



余姚 (通讯员供图)

“靠水吃水”有了新吃法

幸福河湖，赋能乡村跃升

深一度 浙江新闻名专栏

泗洲头溪发源于象山县泗洲头镇新民水库，自西向东蜿蜒6.2公里，流经何婆岭、金家岙等7个村庄。

经过治理，这条承载着农耕记忆的溪流虽提升了防洪能力，却面临护岸功能单一、亲水空间匮乏等问题，绿水未能转化为发展动能。

2021年以来，当地以河湖长制为抓手，通过串联溪流沿线乡村旅游资源，实现“以溪串景、以景兴村”，“靠水吃水”吃出了新意。

泗洲头溪的变迁，是宁波幸福河湖赋能乡村跃升的一个生动案例。

记者 孙吉晶
通讯员 陈飒 鲍鸣效

“安全+生态”，河湖资源优势转化为经济优势

叫天港地处镇海区九龙湖镇，流经的田杨陈村地势平坦，土壤肥沃。

借助村庄整治的契机，田杨陈村坚持“田水路房景”整体提升，全域推进水环境整治。历经两年多时间的建设，如今，田杨陈村已成为现代版的“桃花源”。依托叫天港水环境，总投资1694万元打造的“稻海粮仓”文化体验线路，串联起九龙湖、郑氏十七房等景点，推动水旅富民，带动一方水旅经济发展。

近年来，各地以小流域为单元，统筹推进水安全与水生态建设。北仑区新路溪通过河道疏浚、水系连通，行洪能力提升40%，防洪标准达

20年一遇；慈溪市掌起镇任家溪村通过新建820米分流涵管和拓宽沿山溪坑，精准破解山区“逢汛必涝”难题，防洪标准提升至50年一遇，构建起“上游分流+中游拓卡+下游畅排”的系统治理体系；海曙区庄家溪实施河湖岸线与污染源配套治理，水质达标率从60%跃升至95%。

项目的实施，为河湖生态价值转化创造了条件。我市积极探索“水生态+”模式，推动资源优势转化为经济优势。宁海县汶溪联动宁海哩呀罗文化旅游发展有限公司和宁海县汶溪翠谷旅游开发有限公司，沿溪发展精品民宿46家，年旅游收入

超千万元。象山县大雷溪构建“河湖长牵头+专业服务+村民自治+智慧赋能”四位一体管护体系，并积极探索生态价值转化，打造“大雷溪全流域生态观光带”，年接待游客33万人次。

培育多元业态，发展“水生态+”融合产业，将优质水环境与旅游、体育、农业等深度融合，形成各具特色的绿色产业链。在镇海区三圣殿水库沿线，荒芜溪流升级为“景观长廊”，沿岸的秦山村转型为网红露营地，1.4万平方米的湿地公园撬动近百万元的旅游收入。北仑区梅山湾形成了集万人沙滩、帆船游艇等业态于一体的滨水产业带。

“工程+文化”，文化铸魂添魅力

金溪，自南向北流经奉化区西坞街道雷山、蒋家池头、金峨、税务场等村庄，最后汇入甬新河。

奉化区投资5000多万元，对金溪全段实施系统整治。一方面严控工业、农业、生活污水排放，推进雨污分流与污水处理提质增效，恢复河湖自然生态功能与生物多样性；另一方面，统筹防洪、供水、文化等多元功能，打造滨水绿道、生态公园等休闲空间，拉近人与水体的空间距离。

值得一提的是，贯通全线的“金溪五村”滨水绿道，依托雕塑、长廊等设施，将孝善文化、法治文化、党建文化等融入沿岸景观，赋予河湖

独特的人文魅力和教育功能。

“在水利工程建设中，将文化元素融入建设管理全过程，不仅提升了水利工程的文化内涵和文化品位，还使水利工程成为展现历史文化底蕴、先进设计理念的载体，实现社会效益、文化效益的有机统一。”市水利局相关负责人表示。

挖掘文化元素，既要有“特色”，更要体现“多元”。在泗洲头溪亲水节点打造过程中，当地引入文化走亲、非遗舞狮、《唐印》表演等多元业态产品，激发水旅融合市场潜力。后王自然村结合水乡美丽乡村建设，打造农耕文化体验园，通过竹根雕非遗展示等，让竹文化在整个村庄蔓延，

让溪流从“可远观”变为“可亲近”，实现幸福河湖流量共享和生态价值转化。今年以来，通过“泗水之洲”公众号、“大美泗洲头”视频号等平台，持续输出优质内容156条，观看量突破150万。

深厚的文化底蕴，为河湖注入灵魂。余姚市梁弄大溪深耕“浙东红村”红色资源，年接待游客30万人次；鄞州区梅溪小流域串联名人故居与红色遗址，打造“董山红脉”党建品牌，形成特色研学线路。

