

乡下头一周精选

主持:王珏

《让你的想象力,涂抹在秀色无边的乡村!美丽乡村墙绘设计大赛开始了》



推送日期:2017年8月16日

推荐理由:如果你有一支“神笔”,请拿起来,让它扮靓乡村的房屋,为乡村的秀美贡献你的力量。由第三批“最美丽乡村”推选活动组委会主办的“美丽乡村墙绘设计大赛”已经启动,正向全社会征集优秀的乡村墙绘设计作品。作品可以手绘,也可以电脑制作,作品样张要求A3纸大小。作品请寄宁波市宁东路901号宁波日报地方新闻部。本次比赛设一等奖1个,奖金3000元;设二等奖两个,每人奖励1500元;设三等奖5个,每人奖励800元。

人生如梦:把艺术带进乡村,让乡村展示独特的美,让美丽乡村更加美丽。

战友:乡下墙绘涂鸦,文化秀色无边。天马行空你我想,雅俗共赏是极品。

双木林:如果你有一支神笔,如果你有一些灵感,如果你有一颗爱乡之心,赶快来参加美丽乡村墙绘设计大赛吧!

《唇齿留香,吃过的人没有不点赞的!深山食堂里有道招牌菜,去的都会点》



推送日期:2017年8月21日

推荐理由:这个夏天,来四明山避暑的游客络绎不绝,每一家农家乐生意都超火爆。在四明山镇,有一家叫“春蕾农家菜”的小饭店,来这里吃饭的每一桌客人都会点这道“招牌菜”——椒盐猪头。外焦里嫩,油而不腻,唇齿留香,甚至一些上海杭州游客多次来店里,就为这一口。

头把交椅:我想上海、杭州的游客慕名而来,不仅是因为美食,是为四明山风景优美,空气清新,气温凉爽,更是因为四明山人纯朴热情。

严家掌门者:俗话说得好,酒不怕巷子深。菜好不好不怕路途远,这道四明山农家菜也出名。

余大岚山里红:多年前我在四明山打工,经常品尝这位大姐烧的饭菜,现在还时不时前去光顾,味道确实不错。

上周互动最佳粉丝:妙笔生花 文武7815
请中奖“乡粉”后台留言联系方式,方便乡姑给你们发稿。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。

高桥新庄村:城中古村 惊艳时光

本报记者 陈朝霞
海曙记者站 郑轶文
通讯员 舒沁

从宁波市中心出发,沿着药行街、柳汀街、联丰路一路向西,海曙区高桥镇新庄村就位于联丰中路旁城乡接合部的一片天地中。

隔绝了车水马龙的城市喧嚣,有着600多年历史的新庄村静立于世,依然保留着昔日的模样。青砖黛瓦、木刻石雕、小桥流水、荷塘田野,古宅、古桥、古碑、古树……原汁原味的古朴景致,温柔了岁月,惊艳了时光,让人不忍离去。

2016年,新庄村被评为浙江省历史文化名村。

底蕴深厚 古朴依旧

从村南的周氏闾门步入新庄村,立刻让人有时光倒流之感。只



“勒石永禁”石碑

见闾门是传统的木门黛瓦格局,门梁上悬挂着“冬官第”“钦赐义门”“大宗伯第”三块牌匾,右边石墙上镶有光绪十九年(1893)所刻的“勒石永禁”石碑。

在村内土生土长73岁的周财宝老人可谓新庄历史“活字典”。他告诉笔者,明洪武二十三年(1390年),周氏祖先周得延自大岙迁居而来,开启了新庄繁衍至今627年的历史。闾门是新庄的大门,素有“文官下轿,武官下马”的威严。直到现在,村民还保留着“红白喜事”进出闾门的习俗。“钦赐义门”牌匾是明初时皇帝为表彰村人开仓济粮的义举特别颁发的;“勒石永禁”石碑阳面为“禁鸡片令”,阴面为“稻令规约”,即禁止偷盗秧苗,严禁攀折树木,禁摘观赏荷花,保护田埂、河槽等,如有违者罚馒头500只。“这些说明了新庄有着乐善好施、扶助乡邻等良好的族风村风。”

周财宝自豪地说,新庄周氏家族是一个在宁波历史上仅次于鄞东史家的又一科举世家,从北宋庆历二年(1042年)考中进士的周选开始,出了20多位进士。新庄历史上曾有70余位名人,出过礼部尚书周应宾、工部员外郎周薇、礼部尚书周萃、盐运使周保等,到民国时期,还有在上海创业、后回乡开办学校、医院的商业大亨周茂兰等。“新庄村历史文化底蕴深厚,如今村内还有保存完好的30多处明清古建筑,这在毗邻城市的乡村中是不多见的。”

踏着青石板,继续穿梭在青砖瓦肆的里弄间。窄窄的巷弄,高高的院墙,几株野花爬上了门楣。



新庄村古桥 (陈朝霞 摄)

