

## 老家归来

**核心提示:** 秋意渐浓, 稻叶金黄。丽水青田的小舟山乡人, 用特殊的耕作技法, 在稻田里创作出一幅幅“天外来客”的足迹。在稻谷收割的季节, 我们探访这栖居于大山云端的村落, 梯田如画, 风景如诗; 在与日出而作、日落而息的耕者的攀谈中, 探秘延续1300余年的农业智慧; 农旅结合式的农业突围, 让隐匿在山坳里的一叶小舟, 在美丽乡村建设的风浪中扬帆起航……

## 青田小舟山乡 4000 亩梯田作画布——

## 创意耕作, 种出新山乡



那些在稻田的大脚丫, 带着这个沉寂的山乡, 迎外来的精彩世界。 徐昱 摄

本报记者 江晨 聂伟霞

山里的稻谷马上就要收割了, 种粮大户邹小云觉得这点收获的喜悦不算什么。因为在青田小舟山, 自从当地农民尝试用油菜和水稻在广袤的土地上作画, 收获的高潮, 就开始连绵全年。

小舟山乡拥有500多级、4000余亩梯田, 是浙南保存最完好的梯田。我们跟随摄影师站在层层梯田的最高处, 极目眺望, 眼前这些由绿色、紫色、浅黄色稻种构成的画面令人惊艳——串串“大脚印”踩在梯田间, 莫非是天外来客留下的足迹? 沉甸甸的稻穗组成巨幅立体“MARRY ME”(嫁给我), 又是在向谁倾吐难以言说的爱恋?

## 云中漫步——偶然萌发的创意耕作

26公里的盘山公路, 曲曲折折。小雨浙浙, 古老的村子掩映在水汽氤氲的白雾中, 好似漫步云中。

青田是著名的“侨乡”, 小舟山乡乡长徐万生告诉我们, 全乡7700多人大都外出“闯世界”, 剩余不足千人。人口分布又极为分散, 即便在乡政府所在地的舟山山村, 村里留守的也不足百人。

但正是他们, 静静守候着全乡4000余亩梯田。

在费孝通题词的“中国田鱼村”的牌坊下, 小舟山村主任邹永清远远走来, 这个染着满头“福卷”的中年人, 早年外出闯世界, 见多识广: “小舟山现在主要面临两大问题: 资源开发不够, 壮劳力大量流失。”

对将来村里的发展, 他思路清晰: “我们的资源主要包括三块: 梯田、鱼稻米和峡谷中的瀑布群, 必须在县政府推动‘小流域生态农业’项目的契机上将小舟山的资源优势发挥出来, 拓宽道路, 修建游客及摄影栈道, 发展生态旅游, 吸引人才回流。”

德高望重的村支书邹永浩一辈子没有离开过脚下的土地, 他安土重迁, 几近“刻板”地沿袭着祖辈的生产与生活方式。老邹的三个儿子都在县城上班, 几年前, 邹家老三去了日本旅游, 受到当地种植创意油菜花的启发, 回乡之后让父亲也模仿试种创意油菜花图案, 发展有机农业与生态旅游。

小儿子的构想, 让老邹对耕作自己的稻田有了新憧憬, 他尝试种植了一块几十平方米的“爱心”形状油菜花。这与小舟山乡发展景观农业、农旅结合的扶持政策不谋而合。

乡长徐万生由此受到启发, 马

上带领乡干部, 动员农民利用荒田进行创意耕种。乡里自2013年底, 向网友征集了上百个油菜花、稻田图案, 组织劳力种植了33个图案。因为今年油菜花开时节, 坚持用微信、微博、论坛推介, 他被村民戏称为“油菜花乡长”。

据油菜花乡长介绍, 当地原来只种植单季稻, 土地的利用集中在每年的5月至9月底, 从10月起几乎全部抛荒。他们鼓励水稻与油菜轮作, 从11月至次年3月种植油菜, 不仅统一提供苗种, 每亩“创意油菜花”还给270元的补贴; 对于用多彩稻田作画, 一亩水田的补贴逾千元。

## 稻鱼共生——流传千年的农业智慧

水稻田里, 50岁种粮大户的邹小云还在忙碌。他向我们展示了一种杀灭稻飞虱的古老土法——菜油杀虫。“每亩稻田喷洒大概6.5斤菜油, 然后用棍子去敲一敲稻子, 稻飞虱遇到油后被裹住滑入水中, 正好成了鱼儿的美餐。”

