

乡下头一周精选

主持：王珏

《一碗农家番薯烧，香气甘冽，口感醇厚，可暖一腔热情，可解一袭乡愁》



推送日期:2017年12月15日
推荐理由:番薯烧是宁海、象山等地的一种土酒，香气甘冽，口感醇厚。番薯上市时，不少农户家都会自制番薯烧，醇酿的酒味带着番薯的甜香味，弥漫整个村庄。端起满满一大碗番薯烧，仿佛端起黄褐色的田野、紫色的喇叭花、翠绿的番薯叶、甘甜而香酥的番薯美食。最惬意的，莫过于仰脖畅饮，似乎端起故乡的江河喝个够，那温馨的乡情回肠荡气……又是年关将近时，许多农户家里按照传统，依照父辈传授的手法，又要开始为酿制番薯烧忙碌起来。

妙笔生花:父辈们最爱喝的酒，就是这样的自酿酒，一碗酒就着简简单单的下酒菜，一喝就是一辈子，不讲究也不挑剔。

小苹果:醇厚酒香番薯烧，缓缓入口暖心间。

《冬至在哪里?冬至在澥浦!逛庙会、品米酒、做冻米糖、尝小海鲜,逛吃去》



推送日期:2017年12月14日
推荐理由:潮涌东海，福临澥浦，千百年历史孕育出澥浦灿烂的民俗文化。第八届澥浦冬至文化节已经拉开序幕，除了传统节目——民俗文化大巡游外，在12月中下旬，澥浦还将举行首届澥浦镇冬至庙会、迎新春农民画创作大赛、首届中国“汉服”文化创新论坛等冬至文化节配套活动。值得一提的是，冬至庙会将于12月24日在郑氏十七房举行，有兴趣的市民不妨到现场感受一番。

姚虹翔:“民俗”不是过去的风俗，而是时空的不断延续，它存活于现在，连接着过去，同时也蕴藏着未来。

小茹:去年的情景仿佛还在眼前，更加期待今年的冬至文化节，期待首次庙会。

《全国名特优新农产品信息目录发布,宁波这些农产品上榜了》



推送日期:2017年12月11日
推荐理由:近日，由农业部评定的2017年度全国名特优新产品目录“出炉”。经各地申报、专家审核、公示等程序，最终共确定696个产品为“2017年度全国名特优新产品”!胡陈洋芋、慈溪西兰花、鄞州雪梨、余姚茭白、余姚蜜梨、象山柑橘、余姚杨梅、奉化曲毫茶、宁海望海茶，宁波这些农产品光荣上榜!

四月的黄昏:好食品带来放心的好生活，好生活带来满满的幸福感。

小苹果:为我市上榜的农产品点赞!吃货们又可以更新购物清单啦。

上周互动最佳粉丝:小苹果 清风一号
请中奖“乡粉”后台留言方式，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。

洪魏村：“红色古村”展英姿

上周四一大早，慈溪市掌起镇洪魏村的罗立春沿着村里的红色胜迹绕了一圈，看看是否有需要调整布置的地方。当天，村里要来一个参观团，作为“红色讲解员”的她一刻没闲着，“既然做了志愿者，就一定要讲好家乡的‘红色故事’，宣传好‘红色精神’。”

洪魏村是一个循溪而建的古村落，环境优美、文化底蕴深厚，曾是抗日战争中新四军浙东游击纵队主要驻扎地之一。目前，该村正整合红色历史资源，结合“美丽宜居村”创建，打造“溪上慈风”文明示范线中的“红风”特色村。

本报记者 陈章升
通讯员 厉倩文 胡格格

讲好新时代“红色故事”

“红色基因”不能只停留在展板、书籍上，必须鲜活起来才能更好地传播、传承下去。自上月浙东抗日根据地洪魏革命纪念馆开馆以来，洪魏村多了不少“红色志愿者”，有义务讲解、志愿巡逻的，还有免费提供便民服务的。

洪魏革命纪念馆坐落于洪魏村，馆内以历史图片和实物展示为主，辅以雕塑、幻影成像、影视片等形式，突出表现浙东党政军民团结一心奋力抵抗日本帝国主义侵略的光辉历史。宁波新四军研究会副会长萧群说：“洪魏村在战争年代做出了巨大的贡献，进入中国特色社会主义新时代也是传承红色历



史、弘扬革命精神的第一梯队。革命纪念馆是洪魏人世代继承、不忘初心、牢记使命的重要阵地。”

不忘初心，方得始终。今年63岁的葛家伦在洪魏村开了30多年小卖部。前段时间，村里在他的店内设了一个学雷锋志愿服务站，他便当上了“红色志愿者”，为游客免费提供充电、饮水等服务；65岁的董国芬住在村口，每当有人来村里参观学习，她都热心地当起义务导游。

