

西坞 乡间好味“稻”

——坞里兴农·“醉”是稻米香

通讯员 段凌云

秋涌千重浪,稻熟遍地黄。金秋时节的西坞,稻谷飘香,连片的稻田在阳光的照射下闪烁着金光,稻浪层层叠叠,沉甸甸的谷穗随风起伏,呈现一片好“丰”景。

西坞地处宁奉平原低丘地带,水系发达、河道纵横,耕地面积达44084.2亩,是奉化重要的“粮仓”。好水育好田,西坞街道拥有“稻生西坞·共富田园”西坞万亩方国家级现代农业产业园示范区和宁波市战略性蔬菜保供基地;好田孕好稻,2023年,西坞全年产优质早、晚水稻达2500余万公斤,“坞米”系列品牌大米广受消费者欢迎。

近年来,西坞街道秉持“守良田、慧种地”理念,大力实施“藏粮于地”“藏粮于技”战略,扎实推进“非农化、非粮化”及全域空间综合整治,累计完成恢复地类整治面积7992.29亩、草坪整治面积6892亩、退建还耕256亩。西坞深入实施高标准农田,土壤培肥沃土建设项目,对庙后周村、茗杨村(茗山前村)、四维村、东陈村、泰桥村、孔峙村等13个行政村推进高标准农田项目建设,投入1亿余元建设沟渠排灌、农田防护、机耕路等农田基础设施,新增高标准农田面积1700亩。打造星光农业奉化现代化农业园区、农商集团数智农业产业园,建设农业废弃物循环利用、农技综合服务及农田数字化决策平台为一体的“3+N”现代农业产业园。



水稻在西坞种植历史悠久。俗话说“南稻北麦,南米北面”,稻米是典型的江南水乡百姓的日常主食,也是最基础最主要的粮食。千百年来,勤劳聪慧的西坞先民在繁重的劳作中,乐观生活,利用家中常见的籼米、粳米、糯米,以水为媒,经过磨制、揉打、蒸煮等各种流程,创造性地开发出了花色繁多的米制品,这些米制品与当地民俗结合,其制作技艺往往传承数百年,较有代表性的就有汤圆、年糕、小黄糕等。米制特色食品除了打尖填肚外,还兼具早餐主食、节庆祭祀与走亲待客等“身份”。

王妈汤圆

庙后周村毛美儿是奉化区非物质文化遗产“宁波汤圆”制作技艺第四代传承人,传承于祖辈“宁波汤圆”制作技艺,守住“纯手工制作特色”,推出“王妈汤圆”特色品牌。“王妈汤圆”采用西坞本地产优质糯米,通过浸泡、水磨、揉搓等工艺,并搭配自种芝麻配合猪油的手工制馅。“王妈汤圆”制作工序需手工完成,成品汤圆色白有光泽、糯而不粘、皮滑馅润,滋味香甜、清爽细腻因此深受顾客青睐。



孔峙小黄糕

小黄糕制作技艺被列入奉化区第七批非物质文化遗产目录,孔峙村李世强是小黄糕制作技艺第三代技艺传承人。李世强出生于糕点世家,传承外祖父的小黄糕制作技艺,并发展到现在以“小黄糕”等糕点为主的“东升”食品企业。他制作的小黄糕从选料到加工,各个工序都有严格要求,在制作工艺上采取传统的纯手工方法,采用西坞本土“坞米”精细制作,色泽微黄,状似金条,香甜酥脆、酥而不碎。如今,孔峙小黄糕已经成了富有历史感的江南名糕小吃,产品已进入舟山、宁波、绍兴等地的各大超市,因具有浓郁的地方特色,深受人们喜爱,成为中外游客馈赠亲友的佳品。



游雁张江岸年糕

年糕是宁波一大特色食品,每到岁末,秋粮收获后,农村家家户户都会做上一些,既可用于年节食用,又可长期保存。西坞游雁村张江岸年糕因其悠久的年糕制作历史和特有的口感,享有良好的口碑和广泛赞誉,在宁波一众年糕中脱颖而出。游雁村张江岸年糕采用西坞本地当年产的优质晚粳米为原料,加上“天然水”,通过浸米、水磨、蒸煮、捣揉等步骤加工而成。外形以长条为主,乳白色晶莹剔透,口感软糯香甜。



黄耐糕

黄耐糕是宁波奉化传统特色米制糕点食品,每逢传统节日,家家户户都会用此招待客人,过去也作为走亲访友互相馈赠礼品。黄耐糕以西坞本地优质糯米和晚粳米为原料,按照一定比例混合后磨成粉,加入棉白糖,经揉搓、过筛、造型后蒸制而成。口感软糯适口、香甜扑鼻,深受人们喜爱。位于庙后周村上井头的“王妈美食”创客工作室负责人毛美儿,结合顾客喜好创造性地研制出外形多样且富有喜庆、祝福寓意的黄耐糕——欢喜福糕,让传统黄耐糕展现出新风采。毛美儿还结合奉化与甘洛协作的契机,在传统黄耐糕中加入四川甘洛产苦荞粉,研制出苦荞黄耐糕,提升传统食品的保健效用。今年,庙后周村毛美儿制作的黄耐糕还被省商务厅评为2024“味美浙江”城市地标美食。



孔峙舱石酒

水为酒之血,粮为酒之肉。孔峙村蒋璐斌传承祖辈的制酒工艺,利用西坞好水与本地产优质稻米,经小坛地缸发酵,古法酿制出米香纯正的舱石白酒,香气清雅,口感绵甜醇厚、圆润爽怡,获得消费者的广泛认可。舱石白酒酿造过程中,对温度、湿度和时间的控制都极为严格,纯手工酿制,纯净的酒质和协调的口感一脉相承。同时,他结合西坞杨梅、青梅等,推出系列浸制如杨梅酒、青梅酒等,满足消费者多样化需求。

