

老家呼唤

核心提示:稻草在人们眼中越发无用了,收割之后,往往付之一炬。其实,稻草是温暖的,不仅因为它那象征收获的金黄色,还因为它曾经或被用来温暖床铺,或扎成稻草人守护一片农田。如今,在磐安县深泽乡源头村,老厉亲手扎制的稻草人,不再是冬日北风中孤零零的守护者,而是解去了守护庄稼职责,成为尽显童真、撒欢田野的主角。

邀稻草人过冬



老厉和稻草人比吹号。

本报记者 徐贤飞
县委报道组 吴警兵 卢伟星

出磐安县城向西,车行10公里左右,便有一山谷。驱车而入,盘旋而上的田头、溪边、山脚下,便能偶尔遇见几个稻草人。

他们或敲锣打鼓,或荷锄前进,又或是抛竿钓鱼,各有韵味。磐安县深泽乡源头村的厉荣孟坐在山谷的源头谷山庄里,搓着草绳,准备给正在设计的“稻草马”做脸。

老厉今年72岁,是位退休老师。20天前,他受雇于源头谷山庄,成为扎稻草人的人。但比起薪水,老厉说,他更看重让稻草人玩乐在冬天的心情。

老人的童心

我没问老厉,是否读过叶圣陶的《稻草人》。我深信,他读过。

叶圣陶写道,“稻草人非常尽责任……他安安静静地看田地,手里的扇子轻轻摇动,赶走那些飞来飞去的小雀,他们是来吃新结的稻穗的。他不吃饭,也不睡觉,就是坐下歇一歇也不肯,总是直挺挺地站在那里。”

只有体会过稻草人一季守护,才会萌发“怜惜”之意。老厉说,重新赋予它们生命,就是为了让它们为自己活一回。

老厉承继父亲的手艺,是山谷里扎稻草人的行家里手。“我爸手巧,是扎龙灯的高手。每年元宵,附近几个村的龙灯,都是我爸扎的。我7岁时,就跟着父亲学这门手艺。稻草人的制作,与扎龙灯异曲同工。”厉老师说。

它的骨架是山中的林木、竹园

里的细竹枝;它的皮肤是黄稻草;它的眼睛是小树的横截片;它的帽子,可能是稻草,也可能是只旧篮子。

不是为人类的庄稼,仅为稻草人自己“活一回”,厉老师做得更卖力了。在他的制作工棚里,我们看到堆着各种工具,斧头、刨子、篾刀……还有手臂粗的树干,已经剖成一片片的竹片,一头马的形状,已经形成。

“稻草人也要骑马,所以我要做几匹高头大马。”厉老师说,其中一匹10天前完成了,摆在路边。村民、游客玩心重,看着“稻草人骑稻草马”就动心了,挪了稻草人,自己骑上马去。“所以我得做结实一点,既能坐稻草人,也能坐人。”

老人的童心,得到了老伴的呼应。老伴建议他,一定要做荷锄出工的女稻草人,这样才符合农村实际。“稻草人当然有男女。你看,她围着围裙,肯定是个家庭主妇呗。”厉老师风趣地说。

暖人的稻草

冬天的稻草,是极暖的。家在农村。年少时光里,最暖的一刻是在初冬时节,躲过母亲的追查,抱着武侠小说,躺在田头的稻草堆里。我随书而化,在俏黄蓉和冰洁的小龙女间,自由地游走。那时,觉得世界好大,太阳好暖。

还有稻草,它一直都是最暖的。上下五千年的中国历史,或许也只有在最近三四十年间,它才从中国人冬天的床铺中撤离。它充当农人的床铺有许多个世纪,那几捆新稻草,温暖了一代又一代中国人,度过一年又一年严冬。

