

9月14日，农历八月十六，是宁波人极为重视的中秋节。

清晨5时许，奉化溪口镇笼罩在朦胧的睡意中。单科华独自开车，前往宁波路林市场采购食材。等到朝霞初露，他已满载而归：膏满丰腴的梭子蟹，新鲜的鱼虾、贝类……

单科华是奉化一名乡村家宴厨师。对他来说，这又是忙碌一天的开始。当天，在溪口镇亭下湖高岙自然村文化礼堂里，有一场满月酒需要他来操办。一名主厨，5名帮工，从碗筷摆放、烹制菜肴到餐后整理，一条龙服务，全部由他们完成。



单科华正在烹饪。(余建文 摄)



一桌美味佳肴。

记者 余建文
奉化区委报道组 严世君

专业服务 乡村礼堂美食飘香

下午3时多，笔者来到高岙村。村庄位于亭下水库大坝下，风景优美。村里新建的文化礼堂，面积2000多平方米，还有个独立小院，很是气派。

厨房建在礼堂的边上。一大笼的梭子蟹已蒸好出炉，单科华与帮工一起，掀起蟹壳，去鳃改刀，一盘盛5只蟹，只只肥壮，“奉化人爱吃海鲜，品质必须要好，分量也要足。”单师傅说。

当天晚上的这场宴席有10桌，东家是高岙村村民张海波，他为孙子办满月酒。单科华说，宴席早在一个月前就订好了，标准是每桌1500元，不含酒水，“我排了10道冷菜、16道热菜，外加水果。像这种酒席，要体现平安、美满，要多做一些功夫菜。”

早些年，乡村厨师团队是比较简陋的，用三轮车驮着煤气瓶、炉灶，还有各种餐具、桌椅到各村办酒席。而现在，软、硬件设施统统升级。单科华和他的帮工，个个戴帽子，着统一服

“移动酒店”开进山乡农家 一位乡村厨师的中秋节

装，胸前绣着“荣华家宴”字样。“如今，凡事讲正规。服装是我从网上定制的，帮工也是专业化服务，打算创个品牌出来。”单科华说，村里三年前要给文化礼堂配建厨房，就是请他来设计的，花了6万多元，大的设施一应俱全，并配备了排烟管道，给几百人做菜都没问题，“现在村里厨房条件都不错，我们厨师连餐具都不用准备，上手就能用，十分方便。”

当天，奉化区市场监管局局长餐饮服务科科长楼湘萍到村里来指导，仔细察看设施配置以及团队的工作情况，颇为满意。区里对乡村家宴有细化规定，像这样聚餐人数百余人的宴席，得向村里备案，厨师以及帮工都要有健康证。此外，像刀具的套数、洗菜水池的数量、食物制作的交叉污染等，也有具体要求，“像村里的厨房，冷菜间单独隔间，并安装了空调，就蛮不错。”楼湘萍说。

办一场10桌的乡村宴席，在单科华看来，是极为普通的。他操办的规模最大的一次宴席，有98桌，光请来的帮工就有20来人。不管规模大小，流程都一样，只要准备充分，临阵就不会慌。单科华说，乡村晚宴一般下午5时半开始，提前一个小时，冷菜就要备好，而切菜、切肉、备料以及很多菜肴的前期加工，上午就开始了。说话间，红膏咸蟹、雁唇金瓜双味、墨鱼拼盘等一只只冷菜相继完成，其中的烟熏秋刀鱼，还用盐雕来装饰，配上发光的小灯泡，一闪一闪，

煞是好看。单科华说，这盐雕装饰是自己亲手做的，“更配满月酒的气氛”。

大厨“下乡” 家宴市场提档加速

下午4时半，冷菜备齐。单科华稍稍得了点空，跟笔者聊起了自己的厨师生涯。

今年50岁的单科华是土生土长的溪口人。17岁初中毕业，他到溪口一家有名的饭店拜师学习厨艺。7年之后，单科华进了奉化酒店工作，并到宁波、上海两地接受培训，烹饪技术日趋成熟，获得一级厨师资格证书。

单师傅以杭帮菜见长，之后还受聘当上奉化一家大酒店的总厨。尽管在业内小有名气，10年前，他却辞去总厨职务，回到溪口当了一名乡村厨师。

那时候，像单科华这样由城市转战乡村的专业厨师极少，“我算得上是奉化第一代乡村家宴厨师”，单师傅感慨道，人到中年，转型是件大事，“好在我积累了不少人脉资源，只是换个地方干本行，还比较顺当。”

在大酒店当厨师与在乡村办家宴，是两个不同的概念。灶上的大锅里，单科华用火文炖着一只只蹄膀，每只有1公斤多重，“这是奉化人待客的必备菜。酒店里，多用排骨酱、蚝油来炖煮，而做乡村宴席，我就用黄酒、生抽，再加一点黑木耳，炖上4个小时，味道更好，也更香。”对于做菜，每位资深的厨师都有自己的心得。

