



章水蜜岩：秀美古村绽放光彩

蜜岩村一景。(陈朝霞 张立 摄)

通讯员 张立 史媛
记者 陈朝霞

千年古村人文荟萃

蜜岩村的布局按照道家的《内经图》设计，距今有近千年历史。据《蜜岩村志》记载：蜜岩村之阳有山一座，形如屏障，名曰蜜岩山。山上多岩石嶙峋，蜜蜂巢酿蜜于其上，故以“蜜岩”为村名。又有大小两蛟之水在此汇聚，称为“蛟口”，因地势险要，老底子有“双蛟咽喉”之说。

进入群山环抱的蜜岩村，须经一座跨“蛟”而卧的“蜜岩桥”。村内老屋密集，街巷纵横，这些古老的建筑与蜜岩山、蜜岩潭、樟溪河等自然环境互为依存。行走在古宅，随处可见嵌有“福”字的石窗、雕花砖窗，不少民房依然保留着原有的风貌，砖木结构的楼屋间间相连，户户相依，任凭风吹雨打。

最为人津津乐道的是蜜岩村现有的近30道老墙门。“蕺蕺居”“见大宾”“望三益”“安贞吉”等墙门先后建于宋、明、清、民国等不同时期，其中“上道地”墙门即上宅大墙门，是蜜岩村最早的一道墙门，上有一副门联，上联为“蜜藏千年风水

地”，下联为“桃源石质富贵宅”，老墙门上残存的题词耐人寻味，蕴含了先祖对后人的拳拳爱心和殷殷期望。

蜜岩村90%的村民为应姓。据应氏族谱记载，蜜岩应氏居此历时已近900年之久。明末黄宗羲写《四明山志》时，曾到蜜岩山探石质藏书处；清代大儒全祖望在蜜岩隐居多年，写就《蜜岩蜜》等著作。孙中山的第一任卫队长应桂馨、“亨得利”钟表店创始人之一应启霖以及香港甬港联谊会名誉会长应圣瑞等都是蜜岩村的骄傲。

守古添新未来可期

走进村庄，在新楼旧宅之间，一幢西洋建筑尤为显眼，这就是兴建于民国初期的“崇义学堂”旧址。

“甲午战争”后，国内有识之士认为，要强国必须学习科学知识，旅沪村人应文生与其子应桂馨回乡创办“崇义学堂”，免费招纳村内外农家子弟。新中国成立后，该学堂曾改为蜜岩小学，后成为村委会办公室。

“这所建筑将焕发生机。”章水镇有关负责人说，几年前，镇里已经完成了对蜜岩小学旧址的保护性修缮，计划将其“变身”成乡贤馆。章水镇，特别是蜜岩

村出了许多名人，他们的事迹是一笔文化财富、精神富矿。章水镇将挖掘古代乡贤、红色乡贤、当代乡贤的故事，为老百姓留住乡愁、记下历史、传承根脉，丰富群众文化生活。

沧海桑田，岁月变迁，蜜岩村的古建筑虽有沧桑之美却没有破败的迹象，这背后是镇村多年来“守古添新”的努力。保护规划，下拨资金，“修旧如旧”，蜜岩村合理疏导古建筑保护与村民建新房之间的矛盾，新楼房与村中古色古香的老建筑交相辉映。去年以来，该村还重点开展村容环境整治、农村生活垃圾分类工作。64岁的应大伯感慨道：“家门口的道路天天有保洁员清扫，村里的环境也越来越好了。”

如今，蜜岩村将打造美丽乡村升级版，围绕“幸福古村·美丽田园”的定位，按照“以点带面、连线成片”的模式，实施全域规划、门户区建设、古建筑修复、美丽田园建设，高质量打造富有传统浙东民居特色的“四明古村+山水田园”综合体。



韩善琪：坚守初心练成农民“好老师”

本报记者 王珏
通讯员 王喆

这两天天气有所回暖，但在镇海九龙湖镇长石村滴翠园农场里，草莓种植户韩善琪正仔细检查每个大棚的地膜，对防寒工作不敢掉以轻心。“差不多要到2月中旬才不用太担心冻害，在此之前还得精心照料。”韩善琪说。让他如此小心翼翼照看的草莓品种叫“红颜”，今年在全区草莓擂台赛上获得了金奖。

早在1986年在五金厂工作时，韩善琪从报纸上看到草莓种植发展有前景的消息。当时周围农户仍以种植传统粮食为主，他敏锐地觉察到，随着人们生活水平的提高，水果将越来越受到市场欢迎。他立马从省农科院和江苏省农科院引进了多个草莓品种进行试种，当年就获得了好收成。后来他又开始试种大棚葡萄，引进了10多个品种，如今他成为镇海区草莓与葡萄种植的专家。