蒋公标,48岁,磐安县尚湖镇人,源头谷山庄老板。他说,他对稻草床垫的记忆更深。他3岁得小儿麻痹症,右腿残疾。冬天里,稻草床垫暖得他一冬又一冬。“为我医脚,家里没少花钱。很长时间里,别人家用上棉床垫时,我们依然用稻草铺床”。蒋公标说。

时代的变迁,等蒋公标在外闯荡再回乡时,发现稻草已不再是农家的宝贝了。它既不是过冬冬的食物,当然更不是床垫。稻草成了废物,被遗弃在田间地头,在风雨中腐烂;或者是被农人一根火柴付之一炬。

“稻草是有生命的。你看稻草人就能感觉到。我腿脚不便,常常只能坐在家门口。每年秋天,稻谷快熟了。就看到一个个伸着长手臂在田野里随风摆动的稻草人,就觉得它随时都会活过来。”蒋公标说。

源头谷山庄是农家乐,是今年蒋公标从别人手上转来的。又是一个冬季,他突然其想,要把稻草人布满十里山谷。“我想取名稻草人山谷,把稻草人、童趣、冬日暖阳都呼唤起来。”

“稻草人过冬”计划,眼下才刚刚开始。职业扎稻草人的人,也仅有老厉一人。但蒋公标并不灰心,他说等这趟农忙过了,贝母种下去,番薯挖上来后,农民们会跟他一起邀稻草人过冬的。

他还告诉我,他这个计划也向外界招募,如果有谁喜欢扎稻草人,可到他的山庄尝试。留下好作品,他就可以免费提供餐食。扫一扫“老家”二维码并发消息给我们吧。



老家味道

揭秘东阳上卢馄饨

老家粉:厉守龙

我是一个土生土长的“老上卢”。印象中,上卢馄饨只不过是一碗解馋充饥的普通点心。不经意间,居然名声在外,已被舌尖越来越“刁钻”的食客们所接受所称道,实在是始料不及。大有“身在此山中,不识山中宝”之感慨,顿感汗颜。

作为“老上卢”,我想我有责任挖掘一下上卢馄饨的妙处所在。

秋高气爽,风和日丽的一天,我慕名前往上卢菜场“秀明馄饨摊”。早听说秀明一家三代都是干这个行当的,曾经在东阳市首届传统美食节现场烹调比赛中拿过大奖。如今掌勺的两人分别是第二代的秀明妻和第三代的儿媳。为了亲自目睹馄饨的现场制烧,我边要了一碗馄饨,边和她俩攀谈起来。秀明妻和其媳妇都十分健谈,加上彼此又熟络,当了解我的来意后,话匣子便旋即打开。

在边尝边看边听的过程中,我归纳出了上卢馄饨在制作和烹调中的四大特色。

特色1:

又薄又韧的馄饨皮,是加了碱水的好面粉自己揉、自己擀的。薄的程度:将皮子放在报纸上,能隐约看到下面的字。然后,将皮子逐层重叠,每重叠前均要撒些山粉以防皮子间相粘。最后按大、中、小馄饨的固定规格切成四方形的馄饨皮子,用手工擀出的皮子,久烧不会糊汤。

特色2:

选,刹肉馅有讲究。一定要挑选肉质较嫩的前腿肉或五花肉,肉质的颜色一定要鲜红白净。然后,去掉皮和油肉(油肉稍稍留一点),剔除骨头,剩下精肉。尔后,放到案板上刹,刹到基本成肉丁时,放入姜和盐,姜要选择土姜,盐要选择精细盐。继续刹,刹到肉馅呈团块状时,用肉筴随意刮出点肉,用手指捻一捻,感觉有否未断碎的肉筋,如有还得刹,直刹到随意刮出来的肉馅,放在手掌上捻捻呈饼状时,这道工序才算完成。

特色3:

包馄饨——不可小觑的技术活。莫看一眨眼工夫,一只只小巧玲珑的馄饨,便在摊主手里“变”了出来。“台上一分钟,台下百日工。”如此快速娴熟的手技,则是摊主们长年累月一点点摸索出来的。

