

百国家单位·百名记者**双百惠民行**

民生服务热线：81850000

第四季

老屋重生，宋韵添彩

# “黑牛哥”的十年乡愁实践

乡村行

记者 戎美容 张子琪  
通讯员 崔 灿 徐琳茜

眼下，鄞州区东吴镇勤勇村的风下溪民宿，正紧锣密鼓地筹备一场影像微型展，展现村庄一路走来的蝶变。

勤勇村背靠太白山麓，风下溪穿村而过。溪边，白墙黛瓦、飞檐雕花的风下溪民宿，点缀在青山绿水间，院中常有游客小酌听曲、谈天说笑。

风下溪民宿创始人王朝阳，属牛，皮肤黝黑，乡亲们亲切称他“黑牛哥”。五年来，他每日两趟自发巡山护村，守护野猪、狐狸、竹鼠等动物，而这份执着背后，是一场持续近十年的乡村“焕新”实践。

十年前，他把臭烘烘的养猪场改造成凤岭山庄。四年前，他将自家和邻居家闲置的破旧老屋，改造成风下溪民宿。“凤岭山庄一年能接待近万名游客，风下溪民宿周末常常满房。”王朝阳说。

时间倒回 2014 年，当时勤勇村有个近 700 平方米的养猪



风下溪民宿内，客人布置的结婚场地。

(受访者供图)

场，气味难闻。“一到夏天，苍蝇蚊子到处飞。坐在饭桌旁，筷子还没动，苍蝇先上桌了。”王朝阳回忆道。

他心里不是滋味，想着能不能更新村容村貌，他跟镇里、村里、养猪场商量，花费 30 万元收购养猪场。推倒、填平、重建，2 年后，凤岭山庄“立”起来了，建了 55 间客房，委托给第三方打理、运营。

很快，凤岭山庄收获了上海退休客群的青睐，每周两三批游客乘着大巴车到访，客人住三天

两晚，吃农家菜、赏山水景，热闹非凡，民宿成为勤勇村第一张“金名片”。

山庄红火后，“黑牛哥”又把目光投向隔壁闲置的破旧土屋——自家和邻居的老宅。“村容村貌越来越好，老屋也需要焕新。”王朝阳说。这一次，他想打造一个宋韵特色的新业态。

四年前，他在老屋院中挖池塘、叠假山，建亭台走廊，搭古戏台。一楼设“老黑牛音乐酒吧”，吉他、古筝与汉服相映。二楼客房以东吴镇各村命名，住客白天爬

山，夜晚小酌。

民宿“火”起来，村民也尝到甜头。王朝阳聘请了勤勇村阿姨来烧菜、打扫，月薪 6000 元，旺季临时工日薪达 200 元，为村里中老年人提供就业机会。

“在这儿干活，比去厂里打工挣得还多呢！”在风下溪民宿，桂琴一边整理客房一边说。

村民自家地里种的土豆、毛豆、冬瓜、玉米，可以供应给民宿或出售给客人。“很多上海游客看到山里农产品，眼睛都亮了。春笋一买就是 10 斤、15 斤。今年单是春笋，有一户人家就多挣了 1 万多元。”王朝阳掰着手指头算。

勤勇村党支部书记谢军斌说，这种“小院+特产”模式打通了“田间到餐桌”的直连通道，建立“庭院点单—农户接单—现采现供”链条，定向供应年糕、咸笋、泥螺、蟹酱等土货。2026 年年初至今，凤岭山庄和风下溪民宿等已带动本地农产品销售 50 万元，惠及十余户农户。

如今的勤勇村，新业态多了，人气旺了，农产品好卖了，村民腰包鼓了。“黑牛哥”用十年光阴，将乡愁化作实实在在的烟火气，与村民一起绘就一幅青山绿水间的共富新景。

高温下的坚守

在 60℃“蒸笼”护航新能源汽车出海



太阳暴晒下，检查员正在移车。

(许天长 摄)

