

乡下头一周精选

主持:王珏

《权威发布!宁波最美的湖泊(水库)全在这了! 湖山相映,一派悠然自得》



推送日期:2017年1月9日
推荐理由:宁波,以水为名,因水而美,因水而胜。历时三个月的宁波“最美湖泊(水库)”评选活动日前揭晓,评选产生了“宁波十大最美湖泊(水库)”和“宁波十佳美丽湖泊(水库)”。

茉莉:恭喜上榜的各大美丽湖泊、水库!评定只是一种手段,还需要长久的精心呵护,让山水湖泊(水库)更净、更美!

《这里不仅有咖啡,更有梦想!乡村创业梦,从这里起航》



推送日期:2017年1月10日
推荐理由:位于奉化高田的青农创客空间,是宁波首个大型乡村创业主题平台。创客在这里热火朝天地聊项目、聊梦想,分享创意,交流思想,寻找伙伴,各类创业资源在这里交汇融合,咖啡的香味、创业的激情弥漫在空气中。

姚虹翔:随着互联网技术的不断发展,乡村旅游也应该拥抱互联网,实现乡村智慧游。创客空间在进行乡村旅游规划的同时,加强了农特产网络营销,提升了乡村旅游的管理和服务。

《这样盛大的场面,你或许没见过。冬季到钱湖来捕鱼,感受樵耕渔读的喜悦》



推送日期:2017年1月11日
推荐理由:“霜中渔父扣舷歌,明月芦花不知处。”冬捕,既是一场渔业盛况,也是一种很有诗意的传统文化。浙江省最大的天然淡水湖泊东钱湖冬季围捕已经正式开始,大网合拢那一刻,数以万计的鱼就在渔网里蹦跳,仿佛海上起大浪一般。

娇菊:周末闲暇时间最爱去的地方就是东钱湖,沿湖徒步,中午吃一顿钱湖湖鲜,悠闲又惬意。

东篱采菊:好想亲历这样的盛大场面。一想到“钱湖四宝”就忍不住嘴馋,这是真正的地方美味。

《十大乡村网红事件评选活动开始啦!》



推送日期:2017年1月12日
推荐理由:刚刚过去的2016年,宁波广大乡村出现了许多热点事、新鲜事、有趣事。2016年度宁波市十大乡村“网红”事件评选活动,邀请读者朋友参与申报和推荐。评选结果将在宁波日报、中国宁波网、甬派客户端、“乡下头”微信等媒体上予以公布。

赵云:推荐四明湖“网红”池杉,一棵上过央视的乡愁树。妙笔生花:2016年乡村喜事接二连三,“网红事件”花落谁家,关注并期待!

临近春节,慈溪市横河镇孙家境村的老祠堂又将迎来好一番热闹。谢年祭祖、写春联、祈新愿……“到时候肯定又要来700多号人,整个祠堂都快装不下了呢!”老支书孙国乾自豪地说,近些年,孙氏老祖宗留下的“传家宝”名声越来越大,这座祠堂也成了村里人的活动中心。

慈溪横河的这个小村,凭啥能登上央视一套 千年孙家境 绵延“传家宝”



孙家境宗祠大厅(顾一斌 胡斌 摄)



迎新春送春联



端午包粽子送慰问



重阳集体祝寿

本报记者 项一钦
通讯员 胡可人 胡斌

“横河孙家境,官帽八百顶。”走在村里,经常听到这句话。这个村子因后唐时代迁居于此的孙氏宗族而得名。千年以来,孙氏逐渐从耕读传家的寒门小族发展成世代簪缨的姚江望族,历朝文武杂职多达609人。至明代中晚期,孙氏族人不但居官多、官阶高,且为官清廉,素有“一个孙家境,半部明代史”之说。

来到三进七开间的孙家境祠堂,不仅能看到历代清官孝子的事迹,还能通过石碑欣赏孙氏族人的传世诗文。“这里有七八成村民姓孙,听说要翻修祠堂,主动掏腰包的人很多。”这里的大学生村干部胡斌介绍,这座重建于清代的老祠堂是省级文物保护单位,2012年启动翻修工作时,

村民累计自发捐款约300万元。路遥不忘归根情,老祖宗留下的祠堂一定要保护好,这是很多孙氏后人的口头禅。胡斌还记得,定居河北的书法家孙旭明接到电话时,一口答应了誊写先祖诗文的请求,“我也是孙家后人,能为祠堂添块石碑,觉得很自豪。”

传家宝,既要护好也要用好。如今的孙家境祠堂也是村里的文化礼堂,这里月月有盛事,是村里的“心脏”。元宵舞龙、端午裹粽、重阳贺寿等传统文化庆典不仅广受本村村民热捧,也吸引了余姚、上虞等周边地区的孙氏后人。“事国以忠直,事长以孝悌,事友以贞信,事政以勤廉”的优良家风,更是为这座祠堂增光添彩,使其成为爱国主义教育和廉政教育的理想场所。这座祠堂目前已接待参观学习者6000余人,举办慈孝文化讲堂12次。去年,这里被宁波市纪委列为宁波市家风教

