宁波日报 NINGBO DAILY
2015年12月14日 星期一
责任编辑/朱 雯 电话/87682839
电子信箱/nbdaily@163.com

月光下，点燃冬天里的一把火

白沙码头创新营销让淡季不再淡，从“半年红”走向“全年红”

精彩街镇

□本报记者 徐 欣 项一嵚
江北记者站 吴红波

“烤全羊来了！”一桌人如“狼群争食”般站起来，徒手撕羊肉大快朵颐，不到20分钟，一只十几斤重的烤全羊就被扫荡一光。冬日的月光下，江北白沙码头虽没有夏日的啤酒海鲜大餐，却迎来了雪域高原的“暖羊羊”风情。香嫩的烤全羊配上醇厚的青稞酒，18个色彩缤纷的藏包，一对热情好客的“卓玛姐妹”，篝火伴着悠扬的藏族歌曲，客人们戴着哈达学跳藏族舞蹈……宁波甬江之滨深深沉醉在高原风情中。

两名小朋友兴奋地穿上了藏胞们带来的藏族童装，随『卓玛姐妹』翩翩起舞。（徐文杰 张彩娜 摄）

经营淡季巧做冬令特色文章

“冬天冷，市民不爱出门消费，得想办法让白沙码头的淡季也能‘火’起来。”白沙街道党工委书记吴益统说，白沙街道积极推动白沙码头与老外滩、来福士广场串珠成链，江北区“月光经济沿江走廊”初具规模效应。

“冬天吃啥最应景？羊肉！什么地方最神秘最吸引人？西藏！”白沙码头海鲜广场副总经理陈鹏说，夏季风情夜排档一直是白沙码头的招牌，“吃海鲜夜宵，还属白沙码头”的观念深入人心，但这种根深蒂固的消费观念影响了白沙码头的冬季营业额。为让淡季不淡、旺季更旺，白沙码头与青海昆仑牧歌公司进行深度合作，联合举办此次“藏风情食尚节”。

从海拔4000多米的雪域高原来到月光下的三江口，原汁原味的藏族美食和热情奔放的藏族歌舞吸引好奇的市民前来尝鲜，不少人还成了“回头客”。“晚上7点不到，羊就卖完了！”陈鹏说，现在每天的营业额为5万元左右，较往年冬季增长了40%至50%，“要感谢区里和街道的支持，还要感谢远道而来的藏族同胞！”

吸引顾客的不仅有特色美食，还有浓郁的高原风情。酒过三巡，在藏包边随“卓玛姐妹”翩翩起舞的客人不在少数，两名小朋友还兴奋地穿上了藏胞们带来的藏族童装，红扑扑的笑脸映着月下篝火。“扎西德勒！”可爱的“卓玛姐妹”为每个藏包送来青稞酒和哈达，让人仿佛从甬江边的码头“瞬间移步”到雅鲁藏布江畔的草场。

在现场，记者还看到一个摆有佛珠、牛角梳、牦牛玩具、藏饰等精美西藏手工艺品的小摊，吸引了不少食客。白沙码头将这些工艺品的销售款项全部捐赠给白沙“公益夜市”项目，用于资助弱势群体和反哺志愿者。主办方还从西藏带来牦牛头骨标本和藏羊头骨标本进行现场拍卖，所得善款也将全部捐给该项目。

青海直运活羊唤醒甬城味蕾

羊肉本不是稀罕物，但白沙码头的烤全羊为啥天天被预订一空，供不应求？因为这是宁波人难得吃到的高原美味。“外焦里嫩，还没有膻味，从没吃过这样的羊肉！”市民李先生作为幸运“派粉”参加了甬派组织的福利聚餐，“吃完烤羊再吃白斩鸡，感觉竟像在嚼豆腐！”

白沙码头的烤全羊为啥这么好吃？“我们和青海昆仑牧歌公司合作，从青海直运活羊，当天宰杀。”陈鹏说，青海牧区散养羊吃的是高原优质牧草，肉质细腻膻味较少。而且，烤全羊费时费工，必须提前6小时预订。用青藏高原特有的香料腌制2小时后，再用炭烤文火在特制的闷炉中不停翻滚，不停刷油，大羊烤2小时，小羊烤1小时。

