

八夺“大禹鼎”背后的故事

徐国平

奉化从2014年开展“五水共治”以来,通过“清三河”、“剿灭劣V类水”、创建“污水零直排区”等一个个攻坚战,使水质由脏变净,由净变清,由清变美。2023年,16个地表水考核断面水质优良率为100%,11个市控及以上地表水环境功能达标率达100%,15个县控及以上断面水质优良率连续三年达100%,其中作为奉化“母亲河”的县江,水质连续三年保持在Ⅱ类水标准,2020年成功创建首批省级“污水零直排区”。2014年至今,8次捧回“大禹鼎”,其中2022年、2023年连续两年夺得金鼎,同时获3银、3铜共8座“大禹鼎”。“大禹鼎”是浙江省“五水共治”的最高奖项,我区持续获此殊荣,在宁波各区(县、市)中名列前茅,成为生态文明建设的排头兵。

连续治水11年,治出了水清岸美,治出了民生福祉,精彩书写了“治水文章”,其背后的故事生动感人,是在“绿水青山就是金山银山”理念指引下的生动实践,也是对环境保护与经济发展之间和谐共生关系的不断探索。通过统筹水资源、水环境、水生态治理,不断健全“五水共治”机制,全区涌现出一批尽职尽责、心系治水、志愿奉献、艰辛付出、用汗水换清流的“最美治水人”。

奉化是宁波市的重要水源地

之一,辖区内有亭下、横山、葛岙等大中型水库,这些水库不仅提供饮用水,还在防洪、灌溉等方面发挥着重要作用,保障了当地居民的生活和生产需求。为了保证水库水质和周边环境,我区搬迁、停办了水库源头所有有污染的工厂企业。

我区治水还借助科技力量,如“无人机(船)测绘”“脱氮菌净水”“种木桩固堤”“透水砖铺路”等各类新科技被应用于河湖综合整治和沿线休闲设施建设,让沿河堤坝、水系廊道实现“水清岸绿、鱼翔浅底、水草丰美”的美好愿景。截至2024年底,已累计建成县江、剡江等6条省级美丽河湖,金溪、降渚溪等8条市级美丽河湖,溪口、滕头等5个美丽河湖片区。还成功创建了高品质水美丽乡村5个、亲水节点8个,城乡居民亲水圈覆盖率达85.3%。

治水护水需要全社会共同努力,人人参与。在“五水共治”中,涌现了不少典型案例。

流经大堰镇箭岭村的溪流是横山水库的三大支流之一,属生态环境敏感区。以前由于垃圾分类不彻底,菜梗、烂果甚至农药瓶、包装袋也被丢进溪流里。为了用心护好源头水,打造“零污染村庄”,村里制定了严禁任何垃圾入溪的规定,扎实做好垃圾分类工作,组织村里一月一次的“环保集市”,村民可拿旧衣服、塑料尼龙等23种废旧物品兑换积分,而后再用积分兑换毛巾、牙膏、热水壶等生活日用品。由于村民们严格遵守规定,积极参与精准

的垃圾分类,此后溪流里不再有任何垃圾,志愿者用分类后的厨余垃圾制作环保酵素,酵素可以净化水质、空气,减少垃圾排放,这样不仅使运送出村的垃圾数量大大减少,同时用酵素种养的农作物,对改良土质也有促进作用,每年还可可为村集体经济增收10多万元。

我区自2014年开始探索推行河(湖)长制,将落实“水生态治理”责任制列入重要议事日程,健全了河湖库库长常态履职、区镇村三级联动、立体问督查等系列长效机制,全区现有河(湖)长531名,在治水工作中发挥着重要作用。

西坞街道庙后周村有一条长约1400米的枫溪穿村而过,这条溪流如同村子的主动脉,世世代代滋润着溪流两岸的百姓。在“五水共治”前,溪流里存在不少污染,2017年周小川担任庙后周村党支部书记后,也兼任了枫溪的河长。他发动群众,对枫溪进行了全面整治,加固溪壁,清理河床,分段建造了蓄水坝,并禁止任何垃圾入溪,保持水质清澈。为解决整治所需资金,他四处奔波筹措。作为河长,他带头护水,每天随时到溪边“巡逻”,一发现有漂浮物就立即打捞上来。后来又又在溪流中放养了几百条观赏鱼,在溪壁装上照明灯,晚上亮灯后,碧水绿堤,步随景移,成了一条美丽的风景线。

