



李家坑吊红。(陈朝霞 摄)

李家坑：小小吊红释放乡村振兴红利



李家坑村民在售卖吊红。

记者 陈朝霞
通讯员 张立 史媛

乡村节庆吸人气

吊红节期间,每逢周末,家住山里箐箕斗自然村62岁的李秋叶和70岁的沈友富一大早会不约而同地挑着自家刚采摘的吊红,走上一公里多路,来到李家坑村中心廊桥,向游客售卖新鲜吊红。

箐箕斗自然村里有40多户村民,家家户户种植吊红。“我种了100来棵吊红树,大年丰收的话产量约5000公斤,今年小年有二三千公斤。今年按吊红品质不同,每公斤可卖6元到12元不等的价格。”沈友富告诉笔者,村里举行的吊红节吸引了很多人气,带动了吊红的销售,让小吊红变成“真金白银”。

放眼整个李家坑村,全村共种植1000亩左右吊红,年产量5万多公斤,如今成为游客追捧的“网红”。

上周,来自上虞的游客吴雅丽第一次走进李家坑村,立刻被古村吸引而“路转粉”。她欣喜地说:“古色古香的村子,还有红色黄色的柿子挂在枝头,这里就有我心目中的乡村美景。”

“这里空气好,风景也好,还有吊红可以采摘,来一趟值了。”家住宁波城区的孙晓女士当天和几位姐妹一起来游李家坑,每人都买了一些吊红。

李家坑村党支部书记李红伟说,今年气候好,吊红红得早,品质佳,卖相犹胜以往,吊红采摘可以持续到月底。“今年吊红节是第六届,通过农旅结合带动人流,推动吊红销售,成为村民和游客非常欢迎的节日。”

古村旅游聚财气

小小吊红为古村聚集了人气,也带来了财气。李红伟介绍,如今村里的吊红采摘和零售供不应求。“以前,村民们要挑着吊红到邻村去卖,还有许多吊红来不及摘最后烂在山里。”李红伟说,“现在村里的吊红销路就没愁过。”

除了举行丰富多彩的活动,李家坑还依托吊红节,将村内各个景点串联成线,每年吸引10万人次的游客纷至沓来,让当地村民搭乘了致富增收的快车,为这个深藏群山的古村增添了活力。

李家坑75岁的村民李志平从2008年开始,将自家的院落改造成“环溪楼农家乐”,10年来,他眼见着村里环境越来越美、游客越来越多。“今年国庆长假平均每天有10桌客人,除了国内游客,美国、日本、伊朗等国外游客也慕名而

来。10年前,我的农家乐每年只有2万元收入,现在达到了10万元。”李志平说,“李家坑山清水秀,生态资源独一无二。游客来了,春赏樱花、夏玩漂流、秋摘吊红、冬观雪景,一年四季皆精彩。”

而金秋收获时节,除了吊红,李家坑其他如野生猕猴桃、花旗芋艿、野蜂蜜、土鸡蛋、笋干、花生、番薯等各色土特产也搭上节庆“快车”,让村民享受到农特产品销售的“连锁红利效应”。

“‘美丽乡村’叠加‘美丽经济’,不仅承载了李家坑的乡愁,更让村民增收、乡村振兴不是一句空话。”李红伟表示。



田侠查看新引种的美国红树莓。(余建文 摄)

田侠：追寻“莓”好时光的IT农夫

记者 余建文
通讯员 吴哲

“生活不止眼前的苟且,还有诗和远方的田野”,每每听到许巍吟唱的这首歌,田侠心头总会涌起无限感慨。上周日,笔者走进奉化区尚田镇邬岙村。在新建的大棚里,田侠仔细查看一排排新引种的红树莓,修枝动作很是熟练。“如果不是因为太热爱乡村,我现在应该是名IT工程师了,天天敲键盘。”他笑着说。

今年30岁的田侠是尚田鸣雁村人,2010年毕业于西南交大电子信息科学与技术专业,主修微电子方向。“我所学的就是眼下热门的芯片专业,同班的不少同学进了华为等高科技公司,收入颇丰。”田侠说,他毕业后到鄞州一家公司,从事太阳能水泵外贸销售工作,尽管薪水不错,但家乡的山山水水令他难以割舍。