如此难得的美味，价格却挺实惠。大羊每只980元，小羊每只780元。陈鹏坦言，光卖烤全羊肯定亏本，目前的经营方针是以烤全羊带动冬日人气，为下一步推出更多特色菜品作铺垫。眼下，吃货们可品尝多款高原美食，喝到香醇的青稞酒，将来还有更多不同主题的饕餮大餐。“白切牦牛腱肉追求原味，牛肉纯粹的鲜度完全保存下来；牦牛萝卜煲暖身补钙，适合冬令养生；小炒山羊肉微辣可口，让嗜辣的人‘根本停不下来’。”陈鹏谈起特色菜品，很是自豪。

烤全羊供不应求，没订上怎么办？放心，本次白沙码头“藏风情食尚节”将历时3个多月，到明年3月10日结束。“明年还有更多新活动，我们将努力把白沙码头打造成守候都市月光的明星。”白沙街道党工委委员熊其军说。

“乡粉”在胡陈露营公园玩耍。

乡村，让城市更向往

热爱乡村的朋友，“乡下头”和你在一起

这些天，“乡下头”来了好多新朋友，一些新“乡粉”在微信后台问：这究竟是一个怎样的平台？乡姑说，“乡下头”是一个热爱乡村的微信平台。“乡下头”带你走遍宁波的江河湖海，品尝独特的乡野美食，参加热闹的农业节庆，领略宁波的特色农产。赏天涛海风、品月下四明，看青山绿水、听鸟叫蝉鸣。为现代社会中奔忙的人们，重温乡土记忆，重拾醉人乡愁！

“乡下头”是一个福利的平台。上线运营后，乡姑给大家送出过滑雪套票、高山花茶、尚田的草莓、手工酿造的米酒……近期，乡姑送出了35份手工年糕。这只是开始，一大波年货福利风暴，正在酝酿中。

“乡下头”是一个互动的平台。早春，乡姑和大家“桃花三月下胡陈”，赏桃花、挖土豆、品麻糍；暮春，在姚江源头看醉人的樱花，在岚山之上闻沁人的茶香；盛夏，乡姑带着大家去鄞江品诱人的小龙虾，去余姚看杨梅王的评比，去溪口采摘被称作琼浆玉露的水蜜桃；秋日，乡姑带着大家去春晓体验民俗民宿的风情，去鹰龙海畔品尝新鲜渔获的滋味……

“乡下头”是一个展示的平台。宁波枕山面湖、拥江揽海，尤其是美丽乡村，小桥流水、林荫环绕，尽显江南风韵。宁波的乡村，“一村一韵”“一镇一品”，四季有美景，月月有农趣。在这里，乡姑给大家推荐过美景美食，介绍过古道古村，挖掘过不为人知的小村，展示过风情各异的民宿。许多老“乡粉”知道，“乡下头”是周末出行的好向导。

“乡下头”是一个公益的平台。今年台风“灿鸿”后，“乡下头”在全市第一时间发布了急需销售的受灾果农名单，组织粉丝去重灾区购买水果救助灾农，在江北万达举行受灾果农葡萄、蜜梨销售活动。本月，将隆重上线CSA（城市支持农村）公益项目，让城市人吃上无公害的“私人订制”蔬菜，重新找回小时候的味道；让农民不再为销售发愁，实现稳定的收入。这个在广州、北京、上海异常火爆的公益项目，将第一次来到宁波。

此外，“乡下头”展示农村新气象、新风貌，已成为连接农村和城市的纽带，真正实现“乡村，让城市更向往”，从而挖掘社会价值、助力乡村复兴。热爱乡村的朋友，“乡下头”和你在一起！

更多乡村发现
请关注乡下头

北仑春晓双狮村：

土豆节迎接首批民宿游客

本报讯（记者**黄程** 通讯员**张冬彦**）12月12日，当千万人为网购盛宴疯狂时，在依山滨海的小村春晓双狮，各地汇聚而来的首批民宿游客，却在为土豆而疯狂。

三十多户三口之家，在这里做、吃农家土豆宴，制作土豆手工艺品，下田挖土豆，还观赏、学习了双狮特色舞龙舞狮、大头和尚、车子灯等民宿表演。首次开门迎客的民宿，还来了一个民间版的“爸爸去哪儿”抢房子活动，通过亲子趣味游戏确定入住民宿房间。

“房间干净整洁，房主热情好客，饭菜也很好吃，我们在这里度过了一个温馨快乐又有文化内涵的周末。”家住北仑城区的朱先生说，“本来打算只住一个晚上，现在我们决定再住一晚，周一早上直接从这里出发去上班。”从镇海过来的李女士是个户外运动爱好者，“今年春天，我到这里的双狮古道游玩过，当天来回有点累，现在有了民宿可以落脚，以后可以带朋友一起来玩。”