治水并非一日之功,更需要日常护水保洁,使水质日日保持洁净。这几年人们经常会发现,在县

江边,每天有个妇女干部忙碌的身影在两岸亲水平台做保洁工作。酷暑炎夏,她起早摸黑,一整天下来,衣衫被汗水浸透;寒冬腊月,她忍受凛冽刺骨的寒风,在河岸边“巡视”。对在县江边洗拖把的市民,她经常苦口婆心地劝阻。看到她不厌其烦地宣传劝导,原来想到江边去洗拖把的市民,也不好意思再去洗了,更没有人随意向江里丢垃圾了。在她的影响下,沿江市民逐渐养成了良好的爱护水环境的习惯,换来了“母亲河”的洁净清澈。

在莼湖街道街东村,有降渚溪、九峰溪、桐蕉司溪三条河流流经村里,2008年莼湖街道出资对降渚溪进行了加宽整修,溪两旁还修建了健身步道。街东村的王惠杰主动承揽了这三条河流的巡河任务。按照规定,每条河一周内至少巡查一次,王惠杰接受巡河任务后,每天傍晚都要到三条河的河岸走一遍,看河边有枯木烂枝、漂浮废弃物等,他就赶紧处理掉,冬天冰凉的河水浸透了裤脚和鞋子,他依旧坚持继续巡查。遇到他独自一人解决不了的问题,就拍下照片发到河道保护监督群,由群内派人与他共同处理。他说只要当巡河员一天,就要任劳任怨做好这个工作,保持这三条溪水清岸绿景美。

毫无疑问,多年的“治水”成效是显著的,但治水之路仍任重道远。我们必须凝聚智慧和力量,继续书写好“治水文章”,讲好治水背后的动人故事。

竹山春笋忆乡愁

应杜孟

竹笋破土的声音,是大地的呼吸,带着泥土的芬芳,带着春天的希望,轻轻叩击着我的心扉。每当春天来临,我总会想起故乡漫山遍野的竹林,想起那些破土而出的竹笋,想起那些忙碌的身影。故乡的竹林,不仅是我童年的记忆,更是我心中永远的牵挂。

我在竹海深处的山村出生长大。那里,群山环抱,翠竹掩映,山风轻拂,茂密的竹林是我童年的乐园。上世纪六七十年代,故乡奉化九龙的竹林远近闻名。村里人常说:“赤脚好奔,赤膊好晒。”意思是说,竹林里的土地柔软,可以赤脚奔跑、赤膊睡觉。这里的竹林不仅养育了一方百姓,还吸引了全国的目光。记得有一年,全国的竹山培育现场会就在咱村里召开,故乡因此声名远扬。那时的竹林,不仅是我们的生计来源,更是我们的骄傲。每当提起那片竹林,村里人的脸上总会浮现出自豪的笑容,仿佛那片竹林是我们与生俱来的荣耀。

大山的馈赠是无私的。每到春天,竹林里便热闹起来。村民们扛着专用的锄头,背着竹篓,走进竹林,寻找那些刚刚破土而出的竹笋。竹笋是春天的精灵,它们从泥土中探出头来,仿佛在向人们宣告春天的到来。挖笋是一项技术活,既要找到笋的位置,又不能伤到竹鞭。挖出的竹笋,鲜嫩可口,是春天里最珍贵的食材。

那时的竹山统一归村里集中管理,每天将竹笋打包卖给供销合作社后,除了换回一些生产生活必需品,剩余的钱就到年底按劳“分红”。竹笋的丰收,意味着春天的希望,也意味着生活的改善。每当看到堆积如山的竹笋准备起运,村民们脸上总会露出满足的笑容。

掘笋的季节过后,除了施肥培育竹山之外,便是砍原竹和竹制品

加工的时节。竹子是山里人的宝贝,它们不仅可以用来建房、制作家具,还可以编织成各种生活用品。村里的老人们常说:“竹子一身都是宝。”的确,竹子的每一部分都有它的用途。竹竿可以做扁担、竹椅、竹筷,竹篾可以编篮子、竹席,竹梢可以扎扫帚,甚至连竹壳也可以加工成地毯。那个年代,村里没通自来水,不少家庭把修长的原竹劈成两半,去掉竹节当水管,把山泉水直接引到灶台前的水缸里。竹子的坚韧与柔韧,仿佛是大山赋予我们的品格,教会在我们在艰难中寻找希望,在平凡中创造美好。每当看到那些用竹子编织的箩筐、篮子、竹席,我总会想起村里那些巧手的老人,他们用双手编织出的不仅是生活用品,更是对生活的热爱与执着。