走进一家院子,明堂内有雕花木窗、厚重石缸;老人坐在院门口乘凉,一幅岁月静好的模样。周财宝介绍,新庄村设计得很巧妙:三面被护城河环绕,鄞江水从西面流入村内,寓意“好风好水”流进来;村内有36条大弄堂、72条小弄堂,保留有500余年历史郁郁葱葱的古樟树、光绪年间重修的云锦桥和古河埠头。

耕读传家 期待发展

让新村村民自豪的不仅是悠长的历史和古色古香的建筑,更是耕读传家的村风家风。

在村子中心地带,有始建于明末、重新修复后的周薇宅。宅内,同样悬挂着“钦赐义门”匾额。据介绍,宅子里的4根顶梁柱分别为杉木、栎木、梓木和檀木4种名贵木材,可见这座宅子主人的地位。周薇,明正德十四年(1519年)举人,官至工部员外郎,村内流传着他为人刚毅、不阿权贵的故事。从周薇科举入仕始,周氏家族踏上了取仕做官的征程。

依河而建的民国建筑躬耕学堂

中西合璧,也是一处颇为引人注目的所在。虽然外墙上搭着脚手架正在维修,但青砖门楼上的精美红色灰雕透露出当年的繁华。“村民周茂兰在上海经商成功后,回乡办了这一学堂,父辈很多人是在这里读私塾,接受启蒙教育的。”周财宝说,躬耕学堂是新庄人重视教育的缩影。

周氏宗祠是新庄周氏的精神家园,在这座重建于清乾隆十年的宗祠门口,一对雕刻精致的梅园石狮子威严屹立;门梁上,有牛腿、雀替、祥云、和合二仙等精美砖雕、木雕;门口墙角,同样镶嵌着动植物图案的石雕。相邻的浮石塘庙,古戏台修葺一新,镏金木雕、飞檐彩饰,昔日台上的戏曲乐音仿佛依旧绕梁。村里老人说,每年正月初一、十五,是村里祠堂、浮石塘庙会最热闹的时候,在外的周家人会自觉地回到新庄,在家中长辈的带领下拜祖祈福。

呵护古村,坚守传统,已成为流淌在一代代新庄村人血液中的不变因子。3年前,在村集体经济实力不是很宽裕、外来务工人员大量涌入的情况下,村领导班子还是投入大手笔资金修建了村文化礼堂,

体现了对老年人精神文化生活的重视。去年,新庄村在村党支部书记周建耀的带领下集资近60万元,重修《周氏家谱》。目前,躬耕学堂一期维修工程正在进行,预计11月完工。

周建耀介绍,如今的新庄村有1400多名村民,外来务工人员却有1万多人,加上周边因城镇建设需要一直在大拆大建,新庄村面临着巨大的环境卫生、治安消防等管理压力。为此,村里每年投入60多万元,请第三方专业保洁公司承担村内保洁工作。村干部还成立专门的平安巡逻队,为这片古迹保驾护航。“保护和修缮古建筑责任重大,希望能得到各级文保部门在政策和资金上的支持。期待通过规划,对古建筑‘修旧如旧’,筑巢引凤发展特色民宿,让新庄成为宁波城中独具特色的寻古探幽所在。”周建耀说。



卢昌峰 生态养猪 农牧一体



本报记者 沈孙晖
象山记者站 陈光曙
通讯员 舒展

统一规划的猪舍,干净整洁的猪圈,舒适厚实的“发酵床”,“八戒”们头头膘肥体壮……走进象山定塘镇双利牧业,全新的养殖技术带来了“只闻猪叫,难闻粪臭”的崭新面貌。20多年下来,双利牧业“掌门人”卢昌峰已成为农牧一体、生态养猪的家里手。

卢昌峰是晓塘乡人,今年48岁。1991年,因家里生活拮据,哥哥卢昌会开始养猪,后来他也加入其中,经过10余年奋斗,成了远近闻名的养猪专业户。2010年,卢昌峰接过哥哥的班,并取得了生猪养殖职业技能资格证书。

为在科技、生态养猪上“领先一步”,多年前,卢昌峰已斥巨资购置先进的母猪产床,提高仔猪成活率。猪舍内还配备了自动降温、御寒和采食设备,夏季温度过高,排风扇、喷雾器等降

温设备会自动运转,冬季气温降低,则利用沼气保温。同时,建成沼气发酵装置和沼气发电站,猪粪经堆积发酵后产生的沼气,用来发电或作为生活用气,可满足猪场日常所需。

去年,卢昌峰在全县率先引入“发酵床”养殖技术。据悉,该技术利用自然环境中的土壤微生物,将锯末、稻壳、秸秆等农产品加工副产物以及菌种、营养剂等,按一定方式和比例混合制成“发酵床”。猪饲养在“发酵床”的垫料上,排泄的尿粪与垫料混合后,挥发性臭气被吸附,其他有机物质也一并被垫料中的微生物就地消化分解。此外,“发酵床”在使用中,需要保持适宜的温度和湿度,定期做好翻耕和补菌等管护工作,使用时间可达两年。此后垫料可作为有机肥,还田使用,从而实现生态循环。

