乡下头一周精选

主持：王珏

《借问书屋何处去，游人遥指毛岙村。勿舍，给你最接近自然的阅读体验》

推送日期：2018年2月26日

推荐理由：有一种图书室，不在繁华的都市之中，它与风相伴，屹立于乡村山野之间。江北慈城毛岙村，就有这样一家书吧——勿舍。置身于田园风光，泡一壶暖茶，悠闲地看看书，远离了城市里的繁华和纷扰，陶醉于生活中那一份充实和恬静。勿舍书吧的开业，更是增添了毛岙在致富快车道上奔跑的动力。“生态好了，民宿也有了，但怎么才能让游客留下来呢？休闲娱乐是最好的选择。”勿舍投资人龚红波说，书籍是人类的精神食粮，为此勿舍打造了一个开放式的乡村书吧民宿，让游客能静下心来感受静谧、悠闲的乡村时光。

水天舟：偶尔间路过了山村里这一处幽静的书吧，氤氲的书香，温暖的炉火，再来一杯咖啡，是这个乍暖还寒时节的意外收获。待到春暖花开客舍青青，应该会有更多人在这里驻足停留。

Tang圆：要么读书，要么旅行，身体和灵魂，总有一个要在路上。在勿舍书吧，可以得到最靠近自然的阅读体验。田野与咖啡相伴，这里有我向往的诗与远方……

《新年伊始，登高寻梅，喜迎春到！宁波这个赏梅网红地的梅花，开得比往年更早更红》

推送日期：2018年2月20日

推荐理由：在宁波人赏花月历上，二月当属梅花。新春佳节之际，梅花经历严寒风霜后，悄然绽放。那一派欣欣向荣的景象，为春节增添喜庆氛围。新年伊始，登高寻梅，喜迎春到，令人心情舒畅，精神焕发。奉化溪口新建村已经是春潮涌动，著名的“网红赏梅地”已经进入开花期，近千株梅花灿若云霞，惊艳亮相，吸引市民前往探梅。梅园藏匿于山谷，与青山相辉映。花开烂漫，山翠梅艳，花海如潮，为游客们带来一场春天的视觉盛宴。一年赏花乐事，不妨从寻梅开始，除了新建村外，宁波还有几处适合登山健身的赏梅好去处。保国寺、月湖公园、慈城古县城、北仑九峰山……根植于甬城各处的梅花，已“撑破”花衣，渐次绽放，满城暗香浮动。

功宁：梅花，又名五福花，象征着快乐、幸福、长寿、顺利、和平。在严寒中，梅开百花之先，独天下而春，因此又被民间作为传春报喜的吉祥象征。

裘国平：著名的奉化水蜜桃产地——新建村，最近又因梅花而走红。在山谷里，微风拂过，花影婆娑暗香浮动，恍若仙境，为山野增添了无限雅韵。

上周互动最佳粉丝：功宁 天水舟

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。

村文化礼堂。

亲子节活动现场。

中岙村山体公园。（沈孙晖 朱晓 摄）

中岙村：百年沉淀书写振兴篇章

本报记者 **沈孙晖**
通讯员 **朱 晓 江怡君**

先后获评市级文明村、市级小康村、先进基层党组织、产业特色村等荣誉，今年1月又被评为省级文明村……近年来，象山晓塘乡中岙村以环境治理为基础，以发展精品农业和休闲旅游为载体，浓墨重彩书写乡村振兴篇章，成为全乡新农村建设的样板。

中岙村北靠大塘港，南邻胡家峙，东依龙头山，西至虎头山，有392户共1275位村民。该村历史积淀深厚，据《竹山陈氏宗谱》记载，元朝末年，大臣陈思谦偕其弟陈思忠航海至象山三都地界，看到这里环山带海、土沃地腴，便种植绿竹作为标志，待到次年生笋二茎，便在此定居下来，此地由此得名竹山。因当时周围都是浅海，开发困难，陈氏二房第二代太一公就近迁入东首山凹，即今天的上岙，而竹山遂以中岙为名。

