乡下头一周精选

主持：王珏

《“浙江十大农家特色小吃”，宁波有两款上榜！每一口，都是家乡的味道》

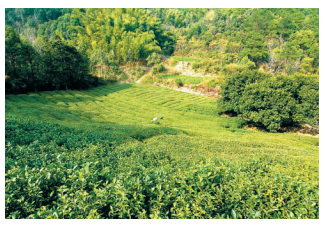
推送日期：2017年11月30日

推荐理由：米馒头柔韧如绵，洁白如棉，选用上好的象山产粳米，配以白砂糖和水，自然发酵而成。2008年，米馒头制作工艺被列入宁波市非物质文化遗产名录。梁弄大糕的历史已无从考证，但至少存在了几百年。一口咬下去，香甜的气息瞬间盈满了整个口腔，软糯的口感配上甜而不腻的豆沙馅，简直是百尝不厌。今年省农博会上公布了“浙江十大农家特色小吃”，宁波这两款点心上榜。

人生如梦：梁弄大糕，外形方正，雪白的大糕上面有可食用红粉印的“恭喜发财”“吉祥如意”等不同的字样，红白分明，色彩鲜艳，既增添了美感，又增加了食欲。

兔八哥大姐：最喜欢吃象山米馒头和缙云烧饼，美食增加人生幸福感。

《推荐给你！市级林特休闲体验园创建点，慢生活体验好去处》



推送日期：2017年11月30日

推荐理由：与朋友在茶园品茶，享受惬意慢生活；与家人漫步果园，品尝盛夏的果实；与爱人相约花园，定格浪漫一刻……自本报与市林业局推出30个市级林特休闲体验园创建点图文征集活动以来，上千位读者网友为心中的最美“三园”（茶园、果园、花园）点赞，并通过网络分享了难忘的游览经历。这些林特休闲体验园创建点位于何处？都有哪些具体特色？根据它们的网上“人气指数”，笔者精心搜集了相关资料，推荐给大家。

Silvia：这些地方都好棒，有机会一定去体验。

蚂蚁爱蚜虫：南山茶场海拔较高，山上空气特别清新，环境优美，在茶园里来个深呼吸，放松身心。

《深秋，宁波居然这么美！邂逅绚烂秋色，遇见最动人的那段岁月私语》

推送日期：2017年11月28日

推荐理由：月湖公园里，很多人在这里欣赏银杏；大岚红杉林村——雅庄村，上千棵种植40年以上的水杉一派红火；四明山上色彩斑斓，每一眼都是绝美的风景画……最好的日子大概就是这样，跟随四季变化的脚步，有时间去安静地思考。

茉莉：从横街过来沿望童线到童皎村，往大皎方向有个皎口湿地公园，这个季节很美！力荐大家去观赏、拍照！

朱杰：天高云淡，色彩斑斓，枫叶如火、银杏金黄、芦苇似雪……此时多想化作一片落叶，舒展在秋风里怡然自得。

上周互动最佳粉丝：四明山风 火夕

请中奖“乡粉”后台留下联系方式，方便乡姑给你们发稿费。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。

杉木洋村：飘散着古盐味的新农村

本报记者 **沈孙晖**
通讯员 **洪 雯**
象山记者站 **陈光曙**

山上，山花烂漫；村内，碧水潺潺。徐氏文化陈列馆、盐文化陈列馆，见证着村庄千百年的岁月沧桑，蕴涵着世世代代村民勤劳坚韧、自强进取的精神。近日，笔者走进了象山大徐镇新农村建设的“代言人”——杉木洋村。

杉木洋水上乐园美景。（沈孙晖 洪雯 摄）

杉木洋村位于象山县大徐镇东部，全村共350户1060人。据徐氏家谱记载，该村是象山首任县令徐旃的故乡。1357年，徐氏十九世祖祥观公率支族迁至“杉坡”定居。因“杉坡”东临大海、三面环山、树大叶茂、杉木成洋，故称为杉木洋村。

杉木洋的盐文化有900多年历史，徜徉其中细细解读，每颗结晶都是一段故事。古时，村民用海水古法制盐，又称“熬波”，煎盐、测卤、制卤、结晶等整个过程均纯手工操作。“杉木洋盐民勤劳、聪慧，当时整村的盐销及半个象山，还运到舟山普陀等地。”村党支部书记徐玉成告诉笔者，为了传承盐文化这一非物质文化遗产，2008年，镇村联动成立盐文化工作班子和“盐文化研究实施办公室”，近两年又相继建成盐文化陈列馆、盐文化遗址公园和忆盐阁，让祖辈的传统技艺散发出新时代的光芒。