厚植文化内涵，水利工程更有灵气，也增强了村民的体验感和获得感。

浸润千家万户，让“幸福水”变成“富民水”

两年前，《宁波市全域建设幸福河湖实施方案（2023—2027年）》出台，方案围绕“安全、生态、宜居、文化、富民、智慧”六大目标，全力构建“十廊百河千村”的幸福河湖格局。

截至目前，全市已建成幸福河湖58条、高品质水美乡村160个，城乡居民15分钟亲水圈覆盖率超90%，小浍江、东钱湖、姚江、剡江、潮塘横江获评浙江省幸福母亲河优秀案例，市民可以更加便捷地亲近水域，感受“水清岸绿、鱼翔

浅底”的生态之美。

宁波日前以第1号总河长令形式印发《全域建设幸福河湖 助力高质量发展建设共同富裕先行市实施方案（2025—2030年）》。根据方案，今后5年，我市聚焦“生态—产业—共富”一条链融合，重点做好两项工作：一是推进水生态产品价值转化，健全河湖生态产品目录清单，完善水生态产品核算体系；二是推进河湖空间保护与利用改革，引导撬动更多社会投资参与河湖工程建设和运维，构建“保

护—利用—反哺”的良性循环体系。力争到2030年，实现河湖生态产品价值转化超15亿元，让“幸福水”变成“富民水”，浸润千家万户。

市水利局相关负责人表示，要深入践行“绿水青山就是金山银山”理念，深化精品小流域建设，进一步扩大覆盖面，强化数字赋能与长效管护，让河湖成为“民生载体、生态纽带、共富引擎”，为高质量发展建设共同富裕先行市提供坚实的水利支撑。

宁波首个“永高一体化”项目立项 年内开工

本报讯（记者沈莉 通讯员杨晓琴 方璐 王霞）记者日前从宁波市自然资源和规划局了解到，全市首个以“永高一体化”实现“多田套合”的项目已在镇海庄市街道正式立项，年内开工。

所谓“永高一体化”建设模式，就是通过区域项目，整合高标准农田新建和改造提升、耕地恢复等子工程，进行永久基本农田与高标准农田建设一体化设计、立项、实施与验收，以此优化项目流程，打破环节壁垒，缩短建设工期。

“‘永高一体化’是宁波在系统推进‘多田套合’中的一次新尝试。”宁波市自然资源和规划局有关业务负责人说。

“多田套合”是浙江结合自身耕地保护实际首创的一套解法，旨在系统推进“耕地—永久

基本农田/高标准农田—粮食生产功能区”空间布局层层套合。

在镇海庄市“永高一体化”项目中，计划实施耕地恢复并建成高标准农田721亩，同时结合“甬江十里”专项规划提前规划留白，在项目区域内预留33亩空白区域，为后续布局水上码头等休闲设施创造条件，助力农业空间多功能化发展。

今年以来，全市累计新增“多田套合”面积15.57万亩，总套合面积164.2万亩，总套合率88%，较2024年底提高8.3个百分点，完成年度目标。

“虽然本年度目标已完成，但距离2027年百分百实现‘多田套合’的目标仍有不少差距。”该负责人表示，抢抓全年最后一个月的冲刺期，争取谋划、落地更多项目，全力冲刺“多田套合”，为全市高质量发展注入强大动力。



镇海庄市“永高一体化”项目效果图。（通讯员供图）

慈城年糕启动年末出口 首批供应中国香港市场

本报讯（记者王佳辉 通讯员张梦源 陈嘉怡 李越）昨日，一批重达两吨的“塔牌”年糕经海关查验合格后顺利出口中国香港市场，成为今年末首批出口的宁波慈城年糕。该批年糕严格遵循浸泡、水磨、压榨等十余道传统工序制作，其原料全部源自本地经海关备案的水稻种植合作社。

“我们坚持使用慈城本地粳米和传统水磨工艺，为的就是留住这份‘老底子’的正宗味道。”宁波慈城塔牌食品有限公司总经理胡金芳表示，企业年糕出口量已从最初的每年3吨增长至今年的670多吨，主要销往中国香港市场，深受当地消费者喜爱。

原料的安全与可追溯性是保

障年糕品质的基石。宁波海关所属甬江海关稽查科科长王剑介绍，海关通过培育本地水稻种植合作社成为“出口食品备案种植场”，从源头夯实质量基础，实现了从田间到出口的全链条质量保障。“我们从2007年开始建立专用稻米基地，现在每根出口年糕的原料都来自慈城本地。”通过备案的江北区兴谷水稻专业合作社负责人曹建君说。

