

老底子

■余观祥

烧蝗虫的往事

沙地有一个传承已久的风俗,在正月十四的晚上,将柴草捆扎在竹竿梢头上,用火柴点燃后,男孩子们擎起火把,绕着田间地头,向东西南北四个方向来来回回跑,一边跑一边“哗啦呵,哗啦呵”地高喊。这一举动,俗称“烧蝗虫”。

蝗虫,形似大头蚱蜢,后肢发达,善于跳跃和飞行,繁殖力极强、极快,在干旱季节更甚。受灾后蔓延迅速,常常是黑压压一片铺天盖地飞行,争先恐后地掠食作物。它以禾本科植物为食,坚硬、锋利的口器,用不了多少时间,便可将整株棉花、玉米、络麻吃得只剩一截光杆。它又具有群栖群出的习性。因此,蝗虫出没之地,大片农作物会遭受毁灭,沙地农民深受其害。

上世纪60年代以前,由于科学技术落后,农药治虫尚未兴起,农民遭遇虫灾,唯一的办法靠人工捕捉。而蝗虫是以短而弯曲的产卵管,采用凿土产卵的方式,把卵成块产在庄稼根部。那时除掉虫卵的完美办法就是用明火烧,连草连根消灭殆尽。

沙地人紧紧把握农事,在春耕、备耕生产拉开序幕之前,民间将烧蝗虫列为重要事项,正月十四自发举行烧蝗虫活动。每年的元宵节前,男孩子们都会早早来到田间,等到天色渐渐暗淡下来,在确保安全的前提下,焚烧池塘边上的芦苇、埂头上的茅草、土坟上的干草,或者用自家的络麻竿、麦草、竹梢等扎成一个火把,在田间地头边跑边烧,边大声高呼。

烧蝗虫者多为小男孩、小伙子,稍上些年纪的男人就比较少,毕竟带有玩火把的成分。我孩提时,与八九个堂兄们一起,也参与过几次,每次都烧得意犹未尽。说是烧蝗虫,其实称之为在田地上玩火把更为贴切。每到火把和柴堆点燃,一时间就火光四起,星星点点的火把、火堆都亮了起来。火点越来越多,叫喊声越来越响,回响在大地上空,仿佛大地也被点燃了。沉浸在夜色中的草舍,被忽明忽暗的火光,映照得露出了尊容。此时此刻,人声鼎沸,到处都是移动的火光了,时而快行时而慢进,极目向东西南北眺望,像一颗颗移动的小星星,散落在泥土芬芳的大地之上。

历代《萧山县志》中记载,凡元宵节,在萧然大地上几乎都有张灯结彩的风俗,但只有沙地上是例外。元宵节从来没有张灯结彩闹元宵的习惯,而在元宵节的前一天,即正月十四夜“烧蝗虫”,是沙地人约定俗成的传统习俗。据说,真正烧蝗虫这一节令风俗,源于海宁。历史上萧山南阳一带曾属海宁管辖,后来由于钱塘江中小门改道,南阳一带由海宁划归萧山。此风俗之所以流行,与沙地历史上蝗灾频繁发生相关,“烧蝗虫”是抗拒虫灾的举措。

时过境迁,物是人非。随着科学治虫的推广,“烧蝗虫”的风俗,早于上世纪八十年代初淡出了沙地人的视线,掠食作物的蝗虫,也已销声匿迹,“烧蝗虫”只作为人们一种茶余饭后的谈资,一段曾经承载过沙地人经历的过往。

尘世间

■温华林

老刘的“草莓家族”

春节前后这段时间,萧山正处寒冬,本土出产的水果极少,新鲜的草莓就显得弥足珍贵,不仅口感让人垂涎欲滴,红彤彤的颜色,更是为过年增添了一份喜气。前不久,笔者走进老刘在萧山宁围租种的草莓园,听到了一些他和他一家的草莓故事。

冬日的钱塘江边,大片的农田上,零零星星地会看到一些搭建的大棚,这个季节,跟着这些大棚找过来,一般总能找到草莓园。

老刘正在大棚里面忙活,他全名叫刘建松,今年75岁了,是杭州建德人。建德素有“中国草莓之乡”的美誉,草莓种植从1982到现在超过40年时间,“建德草莓”已经成为全国草莓产业极具知名度的区域公共品牌,成了当地人的重要致富途径。

受当地草莓种植之风的带动,老刘在上世纪80年代就开始学种草莓,年轻时也曾走南闯北,哪里种草莓赚钱就去哪里。湖北武汉、湖南长沙这两个地方,加起来他待过25年,早前那边种草莓的人少,一斤草莓能卖到8块钱,相比当时的物价,这个价格算是不菲了,那个时候,他靠草莓的确赚了不少钱。

