

乡下头一周精选

主持:何峰

《像森林一样清新,像原野一样宽阔。桑洲,山顶之上,星空之下,有场音乐会!》



推送日期:2017年8月24日
推荐理由:草地、美食、茶园、民宿、潮人、大咖……8月26日晚,千余位音乐爱好者汇聚在宁海县桑洲镇屿南山岗,享受山顶音乐狂欢夜。在近3个小时的音乐节上,蜗牛时乐队、圣ROCK乐队、边缘人等乐队,带来了《大城小爱》《大圣归来》《告白气球》等一首首精彩的歌曲,台上台下一起跳跃,唱响激情夏日。最时尚的音乐与最偏僻的山岗,在最浪漫的七夕节相遇,达到了聚人气、推资源、引投资的目的。

人生如梦:音乐与美景,自由与放纵,桑洲音乐节给人们不一样的听觉感受。

双木林:美丽的桑洲欢迎您,我们去赴一场音乐盛会,聆听海阔天空山震的声音,活出一个精彩的人生!

战友:桑洲星空南山,天籁之音楠山南。醉卧星光花源里,心宿乾坤乐一生。

《宁波,因水得名,因水而兴!寻找宁波与水的动人瞬间!奖金最高10000元》



推送日期:2017年8月28日

推荐理由:由水利局主办的2017“水美宁波”主题活动近日已启动。至今年年底,活动将围绕“水美宁波”这一主题,通过征集、评选和探访等形式,为治水营造良好气氛,展示“水美宁波”的美好画卷,讴歌“水美宁波”的建设成就,让广大市民共享治水成果。其中“水美宁波”摄影大赛将在宁波市范围内征集以“水美宁波”为主题的摄影作品,展示宁波山水之美、人文之美、发展之美。大赛设一等奖1名,奖金10000元;二等奖2名,奖金5000元/名;三等奖3名,奖金2000元/名;优秀奖50名,奖金400元/名。

Dazzle:因水而生、因水而兴、因水而美。宁波,早已不是当年那个小码头了。她已经开始变得精致,有了自己的繁华容貌,也有了自己的逸居角落。

四月的黄昏:这几年来,宁波深入推进“五水共治”,通过抓生态、抓转型、抓民生,不断创新,加大投资力度,取得了阶段性的成效。对于许多甬城市民而言,最大的幸福莫过于透过窗户、走出家门就能看到宁波的青山绿水、蓝天白云。

上周互动最佳粉丝:双木林 在水一方

请中奖“乡粉”后台留言联系我们,方便乡粉给你们发稿。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,或者分享你看到的乡下美景、好吃的乡土美食……乡粉会定期选出若干名“最佳互动粉丝”,送上50元话费奖励。

七月流火,酷暑难耐。在农村,一到傍晚,能躲的大都躲家里避暑了,而在宁海县前童镇小汀村的广场上,老人三五成群围在一起听戏曲;中年妇女伴着轻快乐曲舞姿翩翩;凉亭里还有借着灯光下棋、打牌的,欢声笑语不断。

小汀村:文化滋养和乐乡风

宁海记者站 陈云松
本报记者 孙吉晶
通讯员 董 旻

近年来,小汀村发动农村民间文化组织参与基层治理,在带活群众文化的同时,促进了村庄和谐发展。

小汀村是个有700多年历史的古村,也曾是全县有名的矛盾村、后进村。邻里之间争山争水老死不相往来,村庄发展困难重重。村干部看在眼里,急在心里。

前童镇“文化下乡”活动推开后,广场舞、戏曲演唱等活动在小汀村内活跃起来,丰富了村民的业余生活。这让村委会班子成员看到了希望,他们按村民的喜好,组建戏曲演唱组、舞蹈组、狮子班等7支队伍,新建、提升3个文化广场和5个文化小公园。

村民自发参与广场文化活动,逐渐成为一道亮丽风景线。村里还挖掘恢复了“小汀狮舞”等非物质文化遗产,编导《婆婆就是妈》等文化作品,不仅在村民中引起了强烈的反响,也在全县村庄文化建设中起到了示范作用。活跃的乡村文化拉近了村民的感情,久违的笑声在乡村院落流淌。

