

乡下头一周精选

主持:何峰

《傍山而居,依溪而眠。清凉世界里,听风,戏水,试睡四明岚舍》



推送日期:2017年7月13日

推荐理由:宁波正式进入“三伏天”,晴热全面出击,热浪滚滚而来。进入“苦夏”,感觉出门分分钟就要被融化。在这个火辣辣的季节,最舒爽的事情,莫过于躲到山里戏水、听风、住民宿。依山而建,傍水而居,借自然雕饰的山与石、树与竹为窗景,借山中鸟鸣、柴门犬吠作背景音乐,将身心交与四明岚舍,交付自然。大岚镇,四明山上,罗汉谷旁,林深茂密,青山碧水,可谓天然“氧吧”。罗汉谷紧邻榧树潭水库,占据着绝佳的地理位置,这儿的气温比市区平均低6摄氏度左右,溪流一年四季不断水,实属避暑胜地。岚舍隐匿在这片峡谷间,这里既有古道、林海的意境深远,又有浙东第一漂“四窗岩漂流”水流直下的激爽……伴着流水潺潺的歌声,傍山而居,享受着大自然赐予的草鱼鱼粮,原始而浪漫。

大西瓜:夏日心中一直期盼的,就是有一个能够让人忘却烦恼的地方,有山有水,神仙一般的地方。

字轩:美丽的大岚,依山傍水,天然氧吧,感受大自然带来的清新空气,原生态环境果然名不虚传!

一生何求:四明山上好风光,乡姑美文真扎心……山一程,水一程,今夜梦中岚舍行。

《探索未曾品尝过的美食,发现小众却惊艳的美景……》



推送日期:2017年7月15日

推荐理由:对这个世界好奇,不愿意拘泥于小小的一方天地,我们步履不停,去探索未曾品尝过的美食,去发现小众却惊艳的美景,试图从中窥得文化的底蕴和人文的内核。一个人打发一顿饭最好的选择是什么?一碗热腾腾的面!吃得大汗淋漓,挥汗如雨,才是夏天最正确的打开方式。

宁波几种名声在外的面尝过吗?余姚黄鱼面,小黄鱼肉质鲜美、鱼刺较少,做法可以是简约风格,仅仅用葱花辣椒点缀,也可以再加多样性的食材,比如河虾、海鲜与河鲜的碰撞,鲜上加鲜!

奉化牛肉干面,不仅汤底香味浓而不腻,一口下肚,牛肉醇正的口感在舌尖上“跳舞”,此时再来一块厚切的牛肉,一份满足和回味无穷不能消散。

我们是你身边的活地图,带你找到宁波及周边最好吃的美食、最好玩的去处,找出冷门却让你一瞬间就爱上的美景。

长胡子也不是大叔:看着图片就想走一波。

姚虹翔:美食可以慰人心,也可让人懂得美。多吃点、多喝点、多看点,你会发现这个世界也会多美一点。

炎炎夏日来到坐落在四明山脚下的海曙区集士港镇深溪村,立足于山溪边,清风徐来,顿觉神清气爽。干净整洁的村路,清澈见底的溪水,风光秀丽的山林,还有厚朴实朴的民风,笔者惊叹于这个处处可见风景的小山村竟如“世外桃源”般蕴藏着和谐人居的密匙。



美丽的深溪村。

本报记者 陈朝霞
海曙记者站 张立
通讯员 张琦

深溪村是集士港镇的最西村,北与慈城交界,西和大隐隔山相望。全村有1500多人,农林资源和历史遗迹极为丰富且保存良好,犹如一座宝库静待开启。

缓步走进村庄,穿村而过的一条溪流绵延近2公里,成为村内别致的一景。“深溪村因这条溪水得名,溯溪而上,是深溪村水的源头——潘家田水库。”村党支部

郑明土:国内温室蜜橘栽培“先驱”



“桔之舟”反季温室蜜橘已丰收上市。

本报记者 沈孙晖
实习生 李添威
象山记者站 俞莉 陈光曙

44岁的老郑是茅洋乡南充村人,1991年从象山职业技术学校水果栽培专业毕业后,开始种植柑橘。1993年,经县农林局“牵线搭桥”,他远赴日本爱媛县吉田町(现属于宇和岛市),学了10个月的柑橘设施加温促成栽培技术。2005年,老郑和县林特推广中心合作,在涂茨镇泊洋村建立了一个实验基地,以温州蜜橘类早熟系列“上野”品种为研究对象,开始温室蜜橘栽培试验。