走进中岙村，“母亲河”前门河东西相望，清澈的河水流淌其间，迎着微风斜阳，泛出一道道晶莹的柔波。两岸河堤上，架着大理石河栏，蜿蜒曲折，两旁是一带青山绿树，几幢造型别致的小洋房夹杂其中，色调搭配相得益彰，田园风光美轮美奂。

可谁能想到，多年前中岙村还是全乡“脏乱差”的反面典型。从2010年起，村班子痛定思痛，统一思想，由表及里逐步转变村容村貌。该村将每月1日和16日定为党员、干部的义务奉献日，参加村公共场所的义务保洁护绿行动，一直延续至今；组建村老年卫生保洁监督队，由老党员对村民卫生文明习惯进行经常性监督巡查；成立共青团绿化护卫队，对公共绿地包干管理。2012年，村党支部书记高良德集思广益后提出“分片担责”这个党建品牌，村四套班子成员联系各片，片长、副片长分管片区具体事务，各片党员、村民代表联户，成为“编外的村干部”。有了自己的“责任田”，大家的积极性被调动起来，村里的河道渐渐变清了，环境慢慢变美了，最终摘掉了“脏乱差”的帽子。

有了田园牧歌，就有丰收的喜悦。在中岙村面积106亩的台湾精品农业园里，浓密的绿叶下掩藏着一个个圆鼓鼓的青柠檬，煞是可爱，还有槟榔芋、火龙果、秋月梨、树葡萄等近20种4000余棵优质台湾果蔬，一年四季“接力”不断。“农业园是我们村打造精品农业的美丽缩影。”高良德兴致勃勃地介绍，中岙村充分发挥山林和滩涂资源优势，逐步改变以往单一的水稻种植模式，形成以果树及水产养殖为主的特色经济，新发展柑橘、葡萄、蔬菜等种植面积506亩，目前全村种植各类柑橘1500亩，其中“红美人”100亩。同时，成立中岙农业合作社，面向全村果农实行保护价收购，并无偿提供储藏仓库。行情低迷时，农民可以将农产品保本卖给合作社，也可以将农产品存储待售。

结合现代化生态农业优势，全力推进旅游项目建设，“乡村旅游”再提速。中岙村陆续建成了烟波垂钓场、古井悠游区、登山望远平台、健身游步道，环湖心岛休闲体验区、柑橘亲子园、花海摄影基地、村史村貌展示馆也列入了今年的村庄规划。由于近年来到访游客越来越多，原先三家村民自发建成的农家客栈已不足以承载，村里又打造了一个集游客接待服务、住宿、餐饮、文化娱乐于一体的村游客接待中心。

农旅结合，魅力四射！去年12月3日，“2017宁波市美丽乡村迷你马拉松暨柑橘小镇开启之旅”的最后一站放在了中岙村，30多对家长、孩子在村里进行柑橘小镇亲子节活动，通过创意百出的绘画、关卡游戏、采摘橘子、做橘子罐头等，与柑橘文化进行了一次深入对话，更打响了“魅力中岙”的知名度。

走读乡村

俞杰展示他养的龟。（余建文 摄）

乐当“龟农”的“90后”小伙

本报记者 **余建文**
通讯员 **刘御芳**

在奉化西坞街道茗杨村一处安静的宅院里，有几口小水塘，流水潺潺。俞杰俯下身子，很快从水里摸上来一个黑乎乎的家伙，“看，这是我养的龟，漂亮不？”

俞杰所养的龟叫作黄喉拟水龟，民间俗称“古石龟”，是水龟中最古老的品种。眼下处在冬眠期的龟，头和脚都缩在壳里，一动不动，“头侧有两条黄色线纹穿过眼部，喉部淡黄色，故而得名。因为底板几乎全黑，也有人把它称作石金钱龟，有吉祥求财之意”，俞杰如数家珍。