10年间，单科华承办了各种

类型宴席，小到几桌的家庭聚餐，大到几十桌的红白喜事、单位年会，对客人的口味也摸得一清二楚。在溪口，传统的乡村婚礼两天内要办四场宴席，每一场宴席，主要的菜品不能重复。单科华的脑子里装着100多道菜肴，随时调用，搭配出一桌桌好菜。他告诉笔者，乡村办宴席，也有不少“规矩”，比如办喜事，是不能上豆腐的，菜色要喜庆。像奉式三鲜，用的是肉丸、猪肺、猪肚等材料，且不加粉丝，与宁波做法差别很大。

楼湘萍告诉笔者，这几年，乡村家宴市场发展非常快，整个奉化有500余处集体聚餐场所，乡村厨师有120余名，厨师的手艺有高低。为此，区里、行业主管部门通过协会，对厨师进行不定期培训、规范、提升。上个月，奉化区组织7支团队，举行首届农村家宴美食大比拼活动，并推出奉化农村家宴“十大碗”，推动行业繁荣发展。

“移动酒店” 美食承载乡愁记忆

陈芹飞是帮工小队长，手下有20多人，为多名像单科华这样的厨师服务。她告诉笔者，一般每三桌配一名帮工，每场劳务费200元。“遇到农村办喜事，我们凌晨3时多就要出门，4时多点火做饭，节奏相当快。”陈芹飞说，有时候冬天下雪，山村路面结冰，电动车开不上去，咬着牙也要及时赶到，很辛苦。

下午5时以后，赴宴的客人陆续到来，礼堂里热闹起来。单

科华开始烹制热菜，迎来最忙碌的时刻。炉火熊熊，烹煮煎炸，两个灶头一起运作，单科华气定神闲，忙而不乱。宴席开始，芙蓉海鲜羹、咸菜汁炖石蛙、牛排蹄筋双味、基围虾……一道道热腾腾的大菜陆续上桌，客人推杯换盏，宴席渐入高潮。

将近晚上7时，菜肴全部上齐，单科华与帮工才坐下来一起吃饭。主人张海波过来敬酒、递烟，“单师傅，辛苦了，今天的菜大家很满意！”

“儿子结婚，酒席就是单师傅操办的，现在孙子满月，还是找他！”张海波告诉笔者，单师傅手艺好，为人也厚道，“他操办的酒席，我们很放心，吃起来比饭店的还合口味，价格又实惠。”

口碑好是乡村厨师的立身之本。一句简单的“满意”“放心”，是对一名厨师最大的褒奖。单科华说，乡村家宴好比一个“移动酒店”，事事要比主人想得周到些。农村人办酒席，不求排场讲好吃实惠，“对我们厨师来说，也要与时俱进，跟上社会发展的步伐。”

这两年，单科华平均每月办10场乡村宴席，节假日基本没有休息。乡村人情味浓，为大伙服务，与客人面对面交流，很舒服，单科华说，当乡村厨师相对自由，“累并快乐着”。

晚上7时半，宴席结束。客人散去后，单科华和帮工还要清洗餐具，将礼堂、厨房打扫干净。室外，一轮满月高挂在枝头。在这个中秋夜，单科华为村民奉上的不只是舌尖上的美味，还有浓浓的乡愁记忆。

目睹烈士就义 海曙八旬老人毕生传承红色记忆



身边人
身边事

记者 陈朝霞
通讯员 张立 史媛

“这些是我的宝贝，希望有一天可以将它们印刷成书。”每天，84岁的海曙区章水镇樟村王永生都会抽出时间抄录一些“难忘的故事”。在王老心中，传录四明山革命烈士的壮烈事迹是他毕生的“事业”。

在王老家中，有他珍藏多年的手写版革命资料，足足有一大摞，这其中李敏是他写得最多的一个名字。

王老说，1944年他9岁，目睹了李敏和徐要先后在这里就义的场景。“李敏当时教过我们，我们都很喜欢她。”王老说，李敏就义之后，他就心中产生了一个

想法，“将来我一定要把英烈的事迹告诉更多人。”

1951年，四明山革命烈士陵园启动建设，16岁的王永生积极参加义务劳动，助力烈士陵园建设。王老回忆，烈士陵园多次施工，他都踊跃参加。看着烈士的遗骨被移到了烈士陵园里，他无比欣慰，想着有这么多烈士和他们做伴，李敏等烈士以后不再孤单了。

大学毕业后，王永生被分配到湖南的一家军工企业，一干就是9年。那几年，他的心里依旧惦记着烈士，因为离家太远，他总是委托家人到烈士陵园为烈士扫墓。

1971年，王永生调回宁波，成为四明中学的教师，离烈士陵园近了。工作之余，他成为一名志愿者，每隔几天就要到烈士陵园看看，干一些力所能及的事。

回到家乡后，王老还开始收集、讲述烈士的故事。“闭上眼

睛，烈士们牺牲的情景常常会浮现在我眼前。”王老说，他将自己的一生和李敏等烈士联系在一起。退休后，他更是将所有时间倾注于此，经常给前来吊唁烈士的人义务讲述烈士的事迹。他用这种方式给烈士们守墓。