2016年,田侠毅然辞职,回乡创业,投奔田园。尚田是有名的“草莓之乡”,田侠也选择了种莓,但伙计从南京农科院引种的黑莓,大伙都不认识。“黑莓在欧美国家比较流行,被联合国粮农组织认定为第三代新型特种果,有很好的保健效果,被誉为‘生命之果’‘黑钻石’。”田侠说,国内极少有人种植黑莓,宁波市面上难见踪影,“我希望用这小小浆果辟出一条新的乡村致富路。”

田侠与朋友合伙包了块地,挖沟修渠,创办鲜享园农业公司。因为之前没务过农,他像做论文一样,严格按照教授的指导,一步步学习黑莓栽培技术。今年夏天,黑莓迎来丰收,平均亩产1000多公斤。丰收之余,田侠碰到一个大问题:这种浆果

放到水果店,好多人以为是桑葚,而且味道偏酸,没什么人买。无奈之下,他和工人将之做成黑莓酒和黑莓果酱,放到网上销售,可销量不甚理想,“倒是我采到的100来公斤黑莓蜜,颇受青睐,每500克售价200多元呢”。

三年苦干,前后投了几十万元,刨去人工等开支,所剩无几。初次创业遭遇挫折,田侠“压力山大”,进行了深刻的反思。“先前我太理想化,对市场的接受度认识不足,摔了跟头。”他感慨道,当农创客,根本没有外人看起来的那般诗意生活,很多时候身心疲惫,但开弓没有回头箭,必须坚持下去,熬过眼前的难关。

其间,也有同学为他“惋惜”,有的还帮忙推荐科技公司,希望他重返IT界,但田侠依然执着地耕耘在莓园里,追寻属于他的田园梦想。今年,他又包了一大片地,把农场规模扩大到近30亩,盖起大棚引入滴灌系统,并从美国引进1500余株优质黑莓苗和红树莓、黄树莓品种。接下来,果园还要引入水肥一体化设施,“我想利用专业特长,做一个微电脑控制系统,对果树生长的土壤、水分等实行自动化监测。”

“到了明年,这些新品种就能结果,像红树莓一年可采两季,而且果子味道甜,香味浓郁,市场前景应该不错。”田侠说,他想打造一个不一样的莓园,发展采摘游,带动鸣雁、邬岙一带农户发展新的莓产业。



手工鱼丸：每一口都是“宁波味道”



记者 沈孙晖
通讯员 董小滋

鱼丸色如白玉,鲜嫩美味,是宁波人餐桌上的“常客”,做起来颇费功夫。象山石浦的翁春玲就是一名做鱼丸好手,她的“飞喜婆”鱼丸近日被列为中国渔业协会渔文化分会推荐产品,深受消费者的青睐。

翁春玲原本是一名全职妈妈,做美食一直是她的爱好。“我不放心市场上买来的鱼丸,淀粉味太重,还担心有添加剂,所以自己动手制作。”起初,翁春玲只是做给家人和朋友吃,后来口口相传,找她买鱼丸的人越来越多。于是,翁春玲决心投入“鱼丸事业”,并自创了“飞喜婆”品牌。

翁春玲做鱼丸,优选新鲜马鲛鱼,“马鲛鱼没有草腥味,肉多刺少味鲜美。”只见她用刀将最嫩的鱼背肉片下来,再用铁勺娴熟地将鱼肉从鱼皮上刮下,绞成鱼泥后加入水、生姜汁、蛋清,开始搅拌。“手工鱼丸生不好吃,全靠手上功夫。”翁春玲说,搅拌是最重要的步骤之一,最为费时费力,是手工鱼丸达到制胜口感的关键所在。

鱼肉搅拌至凝胶状的鱼糜后,便进入挤鱼丸环节。翁春玲抓一把鱼糜,从虎口往外挤出一个圆球,用勺子一刮后放进冷水锅里。只见鱼丸浮在水面上,莹白圆润,煞是可爱。“浮起来,就说明鱼丸初步制作