今年24岁的俞杰高高瘦瘦的，他的主业是水产批发。每天，他和伙伴一起将新鲜水产从舟山、北仑运到路林市场销售，已干了三年。而闲暇之余，他还有个与大多数同龄人不一样的爱好——养乌龟。在他的国鼎水产养殖场里，大大小小的黄喉拟水龟就有近1500只，还有脸盆大小的美国鳄龟、中华草龟，在宁波养龟圈小有名气。

怎么会想到养龟？俞杰笑着说，“兴趣使然”。他从小就喜欢养甲鱼、草龟一类，一直未间断，“这或许是家庭的影响，我爷爷就是养甲鱼的能手”。几年前，他在市场上偶然看到了黄喉拟水龟，一见倾心。在两广地区，人工养殖的黄喉拟水龟是一种很受欢迎的高档观赏龟，也可以用来食用，但在宁波还是罕见之物。如果能引进养殖，或许能创出一个小天地呢！抱着这样的想法，2014年，俞杰经多方考察，花了40余万元从广西采购了300只种龟，放到家中养殖，由此正式成了一名“龟农”。

黄喉拟水龟是国家二级保护动物，从温暖的南方迁移到气候迥异的浙东，要安全存活下来并繁衍，着实不易。之前，宁波鲜有人尝试规模化养殖这种龟，也没有现成的教科书。俞杰一方面通过网络向外地同行虚心请教，一面从换水、喂食等各方面小心伺候，不敢有丝毫懈怠。他把老屋改作繁殖场，并在新屋边挖了池子，放置水草，让乌龟幸福生活。除了日常饲料喂食外，俞杰还经常买来新鲜的小鱼小虾，给乌龟补充营养。

小伙子的辛劳付出没有白费。次年，种龟顺利产蛋，幼龟相继破壳而出。俞杰说，这种龟一年能下三窝蛋，每窝有10几个，孵化成功率在80%左右。到目前为止，俞杰的养殖场已孵化出了1000多只小龟，在宁波首次实现黄喉拟水龟人工繁殖成功，这让俞杰十分自豪。

在养殖场里，新孵化出的小龟只有一分钱硬币大小，萌态十足。而要养到手掌大小的商品龟，至少三四年。“等到三四月份天气转暖，乌龟从冬眠中醒来，那池塘里可就热闹啦”，俞杰言语中充满了爱意。

笔者采访时，恰逢市海洋与渔业局工作人员前来上门年检，看到龟场的发展，很是高兴，“这种庭院化的生态养殖模式，可以推广。”

这几年，俞杰把水产批发赚的钱都投入到了养龟中。看孙子这么执着，当初并不怎么支持的爷爷也帮着打起了下手，一起照料这群龟子龟孙。俞杰说，黄喉拟水龟这两年身价看涨，小龟都能卖七八百元一只，但他至今没卖过一只龟，先琢磨着把这些小家伙好好养大养壮。“能把爱好当作一项事业来做，我感觉很快乐”。在“龟农”的道路上，俞杰乐在其中。

农创客

三北豆酥糖：勾起儿时甜蜜记忆

包装好的“三北豆酥糖”。

“她把豆酥糖本子撮一些些，放进我嘴里，叫我含着等它自己溶化了，然后再咽下去。‘咕’的一声，我咽下了，她于是又提起一些些放进嘴里来。这样慢慢的，静静的，婆孙俩是在深夜里吃着豆酥糖。”这是宁波籍著名作家苏青在《豆酥糖》中描写自己与祖母吃豆酥糖的情景。

本报记者 **陈章升**
通讯员 **高剑斌 黄克纯**

四方棱角分明的糖块，淡淡的黄豆香，用白色的油纸包裹起来，正中还印有三北豆酥糖的字样。作为一种传统糕点，三北豆酥糖一直是宁波人引以为傲的特产，更是宁波人心中的一个美好记忆。“对于不少人来说，在物资并不是那么丰富的年代，一包豆酥糖是他们对生活甜蜜的希冀。现在将豆酥糖融化在嘴里，是对孩提时光的怀念。”宁波网友“冷吟”说。