几年来，王永生感触最深的就是，现在有些年轻人对那段历史淡忘了。“每一个中国人都不能忘记是烈士们抛头颅洒热血换来了如今的幸福生活。”

2004年起，王永生成为章水镇的“红色讲师”，通过一遍又一遍的讲述，唤醒大家的记忆，让更多的人铭记那段历史，珍惜今天的美好生活。

“河里的鱼儿要用水来养，抗日时的军队要老百姓帮忙。军队打仗在前线，老百姓帮忙在后方……”每当唱起这首歌，王永生老人总是很激动。他说这首歌是李敏烈士生前在章水镇亲自教给乡亲们，“我总有讲不动、唱不动的一天，但烈士的故事将永远



王永生在讲述烈士的故事。(张立 陈朝霞 摄)

传唱下去。”

如今，年事已高的王老退出了“红色讲师”队伍，但接棒的队员依旧在传唱那首“红歌”，依旧在为众人讲述那段红色历

史。

现在，“红色讲师”骨干成员已有20人，他们的足迹遍布章水镇，宣讲次数逐年增多。烈士的光荣事迹在一代代传承着。

象山沙地村： 筑梦乡村养老旅游第一村

记者 沈孙晖
通讯员 张海峰 王 珮

瓜香果熟的季节，象山定塘镇沙地村又迎来了客流如潮的时节。自产自销的时令果蔬、透鲜生猛的本地海鲜、常做常新的农家菜肴、山清水秀的自然景致，让游客尤其是老年人流连忘返。

清早刚送走一批江苏游客，村党支部书记郑经治又跑到郑老根农家客栈里，与旅行社经理商量下一步合作计划。“我们沙地是象山发展乡村旅游最早的村庄，现有227户人家、60多家农家客栈，乡亲们依靠乡村旅游过上了丰衣足食的日子。”年过六十的郑经治告诉笔者。

14年前，位置偏僻的沙地村因交通不便一穷二白。村里既无“能人”带领闯荡，附近也无工厂可打工，村民们守着“几片山、几亩地”，几乎没啥经济来源。

借助创建新农村示范村的东风，村经济合作社投资100万元，与投资商合资成立了天明生态农业公司，流转1180亩土地，种植葡萄、草莓、李子、西瓜、杨梅等水果，发展生态观光农业，村集体的“荷包”迅速鼓了起来。

“但我们的格局还是太小了，为什么不把远方的客人留下来，让他们体验农村的惬意生活呢？”这个问题常常让郑经治深思。

2009年，郑经治提出要发展“农家旅馆”项目，但村民普遍不看好，应者寥寥。在郑经治极力主张下，村党支部决定让党员干部先带头探路。

经过一年多精心筹备，2010年4月，沙地村“农家旅馆”开业，有经营户24户、床位350余个。为打开市场，郑经治跑到上海，交押金与旅游公司签订了“免费吃住一周”的合约。

游客体验后好评如潮，带动了更多上海客人慕名前来。第二批村民随即加入其中，建成农家客栈60余家、床位近1400张，初步形成了“民宿、民食、民游”一条龙旅游模式。2013年，沙地游客接待量突破15万人次，村集体年收入120万余元。

近年来，象山全域旅游发展迅速，乡村旅游模式层出不穷，人们对乡村旅游的品质要求也越来越高。这让郑经治这位“掌舵人”产生了紧迫感。是守旧不图，还是转型升级？

在探索中，郑经治逐渐认识到老年人旅游市场是一片新蓝海。经过调研，并结合历年游客的结构与来源，郑经治及时改变策略，推行“休闲观光+养老旅游”新模式，在以休闲观光旅游为主的老年旅游团基础上，部分民宿以短租、日租的形式开放给散客与回头客，以特色服务拓展老年客户市场。

同时，沙地村依托西接影视城、南靠石浦渔港古城等的区位优势，推出“老年养生主题游”“渔港古城一日游”“影视文化一日游”等项目，进一步丰富了老年人的旅游项目。

“我们以沙地农家客栈作为游客食宿点和出发点，逐日为游客安排旅游景点并派导游全程陪同，为老年人提供24小时贴心管家式服务。”郑经治说，村里还推出了以定塘“无抗蛋”“无抗肉”“红美人”等特色农产品为主的“老年养生主题餐”，不含抗生素的健康有机食品让老年游客吃得放心、舒心。

“我这里的客人大多是上海等地的退休老人，每年要来好几趟。我给他们包汤圆、做麦糕、煮时令蔬菜。老人们在这里找到了儿时的生活模样。”沙地村最早开办养老农家客栈的村民史常芬说。

省老年养生旅游示范基地的获评，让沙地村更坚定了发展信心。“乡村养老旅游并非让老年人回到农村生活，而是通过全方位的乡村旅游服务，为老年人提供一个更为健康舒适的养老环境。”郑经治希望沙地村能给老人带来“此心安处是吾乡”的归属感。



游客喜摘葡萄。(沈孙晖 摄)