一尾尾红色的田鲤在水中吃得正欢, 甚至发出“抓拉抓拉”的响声。这些漂亮的田鲤, 对生活条件要求并不高, 即使水浅, 露出半个鱼背在水面上, 也能以腹贴泥, 用两个胸鳍在田面“爬行”自如。

“它们相当于一台台小型增氧机、施肥机。”邹小云说, 鱼儿游动在搅拌水田增氧的同时, 吃掉田里的害虫, 排泄物还能够为稻田施肥。

若问村民, 什么时候学会了稻田养鱼? “打出生时就会!”老邹踮拉着拖鞋向山深处走去, 不一会儿就摘回来一些又软又密的松枝, 他说, 田鱼就产卵在这种树枝上, 然后卵枝码放在悬空的架子上, 再引池中的水喷淋孵化鱼卵。“刚出生的鱼花像头发丝那么细, 生长极慢, 一年大概也就生长三四两。”

村民告诉我, 在耙地放水时, 他们从不担心鱼会顺着水流到田外, 因为田鲤总是习惯性地向着进水口游, 只要在进水口放上一种多刺的树枝, 它们就乖乖地呆在田里。还有一点也很神奇, 这些田鲤一旦离开青田, 到其他地方生长, 颜色就会变暗, 鳞也会变硬。小舟山人说, 这都要归功于他们大山中蕴含的优质水源。

2013年, “知天命”的邹小云从广州返乡创业, 在乡里支持下, 他承包了100余亩地, 运用传统的稻鱼共生技术试种生态稻米, 第一年稻米产量万余斤, 在乡里的宣传帮助下顺利售罄。

虽然亩产量只有600斤, 但老邹的稻谷每斤可以卖到六七元; 一

亩水田产鱼40斤, 标价50元/斤依旧供不应求。“算下来, 一亩田能净赚3000多元, 这还没有算上观光带动的农家乐、农产品副业呢!”邹小云说。

## 农业突围——稻田艺术, 如何保值?

邹小云投资300多万元建设的“百荷名庄”正在抓紧装修中。今年油菜花绽放的季节, 这里的7户农家乐, 家家爆满, 接待能力有点跟不上, 让老邹也萌生了创办农家乐的想法。

宠着发髻、面容清秀, 爱玩微博微信, 眼前的小舟山“最时髦大妈”郑爱竹, 曾是村里唯一一家农家乐的老板娘。63岁的郑爱竹深刻体会到生意太好的“苦恼”。“中秋节期间, 来看多彩稻田画的游客坐满了店里。一些游客只能坐在屋外, 我一个人忙不过来, 他们就自己动手抓鱼杀鸡, 自己动手烧菜, 用灶头都要排队。”

“啞——啦——”从家门口水塘里捞出一尾红色田鲤, 剥去内脏, 不去鳞, 扔进油锅直接煎煮。鱼鳞是软的, 可以直接吃, 肉质极其鲜美。

“家里两亩水田的田鲤, 外面人收购我也不卖, 光农家乐里烧还供不应求呢。”郑大妈表示, 平时备的食物都是自产自销, 一些游客吃完还要买些农特产品带走, 家里和街坊邻居的艾草饼、田螺、手工豆腐被一抢而空, 晚来的顾客只能饿着肚子离开。

游客打破了山乡的寂静, 乡长徐万生最大的苦恼是——游客太多, 乡里只能通行一辆小汽车的山道总是被挤得水泄不通, 配套的住宿、餐饮、停车位乃至公共厕所不足够多, 不能有效“黏住”游客。“未来, 我们还将继续面向全国征集五彩稻谷、油菜花等的创新设计方案, 炒热这里的创意农业, 让创意经济持续绽放。”



云端上, 小舟山人以稻田为画布, 用创意耕耘美好未来。 梁臻 摄

## 走笔

## 农旅结合, 能走多远

江晨

1985年, 国家农业部领导在小舟山乡召开现场会, 在向全国推广“稻田养鱼”时曾评价——“大海养鱼大舟山, 稻田养鱼小舟山。”30年过去, 小舟山农民增收致富的途径既变又不变。