据双狮村工作人员介绍，这里是北仑区第二个有民宿开业的村子，本次共有7家民宿开业，有30多个房间，60多个床位。区、街道在民宿的设计、装修、服务等方面提供了指导，就在前几天春晓街道还请辖区内五星级酒店的培训主管来给农户讲课，等运行两个月后，通过验收的民宿可以获得一定的资金补贴。

今年62岁的乐金珠，是村里改建民宿的“积极分子”。她家楼房是新建装修完工的，稍作改造后便开起了民宿，取名“东盘闻鸠”。“新房子本来是给儿子媳妇住的，他们在城区买了房，经常空着，冷冷清清的。现在开起民宿，可以热闹一些，赚钱倒是其次的。”

为什么要用土豆来迎接首批游客呢？说起这个，双狮村党总支书记曹存良来了劲。“你去北仑菜市场问问，卖得最贵的土豆就是我们村的。”他说，别看土豆很常见，种植很简单，但其他地方的土豆就是没有他们这里的香，这跟当地的土质和种植习惯有关，“滩涂沙地，加上与花木轮种，这是两大法宝。”现在，全村土豆种植面积近百亩，土豆供不应求。

勾起众多“乡粉”儿时回忆

“乡下头”福利手工年糕受追捧

网友留言截图。

本报讯（记者**王珏**）上周，“乡下头”携手慈溪六房年糕坊，为大家送上纯手工水磨年糕。寒冷的冬天，为“乡粉”带来嫩、柔、细、滑、韧、香的温暖，活动吸引了四五百位粉丝前来报名。宁波纯手工年糕，滋养着味蕾，熨帖着心房，勾起了众多“乡粉”儿时的温暖回忆。

乡粉“鹿鹿有为”回想起小时候家里做手工年糕的场景，用捣臼搡年糕，要求两人配合默契，施以巧劲。他说：“有句宁波老话叫做‘阿黄搡年糕，出力不讨好’，意思是做事光有蛮力是不够的。”

乡粉“天地一客”说，最让他怀念的是煨年糕，“找一本旧本子，一张一张烧，把年糕放边上，一本本子烧完，年糕便也熟了。但这得偷偷地进行，被大人发现是不允许的。煨年糕的香，至今仍在我梦里萦绕。”

“在外地工作，最想吃的就是家乡的手工年糕，每逢春节临近，最高兴的事就是收到从老家寄来的年糕！”乡粉“最爱红酒”说，那是一种家和亲情的滋味。

“妙笔生花”想起了中学时候的美好往事，“冬天的早上，或是夜自修后，为了解馋，几个同学轮流冒着寒风溜出去买年糕团，有豆酥糖馅儿的，有咸菜笋丝馅儿的，大口咬下去的快乐记忆，至今记忆犹新！”

年糕这种普通的食品究竟有什么魔力让这么多人百吃不厌且回味无穷？正如乡粉“妞妞”说得那样：相信这绝不仅仅因为年糕柔滑和糯而不粘的口感，也不仅仅因为它“年年高”的美好寓意。这种喜爱之情是童年播下的亲情，随着岁月的流逝，这份情愈发浓烈，终于凝华成内心深处一个解不开的情结。

街镇微发布

我市首个涉农三星级卫生街道诞生

12月11日，宁波市爱卫办专家组对骆驼街道的市三星级卫生街道创建工作进行了现场考核验收。骆驼街道成功升级为市三星级卫生街道。检查范围包括病媒生物和传染病防治、食品安全和公共场所卫生、健康教育和社区单位卫生及市容环境等。

（骆驼街道）

“电商”创客赴“淘宝村”取经

日前，宁海强蛟镇组织25名全镇优秀淘宝创业学员到金华磐安“淘宝村”参观学习，实地学习“淘宝村”电子商务发展机构建设、“淘宝村”实地操作流程和规模。同时，该镇还发挥“党员创客”带头作用，在上蒲村开设电商创业交流班。目前，全镇已有169名创客接受培训，已开设五金、塑料等网店20余家。

（强蛟微发布）

“我要上舞台”

日前，在演武滨江公园内，一场残障人士文艺成果展演赢得社区居民热烈欢迎。展演的节目主要出自百丈街道“阳光乐园”残疾人综合服务中心，由近20位残障人士自编自导自演而成。其中一些表演者曾参加过我市的“我要上舞台”“民星大擂台”等百姓才艺展示比赛，用艺术表达他们自强不息、乐观向上的精神风貌。

