。他们不但在四邻八乡演出，2007 年还登上了宁波逸夫剧院的舞台。

2014 年 9 月 29 日晚，上海兰心大戏院内座无虚席，一台以鄞州区革命烈士李敏事迹为素材的大型原创甬剧《李敏》在此上演。剧终谢幕，台下掌声雷动。“这真的是村里业余演员演的吗？跟专业剧团水平差不多了！”一向挑剔的上海观众纷纷夸奖。

新编甬剧《李敏》，就是张家潭村艺术团排演的，剧中 60 多个演员没有一个是科班出身受过正规培训的，均是当地人。

李敏是被称为“浙东刘胡兰”的革命烈士。她在四明山根据地发动群众，配合新四军浙东游击队，反击国民党顽固派第二次大围剿，不幸被捕，于 1944 年 2 月 21 日在樟村被顽敌刺杀 27 刀，英勇就义，

年仅 20 岁！《李敏》就是根据李敏烈士的英勇事迹改编的一部大型原创现代甬剧。

张家潭村原党委书记、《李敏》的出品人严冲华说，“我想设法排演这么一部戏，是为了让现在的年轻人从李敏身上寻找自己内心缺失的东西——信仰，从而完善自己的人生价值观。”

排一部戏得投入不少资金。于是，严冲华一家企业去跑，向企业老总“化缘”。你两万，我三万……村里好多企业老总解囊相助，加上自己掏腰包垫上的一部分，严冲华克服种种困难，终于排成这部大戏。

革命史剧《李敏》感动了许多观众。当年，中央电视台“美丽乡村”节目摄制组在甬拍摄期间听说张家潭村村民成功排演《李敏》一事，觉得这群农民的精神非常可贵，故临时调整拍摄计划，专程到张家潭村进行了采访拍摄。



本报记者 余建文

上周，记者来到江北慈城，探访宁波最大的娃娃鱼养殖基地。基地建在毛岙村的一处半山腰上，好几排房子，静悄悄的，分隔成一个个养殖室。工人老宋打开几间养殖室的门，里面黑漆漆的，透过手电筒光，看到一条条娃娃鱼在安静地睡觉，其中有两条大的，灰黑色的身体长一米多，有近 20 公斤重。

“其实，娃娃鱼很少叫唤，基本上吃了就睡，婴儿般的叫声难得听到”，老宋笑着说。

娃娃鱼学名大鲵，是国家二类保护野生水生动物，养殖、销售方面有严格的要求。老宋说，这边基

地养的有 1 万来条，主要是新繁殖的。在慈城一处水库山洞里，公司另外还养了 1 万多条。“娃娃鱼非常娇气，喜欢待在黑暗的环境，强光、声音嘈杂都容易导致死亡。另外，娃娃鱼对水质环境要求非常高，一般要求二类水，人直接能喝的，而且水温控制在 23 摄氏度以下，水温高了也会死亡”，老宋说。

7 年前，胡家郎和朋友一起，把娃娃鱼养殖引入宁波，并注册了公司。胡家郎说，当时，娃娃鱼市场售价高达 3000 元一公斤，感觉挺有前途，“亲鱼和鱼苗都是从湖南张家界那边空运过来的，手指头大的鱼苗就要

胡家郎：养“娃”七年，期待曙光

市场风云突变，几年间，娃娃鱼“身价”从云端跌落深渊，令不少养殖者折戟。作为宁波娃娃鱼养殖业的“一哥”，胡家郎却一直不舍得放弃。他说，“娃娃鱼也要产业升级，开发出高附加值产品。熬过寒冬，曙光已在眼前。”

1000 多元一条”。为了找合适的养殖地，老胡他们可费了不少心思。刚开始不懂养殖技术，他们最初放在北站的地下室里，用自来水养，结果鱼苗死掉了不少，后来辗转找到慈城这边，看中的就是生态环境和水质好。

经过一两年的摸索，老胡公司的娃娃鱼养殖走上轨道，并且人工繁育成功。但没想到，此后的几年间，高档餐饮业遭遇严冬，加上各地养殖量的增加，作为宴请“贵客”的娃娃鱼，“身价”一路下滑。目前，娃娃鱼市场售价跌到 300 元一公斤，仅为最高价时的 10%。

采访那天，山下一家农家乐向基地订购了一条娃娃鱼，1.4 公斤重，售价 400 余元。老宋说，尽管售价已跌到了底，来买鱼吃的人仍

不多，平均一天也就卖出一条。而为了供养基地 2 万多条娃娃鱼，公司每天要花 1000 多元购买鲜活的白鲢，去除头尾和鱼刺后方可喂食。娃娃鱼一般要耗时两到三年，养到 1.5 公斤至 2 公斤重才能销售，养殖成本很高。