“普通柑橘夏季成长,秋季收获,冬季休眠。但温室蜜橘‘反其道而行之’!”老郑说,温室蜜橘是初夏收获,之后利用技术手段经过120天即可形成花芽,再通过温度、光照、水分、肥料的精准控制,打破柑橘冬季休眠期,使之冬季开花,春季成长,夏季丰收,“温室蜜橘成熟早、品质好,填补了市场空白,

所以价格较高,经济效益可观。”说简单,但老郑为了栽培温室蜜橘足足失败了11年,整个过程可谓“呕心沥血”。“起初,我把日本那套栽培流程体系照搬过来,以为依样画葫芦就行。”但现实很“骨感”:日本的数据资料是根据当地海洋性气候“量身定制”,吉田町夏季最高气温不超过33℃,而象山初夏气温已有35℃—36℃,温室大棚内气温更是高达40℃,柑橘根本结不出高品质果实。“虽然也年年结果,但果实多为淡黄色、青色,品相很差,或者口感很淡,吃上去索然无味。有的年份虽然外观、口感都有了,但产量又不行了,始终无法保持稳定。”老郑说。

为此,他找来吉田町历年气象资料研究,并根据自身实践摸索,每年对栽培流程加以修改;同时,对栽培过程中环环相扣的温度、水分、光照、修剪等要素细细研究,努力找到温室蜜橘营养生长与生殖生长的平衡点。此外,他还请来省柑桔研究所以及日本



老郑在大棚内收柑橘。(沈孙晖 摄)

集士港深溪村:静待开启的山水“宝库”



深溪村茶山。(张立 摄)

书记柳国飞介绍,深溪村历史悠久,周边散落着诸多历史遗迹:鸞岭南坡山岙有明朝防倭兵寨遗址,翁家村有长生禅寺,后山有长生寺塔,寺前有明嘉靖皇帝给柴经的救命碑二块。村内还保存着南宋汪大猷为其岳父母写的墓志铭,其他的石锣鼓、石马等古代墓葬雕刻也散落其间。

在茂密的山林中还藏着一条安静的古道——鸞岭古道。“这条古道还曾是抗击日本侵略者的重要通道,当年许多村民自发拿起锄头、棍子抗击侵略者。沿古道翻至半山岭的小山头眺望,视线所及之处是密密的森林。对面的小山头属于余姚大隐镇。在交通工具不发达的年代,村民一般带着自家的农产品,翻山越岭来到大隐镇的集市,兑换所需的物资。”

近年来,深溪村发生了巨大的变化,昔日拥挤低矮破烂昏暗

的住房,变成了一排排整齐、明亮、崭新的楼房。交通四通八达,公交车也通到了村里。

如今的深溪村在山水之间,依旧散发着灵动之气。“穿村的溪流是我们的母亲河,每一位村民都很珍爱这一方溪水。”柳国飞笑着说,前不久村里的巾帼志愿者还沿着溪坑开展了一次“大扫除”。言语中,柳国飞对村里的60余名巾帼志愿者赞不绝口,“多亏了这些志愿者,村里大小活动才能正常开展,她们个个都是好样的。”

站在全村唯一的茶山上,百亩茶林连成片像给大山披上了厚厚的毯子。环顾四周,层峦叠嶂,青翠欲滴,让人顿时心旷神怡。据介绍,深溪村盛产茶叶、竹笋、菌草等,传统农耕文化厚植了村民勤劳朴实的民风。

“我们村里的经济收入不多,但全村都充满着互帮互助、敬老



村内静寂的溪流。

敬贤的良好风气。”柳国飞跟笔者说,深溪村有超三成的村民是老年人,许多年轻人如今在外打拼,是个典型的空心村。“但这不影响我们村里老年人颐养天年的幸福感。”柳国飞说,村里每年都会从不多的经费里拿出一部分用于敬老为老。去年,村头还建起气派的文化礼堂,方便老年人聚会、看戏。今年村里还要出资改造老年活动室。

今年54岁的翁雪飞是一名巾帼志愿者。今年年初开始,她义务当起了文化礼堂的保洁员。对于这个决定,她家人百分百支持。“村里最漂亮的房子是这座集全村人建造的文化礼堂,我应该出一份力。”翁雪飞说,自己平常有的是时间,只要村里需要,随时随到。