村里有两位葛姓人家,曾因宅基地分配问题而水火不容。两位女

主人一起参加文体活动,面对面交流,增进了理解和包容,心结打开了,冤家对头变成了邻里帮亲,成为一段佳话。

78岁退休老党员葛春富发动文体协会会员组团做工作、依托桐柏讲堂明事理做好旧村改造“钉子户”工作的故事,被改编成情景剧《拆来美梦》,用身边的事教育感化村民,孕育村民的团结意识和集体观念。其后,该村的危旧房全部按照150元/平方米的标准拆除、村庄道路建设用地按一年500元/亩的标准租用,不仅价格为全县最低,而且未出现一例上访事情。向上向善的村风民风,不仅助力了污水处理、环境整治、村庄道路改建等工程建设,也推动了整个村庄朝着全县新农村建设的样板村阔步前进。

小汀村还把文体协会作为村民之间、干群之间、村内外之间沟通交流的平台。通过沟通交流,把群众想法说出来,把对干部和村庄建设的意见发表出来,同时邀请县内外的一些文艺专家授课,将先进地区的发展经验引进来,较好地拓宽了干部群众的视野。通过文体协会搭桥,成功引进了投资3000万元的宁波裕合鑫金属制品有限公司、建成700平方米的村级集体厂房以及农业示范基地,有效解决了农村剩余劳动力问题,增加了村民收



前童小汀村晚。(宁海外宣办提供)

入,村里的青壮年也从外出打工转向回村创业。

依托文体协会,小汀村建立了村民微信群开展文艺活动讨论,村委会也借助该平台积极开展意见征求、决策听证、民主评议、民情恳谈等。为提升村庄面貌,村里决定将村内道路由水泥路改建成石板路。然而,村民对建设方案意见很大,有的担心石板厚度,有的担心维护成本,村两委认真听取了村民的意见,几易其稿,两次增加石

板和水泥厚度才获得了村民的认同。同时,在建设过程中,村民自发成立了“工程监理队”,密切关注工程进展和质量,认真监管工程建设款项。道路建成至今未产生一笔维修费用,并成为村民健身、休闲的好去处。村民和村两委的良性互动,不仅增强了村民的归属感、集体感,也倒逼了村干部规范管理。

矛盾村的变化令人欣喜。小汀村人均收入5年实现翻番,矛盾纠

纷下降72.2%,先后获得省级森林村庄、省级卫生村、市级文明村、市级全面小康示范村、市级文化特色村、市级生态村等荣誉称号。



夫妻档 扎根农田种出“甜蜜梦”



海曙记者站 张立
通讯员 张琦
本报记者 陈朝霞

5年前,张建军和钟苏君还是经营着一家酒店的小老板,“酒店的规模不大,收入还将就。”人至中年的张建军深知这时候改行意味着要冒很多风险。但张建军说,那时候感到酒店已在走下坡路,而农业却是一番新天地,大有可为。凭着满腔热情和憧憬,夫妻俩关了店,在鲍家村投资200多万元承包了100多亩土地。夫妻俩搭起了塑料大棚,种上了葡萄、草莓、蓝莓、脆瓜和番茄等各类瓜果,在大棚外种上水稻。从此,属于他们的甜蜜农业梦,就从田野上开始了。

如何成就甜蜜农业梦,夫妻俩的答案是“用心”两字。“那时候我俩连蚜虫和菜蛾都分不清。”钟苏君回忆,当时他们的农业知识几乎为零,为了尽快掌

盛夏时节,海曙区集士港镇鲍家村田野里处处呈现一番生机盎然的景象,在村西边有几十座温室大棚整齐排列。“现在是葡萄成熟季,这几天天天忙活。”日前,笔者走进这排大棚里,年过五旬的张建军和妻子钟苏君顶着大棚内的高温,正在采摘甬优1号品种的葡萄,等待约好的客商上门收购。