秀明妻告诉我,包馄饨时有两点特别要注意:用肉筴把肉馅刮到皮子上时,一定要注意将肉馅像画弧形一样均匀地刮在整张皮子上。如果只刮在一处或一堆,肉馅就会煮不透,严重影响口感。还有,大、中、小馄饨的包法虽有不同,但有一



点是共同的,就是包时五指要分开,切莫并拢,轻轻一捏,以留出皮子与皮子、皮子与肉馅间的空隙。切忌包得太紧、太严实。否则吃起来就会大打折扣,就会没有那种鲜嫩嫩、水汪汪的美味,却有似吃面疙瘩的味道了。

特色4:

烹调馄饨更有学问。所烧的柴一概都是松木段。东阳有句土话:“千柴万柴不及松柴。”因为松木最耐烧又有油腔,燃起的火苗更大更旺,能使炉膛内火光通透,以达到馄饨速熟之功效。架上两口大铁锅,水面上永远漂浮着那只与大铁锅极不相称的小锅盖(约锅的三分之一)。

原来那只小锅盖是用杉木做的,因为杉木有淡淡的树香,且透气性能好。当馄饨下锅煮沸以后,小锅盖边沿一圈的热腾腾水蒸气直往上冒,如此,使紧贴小锅盖的馄饨能保持恒温,皮子既不会煮破煮糊,又能保证馄饨煮透。倘若使用铝或铁跟锅口等大的锅盖,效果便会大相径庭。

还有一个独特之处,不知你留意了没有,摊主每盛完一锅馄饨后,锅内总要剩下一些汤汁。东阳有句方言:“浑水馄饨清水面”。因为所残留的汤汁,带有烧过的馄饨留下的肉汁美味,所以煮的时间越长,汁味便越鲜。应该说,上卢馄饨的美味,与此汤汁也不无关系。当然此种做法仅限于当日。

当我问起上卢馄饨还有没有可以改进的地方时,中学毕业的秀明媳妇利索地回答:“来我们这里吃馄饨的大多是回头客,平时,我们会主动征求大家的意见,并有针对性地适当改进。”“我们会尽量满足客人的口味,比方,放调料,就是根据不同人的口味有所不同。”秀明妻接过话茬说。

一整套独特的制烧办法,加上乐听食客的意见,设法满足食客口味,并注意跟进。我想,这恐怕就是具有数百年悠久历史的上卢馄饨长盛不衰且名声越做越大的秘诀吧。

栗香袭人

老家粉:林颐

糖炒栗子,香,真香。仿佛正当青春的乡野村姑,热辣、活泼,不懂得掩饰,把所有的好一鼓气儿往外泼洒。

杜甫《野望因过常少仙》说:“入村樵径引,尝果栗皱开。”栗子是乡人待客的好东西,这份友情留在诗人心底,化作了芬芳的诗句。苏辙《服栗》说:“入口锵鸣初未熟,低头咀嚼不容忙。”慢慢咀嚼,缓缓吞咽,真是好享受啊!

栗树生于北半球温带地区,糖炒栗子原本是京津一带的地方风味小吃。秋风渐起,栗果成熟,大街小巷摆出了不少的炒栗摊子,小贩儿笑眯了眼招呼:“爷,来尝尝。带一兜儿,给您家小孩儿、老爷子问个好哟……”这种颇具市井风味的场景,倏忽错觉回到了旧时光。老北平人向来懂得生活。

梁实秋的《雅舍谈吃》,细细地读。翻开的那一页,先生的妙笔,短短的几句,活色生香把栗子的妙处一展无遗。“烟煤的黑烟扩散,哗啦哗啦的翻炒声,间或有栗子的爆炸声,织成一片好热闹的晚秋初冬的景象。孩子们没有不爱吃栗子的,几个铜板买一包,草纸包起,用麻茎儿捆上,热乎乎的,有时简直是烫手。回家去一时舍不得吃完,藏在

奉化“番薯大王”的未了心愿

本报记者 吴晓鹏
通讯员 毛节常

深秋,番薯收获的季节。在奉化市大堰镇西畈村一幢农舍里,乡亲们正在围观一篮篮大小均匀的富硒紫番薯,人们惊叹:“真不愧是‘番薯大王’的杰作!”