立足深厚的历史文化底蕴，近年来杉木洋村按照“生产发展、生活宽裕、乡风文明、村容整洁、管理民主”的新农村建设要求，励精图治，发生了翻天覆地的变化。

“以前我们村没有科学的规划作先导，发展思路不明确，村民建房随心所欲，环境卫生脏乱差。”村委会主任郎国位说，他们邀请园林、绿化等专家和规划设计单位，指导完成村庄建设规划、产业发展规划，做到远有目标、近有计划，目前已形成了规模种养基地、产业区配套、农民集中居住点等分区发展的雏形。

在镇党委和县有关部门的帮扶下，杉木洋村投入500万元项目资金，在村口、庙山、坎头下打造多个村民休闲公园；整治穿村溪坑350米，对溪坑、村道两旁及空地进行绿化；开展污水处理和自来水改造等；修缮整理徐氏祠堂，作为村文化礼堂使用，更好地展示村史村情和“盐文化”精品；借“三改一拆”开展梳理式改造，拆除年久失修的危旧房67户，整理出宅基地15亩，疏通村庄中心道路150米，村内道路硬化率、路灯安装率达100%。今年10月1日，杉木洋接村公路通车，可停十余辆大巴的停车场正在加紧建设中，旅游厕所已在规划阶段。

值得一提的是，该村在提升村容村貌中坚持生态化理念，不搞大拆大建。“我们将梳理改造后的旧砖瓦石块用于填场地、砌石墙，将原先高矮不一的花坛、围栏等修葺整齐，节约成本100万元。对穿村溪坑没有全部浇筑硬化，仍保留泥沙、石块等农村溪坑原生态样貌，只进行日常保洁。”郎国位介绍，该村还成立多支以党员干部、妇女等为主的志愿者队伍，进行村内环境治理，屋前屋后见缝插绿美化，并实行门前三包责任制。目前，全村绿化面积达2.8万平方米，生活污水处理率90%，卫生厕所普及率97%，脏乱差已变为洁净美。

村庄“硬件”上去了，如何提升自身“造血”功能，实现强村富民的目标？杉木洋村成功流转土地500亩，积极发展蔬菜种植业、水果种植业和优质水稻种植业，全村农业大户已有12户；通过开发造地50亩、改造粮食功能区800亩、实施地理提升工程等，不断完善农业基础设施建设，提高经济效益；充分利用山水资源、农民庭院和盐文化特色基地，鼓励村民开发“民宿”“民游”“民食”，增加收入。目前，该村从事二、三产业的村民有558人，占全村劳动力的95%。

同时，杉木洋村传家训、立家规、扬家风，积极推进乡村精神文明建设。由村民代表、后备干部、党员、妇女主任等12人组成了“好家训、好家风”志愿服务队，助推全村家风、家规落实，并热情帮助邻里，让村庄更加和谐温馨。去年年底，全县文明创建现场会在该村召开。

省美丽乡村特色精品村、市卫生村、市小康示范村、市文明村、县村落文化建设示范点……20余项荣誉加身的杉木洋村流光溢彩，日新月异！

走读乡村

陈善忠：“实验”农场走出“土专家”

陈善忠在查看水果番茄的长势。（记者 余建文 摄）

中午，冬日的暖阳透过大棚，一垄垄的草莓田散发着诱人的香味。陈善忠半蹲着身子，小心采摘一颗颗成熟的嫩果。“11月24日，农场产出了今年第一批红颊草莓，比周边种植户提前了10天左右”，老陈说，头批草莓每公斤售价近百元，天天被老顾客抢购一空。

本报记者 **余建文**

草莓提前上市的秘诀在土里。今年，老陈种植草莓打基肥时，在有机肥中添加了6种不同的生物菌做试验，发现有两种菌效果比较理想，“碰到连日阴雨，大棚里还要开启高压钠灯补光增温”，如此，草莓成熟早，长得好，效益也上来了。

陈善忠是镇海澥浦镇岚山村家圆农场的负责人，从1991年搭大棚种草莓算起，整整种了26年的地。60亩地的农场并不大，但在镇海，老陈果园出产的果蔬却颇有名气，拥有一大批忠实“粉丝”。而在同行眼里，陈善忠是个特别爱搞试验的人，这些年，看见有啥新品种就往地里种，还引入各种技术“折腾”，停不下来。