记者 许天长  
通讯员 沈琼云 李芳芳

昨日，宁波热浪翻滚，午后气温直逼 38℃。

在宁波梅山保税港区的中信港通国际物流汽车装箱平台，太阳把地面烤得发烫，但更滚烫的地方，在集装箱深处——那里的温度计显示超过 60℃。

一群小伙子正在这间“铁皮蒸笼”里，为国产新能源汽车“打包”出海，用满身的汗水，拼出最硬核的“炎”值。

“车窗提前开了缝，不然车里能到六七十摄氏度。”移车检查员马少飞边说边拉开一辆黑色新能源汽车的车门。暴晒后的车厢热得像烤箱，他顾不上犹豫，快速绕车一圈检查车况，然后闪身钻进驾驶室，启动、上架，几十秒的动作一气呵成，工装后背瞬间洒出大片汗渍。这是他一天里重复上百次的操作。

接力棒交到检验员苑贺管手中。集装箱里，车辆与箱壁间的缝隙只容一人侧身，他得缩着身子蹲在车旁，一边紧盯轮胎是否精准“骑”在加固架上，一边指

挥移车微调。

“偏一点不行，绑带吃不上力，海上摇晃就容易出故障。”说话间，汗水顺着他的额头滑进眼角，他抬手一抹，又钻到车底检查绑扎。这样闷热的“贴身肉搏”，每装一辆车就要来回。

忙碌是从今年五月起陡然加速的，六月依旧高位运行。陡然井喷的业务量，背后是国产新能源汽车出口的持续火热，叠加滚装船运力紧张。

现场负责人解释，为把客户的车子准时送上船，平台开启 24 小时连轴转模式：白班团队从早忙到深夜 11 点，夜班团队下午 4 点接力到次日凌晨。

天越热，安全弦越要绷紧。平台上竖起温度计，指针攀过 38℃，午间 12 点到下午 2 点强制休息，谁也不能进箱作业。藿香正气水、凉茶、饮料全都备齐，但大伙儿最亲的，还是手边能装好几升水的大壶。“一天灌下五六升，全化成汗了。”马少飞打趣，这比去健身房还“暴汗”。

在 60℃的“蒸笼”里，他们用最朴素的坚守，为新能源汽车出海护航。



在宁波,看见文明中国

小积分兑出基层治理大能量

奉化锦尚社区爱心超市让“陌邻”变“睦邻”

记者 陈章升  
通讯员 王聪娜 葛梦园

朱海飞阿姨参加 6 次义剪活动，奖励积分 90 分；陈建英阿姨两次上门慰问高龄老人，奖励积分 15 分……22 日下午，在“友邻小铺”便民服务活动开展前，奉化区锦屏街道锦尚社区党支部书记鄂蕾蕾公布了新一期社区志愿者“爱心积分榜”。这些积分将被“存”进志愿者们的“爱心存折”，他们可凭积分在社区爱心超市里兑换生活用品。

锦尚社区爱心超市位于社区邻里中心一楼，由该社区与宁波市奉化区滕明商贸城管理有限公司合作共建。自今年 5 月超市开业以来，已有 30 多名志愿者领到积分奖品。志愿者陈建英说，爱心超市建成后，社区居民参与志愿服务的热情更加高涨了。

锦尚社区是一个典型的拆迁安置型社区。2024 年 9 月社区成立之初，居民情感联结弱，邻里之间互动少，参与社区事务的积极性也不高。鄂蕾蕾说，社区通过搭建公益服务平台、组建志愿服务队，促进

邻里情感交流，让居民逐渐从“陌邻”变为“睦邻”。

社区成立不久资源有限，如何建立长效激励机制，让志愿者招得来、留得住？今年上半年，锦尚社区与宁波市奉化区滕明商贸城管理有限公司打造爱心超市，进一步激发社区志愿者的服务热情。

依托社会合伙人结对保障机制，锦尚社区构建“锦尚添花”积分体系，明确积分获取途径，志愿服务内容涵盖清洁家园、文艺演出、互助养老等。“提供理发、缝补、维修等便民服务，一小时可获 6 分；发现并上报社区安全隐患、公共设施损坏情况，每次可获 2 分。”社区干部柳璐介绍。

如今，锦尚社区登记在册的志愿者已达 65 名。“每周三下午，大家都会聚在一起，举行便民志愿服务活动。”社区“义剪达人”朱海飞告诉记者，爱心超市建成后，每名锦尚社区志愿者都拥有一本“爱心存折”，里面记录了他们参加志愿服务活动的信息以及获得的奖励积分。

