

乡下头一周精选

主持:王珏

《冻米糖, 一个冬天的甜蜜惦念, 记忆里最有年味的“小食光”》



推送日期:2017年12月25日
推荐理由:任何一种味觉记忆, 都有着独一无二的情结。

渗入了感情的味道, 往往能勾起人们的温情, 触动内心最柔软的部分。留在记忆最深处那香甜可口的冻米糖亦是如此, 每到临近春节, 它总能勾起人们对故乡美食的怀念。过去, 每年的这个时候, 许多农村家庭会全家出动, 制作江南特色点心——冻米糖。热灶台, 熬制饴糖, 翻炒搅拌……一块块热乎乎的冻米糖刚切好, 就被等在一旁的孩子哄抢一空, 尝上一口, 唇齿留香, 这也是许多人儿时的回忆。镇海澥浦镇戴村的刘国文师傅从十几岁开始跟着父亲, 40多年日复一日地手工制作冻米糖。他做的冻米糖松脆香甜, 不含添加剂, 深受周边居民喜爱, 还有许多人特意从宁波市区、慈溪等地方赶过来购买。

小贝: 小时候, 冻米糖是家里必备的年货, 做冻米糖的那天, 全家都喜气洋洋的。

随遇而安: 在冬天吃上一块刚出炉的冻米糖, 心情也会变得甜蜜温暖起来。

莲娜: 冻米糖不仅是一种美味, 更是一种家乡味、年味。

《一碗长面, 一缕乡情。过去的面条美味, 在他们勤劳的手中留存至今, 没有改变》



推送日期:2017年12月20日
推荐理由: 长面, 宁波话音似“长命”, 寓意“长寿面”, 纯手工制作, 工艺讲究。

整个过程要花上一天一夜, 需经闷缸、搓粗细条、晒面等十多道工序。揉进了阳光, 揉进了时光, 宁波长面, 那是淳朴劳作的老味道。现今, 手工制作长面的技艺已经被列入宁波非物质文化遗产。宁波民间至今保留着产妇吃长面、老人做寿吃长面的传统。宁波长面具有细、白、韧、滑的特点, 口感好, 易消化。产妇吃了可增食欲, 利奶水。老人吃了, 还有长命百寿的美好寓意。

姚虹翔: 宁波人做寿吃长面, 庆祝小孩出生也吃长面。一方水土一方美食, 长面承载着老宁波人的故土家园情怀。

茉莉: 煮长面也有讲究。水沸后将面条下锅, 待面软化后马上捞起, 然后用冷水浸泡冲洗, 再重新用冷水煮沸。

上周互动最佳粉丝: 雪落无痕 一生何求

请中奖“乡粉”后台留言联系方式, 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, 或者分享你看到的乡下美景、好吃的美食……乡姑会定期选出若干名“最佳互动粉丝”, 送上50元话费奖励。

云旱村: 虞喜隐居地, 编织振兴梦

本报记者 黄程

“梭鞋踏破绿山巅, 路转峰回别有天。何处寺藏深山里, 晚凉天气坐谈禅。”这是清代诗人余道云所著的《云溪寺诗》。诗中所写的云溪寺, 坐落于余姚大隐镇云旱村虞家, 始建于唐乾宁年间, 距今已有一千多年历史。藏于深山的云溪禅寺, 是历代名人隐居、游览之胜地。宋人杨适曾在此隐居多时, 著有《云溪寺记》。

大隐的地名, 也是因晋代天文学家虞喜隐居此地而来。虞喜博学多识, 是中国天文学史上第一个发现“岁差”的学者, 但是他对功名利禄毫无兴趣, 隐居深山。现云旱村虞家还有虞姓百余户, 传为虞喜

后裔, 仍保留祭祀先祖的习俗。大隐人曾建虞公庙祭祀他, 可惜此遗迹已毁。目前还存有虞公故居, 是一处农舍式四合院, 坐北朝南, 东西两侧各有楼房九间, 前后各有平房五间, 中心为虞氏家堂, 有石铺天井约600平方米。

优美的自然环境, 加上深厚的历史文化底蕴, 给云旱村发展乡村旅游提供了得天独厚的先天条件。但是由于种种原因, 这些资源一直藏于深山无人知晓。据云旱村党总支书记洪湖介绍, 四五年前, 云旱村是一个矛盾重重的落后村, 一年下来村集体收入只有七八万元, 根本没有资金搞建设, 村里的道路又小又不平整, “别说发展旅游, 就是村民自己进出都不方便。”