不变的是, 他们依旧扎根祖辈流传千年的水稻田; 变化的是, 他们在红色田埂与绿色水稻掩映的田里, 想出了“稻田创意画”办法, 成为增收的新途径。这片梯田养育了祖祖辈辈的人, 小舟山农业精神也在这个代代更迭中有了新的的发展。

记者走过不少乡村, 都曾靠着创意农业引起过热潮。温州瑞安的桐洞、台州的仙居等地, 都曾效仿江西婺源, 打造了“万亩油菜花”基地。但是简单的仿效并不是最终的解决路径, 由于缺乏后续的创意维系, 这里的油菜花经济难以持续绽放。一时的眼球经济并非长远之计, 如何将游客的新鲜感转化为经济效益, 还须看后续是否有足够的创新支持。



邹小云在用菜油杀虫。徐万生 摄

## 老家味道

没有哪个国度如中国般, 灶台与乡土如此紧密相连。自神农尝百草以来, 药食同源, 试出的何止是药, 还有生长在华夏大地上的各种美食。秋日里, 磐安把这样的紧密关系再次演绎——

## 磐安药农, 引药入膳

本报记者 徐贤飞  
县委报道组 吴警兵 卢伟星

银杏叶浙黄, “凤凰”过境, 山城磐安弥漫在水气当中。

浙八味特产市场里, 人山人海。露天临时搭建的16只锅灶, 被围得水泄不通, 浙江省首届药膳大赛在此举行。卢红弟和4位同伴, 身着白色厨师服, 切菜、颠锅的动作, 毫不含糊。作为磐安的农家乐厨师, 他们受邀参加本次药膳大赛。

药膳大赛, 我省是首次举办。这回, 经过层层选拔, 个人的顶尖之战, 只有32名选手入围。磐安因地主之谊占了4席。卢红弟、施宅明、陈士吕、彭宝贤等成功入围。

比赛规则, 选手烹饪两道菜, 一道是标准题: 由主办方提供的半只鸡及15味药材, 烧道菜; 另一道是特色题, 由选手自选菜肴、药材烹饪。

9月21日, 上午10时, 卢红弟下厨。他经营自家的方山大院已有9个年头, 自创的酒坛羊肉已是当地名菜。他今天带来的, 却是另两道菜: 元胡福贵蹄和药膳坛子鸡。

洗坛子, 温碗, 加贝母, 放鸡, 卢红弟整套动作行云流水: “这两道菜是我们店的招牌菜, 熟得很, 不慌!”

35岁的施宅明, 就没这么自在了。他的标准题, 是用一道磐安药膳鸡来“解答”的, 总共选择了花旗参、白术、当归、黄芪等八味药材, 药材配比复杂, 他有点慌乱了。

陈士吕, 泉溪公社的厨师。他与老板张宝贵多次讨论, 确定以天麻秘制鸡和白木焖云蹄参赛。香樟林农家乐的彭宝贤, 也是外聘的厨师, 他跟老板商量后, 带来了天麻桂花鸭和磐安药膳鸡。

90分钟的比赛, 香气四溢。最后, 陈士吕获得了特金奖。卢红弟获得了金奖。施宅明和彭宝贤获得了银奖。磐安农家乐的大厨们, 赢得了自己在药膳大赛的地位。

“我觉得这是应该的。比其他的美食, 或许我们不行, 但药膳, 我们自己就是喝着这些药汤长大的, 祖祖辈辈就有着这样的基因。”对陈士



卢红弟的坛子药膳鸡。

## 老家有约

## 国庆长假赴桐乡赶场盛会——红杉邨, 欢乐汇

通讯员 程新星 吴孟骄

花灯璀璨、美食纷呈、庙会集庆、恐龙世界、曲艺盛典、菊花荟萃……这个国庆长假, 带着你的家人, 到桐乡红杉邨赶一场恐龙和灯笼的盛会吧。

传统花灯喊你来赏。红杉邨灯笼节去年办过一场, 今年的灯笼节从9月23日开始, 以大型花灯为主, 造型奇特, 寓意深远。同时, 在景区的鸳鸯桥边和烧烤区码头, 市民还可以自购河灯, 送灯祈福。

正宗台湾小吃吃个过瘾。红杉邨特地从台湾“请”来了最正宗的士林美食。廖大哥大肠小肠、深坑泡菜臭豆腐、逢甲夜市炒年糕、高山族羊排烧、皮蛋鸭皮卷、蟹黄牙签肉、士林五香肉卷……这些美食, 摆满了30多个摊位, 你一定要两只手拿满, 一边走路, 一边吃, 感受一下台剧中的“腔调”。