2010年前后,因为年纪大了,老刘不再出省种草莓,他选择来到萧山,新塘新城路、北干博奥路一带的城区周边,都留下了他种草莓的身影。

30多年的草莓种下来,老刘积累了丰富的种植经验。他告诉笔者,每季草莓,种苗一般都是头一年的9月初左右种下去的,12月初左右开始结果,一般可以连长三茬,可以一直长到来年四五月份。为了保证草莓好吃、够甜,他会选用菜籽饼做基质,种植效果比较好。

在老刘的大棚里,草莓品种真不少,巧克力红颜、奶油、建德红、樱桃、越秀、红玉等,令人眼花缭乱。不过,让人眼前一亮的,还是全身淡粉色的所谓的“粉玉”草莓,在一片司空见惯的大红色草莓中,显得特别不一般。不仅外观吸引人,身价也很高,老刘说前年曾卖到一百块一斤,今年降到七八十块一斤。我问老刘为什么这么贵,他说,这种草莓有一种水蜜桃的味道,吃起来清香。

如今,老刘除了自己在萧山种草莓,他老伴、儿子、儿媳妇,他的孙子带着女友,一家三代全部常驻萧山,租农地,搭大棚,种草莓,从宁围的钱塘江边到闻堰的农村,他们家的草莓园光大棚就有39个,每天,一篮一篮的草莓从这里新鲜产出,供应给萧山乃至杭州主城区市民品尝。

在老刘家族的另一个草莓园,我见到了95后的小杨。小杨是老刘孙子的女友,前两年网络直播开始爆发,她也跟着做起了主播,在网上直播卖衣服,没想到直播行业太卷了,一段时间后她开始转行了,现在,作为一名毕业没几年的大学生,她抛开了普通年轻人的就业选择,开始从事起跟泥土打交道的草莓种植。她说,朝九晚五觉得太不自由了,上班上得很不开心,虽然说种地很辛苦,但是也能坚持,为什么? 因为比较自由!

虽然接触农业的时间不长,但小杨这些老刘草莓家族的第三代,年纪轻,学习能力强,适应起来快,才种了一两年,各种技术要领就很熟练了。

如今,在各大超市和水果店里,各式草莓琳琅满目,价格从二三十元一斤到七八十元一斤都有,对普通市民来说,草莓这种水果价格其实并不便宜。不过,对于老刘这样的种植户来说,除去中间渠道的费用,收入可能并没有这么多,有些直接到大棚来拿货的大客户,价格甚至能谈到每斤十元钱。

过年,对大多数人来说,最大的期盼是回家团聚。然而,对于像老刘这样的草莓种植家族来说,过年回老家是一种奢望。因为过年前后这段时间,正是草莓销售的旺季。他们一般都会等草莓生长结束,五月份回老家建德,七月八月再过来,过来就要整地了,到八月底、九月初,又要开始下一轮的草莓季。



每到正月初七,在永兴公园内,就会准时出现七八位理发师,免费为60岁以上的市民理发。理发师均来自“杭州琴美健康管理有限公司”,已坚持了十多年。

(徐喜乐)

亲情树

■戴琴雅

一年一度酱香季

小时候嘴特别刁,除了鱼虾螃蟹和瘦肉,其他一概不吃,如今想来,当时可能是营养不全,导致我从小就身量单薄,三天两头跑医院,用我奶奶的话说,这个小孩实在太难养了。

去杭州住校开始,离家远了,迫不得已,我在大食堂学会了吃各种菜肴,但是,其中最爱的还是家里带的各种酱货,每次回家一带一饭盒,蒸熟了也不太容易坏,可以放好几天,等下一次回家再续上。另外,吃酱货并不会长胖,我真正开始胖是生孩子之后,月子里,什么补吃什么,蹄膀炖黄豆、甲鱼蒸火腿、酱爆黄鳝、红烧泥鳅,搞得我都快不认识我自己了。老妈也讶异,打趣我,“当了娘,果然不一样,原来说这么恶心的东西都吃得下了,你现在真的是两条腿的爹娘不吃,四条腿的眠床不吃啊”。再后来,奶奶看到我吹气球一样的身体,总是感慨,“没想到啊没想到,小鸡仔似的一个人居然也能吃成一个大胖子,一看就是有福相的”,说得我怪不好意思的。