（演武社区）

记者 王博 整理

从儿童餐具、湿巾、尿不湿、泡沫玩具到购物袋、医药用品……

玉米的“72般变化”

农创汇

□本报记者 项一嵚
慈溪记者站 邵 滢

用玉米泡沫积木拼出来的凤凰。（项一嵚 摄）

当玉米粒“嘭”的一声变成爆米花时，孩子们总会觉得很神奇。但你知道吗，玉米的变化可不止这些。以普通的玉米为原料，从美国前来慈溪创业的刘伟鹏博士团队研制出多款环保新产品。儿童餐具、湿巾、尿不湿、泡沫玩具、购物袋、医药用品……玉米在他们手里玩出了“72般变化”。

倔强师徒探路新行业

“变化可不止72种，在美国有3000多种玉米改性淀粉呢！”刘伟鹏说，实验手段可让玉米淀粉的分子结构千变万化，其产物统称为“玉米改性淀粉”，相应的用途也是千变万化。

走出实验室，踏进美国密歇根州的广袤玉米田，刘伟鹏博士与玉米结缘始于结识密歇根州立大学生物质材料专业的一位教授。“当时觉得老爷爷做的东西真好玩，就跟着他读博士做研究。没想到在2000年前后的美国，除了种玉米的农民大伯，没有人支持我们的研发计划。”

没人看好，但师徒俩都是倔脾气，坚信玉米材料将成为石化材料的良好替代品，有利于缓解能源危机。在一次次上门推销“碰钉子”后，他们终于碰到一个“有钱任性”的老爷爷——世界500强企业Cargill公司负责人。此后，“玉米变身”项目越做越大，师徒俩开了好几家相关公司，成为玉米新材料行业的领军者。

来慈溪投身二次创业

边读博边创业，刘伟鹏把玉米改性淀粉加入眼药水，使其吸收率从1%提高到超过20%，这项技术最后被某知名公司收购。刘伟鹏还在美国获得20多项相关技术专利，但他人眼中的“人生赢家”过得异常辛苦单调，通宵做实验成了刘伟鹏的家常便饭。“不同的玉米淀粉分子结构关系到不同的温度、湿度、亮度和多种实验试剂，100次实验中90多次是失败的。”失败了，就找原因，不断调整具体的条件变量，再失败……直到成功做出和心目中一模一样的样品。

在美国干得风生水起，为啥还要到慈溪来二次创业？刘伟鹏说，他对国内市场非常看好，因为国人对产品安全卫生的需求越来越大。而他选择慈溪的原因也很实在，慈溪市委、市政府授予他“上林英才”B类计划领军人才称号，给予200万元创业资金和600平方米免租优惠。“慈溪的创业氛围也很好，大伙儿平时聊得最多的就是创业项目，这一点和美国相比毫不逊色。”

开发国内市场不怕难

玉米餐具无毒无添加，五颜六色的玉米泡沫积木涂的是食用色素，玉米尿不湿透气性好、不含重金属污染……更重要的是，玉米产品可以生物降解堆肥，反过来促进新一轮玉米生长，堪称绿色循环的模板。“而且玉米长在地里还能吸收二氧化碳，玉米产品因此能实现碳排放和碳吸收的平衡，一套玉米餐具能比一套塑料餐具少排210克碳，少产生172克白色污染。”刘伟鹏对自己的产品很自豪。好酒也怕巷子深，去年他们的国内销售额仅100多万元，在韩国和美国市场的销售额却超过1亿元。

玉米新产品，为啥“墙里开花墙外香”？刘伟鹏说，因为玉米产品的售价远高于塑料制品，而安全健康的好处很难直观展示，多数国内消费者目前还不乐意为“看不见摸不着”的卖点埋单。“与我们爽快合作的企业大多数是被国外的‘绿点关税’倒逼的。”他介绍，由于欧美日市场的环保法规严格，达不到相应标准的出口产品常被高额的“绿点关税”吓跑，所以不得不采用玉米材料。

但刘伟鹏和他的营销伙伴们对于打开国内市场充满信心，“以后国内的环保法规也会越来越严格，而且不少名牌产品为提升品牌形象改用环保包装。”刘伟鹏始终记得美国博导的话：任何新材料刚问世时的售价都很贵，如今廉价的塑料以前竟能卖到每磅10美元，玉米新材料也一样，应用范围越广，价格肯定越来越亲民。