为此,卢昌峰全方位改造了3200平方米的传统猪舍,利用“发酵床”技术养了1600多头猪,每头猪平均有2平方米的饲养空间。随着排泄物被“发酵床”消耗,他真正尝到了省时省力又省钱的甜头,“不需要每天清扫猪粪,也不需要用水冲洗猪舍,省掉了污水处理排放和干湿分离处理,既环保又经济,而且能提高出栏猪肉的品质。”

对于双利牧业采用的“发酵床”技术,象山县畜牧兽医总站站长陈淑芳表示,通过粉碎农业秸秆等制作成垫料,减少了秸秆焚烧,而发酵后的垫料作为有机肥使用,又可改良土壤,增加肥力。这种养猪模式不但解决了养殖废弃物污染问题,改善了猪舍环境,还提高了生猪的免疫力及生产性能,保障了食品安全。目前,该技术正在全县畜牧企业选择推广。

在生态养猪的同时,卢昌峰在农牧一体上走出了一条变废为宝的路子。他将其他标准化饲养生猪产生的沼液引入荷花池,种出了“映日别样红”的荷花、莲蓬,供游人观赏、采摘;在猪场周边种植了火龙果、柑橘、葡萄、蔬菜等,将沼液和沼渣用于橘园、葡萄园、蔬菜花木基地的有机肥生态循环农业项目,在提高瓜果蔬菜品质的同时,基本做到了生态无污染循环利用。“我的养猪场又是一个观光农庄,生产新鲜、绿色的水果,这也算是一道独特的‘风景’吧!”卢昌峰笑着说。

据悉,双利牧业是我市菜篮子商品供应基地、象山县生猪标准化饲养示范基地。目前,该公司生猪饲养量、母猪存栏量、年产仔猪量、优质肉猪出栏量均是全县同行业翘楚。



卢昌峰走生态养猪之路。(沈孙晖 摄)



刘皇浩与儿子一起做桔红糕。(陈章升 摄)

百年桔红糕 期待“华丽转身”

本报记者 陈章升
通讯员 黄克纯

在许多“老宁波”的记忆中有这样一种传统糕点:它颜色润泽如玉,入口软而不粘,味美润喉,带着一股淡淡的金桔香。因为含有金桔末以及中心的那点“红”,被人们形象地称为“桔红糕”。

桔红糕个头不大,制作历史悠久。“以前,朝廷官员下来视察,在他们落轿休息时,地方官员乡绅便会送上桔红糕款待。因为寓意吉祥,宁波有些地方还将其作为婚嫁时必不可少的新娘糖”。在新人拜堂成亲那天,它们会被装在“九格笼”(谐音)里,作为一种高档茶点供宾客们品尝。”在慈溪鸣鹤古镇街河边的永旺斋糕饼店,84岁的刘皇浩向记者诉说桔红糕的“前世今生”。

刘皇浩与桔红糕打了近70年交道。1948年,他在沈师桥永丰南货店拜师学手艺。这家老字号南货店历史悠久,在清朝雍正三年(1725年)就开起来了。除了桔红糕,松仁糕、薄荷糕、玉和糕等传统糕点制作也是刘皇浩的拿手绝活。“做出好的糕点了要花心思,技术过硬外,时间、温度的把握也很关键。比如做桔红糕,和面前加在糯米粉里的水一定要烧开,面团揉捏力道、干湿度把控上不能有一点马虎。”

如今,人们在超市里常能见到桔红糕的身影。刘皇浩说,机器生产的虽然品相不差,但与传统手工制作的相比,香味和软糯度相去甚远。

“在老店工作那会儿,我们选用两广产的优质白砂糖;金桔饼用北仑柴桥腌制出的,色泽金黄味道香;研磨炒制的熟糯米粉选自本地种植的优质糯米。”

桔红糕制作多在春秋两季。刘皇浩现场演示传统桔红糕的制作过程。做之前,老刘又检查一遍原材料,比如金桔饼切得不够碎小、均匀,然后在案板上倒上熟糯米粉,窝成“窝”状,加入金桔饼末、白砂糖、植物油,倒入热水拌匀,继而揉搓成光滑的面团。多次揉搓面团后,老刘将之切割形成长条,最后再切成剂子,撒上熟干粉。整个过程近一个小时,其间通过撒粉、加水等方式,掌控桔红糕的干湿度。“做糕时,人一直要站着不能分心,一个细节不注意,就会影响其口感。”

老顾客都说,老刘做的糕点当中有一股纯粹又很传统的味道。听到这话,老刘很高兴,但他带着遗憾说,现在传统糕点制作技艺后继乏人,几十年来鲜有人上门拜师学艺。“做糕点很辛苦,赚不了大钱,但老祖宗留下来的东西,不能在我们这一代人手中丢失”,老刘说,现在小儿子继承了他的“衣钵”,接过了老店,令他很高兴。他希望小儿子能成长为非物质文化遗产传承人,把传统糕点的制作技艺传授给更多的年轻人。