那时,去城里走亲访友,带的土特产也总是与竹山竹子有关。春天,送的是黄泥拱笋,那是刚刚挖出的新鲜竹笋,裹着黄泥,带着山野的清香。夏天,送的是自家晒的笋干头和笋丝梅干菜。笋干头是用竹笋的嫩尖晒制而成,口感韧而不硬,味道鲜美;笋丝梅干菜则是将竹笋切成丝,与梅干菜一起蒸煮、暴晒而成,咸香可口,是下饭的佳品。这些土特产,不仅是我们对亲友的心意,更是对故乡的眷恋。每当看到亲友们收到这些土特产时脸上露出的笑容,我总会感到一种莫名的满足,仿佛那些土特产是我们与故乡之间的一种纽带,将我们与故乡紧紧相连。

逐梦离家数十载,故乡的竹林,始终是我心中最美的风景。它们不仅养育了我,也塑造了我。每当春天来临,我总会想起那些破土而出的竹笋,想起那些忙碌的身影,想起那片翠绿的竹林。愿这片竹林,永远生机勃勃,愿这片土地,永远充满希望。而我,无论走到哪里,心中总有一片竹林,那里有我的根,有我的梦,有我永远的乡愁。

刮鱼圆

吴大明

小学二年级时,女儿吃鱼时被鱼刺卡住了,难受极了,当夜去医院从喉咙里钳出鱼刺。从此她对鱼产生了惧怕心理,不敢再吃鱼。我让她吃鱼,她总是不肯吃,有时趁我不注意偷偷吐掉。

一次与同事说起此事,同事告诉我可以刮鱼圆给她吃。对呀,这是一种好方法。于是我专门向厨师学习手工刮鱼圆。正好那时我管食堂工作,近水楼台先得月,顺理成章向厨师讨教刮鱼圆的方法。年轻厨师也很热情,不仅给我示范刮鱼圆的全过程,还让我动手操作,指出做得不对的地方,提醒注意点。

一个双休日,我特地去乡下老家买来野生鱼。第一次独立刮鱼圆,我很兴奋,心想:这有什么难呢,我已经学会了。于是系上围裙,卷起袖子,先刮去鱼鳞,再在鱼尾五六厘米处切一刀,沿鱼背一分为二剖开,去头和尾。将一半鱼的鱼皮朝下放,把鱼肉斜切成薄片,同样另一半鱼肉也切成薄片,洗净,最后在砧板上用菜刀将鱼片刹成鱼泥,刹得越碎越

好,这样吃起来滋味更好。我咬紧牙关,继续下一个步骤。将刹碎鱼肉放入不锈钢盆中,再放入适量的水、盐、生粉,然后用筷子不停地“打圈”,打到鱼肉黏黏稠稠的,直到放入水中能漂浮起来,又不会散掉。这又是体力活,手臂酸得发麻,坚持不住了,活动活动手臂,继续“打圈”。接下去捏鱼圆,用调羹把鱼肉舀到掌上,捏几下,让鱼肉结实一点,煮起来不会破掉,再捏紧手掌,让鱼肉从手掌里挤出来,再用调羹刮出一个鱼圆。最后把刮好的鱼圆放入锅中,当鱼圆浮上水面就关掉煤气。第一次刮鱼圆,看着锅里一个个白白的小鱼圆,那些疲惫和几次想放弃的念头瞬间烟消云散,虽然只是小小成功,但我感到由衷欣喜。

看着女儿津津有味地吃着鱼圆,嘴里不停地说:“真鲜,真好吃,我下次还要吃。”一会儿工夫,一碗鱼圆吃精光了。看着女儿满足的笑容,我忽然明白,原来爱就是这样简单——愿意为她学习新的技能,愿意为她付出时间和精力。我内心默默地想:下个双休日再做鱼圆给女儿吃!



