



“爱折腾”的民宿主项兵： 探索更宽的枸杞贻贝共富路

□见习记者 胡园园 牟澜

一代人有一代人的梦想，一代人有一代人的担当。惯在惊涛骇浪中讨生活的嵊泗县枸杞乡人，如今在全力奔向共同富裕的道路上，依然有着劈波斩浪的勇气与行必能至的信念。提起枸杞乡的项兵，很多人都不认识，可一说乡里“阡陌”客栈的老板，大家马上恍然大悟，“哦，原来是那个最早在枸杞乡‘卖’风景的人啊！”

2013年，一个名叫“@枸杞岛阡陌海景客栈”的微博，在新浪社交平台迅速走红。枸杞乡碧蓝的海水，旖旎的风光以及渔民耕海牧渔的瑰丽画面，击中了无数人的内心。短短一年，该微博粉丝数量不断攀升，甚至不少省外游客是通过“阡陌”，才知道嵊泗枸杞这处海上桃源。

从当初只有9个房间的客栈到如今民宿三期投运，项兵的“阡陌”一直走在枸杞乡民宿产业的前端，成为各大旅游网站推荐的“网红”打卡地。旺季时，他一天最多要接200多个咨询电话，“打到手机发热发烫”。作为民宿经营者，他无疑是成功的。不过，项兵的内心不安于此，他总想着做点与枸杞贻贝有关的事。

当厨师 “贻贝值得让更多人知晓”

“枸杞素有‘贻贝之乡’之称，作为土生土长的枸杞人，从小看着父老乡亲跟贻贝‘打交道’，我认为贻贝值得让更多的人了解和喜爱，贻贝产业应该有更广的路子。”凭着一股子执着和热情，项兵开启了以贻贝为主原料菜式的探索。

贻贝在传统的渔家烧法中，通常是白灼，或是贻贝炒青椒，式样太局限，且对年轻人吸引力有限。如何创新出口味更多、让游客更感兴趣的贻贝菜式？他开始带着自家民宿的厨师摸索。上网查食谱，每天研究贻贝的不同烧法……一个多月后，项兵的“枸杞乡阡陌贻贝海景餐厅”首批推出了五个贻贝菜肴。其中一道“芥辣贻贝”广受好评，几乎每位到该餐厅用餐的顾客都会点这道菜。

不过，还有一款和“贻贝辣酱”齐名的菜，并不在销售之列。2020年，项兵与厨师一同“发明”了一道“贻贝辣酱”作为伴手礼，送给每一位离开民宿的客人。没想到大受欢迎，很多外地顾客致电询问，能否再次购买“贻贝辣酱”。这让项兵欣喜不已，不过考虑到食品安全等多方面问题，“贻贝辣酱”并不在销售菜单中。

“我找过在省内外专门生产食品罐头的厂家洽谈合作，但厂家给的回复大致相同，要5万以上的起订量他们才肯代加工。”这让项兵望而却步。

做研发 “探索贻贝精加工道路”

虽然制作“贻贝辣酱”的想法告一段落，但是项兵对于贻贝精加工的热情反而更高了，他认为贻贝市场还有很大的拓展空间。既然做罐头的方式走不通，可不可以做成即食或者预制半成品？

项兵了解到本市有一家知名的海鲜品牌做预制半成品，于是他想办法联系到了该品牌的负责人，想通过和他们共同研发，在预制半成品食材中加入贻贝。“双方都觉得这一创意很好，但是落地太难了。”项兵解释，由于贻贝蛋白质含量高，经高温杀菌后，口感与鲜煮的不同，不再是嫩滑、有嚼劲，而会变得绵软。

为了突破这一技术难题，项兵带着枸杞贻贝启程到青岛“取经”。青岛的水产品加工基地，几乎可以加工所有常见的海鲜，比如虾、螺、蛭子、生蚝等。结果到了青岛，加工厂

的负责人泼了他一瓢冷水。“我们做了无数次尝试，至今还无法突破贻贝高温杀菌后口感差的难题。”加工厂负责人坦言。

开发熟食这条路暂时走不通，项兵又有新想法：销售“新鲜贻贝肉”。2020年年底，项兵开始频繁向村里的养殖户收购新鲜的净贻贝肉，拿回民宿分装、真空打包、冷冻。他通过朋友的关系，将贻贝肉送给几家餐饮机构试菜。“根据餐饮机构反馈，顾客都还挺喜欢的，但这毕竟只是尝试，要想正式走上销售路，还需要正规厂家生产，也需要大量的资金投入，现在只能暂时停在这里。”项兵说，不过他觉得这条路还是可以再探索。“如果有人对这项加工感兴趣，我愿意把自己的经验和想法‘倾囊相授’。”

当“馆主” “为贻贝产业做点事就很开心”

如今，项兵多了一个身份，“贻贝湾——生态科技文化体验空间”的管理人。“乡里领导找我谈这个事的时候，我当场答应了。”项兵说，能为贻贝产业做点事就很开心。

平日里，他是讲解员，为游客介绍“贻贝工厂”以及贻贝的相关知识、营养价值、神话故事与枸杞乡的贻贝养殖史等。此外，他还承包下了位于体验空间三楼产品展示和销售于一体的休闲区。为了丰富区域内的内容，除了提供一些贻贝特色小吃外，他联合团队邀请专业插画师设计推出了“东海公主”系列产品，并注册了商标。

“文创产品本身并不贵，但设计费很



高，‘砸’个几万根本看不到实物。”项兵说，不过目前他们已经陆续推出了“东海公主”系列的丝巾、帆布包等6种文创产品。“由于‘贻贝工厂’刚开不久，外加疫情影响，目前客流量不大，到底能不能‘火’起来，我很期待市场反馈。”