图为施工队正在云旱村内浇筑柏油马路。



云旱村鸟瞰图。(黄程 摄)

2015年年初, 洪湖放下企业事务担任云旱村党总支书记。他一开始就明确一手抓基层党建, 一手抓村集体经济收入。挂在村办公大楼的“党建兴村”牌匾, 不是一句空话。村办公大楼、党员之家、廉政长廊、村民说事厅……随着一块块阵地的建成, 以及基层工作机制的规范, 云旱村的干部群众深刻体会到乡村逐步振兴带来的获得感。

通过三年努力, 云旱村的村级债务逐渐下降, 年集体收入从7万元、20万元再到60万元, 实现了“三级跳”, “明年有望突破100万元。”洪湖说, 云旱村建了一个村集体经济收入展览馆, 把村庄发展的情况做了具体细致的展示, 这在全市村庄中是第一个。与此同时, 在大隐镇对村的综合考评中, 云旱村

用三年时间, 从未位爬升到首位。

“要致富, 先修路。”这句话, 对很多地方来说已经过时, 但是对于小山村云旱, 仍是最现实的问题。有了资金之后, 第一件事就是修路。小路要拓宽, 土路要硬化, 断头路要打通。其中, 一条通往云溪寺的第二通道修建, 涉及多户村民的征地还有不少拆迁任务, 耗费了大量的精力和物力。“这些都是值得的, 这条路对于盘活旅游资源至关重要。”洪湖说, 这条路把两侧的旅游景点都串了起来, 有君子兰基地、铁皮石斛基地、桃林、杨梅基地等等, 终点则是云溪寺以及梅坑水库。

目前, 大隐镇和云旱村已经委托专业机构编制了乡村生态旅游规划, 将着重突出隐居文化和禅文

化, 依托现有资源, 打造一系列的特色项目和产品, 布局“一带、两道、四区”, 包括禅隐文化景观带、云旱溪骑行道、虞喜登山道、禅耕休闲区、禅意民宿区等。

根据规划, 云旱村沿着云旱溪自上而下分为生态区、工业区和商业区。眼下, 三个区块正由点到面不断成长中。“围绕这三个区块, 云旱村将紧紧抓住生态保护的‘绿线’、集体经济发展的‘金线’以及基层党建的‘红线’, 编织起乡村振兴的梦想。”洪湖说。



12月8日上午, 在海曙区章水镇箭峰村海拔近800米的四明山上, 北风呼呼, 室外温度几近零度。叶宁正和妻子给果树修剪枝条。5000棵桃树, 800棵苹果树, 还有红杏、冬枣、猕猴桃、桑果……叶宁通过土地流转方式, 目前坐拥着160亩果园。因为地处四明山巅, 叶宁的果园称得上是宁波海拔最高的特色农业基地。

企业家转行当“农夫” 海拔800米高山 开辟“特色果园”

海曙记者站 张立
通讯员 史媛
本报记者 陈朝霞

到青山绿水间做农民, 这是今年50岁的叶宁起初不敢想象的“后半生”。他原是一位有着较好家底的企业家, 但在商界打拼多年厌倦了“劳力劳心”的工作强度。自从2012年踏入章水镇后, 对秀美山水的眷恋以及对无公害农产品的依恋让叶宁下定决心, 转型当“农夫”, 打造属于自己的“农创新时代”。

新型农民种田, 自然要种出新意。叶宁选择无公害种植方式, 在果园里先种上两年草, 施上两年的有机肥, 还不喷农药。按他的说法, 这是在改善和增进土壤的肥力。

这样的种植模式和当地大部分农户全然不同, 叶宁遇到困难时没有前人的经验借鉴, 只能自己摸索。夫妻俩首先跟农户学种田, 掌握基本耕种技术后, 又从书籍和网上查阅相同气候的果树种植技术, 再结合放养式和精耕式农作技术, 从播种育苗、整理枝叶, 到除草施肥, 每一步都亲力亲为。

“这里空气清新, 污染少、水源好、温差大, 很适合特色果业种植。”叶宁告诉笔者, 他前后投入了300多万元, 在这块自己挑中的“风水宝地”陆续种上来自美国、日本等地的9个优质桃种。他还经山东农业专家引荐, 种下了原产瑞士的“红之爱”苹果, 成为宁波首吃“螃蟹”的果农。

今年晚夏, 叶宁种植的桃子首次结果, 尽管产量不多, 但让他高兴了好一阵子。“每棵树结的桃子少则10个, 多的有40余个, 最大的有7两重。”叶宁说, 自家种的桃子个大、味甜, 关键还和本地桃错峰结果, “这样一来, 我犹如有了市场主动权, 对今后的销售大有益处。明年桃子和苹果就可以量产。”他看到了成功的希望, 也更坚定了