育点,目前正在积极争创宁波市廉政教育基地。今年,横河镇还计划投入约300万元,将这里打造成慈溪南部沿山文化旅游精品线上的重要景点。

传世的不仅有家庙,还有厚厚的家谱和家训。“人为孝子,出为忠臣”,厚厚的《孙氏家训》可以凝结为这简单的8个字。在没有帝王将相的当代,各行各业的孙氏后人用更加“接地气”的方式践行着流传千年的家训。“村里一直有不少孝子,邻里关系也很和睦。我们几个为族里做点事,也是尽孝道。”孙乾生是村里的退休教师,他带着十来位村民“义工”东奔西走、埋头卷牍,花费时间近7年,终于在2013年完成了《孙氏家谱》的第7次续修。

历经7次续修,这套家谱于明代的家谱至今已扩展至厚厚的32卷。近有舟山、绍兴,远至山东、河北,近年来,这套家谱为数百名

归乡寻根的孙氏后人找到了自己的“血缘坐标”和“道德坐标”。

去年9月,企业家孙慧君带着清乾隆年间的《孙氏家谱》登上央视一套《我有传家宝》栏目,在场专家高度肯定了这套家谱的收藏价值和文化价值。“忠孝传家,这句话在当代并不过时,这样的家风正是中华文明得以薪火相传的重要因素之一。忠于自己的国家、民族和职业道德,这就是做国民的忠臣。孝敬自己的父母,进一步做到‘老吾老以及人之老,幼吾幼以及人之幼’,这就是社会的大爱。”北京故宫博物院古书画部副主任金运昌说。



镇海“鹅司令”： 全链“鹅饭”吃出好滋味



本报记者 余建文
通讯员 陆金妹

在镇海骆驼中心农贸市场对面,有家名为“鹅司令”的烧鹅面馆,在当地十分出名,每日顾客络绎不绝。之所以敢称“鹅司令”,是因为面馆的主人周朝亮、王蒋岚夫妇经营着镇海最大的养鹅场。“从养活鹅到卖鹅肉熟食制品,按时髦的话说,也算得上打造白鹅的‘全产业链’了呢”,老周嘿嘿地笑着说。

周朝亮是土生土长的骆驼人,他年轻时就子承父业,当起了畜禽养殖专业户,“起初是养鸭,后来专门养鹅”,规模越做越大。笔者走进老周在敬德村的绿翔禽畜养殖场,1万多羽壮硕的浙东大白鹅

“引颈朝天歌”,场面甚是壮观,这里也是一个市级菜篮子商品供应基地。

以前,老周跟其他养殖户一样,把鹅养大后就批发卖掉。不过,老周夫妇一直有开烧鹅铺的想法,“市面上烧鹅铺绝大多数以冻鹅或冰鲜鹅为原料,而我的养殖场天天出产活鹅,为啥不能开一家自己的熟食铺呢”,周朝亮说,5年前,他的烧鹅面馆正式开张,还注册了“鹅司令”的商标。

面馆以“自养、自宰、自卖”为主打特色,早上卖烧鹅面等小吃,到了下午,以销售白斩鹅、烧鹅、醉鹅等熟食为主,生意十分兴隆。傍晚时分,笔者看到顾客排队购买。这家只有6名员工的店铺,平均每天能销售出上百只熟鹅。

从养活鹅到开店卖熟食,生、熟通吃的“鹅饭”,在宁波的畜禽养殖行业极为罕见。妻子王蒋岚说,养鹅本来就辛苦,开

店卖鹅肉更累,现在“两线作战”,两口子根本停不下来。每天凌晨4时多店铺就要生火准备了,一直忙到晚上9时多,一年到头,只在大年初一休息一天。做一只烧鹅,活鹅宰杀褪净毛后,要经过打气、缝针、烫水、晾干等程序,再放入烤炉至少烤一个小时,程序很复杂,“挣的都是辛苦钱”。

熟食铺市场竞争非常激烈,好味道才能赢得好口碑。在经营上,夫妻俩可没少花心思。王蒋岚说,与外地鹅相比,本地养殖的鹅肉质较好,且没有异味,这是一大优势。此外,大白鹅要养到100天左右,等公鹅6公斤、母鹅5公斤左右重时,做成熟食味道才好。当然,在烹制技巧、调味上,老周夫妇也琢磨出多个“独门秘方”,“像制作醉鹅,看似很简单,配料只用盐和黄酒调制即可,但配比、调制是有窍门的,多加或少加一小勺盐,味道便两样了”。

