## 乡下头一周精选

主持:何峰

《午后,就着咖啡,来个酱烤猪头吧!不要慌,这是女孩最爱的甜点!》

**推送日期:**2017年6月16日

**推荐理由:** 薄脆的咸光饼，裹上熬得焦黄的糖浆，撒上芝麻和红绿丝，夹一筷上来，是拉扯不断的糖丝。一口咬下去，先是甜甜的糖浆，再是酥脆的咸光饼，味道真是绝了。

咸光饼叫作酱烤猪头，是因为最早的酱烤猪头是有猪头肉的。相传明朝戚继光在奉化沿海抗击倭寇,百姓抬了猪头、老酒、咸光饼等去慰劳部队,但是戚家军纪律严明,坚决不收酒肉,只留下了咸光饼作干粮。这时,人群中有个老厨师提议,把猪肉切成咸光饼一样大小，和咸光饼烧在一起，戚家军肯定分辨不出来，只要他们收下了，就不会再退回来。

时至今日，酱烤猪头已成为奉化特色小吃,在菜场、店铺、淘宝店都能买到。与早期的婚宴酱烤猪头相比，如今罐装的酱烤猪头少了红绿丝的装点,多了芝麻的点缀,少了连绵不断的糖丝,多了甜而不腻的口感。远在异乡的奉化人记忆深处肯定会有一道“咔嚓”作响的酱烤猪头。

飘来祥云：来个酱烤猪头，就着午茶咖啡，聆听民间传说，品尝奉化风味！

妙笔生花：文字的魅力真是无穷无尽……看完图文并茂的介绍，脑海里反复翻滚出一个念头：哪里有卖？哪里有卖？我要尝尝！我要尝尝！

**《慈溪杨梅已红满枝,只等乡粉多采撷。送免费福利券》**

**推送日期:**2017年6月14日

**推荐理由:** 江北荷花开，江南杨梅熟。正好饮酒时，怀贤在心目。咬开柔中带硬的果肉，九成清甜与一丝微酸相融，奏出美妙的和弦。这，就是正宗的慈溪孝荠种杨梅。

六月的横河，群山翠岭挂满树梢的杨梅，凝翠流丹，闪红烁紫。横河镇是慈溪杨梅的重要产区，这里种有3.6万亩孝荠种杨梅，占全镇山林面积的60%。嗅着空气中隐隐飘来的酸甜，沿着杨梅大道一路南行，循着来自舌尖的雀跃，你会走进横河最热闹的六月梅季。坐拥大好山林，横河镇杨梅大户打造体验式的观光采摘园。

快乐人生：看到漫山遍野灿若星河的点点杨梅，个个红得灿烂，黑得发亮，吃起来酸酸甜甜，美味入心，吃着自采自摘的杨梅，真是越吃越好吃。

琳超：又到杨梅成熟季，走一走横河老街，游一游梅湖水库，吃一吃荸荠杨梅，吃货们走起走起。

# 陆埠兰溪：昔日繁华闹市 如今静谧新田园

老年茶室。

连续的梅雨，让坐落于四明山麓的陆埠镇兰溪村显得分外的唯美、静谧。山间常有云雾缭绕，泉水叮咚，上山采摘杨梅的游客络绎不绝。梅雨季节，也是当地特产杨梅的旺季，在村中一座小山上，村里投资3000多万元建设了一座杨梅山庄，又叫兰溪山庄。这里陆续建成了村综合服务大楼，也有文化礼堂、老年人休闲场馆、老年茶室、文化长廊等，是村庄以及陆埠镇百姓休闲、健身的好去处。

兰溪山庄。(黄程 摄)

本报记者 **黄 程**
余姚记者站 **谢敏军**

据兰溪村工作人员介绍，兰溪山庄在“菲特”台风期间有着一段难忘的经历，为保护陆埠百姓生命财产安全发挥了重要作用。山庄地势较高，成为安置转移的“堡垒”，2013年10月6日开始，村里把刚装修好的综合大楼、文化礼堂等作为安置点，将一批孤寡老人以及不断前来避难的外来务工人员和村民接到大楼内，并提供水和食物。一周内，共安置灾民20000余人次，停放各类车辆500多辆，期间没有发生任何安全事故。

21世纪初，兰溪村由桥东村、桥西村、上街村合并而成，位于陆埠镇中心。新生的兰溪村，有着悠久的历史。陆埠起先不叫陆埠，而叫蓝溪，按志书载：“蓝溪，自发源于江际，夹岸藤萝，色深可染，因以名之。”宋元之交，由于蓝溪集市贸易兴旺，遂被称为蓝溪市。