重现旧时庙会盛况。石臼、木槌, 老人们一边蒸糯米粉, 一边错落有致地打年糕, 热气中, 飘香四溢, 令人胃口大开。一场场皮影戏正在上演, 传神的人物形象, 配上逗趣的语言, 演绎了百姓心目中的神话。街边, 一张薄薄的琥珀色透明糖画, 既是美食也是玩具……仿佛穿越一

吕的获奖, 老板张宝贵相当坦然。

52岁的张宝贵, 是安文镇墨林村人, 经营农家乐之前, 就是位药农。现在, 家里还种着两三亩白术和几百穴的天麻。回忆起种天麻的日子, 张宝贵咧着嘴巴笑开了花。“那些年, 天麻贵呀! 一斤七八十块钱。我就种在村边的山上, 海拔七八百米的地方。有些年, 一穴就能生几十斤, 几百个穴, 发了点小财。”

“我最喜欢吃的是天麻鸡, 以前头痛了, 身体虚弱了, 老妈就给她上一只。”张宝贵说, 上海的游客到磐安多了, 知道了天麻的好处, 也改变了上海人的饮食习惯。现在许多上海家庭炒菜时, 都喜欢扔几片天麻进去食补。

磐安县地处浙中, 被称为“群山之祖, 诸水之源”。独特的地理条件, 孕育了磐安的悠久的中药材种植史。据史料记载, 宋代时药材已贩运宁、绍商埠转外销, 其中玉竹等列为贡品。全县境内有药用植物1219种, 占我省的68%。我省的“浙八味”中, 白术、元胡、浙贝母、玄参、白芍等五味地道药材, 就产于磐安(俗称“磐五味”)。

卢红弟家祖祖辈辈都是种药材的, 尤其是以贝母、元胡为多。“我妈对付我们头痛脑热的办法很简单, 感冒咳嗽了, 丢几只贝母放在水里煮一煮给我们喝, 那是很苦很难喝的, 但是很有效。”比起贝母汤, 卢红弟更爱吃是元胡煮鸡蛋。

元胡制药时, 需要清洗煮后晒干。每到元胡收获季节, 煮元胡的最后一锅汤, 再困难的家庭, 妈妈都会煮几只元胡鸡蛋, 让一家老小打打牙祭, 补补身体。“元胡治老伤病痛特别好。我们山民上山干活, 难免有个跌倒摔跤的, 元胡鸡蛋吃了就好得快。”卢红弟说, 他参赛的两道菜肴, 就是从母亲的秘方中演化出来的。

“药食同源。中药材丰富的磐安, 理应该给大家提供最健康、美味的美食。”磐安县副县长陈新森说, 磐安有315家农家乐, 各家都有药膳, 来磐安就能做个健康的“吃货”。



卢红弟的坛子药膳鸡。

般, 使你在现代和古代之间, 来回穿梭。“恐龙世界”比拼变形金刚。景区里最让孩子们兴奋的是“恐龙世界”和“变形金刚”的大PK。一只只仿真度极高的恐龙沿景区小道“张牙舞爪”地站立着。恐龙的脚被固定住了, 但脖子能扭动、肚子会收缩, 还会发出逼真的嘶吼声。除了“恐龙世界”, 掀起全球热浪的“变形金刚”也杀进了红杉邨景区。

主题晚会连轴转。9月23日起, 连续半个月, 一场场主题晚会将在红杉邨连轴转, 可谓是天天有戏看。劲歌热舞、京剧变脸、魔术杂技、杰克逊模仿秀, 甚至还有二人转, 一场接一场的主题晚会精彩纷呈, 不妨在红杉邨住下吧, 你会感受到不同于白天的激情。

金秋赏菊雅兴足。10月7日后, 红杉邨首届菊花博览会强势“接档”。数百种菊花, 铺陈在地面上, 五颜六色, 连绵不绝, 观赏点占地面积达到近50亩。同时, 本次展会特邀了南京农业科技大学专家做技术指导, 引进了近300个品种的优质花苗, 包括备受关注的地被菊、切花菊和大花菊等。菊花展将一直持续至11月30日。