



2016宁波“美丽乡村”旅游推广年特别报道

三百年的元宝树下 三百年前的院落间 奉化姐妹用120000块古砖建起一座新民宿

宁波奉化大堰镇,有一条四季长流不息的大河。
河岸有几棵三百年树龄的元宝树,元宝树下有几座三百年前的大院子。大河上先有一座上百年的古桥,后来又有了一座长长的廊桥。
2014年的夏天,奉化的一对袁家姐妹,第一次来便爱上了这里——无比清新的空气、自然的山水,人们慢节奏的生活,有一种难得的宁静安详。踏着夕阳的余晖,穿过廊桥,漫步沿溪老街,姐妹俩找到了一种久别的乡愁味道。
她们决定,在这里开始一个乡愁的复兴计划! 记者 程潇龙 文/摄

找 120000 块老砖建新民宿

这对姐妹来自奉化大山深处,可琴是姐姐、小琴是妹妹。小时候住倦了乡村的民房,姐妹俩一直向往在城里有座大房子。后来,姐妹俩先后出嫁,爱人皆在商界打拼。再后来,大房子有了、孩子有了、家也有了。但姐妹俩总觉得,生活中好像还缺了什么重要的东西!
直到遇见大堰的这几座古宅,她们说,脚步就再也离不开了。门楼下的石条凳和青砖墙,无声地诉说着岁月的沧桑。院门上雕刻着“鸦有反哺之孝,羊有跪乳之恩”的图样,让人联想这是一个仁孝传家的书香门第。
“感觉自己就是数百年前住在这个院落里的女子,多年的奔波只是为了今日的回归。”萌生这种奇怪的感觉后,姐妹俩做出了一个大胆决定:一定要再来这老宅,让老宅重现当年的风采!
几经周折,多方努力后,她们如愿以偿成了老宅的主人。她们在宅院间一块偌大的草地上,修建了一座新宅院。为了这座新宅,姐妹俩先后注

资了 800 多万元人民币。新宅院要有传统样貌,主体建筑自然要老砖。为了征集到这些老砖,姐妹俩带着老公,奔波了半年时间,几乎走遍了奉化城每一块有老旧建筑的地方。最终,他们找到了整整 120000 块老砖。
新宅传统味 客房乐器名
新宅院取名“琴海缘”,格局颇具匠心,姐妹俩进行了精心设计。
四个餐厅,分别以琴、棋、书、画命名。餐厅的大厨邬师傅,奉化西坞人,除了能烧美味,还是一个文化人。邬师傅喜欢坐在廊桥上,一边钓鱼一边读书,一心能两用。他会把亲自钓来的清水石斑鱼烧给客人吃。
15 间客房分别以乐器命名,乐器不同房间布置也不同。“马头琴”为名的房,有北方的炕;以“箫”命名的房,有曾经风靡各家各户的篾席床。
你可以坐河边喝一杯山泉水煮的热茶,又或回到客房,在暖暖的灯光下,泡上一杯浓浓的大堰



本地高山手工茶。翻一本喜欢的书,呼吸没有雾霾带着花香的空气,心境顿时明朗起来。
大堰美食指南
尚书薯饺、巴人芋饼、老阊门猪蹄、清水石斑鱼、老外婆鸡蛋汤、红烧土猪肉、笋尖烤肉、水库塘鱼头、大堰烤鸭、卤水豆腐等。
明代的抗倭英雄和美食家王圻曾向嘉靖皇帝介绍大堰的美食:“红米白饭岩骨水,绿茶嫩笋石斑鱼”。

用石浦人的眼光挑一碗海鲜面



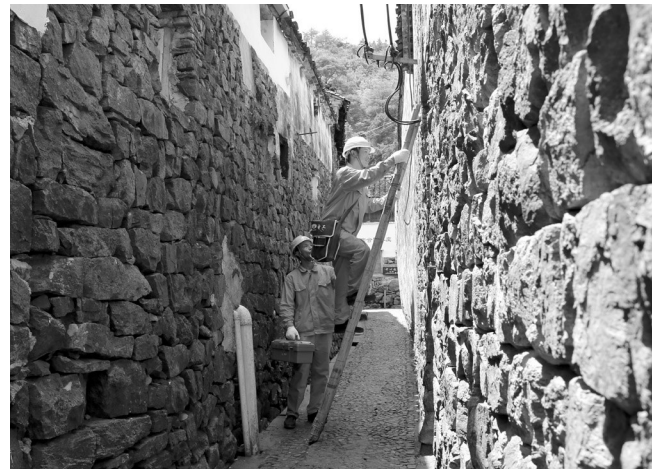
通讯员 董珊均 记者 韩宇挺
象山石浦人,对海鲜有着极为苛刻的要求,哪怕是用来下面条,海鲜也必须是一等一的好货。
在宁波,大大小小的石浦海鲜楼不算少,厨师手艺也可圈可点,但还是少了点海边的爽气,说白了,就是让人吃得不爽。倒是时常让大家吃到“肉痛”——一碗海鲜面加个螃蟹可能得花掉上百元。
有没有一家正宗又实惠的海鲜面馆呢? 答案当然是:有!
这家店不在象山也不在石浦,确切地说是在象山去往石浦途中必经的一个小镇——昌国,距离石浦约 5 公里,距皇城沙滩仅 1.5 公里。
镇子上有且仅有一条南北走向的大马路。整条长街中间有座桥,面馆就在桥头往北 15 米,叫“大桥仔排面”。老板在店名上还真是一点都不讲究,不过倒也通俗易懂。
门口写着“仔排面”,算是推荐。仔排的确够软烂够入味,据说店里的仔排和大排都是老板娘拜师学艺,用秘制调料烧的。当然,它也只能算配角。海边的人终究是有海鲜情结的,所以面的主角就是海鲜啦。
“加点花蛤、小鲳鱼,再加个荷包蛋!”
“今早刚去石浦买来的螃蟹,要不加一个?”
“哟,还挺壮,那来一个吧。”
正宗象山海鲜面是半自助式的,面里可以自由搭配各种海鲜——花蛤、蛏子、大虾、螃蟹、鱼饼

