

从群众获得感看改革·乡村振兴

脏乱无序的乡野变身高人气旅游景点

乡村振兴战略助力宁波城郊美丽蜕变

“没想到,这里一下子变得这么美了!”上个双休日,原住江北、现已迁居上海的张先生回宁波时,被朋友带去走访了江北区甬江街道的畝里塘达人村,他被这里全新的面貌和独特的田园美景惊呆了。

江北甬江街道北郊片区,早些年是一片破破烂烂、杂乱无章的城郊农村和蔬菜地。如今,这里已经成为宁波高人气的旅游景点。它的蜕变,是我市全面推进乡村振兴战略,创新发展“农业+旅游”“农业+体验”“农业+文化”等多种新业态的一个成功典型。

破菜园旧貌换新颜——花海盛开,房屋修葺一新

位于城郊结合部的甬江街道北郊片区,曾是宁波老城区内最大的蔬菜生产基地,包括畝里塘、夏家、外漕、河东、河西等5个建制村。“由于缺乏科学规划和有效监管,早些年,这块区域给我们的感觉就是脏乱无序。”张先生坦言。

现在人们再来到此地,会刷新对城郊结合部的认识:蔬菜基地的粪堆、垃圾堆、杂物堆消失了,废弃建筑物倒塌残破的景象也消失了,不时可见缤纷花海和大片绿茵茵的草坪。

“2016年12月,我们与甬江街道签约,在这一片区创新式打造文旅农融合项目。项目占地628亩,总投资约5亿元。”浙江达人旅业副总裁楼金杰说。

而这变化的背后,凝聚了多方的汗水。除了后期建设,前期开展农房、农田整治工作也很劳心。据甬江街道办事处副主任孙宏介绍,从2016年1月起,街道就开展外来菜农手中土地的统一回收工作,参照土地征收政策,以优于市场的价格对地上附着物和青苗进行赔偿,对未到期的土地租金和作物损失进行补偿,成功地将农民的“菜篮子”换成“钱袋子”,不到5个月,2500亩土地顺利集中流转进村。

城市人的精神家园——修旧如旧,农旅项目和民俗文化相结合

达人村除了是美丽田园,也已成为城市人的精神家园。

据记者了解,该项目结合拆违治危、修旧如旧,将农旅项目和民俗文化结合,注重对农村生态资源、农业资源、民俗文化资源等进行整体规划开发。

“对照村庄整体规划,浙江达人旅业将部分区域内村民的房屋进行专业设计和建设,普通房屋和危旧房屋进行统一整修,用于农家乐、手工作坊等;对有历史、有特色、有纪念意义的老房屋,因地制宜、因陋就简打造河东孝慈礼堂、河西钟一堂中医文化馆、夏家上陈稻田花海、外漕村生态旅游步道、畝里塘唐弢故居等一村一品的乡愁格局。”孙宏说。

楼金杰介绍说,达人村今年国庆前夕开张试营业,10天就引客22万人次。

乡村蜕变将成常态——综合性、多功能“城郊十园”呼之欲出

今年5月,《宁波市全面实施乡村振兴战略三年行动计划(2018—2020年)》发布,在乡村振兴方面,我市将实施25项重点项目,其中第一项就是推进城郊美丽乡村综合体建设。

我市将在中心城区周边的城乡接合部,规划建设综合性、多功能“城郊十园”,打造成为城乡融合发展、美丽乡村创建、政策体制创新试验、产业融合创新实践的乡村振兴示范引领区。畝里塘达人村所在的江江北郊田园,就是“城郊十园”的其中一园。大力建设绿色都市农业示范区,创新发展“农业+旅游”“农业+体验”“农业+养生”“农业+教育”等新业态,已经成为我市深化乡村振兴战略的成功抓手。

记者 谢舒奕

寻味宁波

传统美食寻访系列活动

江北区区委宣传部(文广新局)、江北区旅游局、江北区商务局、甬江街道、宁波晚报、畝里塘达人村

慈城的这碗粗面,满满的家乡味道!

