## 乡下头一周精选

主持：王珏

**《雪下得那么认真，巍峨四明白雪覆盖，壮哉！阔哉！》**

**推送日期：**2017年2月8日
**推荐理由：** 2017年宁波的第一场雪，在事先的预告和众人期盼中翩然而至！大自然恩赐给人世间的精灵，紧裹着寒风，步态轻盈，从天而降。春雪落四明，一派冰清玉洁景象。欣赏初雪美景大片，还是要看公众号“乡下头”。

战友：冰清玉洁迟春雪，万山丛竹景象白。四窗眼看乾坤寒，十里长雪清世界。

allen：新年的第一场雪宛如青春少女，一支舞后转身离去，留下无尽的回味。

天下无事：下雪了，可惜不能上山，只能看看乡下头传递的美景，过过眼瘾。

**《风情漫小镇，来宁波这三个地方走一走，写一首“成都”那样的歌》**

**推送日期：**2017年2月7日
**推荐理由：** 近日，浙江公布首批“省级旅游风情小镇”创建名录，杭州市余杭塘栖镇、桐乡市乌镇镇等21个小镇入选。其中，宁波有3个小镇入选，分别是慈溪观海卫镇（鸣鹤古镇）、象山石浦镇、宁海前童镇，一镇一风情，有颜值有内涵。

海的蓝：21个旅游风情小镇，私藏了江南大半的美！就从家门口开始，择一日子，来一场邂逅吧！

妙笔生花：这三个地方都去过，而且还不止一次！古镇风光百看不厌，吃的玩的也都很丰富！

裘国平：鸣鹤镇的豆酥糖、盐焗豆，前童的香干、麻糍，石浦的海鲜……古镇美食让人回味无穷!为宁波这三个省级旅游风情小镇点赞!

**《梅园！宁波首个梅花主题公园已经开放，赏花又添一好去处！》**

**推送日期：**2017年2月7日
**推荐理由：** 据鄞州城管发布的消息，原江东公园改造已完工，更名为梅园，2月6日起正式对外开放。这是我市首个以梅花为主题的公园。市民赏梅又多了一个好去处。赏梅时间可以从12月份一直延续到第二年的6月份。

ying：梅花香自苦寒来,梅花美在乡下头!

功宁：梅花报春来。春来百花开，乡下又热闹啰！

**上周互动最佳粉丝：燕子 四明山风**

**请中奖“乡粉”后台留下联系方式，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。**

崔氏祠堂。

启明小学旧址。

崔岙村坐落于樟溪河两岸。（陈朝霞 摄）

# 崔岙村：樟溪河畔的“明珠”

来到海曙区章水镇，沿着樟溪河畔公路西行，一路青山连绵，河水波光粼粼。在青山秀水间，有700多年历史的崔岙村便展现在眼前。背靠青山，樟溪河穿村而过，河上横亘着几座桥梁，将两岸村民紧紧相连，山、水、桥、村，构成一幅唯美的乡村画卷。

近日，崔岙村入选第四批宁波市历史文化名村，是海曙区唯一入选的村庄。

多彩山水 美丽四明 Ningbo Travel

本报记者 **陈朝霞**
海曙记者站 **张黎升**
通讯员 **孙 赟**

### 历史积淀厚重

崔岙村村民大多姓崔，又因村庄依山而建、傍水而居，崔岙由此得名。它静立樟溪河畔，犹如一颗闪亮的“明珠”，散发着熠熠光彩。

让村民自豪的是，在秀丽的山水之外，崔岙还有着厚重的历史积淀。

相传，崔氏一族从山东青州迁来，太公是北宋末年的一个皇家侍卫，护宋皇南下后定居于此，世代繁衍生息至今。查考《章溪崔氏宗谱》史料，四明崔氏始祖崔鸥，字德府，系姜太公第72代子系，其父崔与之，仕至右丞相兼枢密使，封南海郡王。约公元1250年间，为避水患，崔襄长子崔淮迁徙玉屏山麓，是为崔岙崔氏第一世祖，迄今已有760多年。

穿过崔岙桥，崔氏宗祠便映入眼帘。门前屋檐下，几个高悬的大红灯笼仿佛还在诉说着新春佳节的热闹场景。推开油漆有些脱落的红色木门，穿过天井，古色古香的戏台吸引眼球。飞檐雕花、藻井雀替，透出古典的美。“小时候，逢年过节戏班子在台上做戏，村民在台下观看，好不热闹。才子佳人、帝王将相在舞台上次第亮相，演不尽世态百相，看不尽人间冷暖。还有村民在这里举行结婚庆典，拜天地、拜高堂，好不喜庆。”陪同的村民郑利波告诉笔者，这里承载着崔岙人很多美好的记忆，可谓是崔岙人的精神家园。