等。所有的海鲜浇头都得用最简单的方式烹制,保证全部的鲜味都保留下来。再配上象山特有的细米面,那美味,啧啧!
客人们多数都是当地村民,海边人对海鲜的新鲜要求那是相当挑剔。不要耍太多油炸、红烧这些欲盖弥彰的花样,一碗清爽正宗的海鲜面,在吃第一口的时候就能吃出一种生命力——哪怕这些鱼虾在你碗里的时候已经归西了,但你还是能感受到那股鲜活劲儿。
老板娘每天都要亲自去石浦菜场甚至是渔港码头挑最新鲜的海鲜,去得多了便也寻得自己最信得过、也最具性价比的“上家”。
而实际上,这些海鲜加料也不过 2-5 元,童叟无欺。有时候来的是外地来这里打工的,老板就会给他们下足面条,那分量要比你在外头吃的两碗面还要多。老板娘会说:“要多少给你下多少,面条才多少钱,管够!”
除了汤面之外,不得不提这家的炒面,不管是炒细粉,还是炒麦面,还是炒年糕,光看那样子就让人忍不住光盘。端上桌的那刻有猪油和排骨汤的浓香。10 元一份,毫不夸张地说,是我吃过最物超所值的炒面。当然你也可以选择再额外加入仔排或大排让美味加分。不过炒面一定要老板娘出手,我吃过一次老板炒的,水平就差强人意了。
得空的时候,老板娘会包一些饺子。馅是香菇、香干、瘦肉、鸡蛋、鲜虾、茭白、胡萝卜等翻炒过的,同样值得一尝。
店面名称:大桥仔排面
地址:宁波市象山县石浦镇昌国昌卫街 181 号

余姚:电网升级扮靓“桃花源”

余姚市四明山腹地,竹翠林茂,有一个位于半山腰的小山村,因盛产柿子,村子得名“柿林村”,昔日是穷乡僻壤,如今则成了闻名遐迩的旅游景区;又因曲径通幽,得了个“桃花源”的美誉。
这里有不少风格独特的民宿客栈,也有不少老房子翻新后,模仿田园风格依山而建。
今年 8 月以来,村里面貌发生了变化,原先 70 根老旧电杆被统一更换成高大的 15 米水泥电杆,数量却缩减至 48 根,村里的电网升级改造将于 9 月底竣工。
据了解,为全力支持山区民宿产业发展,助推“美丽乡村”建设,国网余姚市供电公司率先在四明山区民宿经济沿线梳理出 45 条 400 伏线路和 69 个台区,计划投资 712 万对其进行电网升级改造,努力打造精品线路和精品台区带暨“一路一带”建设工作。其中柿林村的 4 条 400 伏线路和 3 个台区在列。
55 岁的台区经理沈国安管理着柿林村、雅庄

村等两个行政村 11 个台区近千家电力客户。今年的精品线路和精品台区带暨“一路一带”建设工作,让他赚足脸面,当地百姓跟外来游客纷纷点赞他们的供电服务。
“电网升级改造后,拍出来的画面更美了。”柿林村丹山阁民宿负责人毛雪冰说。
每年夏秋旅游旺季,游人多、用电量大,沈国安给她家换了三相表计,还时不时上门检查用电设备。
推出更优质的服务、让山区百姓满意,是近年来余姚公司一直努力探索的重点工作。
公司积极转变原有“坐等式”理念,结合地方特色,推出“网格化”服务模式。通过台区经理驻村蹲点服务、流动营业厅走进农家院落、党员服务队上门关爱“空巢老人”、青年志愿者结对留守儿童等一系列活动,化理念为实际行动。
“现在的服务是做得真好,电力师傅路过时也



会帮我们检查室内线路。哪怕是下雨天,一个电话也就马上过来检修。”四明山区老人陈大水说。
(陈振初 程潇龙)