

乡下头一周精选

主持:何峰

《田地,秧苗,山静,鸟鸣……传统农耕画面,重温鸡犬相闻的田园光阴》

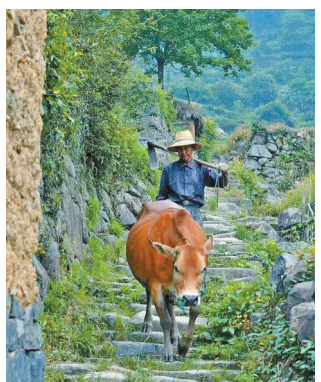


推送日期:2017年5月31日
推荐理由:春落幕,夏出场。此时节的农村,遵循“有芒的麦子快收,有芒的稻子可种”的劳作规则,进入农忙时节。农村人开始抢种水稻,伴随着科技的进步,原始的插秧劳作日渐被机械操作取代,不少人记忆深处的农耕生活已经慢慢远去。不过,在身边的一些农村仍保留这种传统耕作方式,这是他们朴素的生活,也是数千年来中国农耕生活的一个缩影。这样的生活蕴藏着许多人的童年记忆,从辛勤播种与期盼中,回忆一份质朴的乡土情怀。

颖之:在城里人的眼里,这是把日子过成了诗与画。
在水一方:熟悉的画面带我重温30年前的热火朝天时光,夏收夏种,秋收冬种。那是激情燃烧的岁月,老牛、秧苗、田地、蛙声,光阴荏苒,如今这一切如同发黄的胶片一样定格在记忆深处,深深印在脑海里,忘也忘不掉。

姚虹翔:乡村具有独特的文化、生态、民俗、手工艺等资源,要找到将乡村资源转化为乡村旅游吸引物的有效途径,将传统农业生产打造成为乡村遗产活态博物馆。
小苹果:摘春花泡酒,听夏风浅吟,赏温柔秋月,寻冬雪腊梅。度田园光阴,过世间时光!

《震撼!进入格桑花时间的花语小镇,一幅浓墨重彩的大地油画!》



推送日期:2017年5月29日
推荐理由:桑洲“花语小镇”第二届格桑花节正在举行,整片的格桑花在艳阳下恣意绽放,构成一幅清秀的山水田园诗画。沿梯田逐级而上,五彩缤纷的格桑花海,层次清晰地洒在山坡上。微风拂过,格桑花海奏响乐章,摇曳欢唱。姹紫嫣红的色彩,婀娜多姿的身姿,令人如痴如醉。桑洲格桑花节正赶上端午小长假,一大波游客前来游玩,纵情山水,寄情田园,欣赏美丽的格桑花,还能参加星空露营,感受音乐魅力,品鉴特色美食。

战友:花海小镇画桑洲,格桑之花满山开。花语小镇通人心,心印桑田醉人魂。

妙笔生花:美丽的格桑花,简单而清新;桑洲大地,灿烂而温情。

袁国平:深嵌在山区的花语小镇,在油菜花谢的季节,凭格桑花海声名鹊起,进入更多人的视野。一望无际的格桑花海,仿佛进入人间仙境,花儿在枝头怒放,颜色是那么鲜艳。心动不如行动,去桑洲赴一场花的盛会,住一晚农家小院,品一口农家小菜,可谓心旷神怡,其乐无穷。错过了只好再等秋季或来年了!

贵驷憩桥:家国情怀系一村

本报记者 余建文
通讯员 蒋森

贵驷街道憩桥村位于镇骆公路西侧,是个典型的平原水乡小村。300米长的憩桥古河两侧,留存不少一二百年高龄的古建筑,河、桥、亭、古道依旧。自明代以来,村中名人辈出,记录下一段段抗击侵略、保卫家园、强国兴业的奋斗史。