告别崔岙宗祠，踏着长着青苔的青石小径，穿梭在古巷里弄间。木质古宅已不多见，不时有青砖黛瓦的屋檐从高墙中探出头来。在里弄的一角，目前居住着4户居民的“奠厥居”颇为醒目。大门横梁之上，一块长约2米、宽约0.8米的石板嵌入其中，“奠厥居”三个字遒劲洒脱，字里行间透着崔岙村祖辈的豪迈与飘逸。

“随着时间的推移，村里很多木质古宅已被钢筋水泥房取代，让人遗憾。”郑利波介绍，村里的大田里本来是典型的江南木质老宅，居住着20多户居民，现在仅剩几间老房子。

### 红色文化辉映

继续沿着里弄深入行进，一座上下各有4间屋子的两层青砖楼房赫然出现，楼房外墙、窗楣上红色的装饰线条，让这幢中西结合的建筑体现出别具一格的美感。走进正门，门顶正中雕刻着一个圆形的标志。

“这是鲁迅的好友、革命烈士崔真吾1929年创建的启明小学。这个圆形标志为校徽，校徽下为奔流的樟溪，中为巍巍四明山，上为红色五角星，象征红星启明大地山河。建筑正中书写着‘鄞县启明小学’5个篆体，寓意‘启迪民智，明识礼仪’。”郑利波介绍，在抗日战争、解放战争时期，启明小学是革命联络点，“浙东刘胡兰”李敏等烈士曾在此以教书为掩护，开展革命工作，崔真吾、崔绍立、崔金康、崔绍绚等烈士也是土生土长的崔岙人。

据悉，新中国成立后，启明小学改名为崔岙小学。1999年，崔岙小学被合并到章水镇中心小学，启明小学旧址基本处于闲置状态。如今，作为一处重要的革命遗址，启明小学得到修缮保护，与四明山革命烈士陵园连成一体，成为爱国主义教育场所。

为了留住浓浓的乡愁，2015年，崔岙村制订了《崔岙古村保护情况、目标和保护要求》，为保护和管理好古村的历史文化遗存、传统风貌等划出了红线。

今年，随着章水镇小城镇综合整治行动的启动，崔岙村迎来了历史文化和自然风貌保护的新阶段。“今年会对崔岙村沿樟溪河两岸的建筑改造恢复为统一的传统浙东民居风格，启明小学旧址则改造成为村文化礼堂。此外，投资3000万元的崔岙村四明山居文化公园建设项目今年也将开工，预计两年后竣工。”章水镇相关负责人告诉笔者，崔岙不仅“望得见山、看得见水、记得住乡愁”，更要成为“绿水青山就是金山银山”的典范。

## 花甲老人自制二胡

# 朱和定：琴声悠扬醉人心

本报记者 **厉晓杭**
通讯员 **王 杰 沈静萍**

忽而悠扬、激越，忽而低回、萧瑟，咿咿呀呀的琴声令人沉醉，回味不尽。随着时代的变迁，很多传统的乐艺和老手艺逐渐淡出人们的视线。虽说年过花甲，学二胡也不过三四年，朱和定的弹奏水平已是可圈可点。不过更让人惊讶的是，他手中的那把二胡，竟是由非专业出身的他亲手制作的。

今年66岁的朱和定家住北仑小港街道谢墅社区新建村，十多年前从当地一家机械厂退休后便赋闲在家。一次偶然的机会，他与二胡结下了不解之缘，自此他一边自学拉二胡，一边琢磨着如何做二胡。

最早的时候，朱和定技艺生疏，拉出来的声音像“锯木头”。在朋友的推荐下，他报名参加了镇海的老年大学，进修二胡和越胡的演奏技艺。“学习拉二胡需要一定基础的乐理知识，首先要能识谱，如果不能正确读谱，想拉好二胡是不可能的。”朱师傅肯花时间、下苦功，几个月下来，手指便能在琴弦上自如游走，诸如《二泉映月》《金玉良缘》《梁祝化蝶》等曲子，他不用看乐谱也能流畅地拉下来，有模有样。

朱和定正在向大家展示自己制作的二胡。（胡幼雁 厉晓杭 摄）

朱和定自制的二胡。

时间久了，二胡需要更换，市面上，贵的动辄上万元，便宜的又不合心意，于是朱和定动起了自制二胡的念头。制作二胡可比拉二胡难多了，工艺复杂不说，制作者不仅要会木艺，也得懂音律。朱师傅在机械厂干了小半辈子，以前还修过钟表，动手能力比一般人强得多。