“让‘红色基因’融入洪魏血脉，是每一位洪魏人新时代的责任和使命。优秀传统文化和革命精神，是历史赐予的宝贵财富，也是



图为洪魏村金锁桥。(陈章升 厉倩文 摄)

开拓未来的丰富资源和不竭动力。”该村党支部书记乐剑峰说，“洪魏要用富有时代感的方式讲好新时代的‘红色故事’，争当基层党建排头兵。”

谱写美丽乡村新画卷

随着“红色古村”声名鹊起，越来越多的游客到洪魏村作客。“我们村西邻观海卫镇，南靠翠屏山脉五磊山，沿山公路横筋线穿村而过，地理位置优越。”村党总支书记洪金春告诉笔者，自洪魏革命纪念馆开馆以来，许多老师、家长带着孩子来村里参观，人气逐渐升温。

洪魏村红色底蕴深厚，人文景

观丰富，一条大溪坑穿村而过，村内现存有大量的历史文化古迹。目前，该村计划将红色旅游发展与现代农业、生态林业等规划有效对接，形成与鸣鹤古镇养生游、方家河头村山水游错位竞争又有机关一的红色旅游节点。

作为掌起镇的葡萄基地，每到葡萄采摘季，洪魏村都会吸引许多游客慕名前来品尝。村民们不仅在村内种植了约2000亩葡萄，还在其他地方建起“农业飞地”，承包种植了近千亩葡萄。“村里村外，我种了40多亩葡萄，今年销售总收入约40万元。”葡萄种植户洪文忠说，“10多年前，我在厂里上班，一个月工资1000多元，一年下来剩不了多少钱；现在除去生产成本和其他开支，一年能存下20多万元!”

为进一步提升葡萄、杨梅等农产品身价，洪魏村通过推进农旅融合，种好产品，卖好“风景”。“在

竺山江以西，村里有一片面积100多亩的竹山林。我们打算在那里建个现代农业观光园，山下种葡萄，山上种杨梅，同时把旁边的奶牛养殖场资源整合进来。”洪金春说，“今后，大家来到洪魏村，不仅可以接受爱国主义教育，而且可以在田间地头感受现代农业的魅力!”

打造乡村旅游观光园，建设登山健身步道，改造村内公厕……一幅美丽乡村新画卷正在洪魏村徐徐展开。目前，与该村相连的掌起镇登山健身步道环通提升工程已完成招标，将于本月正式开工。将来，游客们可以从金锁桥附近进入健身步道，一览洪魏村这座“红色古村”的迷人风采。



鲍科：果园走出“国际范”

月，鲍科和同学在上盘村承包50亩地，创办了青柯果蔬专业合作社，并斥资搭建钢结构温室大棚，坚持走无土栽培之路，“我特地从国外带来农业书籍，依据书上配方配制，终于解决了营养液的难题。”

同时，鲍科采用国外现代农业的生态种植理念和技术，分别引进新西兰肥料浓度反馈系统、以色列滴管浇灌系统，以斯里兰卡椰糠作为栽培“土壤”，用比利时熊蜂给果树授粉，提高授粉效率。此外，他采取信息素诱剂、防虫板等生物防控技术，还每天在大棚内播放柔和的轻音乐，“书上说音乐有助于果树轻松生长。”

最让鲍科引以自豪的是，整个果园的自动水肥一体化系统是“本

土魂”，且是其亲手设计制造。“我大学专业是机械制造与自动化，又办了机械厂，所以淘宝上销售的那些水肥一体化设备，我一看广告图片就知道设计原理。”他根据果树不同生长期调节好相应的营养液浓度后，系统便能自动定时定量浇灌，“就像给婴儿喂奶粉，不会‘过量吃撑’或‘不够挨饿’。目前正在申请专利，当地一些‘红美人’柑橘种植户也想向我买这套设备。”

在种植的水果品种上，鲍科同样“国际范”十足。除荷兰樱桃番茄外，他还引进种植了美国“双季红树莓”、日本“初恋”“白雪公主”等品种草莓。据介绍，青柯四季果园是目前我省首个温室大棚无土栽培美国“双季红树莓”成功的基地。“今年6月投资70万元，引种了4000株‘双季红树莓’。”鲍科告诉笔者，红树莓富含维生索、花青素、水杨酸等多种有益成分，其中活性物质树莓酮能有效预防脂肪堆积，属于高端水果，“这种树莓含在嘴里让它慢慢融化，酸酸甜

甜味道很赞。”

从10月开始，青柯四季果园陆续迎来了收获期。“红树莓已经摘了约200公斤，可收至明年2月，目前上海市场零售价高达每公斤200元；樱桃番茄不久前刚采摘，预计产量1万公斤左右；草莓本月底可上市，因无土架栽培亩产量比普通草莓高一半。”鲍科表示，今年果园预计产值50多万元。