“为持续保障原料安全，甬江海关还组建了植物检疫专家队伍，定期对备案种植场开展环境、病虫害防控及质量管理体系的监督检查，确保其持续符合出口标准。”王剑说。

甬江海关数据显示，去年全年出口慈城年糕约730吨，今年全年预计出口750吨。



宁波慈城塔牌食品有限公司员工正在加紧生产年糕。（陈嘉怡 张梦源 王佳辉 摄）

跨越山海的“云端”守护

记者 沈孙晖
通讯员 陈凯超
实习生 王悠悠

江风猎猎，波涛拍岸。

日前，在有着“浙东门户”之称的七里灯塔旁，一场特殊的航标巡检正在上演。不同于以往海巡艇破浪前行，这一次的主角，是盘旋于空中的“数字卫士”。“各项指标正常，起飞！”随着一声令下，一架行业无人机依托大疆司空2平台，从机巢自动飞出，宛如一只灵巧的海鸥，沿着既定航线飞向大海深处……

这是一次跨越山海的“云端”守护——无人机从七里灯塔出发，途经桥涵标、重点水域浮标，穿越险峻的菜花灯塔，最终抵达太平灯塔。这条串联起甬江口进出港“咽喉”的航线，如今被数字化技术重新定义。

长期以来，海上航标巡检面临“点多、线长、面广”的难题，特别是位于礁石区和深水区

的航标，受潮汐、风浪影响大，人工巡检航标不仅效率低，成本也高。

“以前去一趟菜花灯塔，得看老天爷的脸色，风浪稍大，船就靠不上去。”宁波航标处工作人员指着屏幕上清晰传回的画面介绍。

如今，借助低空经济发展的东风，宁波航标处在甬江口示范区率先破题。

在演示现场，记者看到无人机在飞抵菜花灯塔上方时，自动开启“环绕模式”，高清变焦镜头对灯塔顶端的太阳能板、灯器进行检查，堪称“毫厘毕现”。与此同时，后台AI算法即时比对历史数据，让隐患无处遁形。

宁波航标处的这次探索，通过构建空地一体的感知网络，实现了航标巡检从“汗水作业”向“智慧作业”的蝶变。它不仅大幅降低了运维成本，更能为进出宁波舟山港的船舶提供更可靠的助航服务。

据悉，该示范区成功经验将为全国乃至全国海事航保系统提供可复制推广的“宁波方案”。

“大雪”至 晒鲞忙

本报讯（记者孙吉晶 通讯员吴立高）昨天，大雪节气，宁海湾畔的峡山、薛岙、加爵科等渔村，迎来晒鱼鲞旺季。村民抢抓晴好天气，忙着加工晾晒新鲜海鱼，构成了当地特色好“丰”景。

黄花鱼、鲳鱼、鳗鱼、米鱼、马面鱼……在峡山码头旁的晒场上，晾架上整齐铺展着各类海鱼。据了解，当地晒鱼鲞沿用传统工艺，仅以粗盐处理，最大限度锁住海鱼鲜味。

“按鱼鲞的个头大小，通常晾晒两三天就够了。摸着鱼皮发脆、鱼肉有弹性，在阳光下泛着琥珀色，就算晒成了。”村民尤建江分享道，晾架得架在通风向阳处，高度要超过一米，这样既能避开地面潮气，又能让鱼鲞充分接触海风。晾晒时要勤翻面，免得单面晒得分干硬。

晒鱼鲞曾是宁海湾渔民储存海鲜的传统方式，如今已蜕变为带动村民增收的特色产业。尤建江经营着一家海产

店，不仅注册了专属商标，还通过低盐工艺改良与包装创新，让产品远销省内外，年产值达500万元。

“随着宁海湾旅游业的发展，我们的鱼鲞生意也越做越红火，回头客很多。”渔嫂尤青莲说，冬季晒鱼鲞将持续至次年春节，她的特产店年纯收入已达30万元。她还新开了一家充满渔家风情的民宿，成功打造“吃住购”一体化经营模式。

如今，强蛟镇已形成规模化晒鱼鲞产业，冬季鱼鲞产量达数百吨。线上直播带货、线下门店销售、景区现场选购多渠道联动，产品畅销全国。宁海湾鱼鲞从传统渔家特产蜕变为原生态旅游名片，既吸引各地游客观海品鲜，更成为游客青睐的特色伴手礼。

当地政府以“党建+”为引领，赋能产业发展，搭建村级产业共富平台，打造特产美食、渔文化创意等产业集聚带。数据显示，宁海湾鱼鲞年销售额稳定在2500万元，成为村民增收致富的重要支撑。



村民在晒鱼鲞。（吴立高 摄）