

老家味道

江山的荸荠红了——

# 新塘边,田间藏着甜



姜志汉在地里挖荸荠。

本报记者 杨振华  
市委报道组 郑积亮 余静珂

荸荠红了。这是江山市新塘边镇农民特有的吆喝。

但枣红色的荸荠,仍深埋田间。立冬过后,荸荠田里的水已排干。这种生长期不能缺水的时令鲜果,成熟后水又不能太多,否则就会演变成“荸荠黑了”,不惹人爱。

寒风吹拂,冬天已来。嘴馋的人们迫不及待地想要品尝这“冬果”。不过,新塘边的荸荠,更愿意继续裹在泥里美美地睡觉,把自己养得更加甜脆,等待元旦前后破土而出,惊艳于人前。

## 新塘边荸荠,倍儿“有身份”

东陈村,73岁的姜志汉,背上钉耙走出村外。虽然荸荠还不够甜,但他执意去挖几个给我们瞧瞧。

荸荠田里,曾经直刺空中的翠绿茎秆,已经全部伏倒在地,渐渐枯黄。若经了霜,茎秆将迅速枯萎并烂在田里,不再羁绊挖荸荠的脚步。在挖排水沟翻出的泥里,一钉耙下去,翻出一个个泥疙瘩,洗净污泥,这就是田间泥里的甜果荸荠。

姜志汉的祖辈就已经开始种荸荠。他说不清新塘边荸荠何时在当地出名,并名扬浙闽赣边陲,但他一直享受着美名带来的便利。

“这几年名气越来越大,上门收购的人很多。”尽管年纪大了,姜志汉有时仍然喜欢自己挑荸荠到江山市区卖。仿佛在那里,更显新塘边荸荠的与众不同。

菜市场里,顾客上前第一句询问便是:“你这荸荠是新塘边的吗?”姜志汉当然自豪地答:“我就是新塘边的,肯定是啊!”嘿,你说是就是哪,较真的顾客也不客气:“亮出身份证瞧瞧!”

这样的情况,已经遇到不少次。不习惯带身份证的农家老汉,进城去卖荸荠,一定不忘揣上。新塘边的荸荠,自此有了“身份证明”,稳稳不愁卖。

但荸荠销往外地,可亮不出身份证。农户们加入的新塘边荸荠专业合作社,2007年申请注册了“新塘边荸荠”商标。合作社负责人姜法仁介绍,我们设计了统一包装,让有身份的新塘边荸荠更显档次,并加工开发荸荠粉、袋泡茶等,新塘边荸荠就这样让更多人熟知。

## 好土配好方,种出好名气

盛名在外,是什么造就了新塘边荸荠的独有美味?自然的馈赠佳品,秘密当然首先藏在土地里。

讨问任何一个荸荠种植户,他们都会毫不犹豫地告诉你:新塘边的土质好。再问土壤好在何处?答案却也干脆:那可不清楚。检测土壤成分这样高科技的事情,农民不会,但他们在泥里摸爬滚打几十年,实践结果就是最好的证明。

守得一方好土,新塘边人并没有因此自足。新塘边荸荠好吃的秘诀,土里还有一个秘密。7月炎夏,开种荸荠前,土地翻耕时,便要混进“菜籽饼”肥沃土壤;待到生长两个月后,再施一次。这是天然无污染的肥料,一亩田要

施用两三百斤。姜志汉更用心,托朋友的关系,会雇拖拉机再拉两次牛粪来肥田。

好吃的秘诀,不仅仅只在土里。离开荸荠田,姜志汉将挖出的一捧荸荠带回家,洗净后端出:“水洗过了,要马上吃,不然也放不久了。”

新塘边人,有独特的荸荠储存方式。从土里挖出的荸荠,裹着浑身泥巴,就挑回家。在售卖之前,这些满身是泥的荸荠,要经过两次日晒:刚挖回时先晒一次,等包裹的“泥土外衣”七八成干时,收起储存;临出售前,再短时接受日光照射将泥晒干,然后倒入一个筛子,筛去干结的泥巴。