5年来,依靠食客的口口相



图为王蒋岚正在切白斩鹅。店铺每天熟鹅销量上百只,生意红火。(记者 余建文 摄)

传,“鹅司令”的名声不仅覆盖镇海,还传播到江北、东部新城一带。店铺每天的销售情况,王蒋岚都会记录在本子上,已经记满了几大本。她高兴地告诉笔者,如今,铺子的销量已经是第一年的3倍。去年,店里还推出了风干的酱香鹅等新品种,并尝试使用微信来推销,效果不错。周朝亮说,店里新配置了真空包装机,像酱香鹅等通过快递来销售,很多是单位批量订购的,“这些只能在冬天卖,天气一热就停了,要绝对保证食品安全”。

去年,周朝亮投资100多万元,对养殖场进行大规模改造,实施离河养殖,不仅符合环保要求,还提高了白鹅的品质和孵化率。“鹅全身都是宝,这辈子,我们夫妻俩吃定这碗‘鹅饭’了”,年过不惑的周朝亮已经有了新的计划,充分挖掘地产生大白鹅的价值。今年,“鹅司令”打算以加盟的形式开出分店,奉化分店有望最早落户。“未来,我们准备搞一个‘中央厨房’,集中制作,统一配送,门店经销,把‘鹅司令’品牌做大”,周朝亮言语中满怀期待。

在27年历史的象山海鲜面店 品尝“儿时味道”



海鲜炒年糕虽然“卖相”一般,但是量足味美。

本报记者 陈朝霞
象山记者站 俞莉 陈光曙

象山海鲜面闻名遐迩,如果问起象山当地人,哪家海鲜面最受追捧,十有八九会告诉你这家位于象山上进路和广场路交叉口的海鲜面店。每逢饭点,这家没有店名、没有菜单的小店前顾客便排成长队,成了一道独特的风景线。为了吃上一碗有着“儿时味道”的海鲜面,等上几十分钟,是司空见惯的事情。

笔者在午饭时分来到这家约20平方米的小店,约2米宽门面,店内仅有的三张桌子旁坐满等候的顾客,其他等候的顾客则将店门外简易棚下的10来张桌子坐满。

店内一番热火朝天的场景:进门处,掌勺的小店女主人对着灶台上左右两个锅不停上下翻飞,无暇顾及其他。她旁边的案板上,还在动弹的螃蟹、花蛤、小黄鱼、虾姑等各种新鲜的海鲜,还有咸菜、包心菜、肉丝、大排、麦面、年糕等各种配料依次排开。小店没有菜单,来的都是“回头客”,小店男主人专注地配菜,只要告诉他自己的需求,一盘盘菜便熟练地配好,马不停蹄地传递到灶台,堆砌得老高,等待烹任。

有时灶台左边是一锅螃蟹黄鱼海鲜面正在沸腾,右边荷包蛋花蛤螃蟹炒年糕冒着热气;或者左边是一锅香喷喷的咸菜海鲜肉丝炒面,右边是热腾腾的大排荷包蛋猪血炒面……旁边心急的顾客看着看着便不由得口水咽了好几回。等了约40分钟,海鲜米面终

于出炉了,只见碗里满满当地有三只石蟹、三条小黄鱼和分量充足的米面,尝一口,味道地道鲜美,便一口气连汤一起吃了个底朝天,结账时这么量足味美的一大碗面才18元,用“物美价廉”来形容再贴切不过了。在附近机关工作的老李告诉笔者:“记得我读初中时,中午放学后就常常和同学一起到这家店来吃面,这么多年,它的店面还是儿时的模样,味道也始终如一地保留着儿时的味道。”

等到过了饭点,店主夫妇终于有空闲回答问题了。原来,男主人姓姚,女主人姓周,两人曾经分别是象山纺织厂和象山针织厂职工,20世纪90年代初工厂改制后,两人就开始在自家的这块地盘上开起了海鲜面店。问起小店坚持了多少年,两人异口同声地回答:“27年了!”

老姚告诉笔者,27年来,夫妻俩每天凌晨3时就起床,到中心菜市场去采购海鲜,然后要备足一天的原料,洗菜、切菜,再分别熬上一锅猪油、汤料。“每天要采购50公斤海鲜,50公斤面条,各种蔬菜不计其数。”老姚面带微笑地说,“每天早上6时半开始营业,到晚上7时打烊,一天大约煮300碗面。”

对于每天门庭若市的场景,夫妻俩见怪不怪。对他们来说,那把被老周用了25年、手柄生生地被磨成了半个的锅铲可以见证,每天这么多“铁锅”可以见证,27年的忙碌转眼一瞬,留下的却是地久天长的回味。



每到饭点,店主夫妇忙碌得很。(陈朝霞 摄)