朱和定买了琴弦、琴杆、红木、蟒蛇皮等制作二胡的部件和材料，又亲手制作了木匠用的刨子，还自行设计了铁夹板，作为搓木板时的固定工具。

琴筒选择何种木料，关系着二胡质量。朱和定选择的红木是制作二胡的最佳原材料之一，经过反复浸泡、烘干、拼接、打磨等多道工序，琴筒才算完成。从选料到成品，再到校正音色，相当耗时耗力，不过对朱和定来说，时断时续地做着，并不觉得辛苦，反倒是件乐事。

朱和定自制的二胡得到了老年大学老师的认可，不少同学和身边的琴友听说老朱会做二胡，纷纷“下单”。“他平时腰不好，有时一做就是一整天，怕他累着。”朱和定的老伴沈阿姨说，老头子喜欢拉二胡，对亲手制作的二胡也是高要求，一把琴做下来需要个把月时间。

因为爱好，却不经意间成了制作二胡的“专家”，更没想到成了“生意人”。朱师傅笑着说，他拉二胡、做二胡，纯粹是为了“解心焦”，没事打发时间，让自己的晚年生活变得更加有意义。

寻找匠人

舌尖上的记忆

# 农家自酿『冬宝老酒』

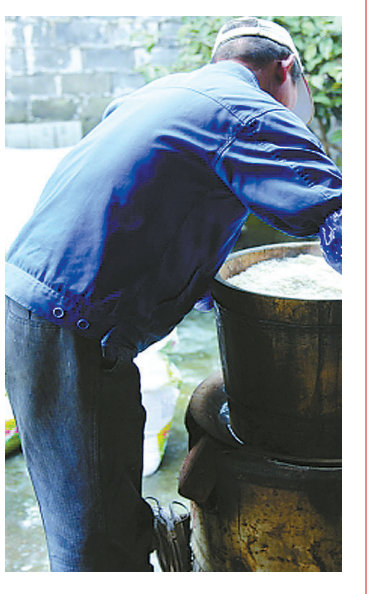
本报记者 **徐 欣**
通讯员 **袁伟鑫**
奉化记者站 **黄成峰**

宁波很多地方都有年节自酿米酒的习俗，那甜滋滋的味道、空气中弥漫的微醺气息久久留存人们心间。“冬宝老酒”是一种用优质糯米酿制的酒，其酿制工艺简单，口味香甜醇美，酒精含量极低，因此深受人们的喜爱。

每年冬至后，自酿米酒就开始多了起来，一方面冬季的水质比较好，另一方面是气温适合酿酒。年前，笔者来到奉化西坞街道的桂花墙弄，村民邬伟明正在帮朋友酿制今年的“冬宝老酒”。

只见屋外用旧柴油桶做了一口灶，上面放着一口大铁锅，大铁锅的上面放着一个木制蒸笼，蒸笼装满了糯米，很远就能闻到蒸糯米散发出来的香味。邬伟明酿酒已经20多年了，因为手艺好，街坊邻居要酿酒了，都会找他帮忙。这次朋友准备了350公斤糯米，全都用来酿酒。一蒸笼大约有15公斤糯米，糯米蒸熟后，邬伟明不断用水将糯米进行冷却，然后将蒸好的糯米放进屋内的大缸中。“冷却看似简单也不简单，糯米太冷太热都会影响发酵，所以掌握好适宜的温度，才能酿出好酒。”邬伟明说。

说话间，邬伟明俯身将刚倒入缸中的糯米用手拌开，撒上酒曲。蒸好糯米，冷却，再倒入缸中，拌开撒酒曲，邬伟明一直重复着这个步骤。不一会工夫，缸中的糯米渐渐装满，邬伟明用手在中间做出一个大的倒锥形的洞，他说这叫砌石糕。盖上塑料膜后，再盖上一层麻袋，用绳子扎紧保温，然后根据天气适当往缸里加水。一般发酵20多天，就开始有酒香了，“冬宝老酒”就算酿好了。


奉化农家自酿“冬宝老酒”。（袁伟鑫 徐欣 摄）

邬伟明从小就看老一辈人酿酒，后来自己也开始酿，做着做着就会了。“酿酒的人自己也都爱喝酒，每年我自己都酿好几缸的酒，除自己喝外，很多都送给亲戚朋友过年时候喝。”邬伟明告诉笔者，亲戚朋友喝过他的“冬宝老酒”都说好，每年都非常期待，如果不喝上一口，感觉这过年总缺点什么了。