800多年前，陆姓氏族聚居于此，沿溪设肆，商贸兴盛。为市集便利，陆氏于蓝溪两岸修筑堤塘埠头，以便商舟停泊，称之为陆家埠。因此，蓝溪市遂被改称为陆家埠市，简称为陆埠。陆埠历来是四明山东南部与平原交汇的门户，是浙东的贸易要地，宋、元两代已形成集市，到了明代聚成集镇，至清已是“三里邮亭路，烟留午时尘”的街市。

兰溪的第一山水景色，便是著名的钟山古堰，几十个小石台横向一排，行人走在蓝溪水上面似“蜻蜓点水”。钟山在蓝溪水的东岸，原名撞钟山，与蓝溪流水相映，海拔54米，青山碧水，景色优美秀丽。山上有革命烈士陵园纪念四明山浙东革命烈士，“三五支队”的名号在这里几乎妇孺皆知。石堰上游两百米处是横亘西东的钟山渡槽，朝霞晚霞衬托非常漂亮。

昔日的繁华闹市，已难再重现，但是依托良好的山水资源，如今的兰溪经过大手笔的美丽乡村建设，成了百姓安居乐业的静谧新田园。近年来，村里先后投资超过5000万元，按照“四美三宜”的标准对村庄进行全方位的提升。

值得一提的是，村里投入2亿余元，规划建设了6个居住新村，其中有5个已经基本入住，全村1000多户村民中，有七成已经住进了舒适洁美的新村。眼下，兰溪村正在动员全村以及周边村庄的百姓，仔细收集关于村庄的历史文化资料以及红色故事，不断挖掘历史文化积淀，提升村庄和百姓的文化底蕴和凝聚力。

走读乡村

# 花甲夫妇筑梦百合“王国”

农创客

汪婷姝在花田里为顾客摘花。(沈孙晖 摄)

百合盛开吸引游客前来踏访。

本报记者 **沈孙晖**
象山记者站 **陈光曙**
通讯员 **周于莘**

走进象山墙头镇大溪蒋村百通家庭农场，上百万株百合花娇艳绽放，白、黄、红、橙、紫连成一片“五色花海”，微风掠过带来阵阵清香，引得众多“爱花之客”前来观赏、购买。“我开车路过，看到这里有这么多百合，想买几株种在自家庭院里，多有格调!”象山市民张女士笑着说。此时，农场负责人章望通、汪婷姝夫妻正在花田里忙着为顾客摘花，“我们的百合花成‘网红’哩，很多人慕名前来，这已经是今天第四批客人了!”

章望通夫妇是墙头人，均年逾花甲。从2011年开始，夫妻俩在洋北村承包土地开办家庭农场，并从外地引进野生卷丹百合品种进行试种。“当时，我们还是门外汉，自己看种植书籍研究，还经常跑到四川、湖南等地的百合种植基地向专家‘取经’，光路费就花了好几万元。”章望通告诉笔者。

但野生卷丹百合一株只开两三朵花，花型不好看，颜色也只有单调的黄色。虽然地下的种球可以药用，但口感很苦，很难入口。夫妻俩眼见近年来乡村旅游红红火火，决定转换思路，改种其他品种百合的同时，尝试走一二三产融合之路。

今年2月，他们在大溪蒋村承包了60多亩地，并花了90万元买了100多万株食用大百合进行种植。“这种大百合集观赏和药用于一身，花形美观，颜色多样,能吸引游客。同时,种球口感甜,有清肺止咳、理脾健胃、助睡眠等药用功效,既能生吃,又能蒸煮炖炒。我们还种了许多梨子、苹果等水果口味,适合小孩吃的百合。”汪婷姝说，百合不生虫，所以不用打药水，唯一的麻烦是除草劳动量大，“尤其现在是梅雨季节，雨一下草长得特别快，但用除草剂会使百合枯萎烂根，所以我们一直采用人工除草。”

百通家庭农场的百合于5月下旬开花，花期会持续到7月初。但章望通说，这100多万株百合开花,让他损失了20多万元,这是为啥呢?“因为开花会使得养分不能集中到种球上,从而影响种球的长势。”不过,他的“醉翁之意不在酒”,“我看中的是‘无形资产’,让百合花盛开,是希望以花为媒扩大知名度，吸引游客前来，为农场走农旅融合之路打好基础!”