叶士海,今年57岁,曾是赫赫有名的“番薯大王”,作为“全国农村青年学科学用科学标兵”的杰出代表,来到北京怀仁堂领奖台,受到过党和国家领导人的亲切接见。然而,他有一个未了的心愿,那就是他研究的番薯定位结薯栽培法能得到广泛推广。

教书先生研究番薯

“幼时,父亲身体欠佳,家里很穷,常常吃不饱饭。8岁起,我就下地干活,上山割猪草、打柴、放牛,我对农活儿很熟悉。”叶士海回忆说。

后来机缘巧合,叶士海来到了母校任教。“当时家家户户别说是稻米不够吃,就连充饥的番薯也不够!”正巧,学校决定在校园旁开辟一块空地,教授学生们栽培技术,也能添补学生伙食,叶士海毛遂自荐担当起这份责任。

从那时起,叶士海选择了“如



何使番薯增产”这一研究课题。一次他偶然发现一株被学生不小心踩断的苗尖,泥土下的番薯却结出大薯块。同时他注意到,那些长得藤粗叶肥的番薯,结的薯块却很小。这一发现,让叶士海

开始了长达5年的探索。

功夫不负有心人。1979年,叶士海种植的番薯亩产(折合数)首次超过5000公斤。1983年,叶士海在20.54平方米的坡地上种植4株番薯,共结出341公斤薯块,其中最大一株收获了94公斤。那一年,“番薯大王”叶士海的名声很快就传开了。他还发表了《番薯定位结薯栽培法》,并正式受邀出席在首都北京召开的“国际旱粮作物栽培研讨会”,“我总以为自己在做梦。”叶士海这样说。

“番薯大王”无奈转行

“北京回来后不久,我一个月时间里跑了省内数十个县市讲课,我满腔热情,一心想把《番薯定位结薯栽培法》推广开来!”叶士海告诉记者,推广难在当时不具备视频录播条件。光靠理论培训是不够的,必须从插苗成活到后续管理的各个环节作现场指导,方可吸收和应用。

后来,人们都有了细软的白米饭吃,于是大幅减少了番薯种植。“番薯的命,也就是我这个‘番薯大王’的命。”叶士海清醒地看到了这一点。但是他还是希望能有一个属于自己的“试验田”。

心系番薯栽培

眼看近几年土地肥力大不如从前,如何让土质长久肥沃?成了叶士海的一个心结。1997年,叶士海一家来到了东吴镇河头村雷竹山。面对150余亩风大干旱、保水保肥性能差的土地,他毅然与村里签订了为期20年的承包合同,在这片荒山野地里种上果树和竹子,探索经济林粗放栽培高产模式。

没过几年,叶士海的这片竹林地每年可产竹笋5万多公斤;他的果园,不仅长期免用杀菌剂农药,免施磷钾化肥,水果口感也好,销售形势特好且供不应求。经历了这么多事,番薯仍然是叶士海心中最牵挂的事。近年来,许多少人问津的番薯,被科学证明是最具改善机体营养、防止“富贵病”的最佳食粮,这让叶士海重拾起科学种植优质番薯的信心。

《番薯定位结薯栽培法》既能让产量提高数倍,又是一种可控优质结薯栽培的完整技术成果;由于这项技术程序较为复杂,有待进一步完善,希望能有一个专门研究机构来负责研究和推广。这是我多年以来的一个未了心愿!”叶士海说。



浙江日报美丽乡村周刊官方微信平台“老家”,扫一扫,更多精彩内容为您呈现。