据统计，今年 5 月以来，锦尚社区的志愿者们已开展大型公益活动 16 次，累计获得奖励积分 1065 分。

清凉“菜篮子”



炎炎盛夏，农贸市场高温闷热。为提升群众消费体验，日前，象山县丹东街道城东邻里中心交易区中央空调系统全面投用，该市场是象山县首家全域制冷的综合性农贸市场。（徐能 吴敏勇 周徐航 摄）

处收费站的“智在亭”。余姚收费站“暖心驿站”和宁波收费站新能源综合服务场地也同样开放。

甬台温高速宁波段包含宁波北收费站“智在亭”、宁海收费站“静城小憩”驿站、奉化收费站卡友社区。

此外，杭甬高速复线宁波段一期开放小曹娥、庵东西、新浦、慈东、龙山、漕浦、招宝山共 7 个收费站内部休息室。

记者在宁波收费站看到，原有的高速服务点“智在亭”如今已变身 24 小时“纳凉亭”：空调、饮水机、休息座椅、充电线、自动贩卖机一应俱全。

“我们提前安排专人对空调、风扇制冷设备开展清洗、检修、保养，并根据实际情况配备休闲桌椅，开放降温贴、风油精、藿香正气丸等防暑刚需用品免费取用。”浙江省交通集团高速公路宁波管理中心工作人员介绍，部分清凉驿站内还设有 ETC 办理、发票自助打印机、高速故障一键报修呼叫设备，相关业务办理均可在室内阴凉区域完成。

针对长途货车司机奔波劳碌、休憩条件有限的痛点，奉化收费站打造的“卡友社区”特色服务空间，配备加长休憩躺椅、独立淋浴室、自助洗衣房等便民设施。

除了清凉驿站，宁波管理中心常态化推出“清凉一‘夏’”特色便民服务，多支青年志愿服务队活跃在收费广场、周边物流园区等重点区域。

在余姚、陆埠等收费站，志愿服务队免费为过往司乘供应酸梅汤、菊花茶、绿豆汤等多款消暑饮品。

在奉化收费站，志愿者开启“桃香驿路 清凉沁心”特色服务，7 月下旬至 8 月上旬，在卡友社区前厅免费派发冰镇水果蜜桃、绿豆汤等解暑小食。

宁波收费站常态化开展便民中医理疗服务，并在 8 月推出耳穴贴体验活动，同时提供免费胎压检测、捆绑加固货物等服务。

“下一步，我们将持续聚焦司乘出行需求，结合传统节气开展特色服务活动，让每一位奔波在路上的出行者都能感受到高速专属守护。”宁波收费站工作人员说。

凌晨，花岙盐场上演“清水捞白银”

7 月 22 日凌晨两点，象山花岙岛沉浸在夜色里，静得只听得见海风、浪花与虫鸣。

然而，岛上 1200 亩盐田里，盐农已陆续开始一天的劳作。这里是浙江省最后一处手工晒盐场，一块盐田的结晶池一天就能析出上千斤粗盐，而所有收盐工作必须赶在日出之前完成。

62 岁的盐农方学正与妻子林莉萍躬身站在结晶池中，手握长柄盐推，把经一天日照结晶出的盐一点点向池心聚拢。“我们晚上八点就睡了，凌晨一点多起床下田，一直忙到天亮。”方学正说，只有趁凌晨盐晶沉淀稳定时采收才能保证盐粒均匀细腻。

仅把三块结晶池的盐聚拢，就花费了近一个小时，随后就是更考验体力的收盐。夫妇俩抡起盐铲，把盐铲进竹编盐篓，再挑着担子送到岸边的盐仓归堆。

这是手工制盐的最后一道工序，方学正将其称作“清水捞白银”。“一篮盐足足有 50 斤重，放到盐堆里需要沥卤 6 个月到 1 年的时间，就可以搬上餐桌了。”方学正边说边挑起两篮装得满满当当的新盐，稳稳地走在田埂上。

像方学正这样的盐农，在花岙盐场还有 30 多名，经营着 18 个盐滩。据花岙盐场海盐博物馆负责人胡辉介绍，海盐晒制技艺始于汉代，是国家级非物质文化遗产。（沈天舟 王嘉彬 陈驰 陈诗棋 文/摄）