目前，鲍科已从日本带了200多包甜瓜、西瓜、小南瓜种子，准备明年增种。在无土栽培技术上，他精益求精，打算在椰糠中混合草炭，“草炭有机质含量有90%多，种出的水果口感更好。”与此同时，鲍科计划把果园面积扩大到100亩，除种植、供游客采摘外，还打算开辟一块专门的场地作为番茄、草莓的批发基地。



鲍科采摘樱桃番茄。(沈孙晖 摄)

本报记者 沈孙晖
象山记者站 俞莉 陈光曙

走进象山新桥镇上盘村青柯四季果园，无土栽培大棚内传统的菜畦地被改造成一条条栽培槽，一排排一人多高的小番茄藤架整齐有序，一串串黄绿相间的果实沉甸甸地挂在藤架上。“这是荷兰引进的樱桃番茄，清口甘甜，市场售价每公斤40元。”果园负责人鲍科笑眯眯地说。

鲍科今年35岁，是定塘人，一直开办机械厂。2013年，他“跨界”搞起了农业，试验无土栽培台湾农友樱桃番茄。“当时完全是门外汉，只能在网上查资料，向专家请教，失败了很多次。”鲍科说，他不知道无土栽培中最“核心”的营养液配方，只能用普通肥料代替，导致种出的果实很小，产量较低。

失败是成功之母！去年11

番薯枣子：四明山麓的农家“零嘴”



海曙记者站 张立
通讯员 史媛
本报记者 陈朝霞

初冬，四明山处处洋溢着丰收的味道。笔者来到了深藏于四明山中的海曙李家坑村，现在正是翁和锋与李彩娟夫妇一年中最忙碌的日子，夫妻俩经营着村里唯一遵循土法烘制番薯枣子的小作坊。

番薯枣子是本地番薯的加工品，虽没有烤山芋的浓香，却带有点熏香味；嚼起来软韧甜爽，有种嚼山东大黑枣的滋味。与李家坑只有一山之隔的余姚地界，几乎家家户户有晒番薯枣子的习惯。

番薯枣子加工起来并不轻松，有四道工序：挑选番薯，削皮洗净，整颗蒸熟，炭火烘烤。最辛苦

也是最关键的一步就是烘烤。“烘烤又分三步，先烘干一遍，取出放筐里去除水分，最后再上架烘干。”翁和锋表示，烘干一个番薯得耗上两天两夜，其间还得不停翻面，又必须保持炭火不灭不旺，待番薯最后挤不出水分了，方可包装出售。

为保质保量，翁和锋夫妇只在每年11月初番薯丰收时才启用加工坊。“从11月初到翌年1月，这近百天时间是制作番薯枣子的最佳时节。”翁师傅表示，番薯从当地农户处收购，每年要收近2.5万公斤，最后能做出1500公斤番薯枣子。这些成品全靠夫妇俩每日每夜在石头砌成的“烘焙坊”里辛苦加工所得。

刚烘烤出来的番薯枣子可以直接食用，放凉后口感更干爽。由于李家坑村乃至章水镇只有这一家纯手工制作番薯枣子的作坊，常有游客和“回头客”上门求购。

当天，笔者恰巧遇到一群从集士港镇赶来的“食客”。“我昨天特地打电话跟老板预订，要不然怕和

去年一样白跑一趟。”从集士港驱车50多公里而来的林师傅走进暖乎乎的加工坊，立刻被满屋的番薯香味勾起了馋虫，二话不说拿起一个番薯枣子吃了起来。他带来的采购队很快“抢光”了一早出炉的30公斤番薯枣子。临别时，林师傅还乐呵呵地说，认准了李家坑这家的番薯枣子，下个月还会带更多的朋友来尝鲜。

由于是纯手工制作，翁师傅家的番薯枣子每天限量，很多老顾客吃惯了个味道，每年会准时来抢购。“经过网络传播‘发酵’，除海曙区其他乡镇的客源外，还有象山、绍兴等地的顾客慕名前来购买。”看着自家的番薯枣子成了“网红”，翁师傅满心欢喜。夫妻俩还特意入手了一台真空包装机，通过真空包装延长番薯枣子的保质期。

尽管凭借熟客的口口相传和李家坑村的旅游吸引力，翁师傅不愁番薯枣子的销路，但不便的交通条件制约了这道农家美食走出深山闯荡大市场。“很多人打电话希望有



翁和锋将番薯枣子装箱。(张立 陈朝霞 摄)

快递送货上门，但我们这里至今未通快递。”翁师傅直言，加工坊就靠夫妻俩和几位帮工阿婆撑着，实在没有精力腾出手来做“网购”和送货等业务，小小番薯枣子只能静躺山村等待游人。

不过，章水镇目前正通过特色基地试点、龙头农企示范、打造专卖平台等举措，往外推送一批本地产的农副产物。翁师傅夫妇的番薯枣子也有望搭乘这趟“货列”，走出大山，香飘万家。