吃甲鱼黄鳝这类东西,随着年龄增加,慢慢有所收敛,但是,每年一度的酱香季,我是一定不会错过的,家里做得最多的是香肠。要想香肠好吃,原材料很关键,我们每年都会提前预约上好的后腿肉,买回来自己剁。这道工艺很讲究,我是轮不到的,一是因为女人力气太小,二是因为我看到肥肉老想着偷偷剔掉,孩子爷爷说这个反而是香肠好吃的灵魂,鉴于我不爱吃肥肉老是偷偷丢肥肉的前科,每年灌香肠,我就被排除在砧板之外了。

灌香肠的肉不能剁得太细但也不能太粗,具体我问啥标准,爷爷笑笑,也说不上,估计就是经验吧,据我多年观察,我看他一般是先把整块肉切成小块,再露雳吧啦两把刀同时开弓,左一刀右一刀,一会边上的脸盆就满了,加上料酒、生抽、鸡精、胡椒粉、生姜水,一点点白糖,搅拌均匀了,最后喷点白酒,这个时候,我们几个就都可以上场了,最早是用自制的漏斗灌,一个灌一个撑,也很麻烦,现在都有现成的灌肠器了,某宝上十来块钱一个,还很耐用,可以用好几年,几个人上手,一会就是长长的一串了,再仔细用白棉线把香肠系成20厘米左右的一截截,胖乎乎肥嘟嘟的农家灌香肠就可以开晒了,太阳好,晒上个两周,香喷喷油唧唧的酱香肠就可以上桌了。吃的时候我喜欢用高压锅整段压熟,再趁热切成薄片,那叫一个香啊,饭都要多吃两碗。

晒香肠的同时,还可以晒酱鸭,晒酱排骨,晒酱鲫鱼干,晒酱带鱼,反正在我眼里,万物皆可酱,也万物皆可晒,至于味道,一家有一家的传统,一家有一家的口味,对于每个家庭,每一份配方应该都是独一无二的,这种味道,会从孩提一直伴随我们一生,过去和现在唯一的不同,是过去晒好了要用大坛子密封起来,藏到过年或家里有客人的时候才可以吃,如今是随晒随吃,第一批刚刚吃完第二批又可以开晒了,储藏方式也大不一样了,买个大冰柜,做一个冬季,用真空袋包装,放在冷冻室里,可以吃一个整年。酱香季也跟着从一个季节延续到了一年四季,搞得我们餐桌上,天天跟过年似的。对了,明年酱香季,我得喊上儿子一起。

麻辣煲

■朱大杨

元宝鱼的味道

“年三十的吃,正月初一的穿”这是老祖宗流传下来的说法,也是孩子们年头盼到年尾的“大事”。父母们为使孩子们开心地过个好年,尽管物资短缺,年三十那天都会想方设法烧桌“好菜”。

父亲早早上街买菜,三斤条肉和两条“瓜皮鲢鱼”是菜篮子里的“重头戏”。为什么不买精肉买条肉? 父亲的理由是条肉不仅分量轻,堆头大,更重要的是肥肉多,吃了耐饥。用条肉烧“肉香冻”,冻性又好。为体现“年年有余”,鱼是非买不可的。父亲买的一大一小两条形似西瓜皮的鲢鱼,说是大的用来烧“鱼香冻”,小的连头带尾烧碗“元宝鱼”,讨个好彩头“新年大发财,元宝滚进来。”

年三十的晚上,油香扑鼻的荤素菜肴摆放了整个八仙桌,孩子们早已是垂涎三尺,迫不及待往凳子上爬去,打算一饱口福。哪知没祭拜祖宗,是不准动筷的,被大人们无情地赶下了凳子。

终于等到了祭祖完毕,高高兴兴上桌吃饭,但父母亲又来了许多条“规矩”。鱼香冻、肉香冻,大人不动筷,小孩子们不能乱来,多数菜肴要完完整整保留到正月里招待客人。说着父亲从一碗肉香冻里夹给孩子们一人一块薄薄的肉片。关照大家,肉已经吃了,那碗元宝鱼是无论如何不能动它的,要保留到正月十五才能吃。唯一开导孩子们多吃点的是那碗“八宝菜”。八宝菜由黄豆瓣、腌白菜、大白菜、油豆腐、豆腐干等加少量肉片炒成的,这是沙地的一碗传统菜。据说,吃了年三十夜的八宝菜,来年能百病消散,并且会身强体壮,有使不完的力气。不管爱吃不爱吃,大人们一个劲地把八宝菜往孩子们的饭碗里夹。