优质豆酥糖松脆无渣入口即化

在慈溪说起豆酥糖，老人们无不夸赞旧时沈师桥沈永丰南货店制作的豆酥糖。据说，这家店卖出的豆酥糖香甜可口、松脆无渣、入口即化。它的独特香味以及甜蜜滋味，已深深留在老一辈人的记忆中。如今，在慈溪能做出“老底子”味道豆酥糖的师傅不多，家住观海卫镇小团浦村的胡逸毅便是其中一位。胡逸毅告诉笔者，从他太爷爷那辈开始，一家人就从事糖坊的工作，到他已经是第四代了。他家制作豆酥糖的技术，正是来自沈永丰南货店。

胡逸毅今年50岁，在小团浦村经营着一家面积不大的豆酥糖制作工坊。见到胡逸毅时，他和家人们正忙着做豆酥糖。店内，深色案板上铺满了原料以及一条条已经成型的糖条。“春节期间，来买豆酥糖的人特别多。除了一些熟客外，还有许多人是开着车问路找到这里的。”他说，“做豆酥糖全靠个人体力，是个辛苦活儿。天热时，我就在家休息。国庆节到清明节这段时间是做豆酥糖的高峰期，我会忙些。”

麦芽糖、原料粉是做豆酥糖所需的两大原材料。“我挑选个头大、色泽纯的东北产优质黄豆来做原料粉。”胡逸毅介绍，“做豆酥糖的师傅会先把黄豆炒熟去壳磨成粉，再将其与磨好的白糖、烤熟的面粉，按一定比例混合拌匀成原料粉，过筛备用。做出的豆酥糖香不香，之前把握好火候是关键。”

做豆酥糖时，师傅们会用原料粉做底，上面放上麦芽糖，再撒上一层粉。糖的厚度和粉的厚度讲究均匀。“你看，将糖条对折后用擀面杖轧平，撒粉，再折起来，轧平，反复几次，拉长做成蛇的形状。最后，用刀将其切割成糖块，并将糖块定形用纸包装好，就完成了整个制糖过程。”胡逸毅告诉笔者，他的麦芽糖是在做豆酥糖当天炒制出来的，用这样的麦芽糖做出豆酥糖颜色会呈米白色；有些师傅的麦芽糖是熬制出来的，做出豆酥糖的颜色有点白中发红。

“甜蜜事业”需要更多年轻人接班

胡逸毅对老手艺的讲究和遵从，源于他父亲的言传身教。从14岁起，胡逸毅就跟在父亲身边学技艺，一直学到29岁。从豆酥糖、桂花糖，再到生姜糖、藕丝糖。15年的光景，他才将糖坊一系列制糖的技艺掌握齐全。2015年，他获得了“胡氏糖坊制作技艺”的慈溪市非物质文化遗产称号。如今，胡逸毅的豆酥糖已经成为不少“吃客”的心头好。除了慈溪的老饕们，宁波、上海甚至山东、陕西的食客都纷纷前来订购。

“正宗的三北豆酥糖吃起来不粘牙，有股淡淡的黄豆清香，口感甜而不腻。打开包装纸，糖块不会散架。”胡逸毅说，现在愿意沉下心来学习豆酥糖传统制作技艺的人越来越少。“不少人学手艺，总是图方便，选用替代品。有的师傅教徒弟，徒弟偷懒，少了一个细节。徒弟再去教别人，再抹去一个小细节。这样下去，‘老底子’味道就没了。我希望老祖宗的手艺能在更多年轻人手中传承下去。只要他们肯认真学，我就会用心教！”

胡逸毅正在店内做豆酥糖。（陈章升 摄）

舌尖上的记忆