筛子上的孔,直径约4厘米。筛荸荠的另一个作用,是将个头小的荸荠筛下。大小匀称的荸荠摆放一起,自然更受顾客喜爱。

## 谁知田中果,个个皆辛苦

新塘边的荸荠不愁销,姜法仁从上世纪90年代初开始收购贩销,看着统货(不区别个头大小)收购价格从3角一斤,涨到现在的5元左右一斤。荸荠亩产约四五千斤,收入颇为可观。

姜志汉的荸荠田,一亩多

地。每年轮作更换田地,他大多仍然只种一亩多。荸荠是个好种好管的作物,但要享受收获的喜悦,田里还要付出最后的艰辛。

“我这一亩多地,全部挖完大概要40天。”姜志汉道出其中辛苦,“一锄一锄挖,然后一直弯着腰,在一坨坨泥里一个个摸出来,泥里不能坐不好蹲,腰很累。手也冷,在泥巴里掏来掏去。”

爱丰村72岁的姜根余,在荸荠种植户中名气颇大,从来不用出门,四面八方的来客就会主动上门购买。留守村庄的老农里,他是荸荠种植面积最大的农户,有四五亩。

后代都在外打工,只有夫妻俩守着田地,种那么多亩荸荠,采收是个很大的问题。但是顾客急着要,老实巴交的姜根余也不好意思推托,经常只能戴上头灯,在黑漆漆的夜里去泥里摸黑乎乎的荸荠。今年,他终于服老了,种植面积缩减到2.6亩。

作为合作社负责人,姜法仁曾流转土地,种过10亩荸荠,近两年也暂时歇了。12月下旬荸荠进入集中采收季,没有机械化工具,连挖荸荠的人都雇不到。

荸荠入口,鲜脆甜嫩。品味这道冬季时令的,可知荸荠田里来,个个皆辛苦?

### 【福利预告】

本月最后一个周末,也就是12月27日至28日,江山市新塘边镇将举办荸荠节。挖荸荠、烤红薯、摘野柿子,品尝农家有机菜,悠闲垂钓清水鱼。届时,“老家”会再次向各位粉丝发出召集令,活动详情还请关注“老家”。



老家学堂

一壶黄酒,一炉温火,一场大雪,仿佛就是一个冬天。总认为,黄酒像传统江南文人,大概是自在不羁有才情的,非常的可爱,也别样的家常。殊不知,绍兴有个“中国之最”的酒庄,最注重长年陈贮,其中的耐心、精心、用心,颠覆了常人对黄酒的印象。

# 畅言杯中琥珀光

本报记者 金敏生 通讯员 茹拥政

绍兴是酒乡,每至酿酒季节,空气中弥漫着酒的醇厚香味,路人闻之欲醉。

绍兴酒古已闻名,《红楼梦》里就多处写到绍兴酒。史载,越王勾践为人丁兴旺,复国报仇,曾用酒鼓励百姓生育。出兵攻吴时,他还用芳香四溢的酒演绎了“投醪劳师”的千古佳话。

绍兴酒独一无二的品质,靠的是澄清甘甜的鉴湖水系和精湛的酿酒工艺,更少不了“长年陈贮”这道工序。清代名人袁枚说:“绍兴酒如清官廉吏,不参一毫假而其味方真,又如名士耆英长留人间,阅尽世故而其质越厚。”又云:“绍兴酒不过五年者,不可饮。”

绍兴酒越陈越香越醇,故又称老酒。

因此,绍兴有一定规模的酒厂都设有酒库。说来有趣,其他行业企业若产品库存多了,领导可能半夜睡不好觉;酒厂则不会,酒库酒多说明企业“底子”厚,时间愈久,放在酒库里的酒会因品质提升而更加值钱。

绍兴有个“巨无霸”酒库——古越龙山中央酒库。但凡到过此酒库者,无不为其壮观所打动,同时对“长年陈贮”这道工序留下深刻印象:18间大型酒库里,白色的陶制酒坛整齐排列如雄伟长城,绵延到视野尽头。

这里储存着10万吨大坛原酒。10万吨是什么概念?有这样一个形象说法:大酒坛内的黄酒一般为23公斤,若用大酒坛装这10万吨陈酒,一坛一坛挨着排列,可以从广州到北京打个来回,绵延近4000里。