2015年年底,古村被命名为第三批宁波市历史文化名村。走在憩桥江边300米长的古街上,犹如走进一部跨度500年的历史纪录片中。

名人荟萃 古韵流长

憩桥村因桥而得名。憩桥始建于明代,民国初年重修,桥板长不足5米,宽不到3米,桥墩两



憩安救火会。

旁铸有桥联。村里的老人说,明朝抗倭名将戚继光当年率军从龙山、漉浦去镇海招宝山,路过此处时,在桥上小坐憩息,后来修桥时,改桥名为“憩桥”。桥的南端有座憩亭,除了方便南北行人客商歇息避雨外,夏天时,旧时村中热心人士还义务轮流施茶。

明清时代,村中有夏、贝两个大姓望族。桥南的夏家,以明代刑部郎中夏时正最为有名。而贝氏一族,最为人称道的是清末贝锦泉、贝珊泉兄弟,是中国海军航海史上的先驱,镇海口抗法战争中的名将。

贝锦泉被光绪皇帝敕封为“建威将军”,村中总戎第为其宅邸。东侧的“将军第”为贝珊泉的故居,七间两弄,占地16亩多,规模宏大,门匾原为清末名臣左宗棠书。贝珊泉病故后被追封为“振威将军”,现在其很多直



忠义堂内景。



憩桥。(记者 余建文 摄)

系后人还居住在大宅之中,中堂悬挂有“忠义堂”贴金匾额,已成为贝氏战绩陈列室,每逢初一、十五,后人都要祭拜先祖。据说,“将军第”原本还设有马房、接官厅等设施,历经百年沧桑,现已不复存在。在院子中,放置有两块大墓碑,一块是左宗棠为贝氏之父去世亲手书写的墓碑,一块是清末船政大臣沈葆楨为贝珊泉去世写的墓碑,均有较高的历史价值。

贝氏宗祠东侧的“憩安救火会”,是典型的民国时期石库门建筑,门面四柱三门,拱形门顶刻有斧头、榔头、警钟图案。村里的老人至今还记得,在当时周围几个村镇中,憩桥救火会的设施是最好的,有两部手摇铜制“水龙”车,并建有义务消防队,在20世纪五六十年代还投入到灭火“实战”。此外,村中还有我国著名生物学家、中科院院士贝时璋的故居。院子外有一座石砌六角形“百岁亭”,是纪念贝时

璋百岁诞辰修建的。

把握机遇 期待腾飞

2001年,憩桥村被并入人民联村。近年来,随着贵驷街道片区划归到高新区管辖,憩桥这个传统的农耕村庄面临全新的发展机遇。

民联村村主任贝晓东介绍,憩桥的历史文化底蕴是村庄的“根”,要好好维护。近年来,村里大力开展“五水共治”和村容环境美化活动,实施农村生活污水截污纳管工程,通过网格化管理,建立农村环境卫生长效保洁机制,维护古村风貌。接下来,村里将按照新的产业和功能规划要求,配合做好相关保护和开发建设工作。

根据去年夏天通过的宁波新材料科技城核心区总体规划,贵驷片区将与镇海新城形成组合中心,共同打造宁波中心城区北部副中心。在规划中,还着重突出

了历史文化保护。在面积约6.3公顷的憩桥历史地段,提出保持完整的城镇格局、道路水系与传统民居群,保持整体风貌特征。

街道工作人员告诉笔者,之前,文化部门已对辖区内的历史地段和多处文保点进行了详细勘查。憩桥老街至今仍保存着水作坊、米行、杂货行等众多店面,格局完整,极富生活气息。规划提出,要保持和延续城镇以商贸文化、家族经济为主导的社会生活网络,保持延续至今的传统商贸氛围与居住形态。在传统建筑集中区域,新建建筑高度控制在两层以下,样式也要与传统风貌相协调。相信随着新材料科技城开发建设的启动,憩桥古村将迎来新的腾飞。