最后一站——江北

近日,本报启动“寻味宁波”——传统美食寻访系列活动。记者兵分三路,在宁波全市范围内寻访、挖掘体现本土传统的美食和知名老师傅,讲述其背后的传承故事。

本次“寻味宁波”活动寻访的美食,最终将进行评选。其中最受欢迎的老底子美食和师傅,将成为达人村邀请入驻的对象。“寻访之行”的最后一站,我们到了江北慈城。

慈城这家面馆开了28年 猪油要熬两小时,下午就打烩

在慈城的解放路上,记者发现了一家面馆,这里能吃到慈城特色粗面和好吃的油渣子。

面馆名叫“欢欢面馆”。28年前,方家三姐妹中的老二方玉秀在慈城解放路上开了这家小面馆,因为生意好,就让方大姐和方小妹一起帮忙张罗。现在,面馆传承到了毛师傅两口子手里。每天凌晨3点左右,毛师傅就起床开工,买食材、生炉子、拔面汤……做完这些准备工作,早上6点多开始营业,下午1点多就停止营业。

记者刚到店门口,就看见毛师傅在忙着熬猪油。眼前的大锅冒着热气,毛师傅手拿大勺,慢慢在锅中搅拌,让肥肉受热更均匀。“这可是我们慈城面条的一绝!”毛师傅边熬油边说。面馆用于熬制猪油的肉,特意选择了猪肠边的肥肉,熬出的油渣比普通猪板油更香更好吃。

熬猪油费工夫,这一锅猪油要熬上将近两小时,一般两天熬一锅,有时生意好还不够。

“炉子的温度能到480℃,一般煤气灶达不到这个温度,所以我们的猪油特别香,城区里吃不到。”毛师傅自豪地说。刚出锅的油渣子金灿灿的,大多数是扇形的,很像鸡冠,所以也被称为“鸡冠油渣”。咬一口,又酥又脆,香而不油腻,实在是美味!

慈城的面条好吃,还有一个秘诀在于它是粗面。粗面是碱水面,比一般的面条粗一些。毛师傅说店里的面条都经过二次加工,买来的生面先要下水煮熟,然后才放到大锅里煮。粗面有嚼劲,加入油渣子后整碗面味道又鲜又香。

面馆里的自选桌上还放着各种新鲜的食材,熏鱼、大排、小排、白蟹、花蛤、小黄鱼、河虾……应有尽有,客人可凭喜好自行选择添加。这些都是当天采购的新鲜食材,一般到中午就卖空了。



端午节里的美味 纯手工制作,一天可以卖出1000多只

在慈城,端午节流行的不是吃粽子,而是吃乌馒头。端午节在当地的读音像重父节,是“毛脚女婿”孝敬老丈人的好日子,这乌馒头便是送给老丈人的“端午担”里必不可少的。

这次在慈城,我们找到了一家做乌馒头的小店,叫“仙居早餐店”。老板应兄弟和老板娘孔新菊是台州仙居人,2000年他们来到宁波做早餐,向本地人学会了做乌馒头的手艺。生意好的时候,店里一天可以卖出1000多只乌馒头。

和平时吃的馒头不同,乌馒头带着酸甜味,馒头顶上乌黑的糖浆很独特,也是乌馒头最好吃的部分。取小麦粉,加温水和酵母和均匀后发酵25分钟。孔新菊介绍,发酵过程特别关键,一般温度较高的季节适合发酵,天气转凉就渐渐不做了。

每个乌馒头都用一个模子盛放,每个模子里先浇上一勺用水、油、黄糖调制而成的糖浆,然后均匀地放入发酵好的面粉。放进模子的面粉需要再发酵半小时,最后就可以上锅蒸了。

大约蒸半小时,等到拍打乌馒头面皮不会凹陷时,即可出笼。刚出笼的乌馒头,热气腾腾,像一朵朵盛开的花朵。咬一口乌馒头,松软香甜,略带酸味,Q弹不粘牙,老人小孩都可以吃。孔新菊说乌馒头一定要吃新鲜的,而且适合放凉了吃,更加有嚼劲。

认识达人村

达人村是宁波首个田园综合体,首批国家农村产业融合示范园,位于宁波市江北区畝里塘村,以乡村生活为基础,以复兴乡村文明为使命,融合了节庆庙会、田园风光、美食小吃、民俗演艺、童话世界等项目,是华东地区罕见的城市中心田园休闲旅游目的地。

记者 乐冬妍 王悦宁 摄影 赵鹏 陈颖芝 吴灵俊 通讯员 小泥巴