良好的民风是块“宝”。深溪村村委主任翁小平说,村里大伙都乐于助人,彼此多关照,独

居老人有邻居帮着,困难家庭有全村顾着,山林资源有大伙看着,全村一派其乐融融的和谐画面。

“关于村庄的长远发展,我们都有自己的初步规划。”柳国飞指着葱郁的山林对笔者说,深溪村的森林覆盖率很高,几乎保持着原始风貌,而且村里的诸多历史文化瑰宝“藏在国人未识”。今年要在村里启动溪坑治理,未来希望通过各方力量支持,挖掘村旅的旅游价值,引入社会资本打响旅游牌子,把深溪村打造成一个市郊休闲旅游基地,让青山绿水造福全村群众。



奉化麻饼 那一抹忘不了的醇香



本报记者 徐欣
通讯员 李露

奉化食点五花八门、精彩纷呈,其中最常见的心有年糕、麻团、糯米块……《奉化民俗》一书记载,“食点”指用米或者面粉做成的小吃,一年四季,搞祭祀活动、接待客人、人情往来等都要用上食点。

圆形的白色饼子,撒上白色芝麻,盖上红色喜字印章,放进烤箱烤制成金黄色,就是一个传承了近千年历史的麻饼了。

按传统,每当男女双方定下成亲的好日子后,就会遍告亲友,俗称“约日子”。这时候就要给亲戚送上包头、麻饼等,邀请对方前来喝酒。

据非物质文化遗产省级名录之一“奉化婚礼”传承基地负责人和宁波市级传承人江圣彪介绍,麻饼又称喜饼、吉饼,起源于北宋年间,是王孙公主喜结连理之日洞房之必备。因寓意美满,麻饼也是一种传统的祭祀糕点。

“我们小时候,吃麻饼不仅仅是一种享受,更是一种奢望。”江圣彪说,那时商品供应没有现在这么丰富,麻饼是稀罕的食点。“好不容易别人请喝酒拿来几个麻饼,母亲拿出一块分给我们兄妹后,余下的总会在我们不注意时把它给藏匿起来,以便到了适当时候分给我们解馋。”

如今,与年糕相比,麻饼的地位就显得有些式微,曾经婚庆祭祀的标配,已随着时代潮流,逐渐被一些更为时尚简便的食品替代。

在松岙农贸市场,有一家做了十几年麻饼的店铺。店铺虽小,这里的麻饼却远近闻名。店主吴英今年26岁,9年前和爱人从台州来到了松岙,从姨夫手里接过了这家小小糕点店,也接过了制作麻饼的手艺。

介绍,麻饼圆形馅甜,因配有松子花生芝麻馅料,同时因为它是烘烤类糕点,水分含量少,易于保存,所以一直以来在浙东一带广为流传,以前奉化人喜欢将麻饼作为结婚的主选点心分发、赠送。

吴英说,现在的麻饼生意越来越不好做了,以前跟他们一起做麻饼的糕点铺大多关门,或者主营其他糕点了,而像吴英一样还在坚持着老底子麻饼手艺的,也以预订单子为主,并不陈列销售。“我这店开得年数长,老人都喜欢,所以宁波市区的人有时也会特地过来预订。”麻饼生意不好,让吴英担心麻饼手艺的失传。“生意不好做,利润又薄,且又辛苦,你说谁愿意来接手做?”

麻饼的制作方式满是老手工艺的味道。和面、拌馅、包馅、擀饼和烘烤。说话间,吴英麻利地将面团搓匀,切成分量适中的小块包入芝麻馅,随后再把这个面团放到案板上按扁成小圆饼。麻饼之所以叫作麻饼,是因为其饼上有密密麻麻的芝麻点缀。所以这时候就需要将做好的小圆饼一个个放入事先均匀铺上白芝麻的团匾中,随后不停地上下抖动团匾,使得圆饼两面均匀地粘上白芝麻。做好了这些工序后,麻饼已有了雏形,最后用大大的印章在每个麻饼上盖一个“囍”字,放入烤箱中烘烤,约10分钟后,香喷喷金灿灿的麻饼就出炉了。

满口的芝麻香与甜甜的馅香,又岂是几口就能满足的。江圣彪说,最期待的就是每年大年初一的清晨,当收拾干净去宗祠给祖宗磕头以后,每个小孩都能分到一个大大的麻饼,一口咬下去是忘不了的芝麻醇香……



图:吴英手工打造的麻饼。(李露 徐欣 摄)