玉米卖进水果店 葡萄一粒卖两元

农场里的“黄金组合”:将普通果蔬种出精品

本报记者 何峰

镇海区漉浦镇金果园里瓜果飘香,第一茬西瓜即将成熟,成串的番茄挂满藤条,葡萄在枝头“拼命”吸收着养分开始由青转红。记者来到这时,农场的职业经理人金剑侠正在巡视水果玉米基地。他掰下一枚玉米,三下两下除去苞衣递了过来,“这是生吃的品种,首先是水果,然后才是玉米。”记者接过玉米,一股清香扑鼻而来,一口咬下去,玉米在口腔中一粒粒炸裂,香甜的汁水喷溅出来,确实是水果的味道。

水果玉米是金果园今年开发成功的新品种,可直接生吃,也可蒸着吃或煲汤。和其他玉米不同的是,为了保证品相和口感,一株玉米只产一枚果实。今年金果园水果玉米的产量不到1万枚,将通过网上渠道和水果超市销售。

占地170亩的金果园2014年完成建设,农场负责人杨乾雄以

前是个农资销售商。“刚开始时,也设想走农旅一体化的道路。但我很快发现,市场上的精品农产品非常稀缺,这是一个更大更有潜力的市场。我们很快转向,走精品化道路。市场上不缺需求,有很多人愿意为口感和营养出高价买单,但缺少精品。”杨乾雄质朴的语言将农业供给侧结构性改革说得透透的。

为弥补技术上的不足,杨乾雄聘请了在农业领域摸爬滚打十多年的技术专家金剑侠担任职业经理人。两个人的理念不谋而合,立足特色精品,做到“人无我有、人有我优、人优我特”,永远领先一步。“我们农场种植的都是葡萄、西瓜、番茄、玉米、草莓等普通的品种,但我们有个目标,就是要把普通的品种种出不普通的味道。”金剑侠说。

如今,两人配合越来越默契,杨乾雄负责投资和把控方向,金剑侠负责技术研发和日常管理,俨然一对“黄金组合”。

和普通农户相比,金果园有规模和技术优势。他们引进的价值13万元的高端耕机,能将40厘米深的泥土翻上来,配合农场自己研制的有机肥。这里产出的水果除了甜度翻倍,更能吃出宁波人念念不忘的“鲜

味”。金果园取得初步成功后,去年杨乾雄在镇海区骆驼街道又投资建设了占地130亩的一听农场。

他们俩用匠心精神经营农庄。“投入的农用品更好一些,在管理上更用心一些、精细化一些,就一定会收获。”天道酬勤,几年时间过去,果园产出的果蔬以过硬的品质成为知名产品,高端超市、高星级酒店和水果连锁店的采购经理纷至沓来。如今,两个农场出产的番茄、西瓜和草莓销往高端酒店。

去年秋天,农场自己选育的葡萄品种金果1号卖到每粒2元的高价,仍被抢购一空。“吃过的人都说值,只要质优,必定高价,不愁找不到识货人。”杨乾雄自信地说。今年,金果1号的挂果情况不错,预计产量将超过6万粒,已经有不少客商前来预约订货。此外,农场里无公害方式种植的“夏黑”葡萄,销售价格也是市价的两倍。“我们种植的‘夏黑’,成熟时包裹着厚厚的果粉,完全可以在葡萄上面写字。”金剑侠说。

走进番茄大棚,金剑侠随手摘了一个塞进嘴里。“我们的番茄施的是有机肥,完全藤上熟,口味酸酸甜甜,是小时候的味道。”金



杨乾雄(右)和金剑侠在农场。(何峰 摄)

剑侠告诉记者,农庄的一部分番茄在水果店销售,价格也是普通番茄的2到3倍。通过不断摸索,水果番茄实现了全年供应。在镇海,他们农场还有一批“追星族”,专门在销售点等“藤熟”番茄。

成绩的背后,是他们的付出。水果玉米对种植环境、水肥供应、日常管理有着非常严苛的要求,一项不合格就无法达到商品化的标准。通过一年又一年摸索和一点一滴的积累,今年终于实现了大规模种植。“水果玉米的种植方法还需要不断摸索,继续完善。成功,就是用一次次的失败和挫折换来的。”