成功。”翁春玲打趣说,做鱼丸就像伺候公主般,需要仔细耐心,搅拌够不够、浸泡时间足不足、煮火候把握程度、加水加盐多少等等,一个步骤不到位,最后出来的口感会大打折扣。“只要有一点不完美,我就倒掉重做。”她告诉笔者。

经冷水浸泡后,鱼丸用小火慢慢煮熟后便可以吃了。笔者尝了一个,入口滑嫩,未咬破时有微微的弹性,咬破之后不用咀嚼,便能感觉到松嫩鲜香的鱼肉在口中化开,味道鲜美无比。

除了煮着吃外,鱼丸还能炒菜、下面、入汤、涮火锅……每到年底,翁春玲的订单就会多起来。为了保证新鲜度,她都是接到订单后现做,“建议顾客收货后尽快品尝,冷藏最多只能3天,否则口感会下降。”除了鱼丸,翁春玲的“飞喜婆”系列还有鱼糕面、鱼饺、包心丸等七八个品种,均十分受欢迎,最远卖到了内蒙古、广东等地。

“我会坚持做纯手工鱼丸,既不负自己对美食的热爱,又是对地方传统手艺的一种坚持和传承。”翁春玲制作的每一颗鱼丸,浸润着浓浓的“宁波味道”。



他把慈善作为另一半事业——记“浙江好人”储吉旺

记者 孙吉晶
宁海记者站 陈云松 蒋攀

近日,“浙江好人榜”10月名单揭晓,宁波如意股份有限公司名誉董事长储吉旺榜上有名。这是对他一生行善的最佳褒奖。

年逾七旬的储吉旺是第一代民营企业家的代表。在改革开放的大潮中,他抢抓机遇,锐意进取,把一家油毛毡工棚发展成为年产值近10亿元的搬运车制造企业。

储吉旺还是一位富有爱心的慈善家,他热心公益,回报社会,将慈

善作为另一半事业。

见到一家山区学校设施简陋,他省下半新厂房落成仪式的30万元,捐给该校用于改善办学条件;为解决家乡群众“看病难”,他向宁海县第一医院捐资30万元,设立如意医学奖基金会。国内哪里发生了重大自然灾害,他第一时间捐款……自2003年捐款100万元设立“吉旺慈善帮困基金”以来,储吉旺已累计向慈善公益事业捐款超过1.3亿元。

储吉旺很少向别人提起自己行善献爱心的事情,但一次在国外的

经历,改变了他对慈善事业的想法。2005年,储吉旺到西班牙参加一个中欧经贸论坛,一位外商说,中国商人有了钱不愿意拿出来做慈善。储吉旺听了后,理直气壮地予以回击:并不是中国企业家不愿意做善事,而是中国的传统文化主张隐名行善,做了慈善很少高调宣传。

“我的话,获得了大家的掌声。从那时起,我意识到,其实慈善行为,有必要说出来。比如捐钱给慈善总会、红十字会、教育基金会等公益机构,这是在向社会宣告,我们企业家是有爱心的,值得说出来。”他说。

储吉旺始终坚守一个原则:为困难家庭、困难学生、困难患者等捐钱,不对任何人说,悄悄做。他说,捐钱给困难学生,一旦让他的同学、老师知道了,这位学生可能在学校连一份好菜也不敢买了;而患者知道了,可能会有心理压力,影响身体恢复。储吉旺就是这样处处为别人着想。

这两年,储吉旺逐渐把公司交给儿子打理。让他欣慰的是,儿子不仅管好了企业,也传承了他的慈善事业。“我之前设立的慈善基金,他在坚持捐钱。同时还新增了一些慈善爱心项目。”储吉旺说,爱心和行善,成了他们家的家风,也成了公司企业文化的组成部分。

“如意公司”每年会安排专项资金补助困难务工人员。有一名员工入职不到一个月生了病,还没来得及办理社保,公司解决了他所有的



2016年10月21日,储吉旺再次向母校“西林”文学基金捐赠100万元。(图片由受访者提供)

