

千年古村荻港激活鱼桑“共富”基因 苕溪渔隐是归处



H见习记者 姚玲利/文 记者 项飞/摄

村庄名片：荻港村坐落于南浔区和孚镇，京杭大运河穿村而过，是一个典型的江南水乡古村，村内桑基鱼塘系统被评为“全球重要农业文化遗产”，是南浔区首个获评国家4A景区的村庄，曾获得中国历史文化村、全国乡村旅游重点村等荣誉。

蝶变

春日的荻港醒了。
杏花酥雨里，坐上古村的手摇船，一幕“人家尽枕河”的水乡画卷不断在眼前流淌。岸边，游客遛早、赶集、拍照；村民蒸糕、抿茶、倚栏观水。这是舒乙笔下“最好的江南小镇”。

上世纪90年代，这里也曾因30多家油脂污染企业变得“油头灰脸”、村落文化逐渐消失。如今沿着蜿蜒的青石板道缓缓前行，每隔三五十步路，古桥、老街、古宅掩映在层层苍翠间，古朴的气息扑面而来。南浔区和孚镇荻港村党委书记杨升辉介绍，经历了十多年的全域环境整治和美丽乡村提升，荻港“去脂还颜”，重现“苕溪渔隐”水乡韵味。同时该村大力实施“微改造、精提升”工程，以“小切口”“微植入”的理念，保留、修缮40余处历史景点、36座古宅，深入挖掘乡村文化，对村庄进行景区化打造……实现了蝶变的荻港古村，2015年获评国家4A级景区。2017年，桑基鱼塘成功跻身全球重要农业文化遗产行列。

等桑基鱼塘内监测塔开放，站在塔上向下俯瞰，水网密布、鱼塘连片。桑基鱼塘就像是一颗颗珍珠熠熠生辉。“我们投入1.2亿元开展桑基鱼塘保护开发，借鉴古法并融

合现代科学养殖技术养殖生态青鱼。鱼儿吃桑叶、青草等饵料，生病了喝中药。”杨升辉说，再贴上“湖州桑基鱼塘”国家农产品地理标志，村里的生态鱼价格可是翻了四五倍，村民腰包更鼓了。

土生土长的荻港女儿徐敏利，一手创办了集生态旅游、水乡生活体验一体的荻港渔庄，做足鱼桑文化文章。去年还投入8000多万元引进鱼桑食品加工项目，不仅研发生产了十几种“桑陌系列”特色鱼桑小吃，还利用桑基鱼塘生态鱼研发了开背鱼等数十个产品，通过线上店铺、直播销售等方式打响荻港鱼桑特色美食品牌。如今渔庄扩展到600多亩，300多名员工都是本村人。按“村庄+景区+渔庄”三位一体新模式，荻港年接待游客63万人次，人均收入4.02万元。

近年来，荻港村不断延伸拉长鱼桑文化旅游产业链，农旅结合、以旅带农的产村融合发展格局初现雏形。去年，村里统一回收老旧农宅集中改造，开发了“苕溪渔隐美食街区”；位于桑基鱼塘核心区内的蚬壳湾乡村改造也在加速进行，一批高端民宿不日将精彩亮相。杨升辉说，有了乡村旅游，“桑基鱼塘”文化的内涵被进一步释放。千年古村焕发勃勃生机。

乡韵



“倚港结村落，荻苇满溪流。”荻港因此得名。自南宋创建至今，历经千年，传统格局保存完好，小桥流水，白墙黛瓦的水乡风貌依旧，堪称江南水乡古村落中的“活化石”。在这里，传统民居、连廊街巷、石桥河埠、江南民俗和历史名人融于一体。随着对“南苕胜境”历史文物的保护与修缮，景区的“微改造精提升”工作开展，南苕胜境焕发了新光彩。

荻港村孕育了鱼桑文化，又因鱼桑文化而振兴。“湖州桑基鱼塘系统”是全球重要农业文化遗产，直到现在，荻港人还延续着桑基塘鱼养殖模式，坚持循环经济绿色发展。得天独厚的鱼米

之乡造就风味独特的饮食文化，荻港传承特色美食、打造美食品牌，还发展美食经济。荻港陈家菜是湖州“百鱼宴”的雏形，也是美食非遗，荻港村民在传承基础上研发了200多道菜。同时打造了以“主题文化广场、主题餐馆、特色小吃”为主的美食小镇，连续举办鱼文化节，味道引出乡愁，让游客们多了一份美味的记忆。

当地还充分挖掘文化并开办了各类研学教育课程，吸引研学团队人数超万人。村民更是将鱼桑文化历史因子植入生活中，他们组建舞龙队、秧歌队、基川书画社、渔家乐打击乐队等文艺团队，展现水乡渔民丰收盛景。

村游>>>小贴士

来荻港，美食街尝美食，主题公园嗨皮玩，蚬壳湾的高端民宿住一晚，杨升辉对荻港村游的憧憬正在一步步变为现实。

荻港好吃好玩的够多。每年的4月到7月，可到桑果地里

采桑葚，研学基地做蚕茧。品尝美食，可到美食街叫上一碗荻港最著名的“三碗面”：“面乾隆”、“面狮子”、“面有财”。或是到荻港渔庄品尝美味，生汆肉饼子、烂糊鳝丝、水乡鱼圆、红烧鳊鱼、千张饭团等都是特色菜。到了年底，还有极具特色的鱼汤饭等你来。

游荻港古村，记者为你推荐两条村游线路：

古建筑体验游：游客接待中心—苕溪渔隐美食街—南苕胜境—演教寺—外巷埭—一元茶馆—荻港渔庄。

水上游：游客接待中心—苕溪渔隐美食街—荻港渔庄门口坐摇游船。水上游时间大概45分钟左右。



扫一扫看视频

声音

王似锋
湖州鱼桑文化研学学院院长



我设计了村口的鱼桑万代雕塑和村里的美食街，我把工作室安在这里，有时会教小孩子学鱼乐鼓、做蚕茧灯，看到游客慕名而来了解鱼桑文化，心里很骄傲。

杨丁梅
荻港古村讲解员



以前在外干个体，荻景区村庄发展起来了，我就回来当讲解员，后来看游客不断，在老街开了手工糕点店，上海、杭州来的游客很喜欢，一年靠糕点能赚不少钱。



一元茶馆经营者
袁平福

这家茶馆我接手就有50多年了。茶客大多是老人，我只收很少的茶钱。这几年国内外很多游客来过，我想我会继续坚守下去，为荻港留守一份记忆。

曹小林
荻港渔庄糕点师



荻港渔庄创办后我就来这里做糕点师，我们挖掘荻港鱼桑文化，研发了十几种糕点，美食街上还有一店面用来直播，传播家乡美食，感觉干起来很有劲。