“这几年，确实挺困难的，每年销售额才几十万元。不过，我和合作伙伴们一直没放弃，耐心等待市场的转机”，胡家郎对记者说，7 年来，公司共投入了 1000 多万元，养殖技术也很成熟，不舍得就这么扔了。他同时坦言，在目前的市场环境下，娃娃鱼不能盯着极为有限的餐饮市场，要“游”上寻常百姓餐桌还是很难，再降价也几无可能，“想生存下去，必须另找出路，实现产业升级”。

功夫不负有心人。最近，国内

知名的娃娃鱼养殖开发企业湖南“金倪”公司经过考察，看中了老胡养的娃娃鱼，双方达成合作协议，对方每年大批量收购。老胡说，“金倪”公司以娃娃鱼为原料，开发出蛋白多肽胶囊等保健品和系列化妆品，甚至还研发出了娃娃鱼面条。以娃娃鱼脑髓提取物研制的抗癌药物，如今已在国内几家大医院进入临床试验，前景喜人。“科技创新使得娃娃鱼不再单纯为吃而养，市场潜力巨大。现在，我已经不打算零散卖了，要存起来，把每一条娃娃鱼养大、养好”，胡家郎对未来充满信心。



象山海鲜十六碗——海鲜美食的饕餮盛宴

本报记者 陈朝霞
象山记者站 俞莉 陈光曙

走进拥有千年渔乡风情和百里黄金海岸的象山，在体验曼妙海滨风情的同时，品尝原汁原味的海鲜美食，也是海内外宾朋与象山不见不散的最好理由。而涵盖鱼、虾、蟹、贝的象山“海鲜十六碗”，则是品尝象山美食不可或缺的饕餮盛宴。

“海鲜十六碗”，顾名思义，就是十六道以原汁原味的象山本地海鲜为原料制作的菜肴。“海鲜十六碗”分为新、旧“十六碗”，其中，新“十六碗”由象山商务局组织网友投票评选而出，全部出自十八里港湾的石浦镇。

在中国四大渔港之一的石浦渔



港，汇聚着丰富的鲜活、冰鲜水产品，其中海水鱼类有 440 多种，蟹、虾类有 80 余种，贝类有 100 余种。“海鲜十六碗”取材自这些肉质细腻的海产品，如梭子蟹、章鱼、鲜虾、泥螺、淡菜等，通过炒、炸、烩、溜、蒸、烧等烹调手法，清淡相宜，鲜嫩可口。

“来到丈母家，丈母端出十



六碗”，这是石浦曾经流传的民谣，从中可以管窥象山“海鲜十六碗”在居民饮食生活中的地位。象山“海鲜十六碗”分为 4 道冷菜和 12 道热菜，道道爽心悦目、道道色香味俱全。新“海鲜十六碗”菜单是：椒盐虾蛄、姜香蛎黄、白灼章鱼、咸炆活虾、清炖白鲞、红烧杂鱼、蛋面黄三、萝卜丝带鱼、倒笃梭子蟹、葱油泥螺、鱼榧面、盐水淡菜、鲍盐海鳗、翡翠虾、鱼鲞烤肉、米鱼头骨酱。



更令人惊叹的是，“海鲜十六碗”每道菜背后，还有一首诗和一个美丽的传说与之对应。其中诗歌朗朗上口，比如“倒笃梭子蟹”——“梭子鲜蟹满座香，倒笃上盘便品尝。佐餐蘸醋且随意，把酒持蟹风味长”；“咸炆活虾”——“咸炆活虾用花雕，稍稍细盐不用烧。入口鲜嫩香扑鼻，座中谁不称佳肴”；“白灼章鱼”——“章鱼灵气天下闻，清蒸白灼味更真。养血益气治肿毒，擂姜佐醋更宜人”；“姜香牡蛎”——“牡蛎之内称蛎黄，海边岩隈壳内藏。补心养血安神志，入口还宜佐生姜”；“萝卜

丝烧带鱼”——“嫩煎带鱼香且鲜，萝卜丝伴去腥膻。或菜或汤两相宜，家常美看上琼筵”……

简洁明快的诗句，将“海鲜十六碗”各自的食材特色、烹调方法、独特风味一一展示，让人记忆深刻。坐在海边，凭海临风，品尝海鲜，大快朵颐，品的不仅是地道鲜美的象山海鲜，更是深厚鲜活的象山渔文化。

