

遗失声明
靖宇县滑冰运动协会,法人:徐红,统一社会信用代码:5122062231675604XK0,登记证书丢失,声明作废。
遗失声明
李洋遗失身份证,证号:220202198901024511,特此声明。

故乡的瓜窝棚

□王永林

芒种节气还没到,就有亲戚从故乡带来了大棚里刚开园的“十里香瓜”,不禁让我怀念起故乡的瓜窝棚。故乡的瓜窝棚,那是物质贫乏时童年的快乐和满足,那是清苦日子里甜蜜的事业,那是悠悠乡愁里生长的有趣故事。

上个世纪六七十年代,家乡有条件的生产队每年都会种香瓜,以此改善社员生活。当生产队的瓜苗开枝散叶茂盛地生长,绿油油的瓜秧开始爬出藤蔓,蔓子上开出小黄花坐瓜纽的时候,我们就时常放飞甜蜜的梦想。生产队提前推举弄弄瓜地的“老瓜头”,就开始构思如何搭瓜窝棚了。

瓜窝棚需要很结实,不仅能避雨遮风,且视野良好。瓜窝棚一般选在地头,或地中间的树带旁。形状非常像军用帐篷,底座是长方形的,棚顶是三角形,木杆支起架子后,就用秫秆围严,用谷草棚好,留有开阔的对外观察窗口,里面再搭上小炕,瓜窝棚搭建工作就完成了。

老瓜头的选择,是要精挑细选费周折的。人太聪明的,会偷懒耍滑不靠谱,甚至拿集体的香瓜送自己的人情;太过老实的又镇不住那些偷瓜的。要找认真负责不怕得罪人,性格“拙、抠、轴”还能吃苦,懂得瓜的习性和弄弄瓜的窍门技巧。

香瓜通常选择沙土或岗地种植,施羊粪等农家肥。种上之后,只需要铲一两遍,就“瓜儿牵着藤,藤儿牵着瓜”地放开手脚生长了。过去,生产队种的瓜比较单调,一个生产队也就种一两个品种。最多见的白糖罐大小适中,白色或浅黄,有绿色花纹,脆而甜;我们邻村小坨子喜欢种青水蜜,绿皮粉瓢,肉质软,有一种清香。考虑到不同年龄的口味,还要搭配种少量“烧瓜”“面瓜兜”。烧瓜个长味酸;面瓜兜熟透的时候,起沙面软,适合牙口不好的老年人。为了节省土地,瓜地头一般都种黄豆,应了那句“种瓜得瓜,种豆得豆。”

每年小暑前后是甜瓜开园飘香的季节,由于瓜的香气浓郁,瓜园诱人的香味悠远绵长,能传出十里八村。

东丰县大兴镇有一个小村庄,地处国道303线道路旁,四平至梅河口的铁路从境内通过,交通四通八达。

小村庄依山傍水,土地肥沃,清澈见底的水渠,缓缓地在田野间流淌。山坡上种植的高产玉米,是一望无际的青纱帐。平整的水田中,金色的稻浪在阳光下随风荡漾翻滚,描绘出“大美东丰”的图案。一座座整洁的农家院,错落有致地排列在村路旁。高高的观赏平台,让人们一览农田的美景,流连忘返,九曲十八弯木栈道更是令人陶醉。

这就是省内远近闻名的东丰县福利村。改革开放的大潮,给福利村带来了勃勃生机。

六禾农业有限公司是吉

谁家的瓜开园早,那是老瓜头的荣耀。香瓜是开园时的品质最好,早天的瓜最甜。开园的时候,分瓜,那是故乡夏日里的节日。开园都会选择连续几日响晴天的午后,瓜在晴天经过强烈的光照,甘甜味更浓;摘瓜时不至于因泥泞破坏了瓜地踩坏瓜秧。午后,被选出的几个强壮劳动力摘瓜好手,每人提着筐,按照老瓜头的要求,顺着垄沟开始采摘已经熟透的瓜。瓜熟透了,从颜色上看由绿转黄,用二拇指弹听到空声空气的响声。摘好一筐,就送到地头的瓜窝棚外面存放。瓜快摘完了,老瓜头和生产队会计按摘下来的筐数,凭分瓜的经验,概算每口人能分几斤瓜,按照户籍顺序开始分瓜。这时,等在瓜窝棚前的大姑娘小媳妇和懂事的孩子,就用随身带来的柳条筐,争先恐后地按照会计的吆呼,开始领属于自家的那份香瓜。那时,我们生产队有三四百号人口,分到最后时,往往就到了日落西山、炊烟袅袅的时候。拎着开园瓜的人们往往舍不得先品尝一口,都等着到家以后,一家人共同分享。

那时生产队种的瓜是不卖的,村民都坚守“瓜田不纳履,李下不整冠”的古训。但村里有一个风俗,外村人路过瓜地要尝尝鲜,说口渴了,走到瓜窝棚找到老瓜头,是要摘几个给人家解渴的,并且分文不取。