这个浩大的酒库,引起上海大世界基尼斯总部的关注。2008年11月份,经上海大世界基尼斯总部审核,总面积为15万平方米的古越龙山中央酒库被认定为中国最大酒库。

漫步酒库,几年到几十年陈不等的黄酒,在昏暗的酒库里均匀呼吸、慢慢成熟。仿佛隐居山林的高人在静默闭关修炼,期待着功成让世人为之惊叹。

一位酿酒老师傅告诉笔者酒入库前的重要和管理方法。他说,酒煎后要迅速灌入杀菌的23公斤装的坛中,坛口用煮沸杀菌的荷叶覆盖,荷叶上用小瓦盖盖住,再包以沸水杀菌的箬叶,用细丝扎紧坛口,外面用泥封存。酒坛是陶质的,陶坛不像玻璃瓶、瓷瓶质地致密,微量空气经滤可入坛内,从而起到促进酒熟作用。陶酒坛放在酒库里叠叠四坛成行,每至夏季,工人们将上下酒坛翻堆“换岗”,用他们行话叫“反幢”。反幢使库存黄酒感受到的温度均匀,同时,反幢带来的振荡也有利于酒体酯化反应。

追溯历史,古越龙山中央酒库很有来头。其前身是中央拨款修建的绍兴酒中央仓库。

1952年,时任政务院总理的周恩来,指示修建绍兴酒中央仓库

并亲自拨款,存放有年份的绍兴酒,用于中央宴请。1959年,当时的绍兴酒厂就精心挑选了500坛23公斤装的大坛酒,送到钓鱼台国宾馆供国庆十周年庆典之用,这500坛酒中大多是加饭,也有一部分是元红、善酿、香雪。企业派党委副书记沈锡荣带队,三个车间主任——陈阿木、王宝寿、肖五四一起前往,在北京一住就是20多天。

这三个车间主任都是做酒高手,当时他们这样分工:由王宝寿、肖五四负责开坛、过滤,王阿木负责品尝、勾兑。当时绍兴酒尚没有瓶装酒,都要用大坛酒现场勾兑出来。据当时的钓鱼台国宾馆翟馆长(也是中央机关事务管理局的局长)介绍,新中国成立“十周年”庆典非常隆重,周恩来总理在人民大会堂举行的欢迎宴会上,第一杯酒就是绍兴加饭酒。

如今,这个酒库里的酒,依然承载着绍兴酒的荣光。绍兴1995年起恢复的大禹陵典礼活动,每次的祭酒都出自这儿。

记得1995年记者去采访公祭大禹陵典礼活动,几个古人打扮的男士抬着很大的盛酒器出来,里面装的是近70年陈的黄酒,顿时酒香弥漫整个大禹陵,沁人心脾,许多人不禁赞叹“好香啊”。祭典结束后,周围人有幸品尝了一杯,记者也喝了一口,至今忆来,那唇齿间的清香似乎依然存在。

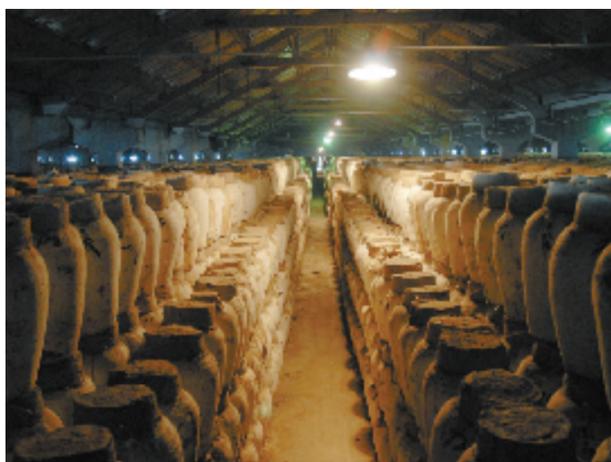
确实,这坛陈酿非同寻常,它是国内保存历史最长的黄酒,酿制于1928年。这酒是“古越龙山”前身的一个老酒坊所酿,上世纪80年代拆建仓库时被发现。重见天日时,其存放在瓦房照壁里,一起发现的共有百余坛酒,都用特制的大型陶坛盛装,最小的40公斤重,最大的60公斤重。这些酒被当作“镇厂之宝”悉心存放。祭大禹开坛时,酒液只剩下三分之二左右。酒坛泥盖里有手写的坊单(相当于现在的广告说明书、防伪商标),标有民国十七年字样(即1928年)。1983年,曾有一美籍华商想出一万元购买此坊单,用来收藏,但被拒绝。