金剑侠感慨地说。随着种植方法的稳定,农庄的嘉年华西瓜和草莓,也已产生不错的效益。今年他们计划注册一听商标,并拓展电商销售渠道。

随着两个农庄的声名鹊起,附近的农民甚至来自全国各地的农户慕名而来,向金剑侠请教种植技术。如今,有求必应的“金老师”已是附近农民的技术顾问,带动了周边农户效益的提升。而杨乾雄一如既往地支持金剑侠,他说,“把技术传授给大家,带动乡亲一起致富,也是我的心愿。”



丁银华抡起制作梅花糕的铜模具,在煤炉上翻转。(项一敬 摄)

本报记者 项一敬
通讯员 岑淑益

每到下午2时,慈溪市道林镇上那条老旧却繁华的周塘西街就会迎来一批批“资深吃货”。他们的开车,有的步行,点心一买就是好几袋。跟着他们往前走,就来到了这家貌不惊人的“秀珍

老慈溪“下午茶点心”经久不衰

早餐店”,扑鼻而来的油香顿时唤醒了午后萎靡不振的神经。

“从19岁做到57岁,连师父也没拜过,全靠自己琢磨!”一边熟练地把长条状的面团揪成一个个小球,一边和笔者开玩笑,女主人韩秀珍看上去是一位典型的慈溪阿姨,勤劳而乐观。虽然店名中带有“早餐”二字,但真正让这家店经久不衰的,是每天下午的点心。

慈溪人讲究吃,除了三顿正餐,有的“吃货”下午还要吃点心,晚上必须找夜宵。为了满足食客对点心的不同要求,韩秀珍家“全民下海”。她负责制作油饼、油饺和糖糕,丈夫承包了梅花糕,儿子则是炸油墩子的好手。菜籽油在锅里微微冒泡,韩秀珍便知道油已达到了最佳温

度。一个个裹着豆沙馅的油饺下了油锅,不到2分钟就浮了起来,变成了金灿灿的“黄胖子”。“都很行俏的啦!最好吃的是这个油饺,你尝尝。”咬一口酥脆的面皮,豆沙馅便流入唇齿之间,又粉又软,甜而不腻。油饼中加入小葱,吃来满嘴咸香。脆甜的糖糕,则把不少人带回了童年的巷口。为保证品质,两口子坚持自制馅料,每天都要蒸上满满两高压锅的加糖黑豆,再用机器磨碎。他们所用的面粉也都是自然加水发酵的老面,只在揉面前加入少许小苏打。

梅花糕也是这儿的一大特色。不过,正如老婆饼里没有老婆,梅花糕里也不放梅花,而是因六瓣形的样子得名。韩秀珍的丈夫丁银华在煤炉上为六边形的

铜模具预热,再在19个六瓣形的小孔中,依次倒入少许色拉油和面粉。抡起超过15公斤的铜模具在煤炉上翻转,是体力活,也是技术活。只有这样,每个小孔中的面粉才能均匀受热。等底部的面糊凝固后,丁银华再换个倒人豆沙馅,并在上面覆上一层面粉。几分钟后,一炉热腾腾的梅花糕就做好了。拿钢叉一个个取出,才发现它们是圆锥形的,拿在手里有点像个小小冰淇淋,吃起来却是外酥内软,温热可口。

在多边形的长柄勺中放入少量面粉,铺上腌制过的胡萝卜丝、白萝卜丝和葱花,再盖上一层面粉,放入油锅中炸制,皮脆馅香的油墩子就出炉了。对“80后”们而言,这是儿时只卖5毛钱一个的街边点心,是每天放学

后最惬意的享受。这里的油墩子上还会盖上一只炒熟的河虾,显得格外诱人。

由于坚持纯手工制作,这里的点心都是“限量版”,每到下午4时左右就已被抢购一空。碰上红白喜事,镇里人大多会打来电话提前预订。既要做好早餐又得顾着下午的点心,一家人起早贪黑很不容易。老两口年纪渐长,幸好有儿子愿意接班,大家才能继续品尝这些老慈溪人记忆中的“下午茶点心”。