韩善琪的农场已经从最初的几亩地发展到了70多亩。在草莓品种选育上，韩善琪心中有三个标准——“好吃、好看、好储运”。“‘红颜’草莓不仅口感好，最大的优势就是易储存好运输，这是现代农业经营中十分关键的要素。”韩善琪说，草莓销售期长达半年。尤其在旺季，草莓大量上市，最怕草莓运输和储存过程中出现坏烂。

与草莓打交道30多年，韩善琪积淀了不少种植技巧。“前期疏果、病虫害治理最要紧。”韩善琪介绍，他尤其注重土壤的消毒工作。每年草莓季结束后，他就忙着重新开沟、消毒并培肥地力。辛苦耕耘迎来收获，因为获得了金奖，今年草莓销售尤其走俏。“春节临近，上门订购的人非常多，每天摘下的都不够卖。”韩善琪说。

谈起自己的农业路，韩善琪用一个“守”字来形容。“农业经营最怕守不住心，看到什么好就盲目跟风。”无论是种植草莓还是葡萄，韩善琪喜欢把一个品种种到极致。除了草莓，他还将葡萄品种“99-5”打造成精品。该品种多次在市里举行的葡萄评比中获得金奖。近几年



图为韩善琪在草莓大棚里疏果。(王珏 摄)

为了栽种葡萄新品种“阳光玫瑰”，韩善琪远赴海盐农科所请教葡萄种植专家，成功把该品种培育成九龙湖金奖葡萄。在他的带领下，九龙湖葡萄走上了精品化路线。

老韩不仅善于钻研种植技术，而且还不忘带动周边农民共同致富。看到农户缺种苗时，他就无偿提供；缺技术，他就手把手地在田头传授。附近20多户农户跟着他干起了“甜蜜事业”。村民唐国君种了十多亩草莓，提起韩善琪，他一口一个“师傅”。“当初全靠老韩指导，一有什么病害，他就马上赶来帮我处理。”老唐说，每次请教，老韩总是不厌其烦地解答。

不少外地的草莓、葡萄种植户也找老韩请教种植技术。“现在通信技术发达，通过视频电话也可以及时解决。”韩善琪说。那些外地的种植户，也总忘不了叫一声“韩老师”，而韩善琪也乐意当一位“好老师”。也正因为无私地奉献自己的才智，他曾先后获省五一劳动奖章、市优秀共产党员、区农业科技突出贡献者等荣誉。



红膏炆蟹：宁波人过年的乡愁

记者 朱军备
通讯员 董诗涵

宁波人过年，餐桌上没有红膏炆蟹肯定是不行的。在本届宁波年货展销会上的室外水产品展区，梭子蟹作为唯一的单独品类展区，每个展位前都人满为患。

一位朱姓摊主的吆喝声特别热情，一边帮市民挑蟹，一边不忘展示手中鲜白蟹背部敲开后露出的红膏。“看看这红膏，保准鲜美！”

梭子蟹，俗称白蟹，因头胸甲呈梭子形，故名梭子。皮日休《咏蟹》写道：“未游沧海早知名，有骨还从肉上生。莫道无心畏雷电，海龙王处也横行。”横行的梭子蟹，经过盐水腌制后，宁波人叫“炆蟹”，或叫“红膏炆蟹”。

东海梭子蟹是制作红膏炆蟹的最佳材料。象山、宁波的沿海乡镇以及鄞州瞻岐、咸祥等滨海地区的村民，有腌制红膏炆蟹的习惯。

今年56岁的瞻岐镇岙下洋村村民谢忠良，自14岁起，就常常跟着父母到滩涂抓鱼。在不惑之年，他买了一艘玻璃钢渔船，当起了船老大。清晨6点出发，下午4点多靠岸，一艘透骨新鲜的梭子蟹和小鲳鱼等就捕上来了。

谢忠良和助手们熟练地用橡皮筋捆綁一只又一只乱爬的鲜蟹，然后放入竹箩，装满后用绳缆将竹箩拉住，浸入海水中，确保梭子蟹的鲜活。

“西北风一吹，蟹都躲到深海去了，这时候梭子蟹并不好捕，所以价格比八月份要翻几番，最高时可卖到400多元一公斤。”谢忠良说。

咸祥渔民朱老介绍，梭子蟹最肥的季节是在最寒冷的时候。雌蟹开始长膏，到农历十二月，红膏最为饱满，腌制红膏炆蟹的最佳季节也到了。将梭子蟹背部朝下肚脐朝上放



红膏炆蟹。(朱军备 摄)

置，浓度饱和的盐水没过蟹身，用大石头压着，一天一夜以后，红膏炆蟹就腌成了。

红膏炆蟹蟹肉晶莹剔透、蟹黄鲜亮，让人垂涎欲滴。宁波人有俗话赞道：“红膏炆蟹咸咪咪，大汤黄鱼摆咸斋。”