紫荆怒放 彩霞 摄



垂柳依依 韩晓霞 摄

蹦蹦跳跳弹涂鱼

虞燕

身为鱼,却常爱爬出水面,在陆地上跳跃,每当落潮,它们似乎特别开心,不管不顾地在滩涂上跳来跳去,活力四射,像是跟翻涌的海浪比赛。这样弹跳在滩涂上的鱼便得名“弹涂”了,当然,它又可以叫跳鱼。

弹涂实在活络,既能在海里游,又能在地上蹦,如此“海军陆战队员”,传统渔具可奈何不了它,捕它得另辟蹊径。

弹涂懂得未雨绸缪,会在滩涂表面先挖好洞,遇危险时就钻进去躲藏,它的洞容易分辨,洞口有胸鳍爬行留下的两串小坑。挖洞捕捉和鱼竿钩钓是少数高手的事,一般人只能眼睁睁看着它弹得老远。其实,《海错图》里早就透露过捕弹涂鱼的秘籍,把底端封闭的竹筒插入洞里,用长竿驱赶,弹涂钻洞藏身,正好就进了竹筒,渔民拔出竹筒,倒鱼入篓。直到现在,东海的一些海岛仍延续了此法,并作了改进。赶海的人制造了一种迷你小船,加上扶手,名曰“泥船”,操作时,一条腿跪在船尾,另一条蹬踏泥涂,行动起来

快速自如。泥船上装满了竹筒,一路上看到弹涂的洞穴,就把竹筒插进去,效率高,收获丰。

弹涂鱼长得灰不溜秋,跟泥鳅似的,然味美非常,食者众,概因它们经常做弹跳运动,全身的肉得到了充分锻炼。食弹涂最好的季节是冬天,肉质尤其肥嫩,几无腥味,故有“冬天跳鱼赛河鳊”一说。

跟其他海鱼一样,弹涂的吃法无外乎红烧、清炖、做汤、制鱼干等,舟山人通常首选清炖。选中等大小的弹涂鱼,去内脏后洗净,整条装盘,不搁任何调味品,隔水炖。炖熟出锅,有时,弹涂滑溜溜的薄皮受不了高温,“噗”地炸开,袒露雪白细嫩的鱼肉,而鱼周边会蒸出一些乳白色豆花状的物质,快漫出了盘子。这样一盘弹涂鱼,卖相欠佳,却恰恰表明其肥腴,油脂丰富,最能勾起食欲。熟透的弹涂鱼肉软嫩如豆腐,一碰即碎,宜夹起整条或半条,搵一下酱油入口,以豪迈的吃相致敬它的鲜美。鱼肉软绵绵油润润,在舌尖渐次化开,同时,一股鲜气倏地溢漾,左冲右突,可劲地撩拨味蕾,一不小心就吃多了。在美味面前,人的意志力往往薄弱到不堪一击。

最能体现它鲜而不腻的,还得

是弹涂豆腐汤。做法简单,起油锅,稍稍煎一下弹涂,加水,倒入豆腐,煮开后加盐即可。这样一道家常汤羹还有一个相当贵气的名字——“御膳白玉羹”,自然,这是个有故事的汤羹。传说南宋末年,皇帝赵昀和群臣被元兵追杀,逃至宁波象山某渔村,向一户渔家讨口饭吃。连年战乱,主人拿不出粮食招待,情急之下,只好将捕来的弹涂鱼连同买来的豆腐放在一起煮,水温渐高,而豆腐还冷着,鱼受不了热,便使劲往豆腐里钻。羹熟,不见弹涂鱼踪影,唯有洁白的豆腐浮于清汤间,主人以为鱼已逃之夭夭,进餐时才发现它躲藏在豆腐块里。此汤色白如乳,香气清鲜,豆腐去除了鱼的腥味,却吸收了其鲜美之味,爽口、透鲜,赵昀一时兴起,赐名“御膳白玉羹”。

同是制成鱼干,舟山的制法比较直接粗暴,借用日光,晒透成干。台州三门的则讲究多了,他们先用毛草秆串起活的弹涂鱼,后点燃麦秆,将一串串鱼架在上面烤,待鱼变黑、出油,拿下来,轻压,此举可使鱼肉跟鱼刺分离,顺便挤出多余的油。到这一步还没完,得再晾晒一番。这样制出来的弹涂鱼干,一咬,肉与骨自动爽快剥离,整根鱼刺完