据黄酒专家介绍,1928年由于酒税加重,绍兴酿户大为减少,大酿坊在减产同时,着力提高酒的质量。因此,那个时代生产的酒大多是上佳之品,经得长时间存放,并且愈陈愈香,愈陈愈醇。

在人们的印象中,黄酒不如白酒贵。确实,一般黄酒物美价廉,最普通的一瓶只要几元钱。但若喝上年份的黄酒,那就要花大价钱。几年前,香港五星级酒店——半岛酒店曾慕名购得此酒库的一批五十年陈酿,然后作为贵重名酒出售,价格为每瓶1.2万港元,创下黄酒单瓶售价世界记录,在业内引起轰动。

这偌大酒库,目前已成为中国黄酒博物馆的一部分。每天,众多游客在此间穿行,闻着幽幽酒香,寻觅古城的历史点滴,思索着与酒相关的种种话题。

无言的库酒,也似乎在向人们昭示,要赢得芬芳,需耐得住寂寞。



时间愈久,酒库里的酒品质愈好。

年终福利

寻找30户老家粉,去温州泽雅采摘瓯柑——

# 瓯柑熟了,等你来

本报记者 包璇漪

这个时节,瓯柑熟了。

碧水澄澈的泽雅水库旁,绕过弯弯山路,在龙头村的山顶,森马农业的200亩生态瓯柑园里,黄澄澄的瓯柑,散发出迷人的果香,正悬在枝头等待你的到来。

瓯柑是温州的特色水果,自唐代始,就长期作为贡品。“先苦后甜堪品味,个中三昧似人生”,是瓯柑不同凡响的魅力。它入口汁液饱满,但不会让你甜到腻烦,细细品味,口腔里还能抿出一丝丝清苦的味道。这一丝丝清苦很“高端”,它的主要成分是新橙皮甙和柚皮甙,

被证明具有降压、降温、耐缺氧和增加冠脉流量等药效作用。而且瓯柑耐储藏,离开枝头后,方法得当,可以存放较长时间。过了农历年,这些存放的瓯柑会发生转化,口味更清甜,还能清心败火。在温州民间,素有“端午瓯柑赛羚羊”的民谚。而温州人家家户户每逢冬季都储存瓯柑,也成为民俗。

森马集团美丽的副总裁南云,从时尚业“跨界”到有机农业,带来了工商资本嫁接农业的种种好处,苦心经营着这片有机瓯柑园。12月20日下午,这片在“天然氧吧”灌溉了山泉水,被“森马”用生态有机概念精心呵护出来的瓯柑园,将要敞开园门,欢

迎来自各地的老家粉丝。

为了支持老家年终答谢粉丝,南云拿出了30户家庭将近百人的亲子采摘名额,送给长期关注、热爱老家的粉丝们。老家粉走进瓯柑园,可以体验丰收采摘之乐,也可以领略瓯柑文化,还可以带着孩子制作“柑儿文”香囊。最终,每户家庭还可以各带走10斤瓯柑、2个香囊,满载而归。

瓯柑园地处“西雁荡”泽雅景区,这里山清水秀、植被丰茂,被称为天然氧吧。就在瓯柑园不远处,还有国家级非物质文化遗产——造纸“活化石”四连碓。泽雅景区的农家乐里,卤水豆腐更是远近闻名的老家味道。

所以,12月20日的这个下午,老家粉们,带上家人来摘瓯柑,顺道领略泽雅的奇山秀水,放松心情,自在呼吸。

参与方式:关注老家微信公号(zjrbmlxc),然后回复“瓯柑”二字,根据系统提示,填写姓名、联系电话、一大一小还是两大一小(每户家庭人数控制在3人以下)、来自何方,我们还有“报名理由”一项,你尽可以跟老家说几句甜蜜蜜的情话。当然对于多多向新朋友推荐老家的贴心粉丝,老家君会更加青睐。

报名时间即日起至12月17日。然后,你就等待“老家”的甜蜜召唤吧!



扫一扫,更多精彩内容为您呈现。