此外，梭子蟹也可以腌制蟹股。瞻岐渔民叶海召是这方面的高手，他将梭子蟹用箩筐挑回家后，用清水过一遍，剥开去壳，用剪刀剪成大块放入脸盆，撒入粗盐，加入少许酒、白糖、姜蒜，将脸盆反复摇晃调匀，再依次把腌好的蟹倒入一只只瓦罐中，用竹子壳封上口子。隔两天就可以吃了。想吃时，用勺子取一些出来，蘸点米醋，清脆透鲜，咸中带甘，往往能吃到来年夏天。

沿海一带的居民还喜欢把梭子蟹做成蟹酱。梭子蟹买回来后，剪去尖角，挖去滤腮，剪成小块，然后放入石磨细细研磨，再按比例放入盐，这样磨好后的蟹酱香味扑鼻。



伊美林给丈夫喂饭。(沈孙晖 赵媛 摄)

记者 沈孙晖
通讯员 郑丹凤 赵媛

走进象山西周镇潘埠村靠山一处农宅里，两张小床呈L形摆放。66岁的伊美林坐在靠窗的小床上，悉心照顾瘫痪在床的丈夫潘亚平。“每个冬天对我们一家来说都是考验，昨晚爬起来八九次，为他翻身、盖毯子……”伊美林平静地说着，午后的阳光透过窗棂，投射在她花白的鬓角上，莹莹发光。

往后余生，风雪是你，平淡

是你，清贫也是你……正如一首歌中所唱，23年来这位普通农妇尽心守护残疾丈夫、赡老抚幼，用朴实无华的行动演绎了一场动人的“乡村爱情故事”。

潘亚军曾是远近闻名的泥水匠，伊美林“夫唱妇随”，家里虽不富裕，但夫妻俩感情极好。然而天有不测风云，23年前潘亚军为别人建房时，不慎从脚手架上跌落，送医后被诊断为高位截瘫。“宁波、杭州、上海等地到处求医，花完了所有积蓄，但他还是没有好转，整个人只有脖子

以上能动。”这场事故，让潘家倒了顶梁柱。

当时，伊美林大女儿20岁，刚参加工作，收入无法维持全家生活；二女儿和小女儿正读初中，家里只有几间平房，还有年事已高的婆婆要照顾。“感觉天都要塌了！”伊美林悲伤地说，她只能咬紧牙关扛起养家的重担。

由于家里离不开人，伊美林打不了零工，便承包了村里的荒废桑园，改种经济价值较高的柑橘。每天天没亮，她伺候好丈夫、婆婆，就赶到桑园刨除碗口粗的老桑树。其间，伊美林每隔两个小时得回家一趟，给潘亚军翻身、按摩。

“有时大晚上美林嫂进一步一歇地把刨下的桑树拖回家，实在很辛苦。”村党支部书记潘丁明说，乡亲们看到一个女人这般操劳持家，都会伸手帮一把。起早贪黑的辛苦终于有了结果，2000多株“宫川”柑橘成了那段艰难岁月里潘家最大的经济来源。为了节约开支，伊美林还种了各类蔬菜，口粮田也舍不得荒废。每到柑橘、水稻收成季，她这个“壮劳力”就忙得不可开交。

最让伊美林担忧的，还是丈夫的病情。因常年卧床，潘亚军长了褥疮，风湿、高血压和心血管、肠胃、肝脏等方面的疾病也不断侵袭病体。“特别是换季或刮风下雨时，普通人痛了还能自己揉揉，我唯一能依靠的就是老

婆。”潘亚军说，这么多年为了照顾他，妻子没有睡过一个安稳觉。在伊美林精心照料下，他的褥疮痊愈了。四五年前，潘亚军九旬老母亲生活不能自理，也是伊美林和妯娌一起照顾护理。

据悉，未出事前潘亚军性格开朗，爱凑热闹。但卧床后，他变得郁郁寡欢。伊美林看在眼里，疼在心里，托人专门定制了木头椅子，时不时把丈夫抱到院子里晒晒太阳。后来，村里送来了轮椅，每当天气晴好、气温适宜时，村民们就能看到这对夫妻“散步”的身影。20多年过去了，潘亚军虽然消瘦了，但笑容重新回到了脸上。

潘家三个女儿也很争气，大女儿早早扛起养家重担，二女儿勤工俭学读了大学，小女儿因家境问题提早踏入社会工作。“现在孩子们都已成家立业，对我们很孝顺。”伊美林说，前几年在女儿们资助下，一家人住进了新房。如今她年纪渐渐大了，一门心思看护好丈夫。

皱纹多了、头发白了……但笔者看到伊美林眼睛里依旧充满了对丈夫及家人的执着守护之情，这份深情温暖着身边每一个人。