年夜饭结束,孩子们对“大鱼大肉”只是饱了眼福,眼巴巴地看着一碗碗没有动过筷子的鱼香冻、肉香冻藏进了凉橱,心里有一股说不出的滋味。

年三十晚上,母亲把元宝鱼放进了米桶,寓意五谷丰登,年年有余,来年发财。年初二,家里来了客人,为了凑碗头,母亲把藏在米桶里的元宝鱼拿出来,在饭锅里加热后,端上了餐桌。俗话说,“多碗鲜鱼多碗饭。”有谁不喜欢吃鱼的? 但早已领会了大人们意图的我们,老老实实地夹些烧过肉的勒笋丝下饭,对元宝鱼只是敬而远之。大人们嘴里虽不停地招呼客人们“吃吃吃”,但“主不吃而客不炊”,饭局结束,元宝鱼连同其他没有动过筷子的“香冻”又原封不动地放回了凉橱。客人来了一茬又一茬,元宝鱼热了一回又一回,谁都没有对它动筷子,也许客人们也是心领神会。随着时间的推移,客人也来得差不多了,而放在凉橱角落里的元宝鱼,几天没蒸,都长毛了。无奈,没来客人,元宝鱼也得再蒸一下,毕竟离正月十五,还有好几天呐。

好不容易到了元宵节,这天不管是否有客人来,元宝鱼是吃定了! 鱼的味道本来是鲜美的,但在没有冰箱的那个时代,元宝鱼在自然条件下存放了足足半个月,原有的色香味形全都走了样,看起来倒是像一块黑不溜秋的铁皮糕。夹一筷尝尝,呸! 味道怪怪的,赶紧吐掉,清水漱口。哪怕平时最喜欢吃鱼的,对这碗元宝鱼是无论如何都不敢恭维了。最终忍痛割爱,倒入了垃圾桶……如今想来,幸好当时没吃,说不定这元宝鱼长了黄曲霉素了呢。

如今,过年“三斤条肉两条鱼”的时代已一去不复返。年夜饭餐桌上的香冻肉、元宝鱼,以及各类山珍海味,无论大人小孩想吃就吃,决不吝啬。新年里招待客人,家家户户更是出手大方:请大厨,办酒席,场面与档次毫不逊色于结婚酒宴。厨师烧得及时,客人吃得新鲜,既吃出年味,又吃出文明、健康。

尖尖角

■李哲雨

问题带来的问题

寒假里,我读了很多书,其中我最喜欢的是《十万个为什么》,因为读这本书不仅可以学到很多知识,而且可以让我的生活更有意思。

这本书有点特别,它不像《乌丢丢奇遇记》有诗化的语言,也不像《调皮的日子》有趣的情节,它是以问题做每一章每一节的标题,底下就是解说这个问题。比如有一节写“我们为什么要吃肉”。这样的写法很有吸引力,我仔细阅读下去,原来肉里有蛋白质,这是人体必需的“建筑材料”,所以人必须要吃肉。读着读着,我也产生了新的问题:有的人不是不爱吃肉吗,他们不是也活得好好的? 我把这个问题交给姐姐,姐姐告诉我,含有蛋白质的食物很多,除了肉,还有鱼、蛋、牛奶,甚至豆制品都是呢。原来是这样啊,一个问题解决了,我又开始读新的内容了。

读这本书,就像跟着作者在家里旅游,能够让我们对一些司空见惯的物品或现象产生疑问,感受科学的魅力。比如“为什么面包瓤里都是小孔”“为什么铁会生锈”,通过阅读我知道了面团里也有二氧化碳,它在面团烤热的情况下会“冲出去”,留下的小孔就是痕迹;我知道了空气中含有水分,水能使铁生锈,所以一般的铁器上工人涂上油漆,就可以让铁和水隔离,铁器就不会生锈了。

读着读着,我也在家里走走看看,提出了不少问题呢。走到厨房,我问妈妈:“为什么微波炉里不能热鸡蛋?”,走到客厅,我问爸爸:“为什么我们的地板是暖的?地暖是怎么工作的?”走进卫生间,我又问:“为什么马桶听到我们的脚步声就会自动掀开盖子?”走到街上,我问姐姐:“为什么有的车牌是蓝色的,有的是绿色的、黄色的?”……这些问题,有的爸爸妈妈给我解答了,有的我自己查资料,我觉得寻找答案的过程,就像名侦探柯南在破案,很有意思。

原来,读书不仅可以学习新知识,认识新人物,获得新感动,还能让我们学会提问,做个爱观察、会思考的人。这就是米·伊林的《十万个为什么》带给我的快乐,你也来读读吧!

(作者系区崇文世纪城实验学校401班学生)