奉化萧王庙街道
发挥奉化芋头产地优势 打造芋头精品文化传承

秋末冬初，又到了奉化芋艿头上市的时节。

不少本地的老吃客都晓得，在田里这一颗颗乌不溜秋的球球，却能化为餐桌上那一份纯白的珍馐。一片片厚薄刚刚好，入口沙、软、香、糯的芋艿头，无疑是略显清冷的江南秋冬里，让人倍感“暖心”的食材。

如此的时令美食，男女老幼无不钟情。同样的，古往今来的中国百姓们也喜啖芋头，清朝文人袁枚在《随园食单》里就记录了不少关于芋头烹饪与品赏的文字。而在宁波地区，更一直流传着这么一句俗语：“跑过三关六码头，吃过奉化芋艿头。”宁波人以吃过奉化芋艿头以示其见多识广，足见奉化芋艿头早已名声在外，甚至成为一种地方民俗文化的符号。

A.追溯“最正宗”的奉化芋艿头

据《奉化县志》记载，芋艿头早在宋代已有种植，明清时期，萧王庙境内前葛一带已广为种植，以后扩大到剡江沿岸的牌亭、罗村、同山岙、石桥等村。上个世纪30年代，奉化芋艿头就以个大、皮薄、肉白、味鲜而闻名中外。1996年，萧王庙被国务院研究发展中心、中国农学会、《中国特产报》联合命名为“中国芋艿头之乡”。

11月中旬，年过花甲的陈火飞正在自家的田里采收芋艿头。陈师傅所在的肖桥头村，是萧王庙街道奉化芋艿头的重点产地之一，而有着近40年栽种经验的他，谈起奉化芋艿头，一下子就滔滔不绝起来。

“今年的这批芋艿头要赶在气温降至零下之前统一采收，并放置到干燥的库房储藏，芋艿头受冻后容易腐坏，味道自然也就不好了。”

作为宁波市非物质文化遗产奉化区芋艿头栽培技艺传承人，陈火飞师傅向记者介绍了奉化芋艿头的种植条件和技术：“由于芋艿头的生长对于气候、土壤条件的要求比较苛刻，所以不同产地所产出的芋艿头，品质也存在差异。”

在萧王庙一带，由于优质的沙壤土和剡江两边的冲积土，其适宜的土质条件和地下水位，解决了芋艿在生长过程中“既怕水、又怕旱”的矛盾。另一方面，温湿的气候能促进芋艿的生长，秋季较大的昼夜温差，有利于母芋的膨大和养分的积累，这些无疑让萧王庙成为奉化芋艿头“难以复制”的种植产地。

“个头大，形状圆，外表棕黄，头顶粉红，这是我们萧王庙出产的奉化芋艿头的特点。”刚从地里挖出来的芋艿头经过简单处理，顶端都呈现淡淡的粉红色，陈师傅将采收上来的芋艿头拍去泥土，掰去芋艿子，整整齐齐地打包装进箱子里，“这些都是下午有客户要来提的货，很多都是多年的老客户了，每年时间一到，就打电话来订的。”记者了解到，这些“老客户”有周边市县的酒店餐馆，也有个人消费者，他们亲自驱车上门提货，也是为了第一时间能吃上新鲜的“正宗奉化味道”。

B.“芋”香不怕巷子深

在萧王庙街道的五星村，记者见到了芋艿头种植户陈忠宝。陈师傅正忙着晒稻谷，这让人感到颇为意外。陈师傅告诉记者，稻谷也算得上种植奉化芋艿头的一种“附属产出”，因为芋艿头对土质有着特殊的要求，一般一年收获以后，土壤中的部分元素就不够了，无法满足下一年继续种植的要求，所以就需要进行“轮作”。

“经过多年的试验，用水稻或是玉米来进行轮作，次年产出的芋艿头质量和口感是最好的。”陈师傅介绍说。但由于轮作的限制，种植户们就需要为培育优质的奉化芋艿头提供更多的土地，水稻和玉米的轮作也需要以放弃种植更优化的经济作物为代价。“不过奉化芋艿头是我们萧王庙的一块‘金字招牌’，我也种了很多年了，为了让更多的人吃到正宗的奉化芋艿头，我们有义务把这项产业做得更好。”陈师傅笑着说。

得天独厚的土壤条件+独具匠心的种植模式，萧王庙地区产出的奉化芋艿头个个质量上乘。一般单个芋艿头重量可达1公斤以上，大的可达2.5公斤左右，而且个大皮薄、肉粉无筋、糯滑可口。

芋艿头好吃，找上门来求购的人自然也就多。陈忠宝师傅今年种了8亩芋艿头，亩产量在1100公斤左右，每公斤售价为16元。“销路其实根本不愁的，反倒是采收有点跟不上，很多现在还在地里的芋艿头，其实都是被‘订购’了的。”