老瓜头在瓜窝棚准备一个桶,用来倒瓜籽,作为第二年种瓜的种子,因为社员不能“好吃不留籽儿”。

在农村长大的孩子,记忆里都有甜瓜的飘香。分瓜以后,别的村子没种瓜或者瓜没开园,就要给亲友送去品尝。暂时不吃的瓜,放在柜子里或箱子里,那种清香长时间不散。

香瓜罢园的时候,生产队先把成熟的瓜摘下来,分给每家,之后,大家一起来捡生瓜蛋子,回去洗净晾干,放到酱缸里腌咸菜,为冬天和春天的饭桌增加滋味。偶尔捡到好瓜、熟瓜,也会有收获的喜悦。

如今,故乡的瓜窝棚已经远去了,但它在在我心中仍透着浓浓的甜香……

秀丽的小山村

□李锦玉

林建工集团投资兴建的产业,在村里建起了蔬菜生产基地。基地面积30多公顷,建有蔬菜大棚99个。大棚种植绿色环保的有机蔬菜,供应给城乡居民,从而带动村民致富。村民既可以得到土地的租金,又可以在公司有劳作收入。村民自愿到公司工作,每天可收入一百多元。每天上班的人数少则四五十人,多则上百人。

近几年,随着党的富民政策和美丽乡村建设工作的逐步落实,民宅外墙保暖、改水、改电、改旱厕等惠民政策得到有效落实,这个小山村发生了翻天覆地的变化——村里的环境美化了,村民的生活水平大幅度提高,农村集体经济和人均收入大步提升,村民基本过上了幸福的小康生活。

太阳落山后,明亮的太阳能路灯在夜色中亮起。绿

树红花掩映的村庄里,民宅成为给游客提供服务的民宿,白墙灰瓦,引人注目。村里新建的休闲娱乐广场里,有供游客和居民休息纳凉的长廊,配备各种健身器材。工作了一天的村民茶余饭后

集中到这里纳凉,有的下棋打扑克,有的人聊天侃大山。贪玩好动的儿童,蹦蹦跳跳地在这里玩耍嬉戏,一片欢声笑语。

小村庄里有商店,经营烟、酒、糖、茶等日用品,种类齐全。村民足不出村就可以买到日常生活用品。村里还有果园和小型水库,果子成熟时动手采摘,还可以垂钓,品尝农家乐特色餐饮,为喜欢游玩的人们提供优质服务。

黑土地

莒县全羊汤

□刘勇

生在山东省莒县,是有口福之人。因为,自古以来就有“天上人间之美味,尽在莒县羊汤”之说。美食家赞誉:此乃汤中一品,杏林灵芝。闻之心旷神怡,饮之七窍通达。游子与本地人在互联网上关于莒县羊汤的美文评论区打趣:出门时间久了,家乡似乎就是一碗羊汤。本地人跟贴:未远游,无乡愁,亦爱羊汤。

所谓的全羊汤,就是一口特大的铁锅,滚烫的汤里煮着一只或几只全羊肉和羊下水。客人进店用餐,服务员从锅里捞出煮熟的羊肉,切成块,放入大碗中,配上煮好的羊下水、羊血,添满羊汤,客人根据自己的口味,辅之以调料,就可以开喝了。

在莒县任何一家全羊汤馆里喝汤,口味和价格差不多,二三十元一碗,汤随便添,小咸菜随便取,大饼管够吃,都不要钱,但不可以拿走。

全羊汤是莒县人最爱的美食,一年四季都在喝,百吃不厌。当地人在孩子断奶开始吃辅食之际,都要用羊汤跑大饼渣给婴儿吃一点,俗称:“膻肠子”,意味着孩子从此开荤,要吃五谷杂粮了。如果你向当地人问起喝羊汤的好处,任谁都能给你背上一段李时珍在《本草纲目》中的论述:“羊肉能暖中补虚,补中益气,开胃健身,益肾气,养胆明目,治虚劳寒冷,五劳七伤。”让你瞬间明白什么是莒县文化底蕴。

许多人探究莒县羊汤为什么这么好喝?一是真材实料,二是精心熬制。全羊必须选用本地生长的优质白山羊,羊龄大小适中,屠宰后骨肉分离,肉用清水泡去血腥味后用甜水(含碱性小硬度低的)大火催锅,火慢熬,直至肉烂汤鲜,汤汁乳白。

从前的羊汤锅都汇集在集市中,人们只有在赶集时才能喝到羊汤。如今全羊汤馆遍布大街小巷,人们随时随地都可以喝到全羊汤。

据不完全统计,目前莒县有191家全羊馆,年平均消费15万只白山羊,最有名的两家被批准为非物质文化遗产。一家叫世起全羊馆,一家叫任记全羊馆,规模非常大,有总店,还设有分店,可容纳千人同时用餐,当地人都知道。五莲羊肉汤、三庄羊肉汤、巨峰羊肉汤也都远近闻名,深受喜爱。

人世间的许多事物都是这样,真心实意为美。莒县全羊馆实料为真,用心为美,只有真心才美,才能长长久久,代代相传。

吉林农村报 中缝广告

0431-80563797