握种植技术,夫妻俩买来一大堆专业书籍边读边种,边种边琢磨。

可在种植过程中,他们遇到了不少困难:一些新品种,种植的人并不多,无现成经验可借鉴;遇上旱涝时节,要没日没夜

地守在大棚里保生产。“失败不可怕,可怕的是不用心去学习、不用心去解决难题。”张建军说,他们多次向镇农办和村里的种植大户请教,不断改进。夫妻俩还摘下出现病变的叶子,向有经验的人讨教处理方法。“同村的阿咪哥是有名的种植能手,他常常帮助我们解决难题。”张建军笑着说,在小伙伴们的关怀下,自己的农业知识“水涨船高”,遇到棘手的问题也可以独当一面了。最终,夫妻俩种的葡萄、桃子和草莓等水果受到市场青睐,销路不错,现代农业发展之路越走越宽。

“要增加效益,就要实现规模化生产作业。”张建军深有感触。2014年,夫妻俩又投入了100多万元,还雇请了工人,打造出一支农业小部队,助攻农园创收,仅当年的葡萄收成,就让他们获得40万元左右的毛利润;去年,夫妻俩种下10亩水蜜桃,看着今年的收成也差不了;最快明年,还有几亩的海棠和紫薇花苗木也能出售。守着打拼下的这一块农业小王国,这对投身田野的夫妻希望有关部门帮助他们打造品牌,收获更美丽园梦。



▲老董将腌好的“指甲花”装罐。

▼这道菜是象山人的“心头好”。(项一嵌 摄)

本报记者 项一嵌
实习生 李添成
象山记者站 陈光曙 俞 莉

臭冬瓜、臭苋菜管、臭芋茛菪并称“宁波三臭”,是我市地方特色食品。宁波人食“臭”历史悠久,清代范宣的《越谚》有“苋菜梗”条:“苋见《易卦》,其梗如蔗皮,腌之气臭味佳,最下饭”。而象山人则取凤仙花茎(当地俗称“指甲花”)以同法腌之,风味亦不殊。近日,笔者来到墙头镇黄溪村,探访一位腌臭26年、远近闻名的“元老级大户”——董世定。

走近董家大门,只见大大小小的坛子堆叠成行,一股独特的醇香迎面扑来。此时,正是“指甲花”上市的旺季。老董一边热情地和笔者打招呼,一边麻利地从盐坛子中捞出腌好的“指甲花”,分装成罐,“大坛子每个腌30公斤,小坛子每个腌25公斤。”

据董世定介绍,他今年57岁,1991年开始专门腌“指甲花”,臭冬瓜为生,从未中断过。虽然这道菜当地几乎家家户户都会腌制,但董世定钻研甚深,讲起来更是头头是道,“凤仙花全身都是宝,花可以用来制成指甲油、胭脂,全株也能入药,《本草纲目》里就记载了它的药用功效。”

每年6月开始,便是腌制“指甲花”的好时节。董世定从农户处收来凤仙花茎,除去杂枝、花柄后,投入清水中煮30分钟,然后取出沥干。接下来,就要把嫩茎放入装着盐水的坛子里浸泡腌制。“主要是为了去除花茎里的生物碱和药物等成分。”董世定告诉笔者,“盐水必须浸没花茎,否则会发生起壳、脱壳现象,就不好吃了。至于放盐的分量多少,可根据自己的口味而定!”同时,坛口要用塑料膜、布封住,防止灰尘进入,再置于阴凉处,温度不能太高。“最短腌二三天便能食用,长的腌一年也没关系。”董世定笑着说,食用时,可滴几滴麻油,味道“交关赞”。26年来,他就是按照这些步骤,一丝

香飘百姓桌 腌臭廿六载

不苟腌制着象山人心目中原汁原味的“指甲花”。

笔者尝了尝董世定的“指甲花”,咸香不腻,脆嫩爽口,手艺果然名不虚传。董世定介绍,今年,他腌了3万公斤左右“指甲花”,主要销往本地菜场摊位,也有酒店上门收购,“一罐15元,每年算下来有七八万元收入。”对于普通农户来说,这也颇为可观。

其实不光腌“指甲花”,臭冬瓜也是老董的主业。“8月开始腌制臭冬瓜,我每年夏天到初秋这段时间最忙,跟普通农民不太一样。”董世定凭着自己的手艺,在这个快节奏的时代留住了无数象山人舌尖上的记忆,也成为那些勤勤恳恳、自力更生的普通农户用双手创造财富的一个美丽缩影。



张建军夫妻在大棚内检查葡萄。(张立 摄)