记者了解到，如今越来越多的消费者青睐奉化芋艿头，老人孩子也都喜欢吃，不单是因为口感好，还因为消费者更重视起芋艿头作为保健食品的营养价值。萧王庙街道农办副主任王永存介绍说：“芋艿头的淀粉颗粒小，仅为马铃薯的十分之一，易于消化，具有益胃、宽肠、通便散结的功效，同时芋艿头富含黏液蛋白，可增强人体的免疫功能，作为药膳主食服用，对预防肿瘤性疾病也有裨益。”

正因如此，萧王庙出产的奉化芋艿头，不仅蜚声浙江，还销往外省市，如湖南、陕西，甚至是广东佛山的客户，都抢着批量订购。而得益于现代化的物流运输渠道，在萧王庙地里新鲜采摘的芋艿头，经过包装、寄送、空运，可能只需要短短两三天，就能出现在全国各地的餐桌之上。

C.多元政策扶持 做好“奉化芋艿头”的传承和创新

如今，奉化已建立起以萧王庙街道为核心的芋艿头核心保护产区，在传承精品芋艿头品种及优化种植技术的基础上，实现可控化规模和标准化生产，以满足宁波周边乃至全国市场的需求。

“芋艿头跟水蜜桃、雷笋一样，是奉化走出宁波，走向全国乃至海外的一张名片，而萧王庙出产的奉化芋艿头，更是精品中的精品。”王永存表示，“可以说，奉化芋艿头是宁波特色的饮食文化中不可或缺的一部分，同时也是奉化在传统农业向现代化生态农业升级过程中最具传承价值的符号。”

为了切切实实做好这项传承，萧王庙街道采取了一系列举措，在稳定芋艿头供应端的同时也积极拓宽销售端，并在传统产业中融入年轻创新力量，打造属于萧王庙芋艿头的立体化产销平台。

首先，针对优质奉化芋艿头需要轮作，土地投入成本较高的现状，街道为芋艿头种植户提供了补助政策：种植芋艿头3亩以上，每亩可享补助500元；种植10亩以上，每亩可享补助1500元。值得一提的是，萧王庙街道是奉化全区唯一对种植芋艿头实行补助政策的区域，“这一产业的发展需要我们政府部门与种植户之间形成一种‘协力’，政府有心帮，种植户才能放心种。”王永存如是说。

其次，街道积极放开多元合作渠道，鼓励和引导民间企业与芋艿头种植户进行交流合作。在肖桥头村陈火飞师傅的种植片区内，一项名为“奉化芋艿头连作障碍因子控制与连栽丰产关键技术研究与示范”的科技计划项目已经落地实施。

陈师傅介绍说，要种出口感真正好的芋艿头，关键是要用有机肥料，并尽量减少农药的喷洒。这个新的试点项目就是通过高科技的生态水应用，进一步改善土壤环境，预防病虫害，实现奉化芋艿头的增产和提质，为奉化芋艿头这一传统“手作式”种植转向现代化规模化种植，提供技术支撑和保障。

芋艿头的种植供应端有了保障和优化，在销售和品牌端，一股“全新”的力量也正沛然而发。

在萧王庙街道的支持下，宁波奉兴农业发展有限公司于今年成立并开始运营。据了解，这家公司将承担起萧王庙地区芋艿头的销售代理、渠道拓展、O2O平台打造、品牌价值挖掘等多项工作。

值得一提的是，这家企业负责人贝伏是一个“95后”，大学毕业后回到家乡创业，并组织起一支年轻的团队。在这支团队的配合运营下，如今的萧王庙芋艿头已经有了自己的品牌VI——“萧王游礼”精品装，同时也搭建起了专属的电商平台。

“下一步我们将对芋艿头产品进行分级，并按照规格标准进行对应的收购、定价、包装和销售，以进一步提升街道内种植户的收入，同时强化萧王庙芋艿头的精品品牌形象。”贝伏介绍说，“而且现在全国的消费者也可以通过我们的电商APP，随时下单订购到优质的萧王庙原产芋艿头。”

此外，通过渠道运营，宁波奉兴农业发展有限公司已经成为萧王庙地区芋艿头面向未来市场的接驳口，目前已经与宁波开元旗下酒店达成了直供协议，“萧王游礼”精品芋艿头也在宁波食博会、杭州农博会上惊艳亮相，12月底还将登录HLE上海农博会，把萧王庙的芋艿头带上国际大舞台。

“新零售市场背景下，我们传统的土特产销售，也需要推陈出新啊！”王永存感慨地说，“如果说萧王庙的芋艿头是奉化芋艿头里的‘明星’，那它现在也拥有了自己的‘经纪人’了。”

在落实“奉化芋艿头”的传承和创新过程中，萧王庙街道已然打造起一个架构明晰、产销两端同步发力的全新动能体系。在这样一个体系下，科学高效的现代农业模式与农产品品牌效益将同步提升，将“奉化芋艿头”的文化印记不断发扬光大。

见习记者 余涌/文 张峰/摄