有人对项兵说，“你好好管你的民宿，折腾什么贻贝啊，既花钱又花精力。”项兵总会半开玩笑认真地回答，“因为我对这海岛爱得深沉啊！”

在项兵的车里，摆放着哆啦A梦和大雄的卡通摆件。项兵说，这是他童年最喜欢的动画，哆啦A梦创意无限，总是能想出各种神奇的东西，而大雄很有韧性且天性乐观。“我觉得自己就像大雄，但也希望能像哆啦A梦一样，能想出更多的好点子，为枸杞贻贝找到更大的发展平台和空间，用自己的微薄之力让贻贝产业的共富路子越走越宽。”

天道酬勤 医道酬精 他在脊柱微创领域探索先行

——记舟山广安医院脊柱科主任戈才华

□记者 周宛/文 记者 张磊/摄



人物名片

戈才华，副主任中医师、广安医院脊柱科主任、江西中医药大学副教授，师从上海长征医院脊柱外科刘铁龙教授、长海医院脊柱外科白玉树教授。专长各种脊柱微创技术(椎间盘镜、椎间孔镜、脊柱经皮内固定、脊柱通道减压融合内固定、脊柱椎体后凸成形、颈腰椎间盘突出射频、激光臭氧消融等)。先后主持和参与脊柱外科手术2000多台。

博极医源 精勤不倦

学医、从医，是一场心诚志坚的修行。

路不平坦，不影响矢志向前；充满困难，益发激励斗志钻研；“圣人无常师”，精湛的医术源于不断用心学习。

“这么个小切口，就解决了我近几个月来卧床的痛苦，帮助我恢复了正常的生活，真是太感谢戈主任了！”73岁的洪阿婆说道。

几个月前，洪阿婆因意外摔倒导

致腰背部疼痛，活动受限，在家卧床休息后症状逐渐减轻，因此也不再去医院复查。前段时间，她感到腰部疼痛加剧，便在家陪同下到广安医院脊柱科主任戈才华处就诊，经检查后诊断为胸8椎体压缩性骨折。

考虑到患者年龄较大，长期卧床治疗可能引起肺部感染、血管栓塞等并发症，戈才华主任建议其进行椎体成形术这一微创治疗方法，在与患者及家属耐心的沟通下，患者家属决定

进行手术。

在协同内科、麻醉科等集体会诊，确保符合手术指征后，洪阿婆接受了手术。术中，戈才华主任熟练地进行经皮穿刺，C臂机定位，放置通道，球囊扩张，骨水泥定量定位灌注，骨水泥固化……整个手术一气呵成，老人各项生理指标正常。

术后第三天，洪阿婆就能下地行走，腰部疼痛症状较前明显缓解，手术效果非常好。不到一周，洪阿婆出

院回家休养。

戈才华告诉记者，正是因为刘铁龙教授、白玉树教授等专家的指导，广安医院脊柱科才能成为浙江省临床特色学科、舟山市医学重点学科，该科的颈椎病特色治疗被列为浙江省中医药优势病种建设项目，是舟山市当时唯一通过浙江省脊柱内镜诊疗技术临床应用评价的医疗机构。

专业技术 攻坚克难

医院同事都知道戈才华主任是业务能力非常全面的脊柱医生，其手术适应证把握严格，手术技术干练、准确。精湛的技术源于丰富的工作和学习经历。尽管如此，他一直保持着对先进理论和技术创新的动力。

MIS-TLIF技术(微创腰椎椎间固定融合术)就是名师传授给戈才华团队的第二招绝活。

大部分的腰椎间盘突出症、腰椎管狭窄症、腰椎滑脱症等，MIS-TLIF技术都可适用。通常情况下，如果一台手术需要1个小时的话，戈才华团队只需要50分钟。更重要的是，在手术处理技巧方面，戈才华团队已经深得专家教授的精髓。

在微创治疗方面，戈才华团队采取经皮球囊扩张椎体成形术治疗，为

老年骨质疏松椎体压缩骨折的治疗开辟了一条全新的途径。

针对早、中期的腰椎间盘突出症，戈才华团队运用射频靶点治疗，实现了微创治疗椎间盘突出症一次质的飞跃。

戈才华表示，“上海专家教授的到来，大大提高了骨科中心医生团队的诊疗水平，同时推进了大骨科的学

科建设。在患者就诊体验大大提升的同时，本院医生也都感觉受益匪浅。”

广安医院副院长、普外科主任周正介绍，白玉树教授等专家的加入，让广安医院在诊疗服务、医疗人才梯队培养、学科建设、诊疗康复一站式服务等方面得到了全方位多角度的提升。

谦诚恭谨 再接再厉

没有创新，就没有发展。学习新技术、引进新设备、提升新的模式，需要更多专家的支持。

近日，舟山广安医院特邀宁波市第六医院脊柱外科赵刘军主任来院

义诊，指导手术团队。

赵刘军是脊柱外科学博士，主任医师。《中华骨科杂志》英文版特约编委，宁波运动医学会委员。长期从事各类脊柱疾患的治疗，多次在北美等

国访问学习，尤其擅长椎间盘镜下微创治疗腰椎间盘突出症、腰椎滑脱症、腰椎管狭窄症等脊柱疾患。至今已运用微创治疗各类脊柱患者500余例，为广大此类患者解除了病痛。

此次舟山广安医院邀请脊柱外科专家来院义诊，可以让小岛市民在家门口就能得到专家诊疗，有效减轻小岛居民外出就医负担。