对此，老陈很是自豪，“只有求变求新，种地才有出路”。在他的农场里，测土配方搞了好几年，并使用多种技术试验土壤改良，引入滴灌设施，全面实施无公害化种植。他最为得意的是，在区农技部门的协助下，攻克了水果番茄的种植难关，获得了可观的效益。今年上半年，他在大棚里种的大小番茄10多个品种，外表红黄白绿黑五色齐全，口感软硬、酸甜均有不同，“经过比较，区里将其中两个品种进行规模化种植推广，我们‘土洋’结合，琢磨出一套科学的种植技术。”今年农场种植的20亩水果番茄，每亩产值6万元，出产的精品番茄放进水果店，一个能卖20元！”老陈说，现在他的大棚里，种植的番茄品种增加到20多种，很多是托朋友从国外带回种子自己试种，有个日本的新品种，一粒种子就要10元，“如果成功的话，种出的番茄糖度11度至12度，是普通番茄的3倍，差不多和葡萄一样甜”。眼下，陈善忠把水果番茄种植面积扩大到了30亩，很多已开花挂果，在明年2月可上市，“希望又是一个丰收年”。

果蔬飘香引客来。这几年，陈善忠家圆农场的农家乐推出烧烤、采摘等项目，搞得风风火火。前不久，他又扩建了一个棚子，形成两块800多平方米的活动场地，客人既能品农家菜又可举办小型文艺演出。陈善忠和很多单位、旅行社挂上了钩，到农场开展培训活动、体验农事乐趣。其中的一次亲子游活动，农场里开了50桌，招待数百名游客，场面十分壮观。

老陈不仅自己喜欢钻研，还乐于将技术传授出去。他的农场成为多个农业科研单位的实验基地，“很多新品种、新技术试验后并不成功或不具备推广价值。我愿意承担这个风险，只有自己种成了，证实是好的东西才能推荐给别人用。”作为市乐兴兴果蔬专业合作社的带头人，陈善忠为社里的30多户农户“保驾领航”，指导大家科学种植。在他的带动下，今年合作社水果番茄面积增加了近一倍。“接下来，我还要建沼液池，实现水肥一体化”，老陈说，要做的试验还有很多，“成功，就是试出来的”。

农创客

“老底子”番薯粉丝飘香小山村

舌尖上的记忆

海曙记者站 **张 立**
通讯员 **史 媛**
本报记者 **陈朝霞**

这几天，在海曙区章水镇童皎村，不少村民组团用传统的方法制作番薯粉丝。从番薯到粉丝，要经历磨粉、打浆、蒸饼、刨丝、晾干等环节，四邻八舍分工干活，小山村处处洋溢着祥和与热闹的气氛。

童皎村地处四明山，这里的村民种得最多的是番薯。每到秋季番薯收获后，家家户户堆积如山的番薯就被用来做成番薯粉丝。耐储存的粉丝是村民餐桌上一年四季少不了的一道美味，在自家享用的同时，还能供应市场，增加家庭收入。

因为制作费时，当大山还在沉睡时，村里就飘起了袅袅炊烟。年过七旬的童仁财和老伴郑秀青依旧守护着上了岁数的加工坊。“每天门口有十几家人排着队，不好让人家久等啊。”郑秀青端水倒进番薯面的同时，用一只手搅拌着。现在，不少加工坊已用机器搅拌番薯浆，郑秀青还是喜欢用手搅拌，这样能更好掌握黏稠度。

要把一个个番薯做成粉丝，第一步就是把番薯磨成粉。“最初大家用的是最原始的方式，用竹根头人工磨粉，但是这个方法又慢又费力。”童仁财指着一台滚筒式番薯轧粉机说，这台机器是他哥哥年轻时发明的，50公斤的番薯不到20分钟就变成了糊浆。

做出好吃的粉丝，最关键的环节是蒸饼。郑秀青将搅拌好的番薯浆倒进铺好笼布的蒸锅里，一次只能倒上薄薄的一层，然后用手将浆汁抹匀。蒸上3分钟，待浆凝固后，站在灶台边的郑秀青打开锅盖再添加一次浆汁，如此重复大约40次、历经两个小时后，重约15公斤的番薯饼才能出锅。老伴在锅灶前忙碌着，童仁财便到旁边小房间里准备刨粉丝，这是他负责的主项。小房间里放了十几块番薯饼，这些为村民蒸好的饼根据天气状况晾上一两天才能刨粉丝。

童仁财说，年轻时他走村串巷，给村民加工粉丝，甚至江北的湾头、余姚大岚镇和陆埠镇，都留下了他谋生的足迹。童仁财和老伴做的番薯粉丝粗细均匀、不易断、不糊锅底、口感劲道。如今，凭借着良好的技艺和活络的头脑，夫妻俩收获了大量忠诚“粉丝”——每年都会固定找他们加工粉丝的村民。

图为童老伯在给乡亲们加工番薯粉丝。 （张立 摄）