夫妻俩的“如意算盘”成功打响。近段时间，经过微信朋友圈持续“发酵”，百通家庭农场的百合“花田”吸引了越来越多的游客前来“寻芳”，光端午小长假就迎来了数千名游客。“很多人观赏拍照之余，还会买一些回家种。一株15元，我们已经卖了上千株。”汪婷姝告诉笔者，等花期过后，8月底开始便可采收成熟的种球，“往年我们以每公斤60元左右的价格，通过快递将种球销往全国各地及医药行业，今年已经有人来提前预订种球了。”据悉，还有电商正在和章望通夫妻洽谈，请他们采收种球后进行深加工，制成百合干、百合粉，并走线上销售渠道。

目前，夫妻俩正在物色新址，打算将种植规模扩大到300多亩，并在农场内植入能留住游客的旅游业态。“届时我们准备种植10多种颜色的百合花，将农场打造成婚纱摄影基地；专门开辟一块花田与花店合作，供应百合花；农场内考虑设立一条长廊，种吊瓜、小南瓜等农作物，推出亲子游和农事体验项目。”儿子章恪正在为父母规划今后农场的“蓝图”。

# 走上央视的农家手工咸蛋

贝师傅正在给咸蛋称重、分装。(余建文 摄)

咸蛋。

本报记者 **余建文**
通讯员 **蒋 森**

来到镇海贵驷街道憩桥古村，说起阿国咸蛋，无人不知。村民翘指道：阿国可是村里的名人，他做的咸蛋味道“一只鼎”，还上过央视呢。

“阿国咸蛋”的主人叫贝妮国。今年55岁的他和妻子周芬娟一起，做了30多年的咸蛋。咸蛋的作坊就在小河边的一处民宅，摞起的一筐筐鸭蛋有半人多高。采访那天，贝师傅正在给一批新鲜出锅的咸蛋称重、分装，“都是老客户订购的，一会儿还要送过去”。

与工厂化生产、用盐水腌制的咸蛋所不同的是，阿国夫妻一直坚持手工黄泥制作咸蛋。黄泥经过细细删选，去除杂质打成酱，再加上盐和白酒混合，均匀地包裹住鸭蛋，然后开始腌制，剩下的就交给时间了。贝师傅说，咸蛋的味道，与气温、湿度都有关系。冬天时最长要腌数月之久，而在夏天，一般50天就够了。几十年下来，阿国夫妻对此已了然于心。

“蛋是会呼吸的，要按着它的品性来腌制”。贝师傅说，让咸蛋出油并不难。好的咸蛋，不光出油多，蛋黄大，蛋白还不能太咸，口感略沙，这样才不会浪费。要让咸蛋吃起来不光香味足,还带着一丝鲜味，这里面可是大有讲究。贝师傅说，黄泥和鸭蛋都必须是最新鲜的，配料的比例花了很多工夫才琢磨出来，这样腌出的咸蛋才有老底子的味道。

这么多年来，夫妻两人起早贪黑，勤勤恳恳做咸蛋，既不打广告，也没雇佣工人，完全凭借顾客的口口相传，“阿国咸蛋”成为镇海有名的农家特产。几年前，央视记者循味而至，将“阿国咸蛋”搬上了农业频道的“致富经”。

尽管名声在外，夫妻俩一直没有扩大生产规模。“能做多少是多少。做咸蛋是个累活，宁可少做点，也要保证质量”，贝师傅说，眼下，主要为订购的大客户定期供应咸蛋，偶尔有多余，妻子会拿到市场零售，一抢而空。而让贝师傅苦恼的是，镇海不少菜场在卖的所谓“阿国咸蛋”都是山寨货，“打假，我也没这个精力”。

餐桌上，有一盘油多味香、咸淡适中的咸蛋，是夏日佐餐下饭的美味。“阿国咸蛋”现在零售价是13元7枚，每枚蛋重约70克。据说，销售高峰时，作坊最多一天卖出3000只咸蛋。现在很多宁波市区、北仑等地的消费者，经常专程开车前来买蛋，小小的作坊，顾客盈门。这两年，女儿帮着父亲通过网络卖咸蛋，很受欢迎。网销的咸蛋套上专用的防震包装，通过快递公司销往上海、杭州等地。“网上订购咸蛋的多是白领、大学生，可每枚蛋光运费就要七八毛钱了，不划算。”贝师傅是个实在人，为顾客想得周全。每一枚看似普通咸蛋的背后，是夫妻俩对传统的敬意和对手艺的执着。

舌尖上的记忆