叶宁在果园劳作。(张立、陈朝霞 摄)

经营好果园的信心。

除了秉承“人无我有、人有我佳”的种植理念, 叶宁眼下正计划注册商标, 为自己的水果贴上无公害标签。“我种的水果不求量只求质, 果园走的是精品化路线。”叶宁表示, 得益于当地极优的水土环境和独特的高山气候, 产出的果实品质高。

“我一直觉得新农业大有可为。”叶宁盘算着, 园区今后的发展方向是将水果种植与观光农业结合起来, 提升附加值。“我会用心把这一片果园管理好, 将来各地朋友可以来这里观光、避暑, 还能到果园里现摘现吃。”



本报记者 项一嵌
通讯员 李露 何好斌

阵阵冷空气袭来, 唤醒了藏在地里的奉化芋艿头。奉化萧王庙、溪口、尚田等地的农户也迎来了岁末的忙碌。“跑过三关六码头, 吃过奉化芋艿头”的俗语在长三角地区流传多年, 可见奉化芋艿头早已享有盛誉。

在如今的奉化全域旅游版图中, 萧王庙街道全力打造的“桃花盛开风景线”上分布着好几个盛产优质芋艿头的村庄。同时, 奉化各大酒店和农家乐大厨们年年都要花心思琢磨相关的新菜品, 争取让芋艿头成为吸引游客的一大招牌。在上月举行的奉化区“百芋宴”制作大赛上, 大厨们拿出看家本事一争高下。石锅煮香芋、铁板黑椒香芋、酱鸭蒸芋、脆皮芋艿头等新菜品让现场观众停不下筷子。

日前, 笔者慕名来到萧王庙街道的大头饭店。还没到中午的饭点, 大厨张国世已在锅边守了近3小时。“这还没算熬高汤的时间呢。”张国世以饭店老板孙义栋的外号“大头”为灵感, 幽默地创作了一道以整个芋头为主材料的新菜。圆滚滚的芋头以高汤熬制3小时, 再辅两片油香扑鼻的五花肉, 立在盘中, 让人立即联想到“大头”。在“百芋宴”上, 这道名为“金牌芋头”的菜品获得一等奖。夹起一块送入口中, 绵密软糯的口感非比寻常, 肉香把芋头本身的清甜衬托得更加诱人。

在这位掌勺十余年的大厨看来, 芋头是最朴素, 也是最百搭的绿色食材, 既能与鸡鸭鱼肉相得益彰, 也能与寻常菜蔬和谐相融。他创作的“脆皮芋头”和“蛋黄芋头”, 分获二、三等奖。“脆皮芋头”是一种可甜可咸的点心, 把加好调料的芋头泥包入豆腐皮, 以中小火炸至金黄, 样子很像腐皮黄鱼, 但吃起来外酥内糯, 层次丰富。“蛋黄芋头”的做法与蛋黄南瓜类似, 都要用到蒸熟的咸蛋黄粉和椒盐。前几年, 他还研发了板蓝根芋头、芋头饼等菜品, 收获了不少“铁杆粉丝”。

“外地芋头吃起来水涝涝的, 但正宗的奉化芋头既粉糯糯, 又很有嚼劲。”正在悠闲品尝酱汁烤芋头的食客李大伯是土生土长的萧王庙人。他告诉笔者, 不少饭店都派人去前葛村、周陈黄村等芋头产地收货。这一带的土壤中含有适量的沙土, 最适合芋头生长。精明的买家一眼就能判断出芋头是不是当地出产: 近球形, 外表棕黄, 顶端为粉红色, 单个重量超1公斤, 大的则有2.5公斤左右。

老板孙义栋负责去村里选购芋头, 厨师张国世则要根据芋头的大小把握烹饪时间。时间过短, 芋头烧不软; 时间太长, 就容易烧糊。冷空气一来, 芋头的芽就会急速收缩。它们的呼吸作用也大大减弱, 能保存三四个多月, 便于满足更多食客。“芋头不需要太复杂的加工工艺, 但许多远道而来的客人就好这口家乡风味。”孙义栋说。

奉芋飘香 尝新味



张国世正将芋头烧肉倒入盘内。(项一嵌 摄)

脆皮芋头。

张国世正将芋头烧肉倒入盘内。(项一嵌 摄)



金牌芋头。



蛋黄芋头。