

种植理想

(报告文学)

□谭国伦

药用价值。包括咱们经常吃的木耳,也属于食用菌类。

并不是所有的食用菌都是同样的习性。它和人类一样,分布不同地区,差异化的习性和技术要求也不一样,侯桂森虽为蘑菇技术研究专家,并不等于他对所有的蘑菇都有研究,而他所研究的是最为广泛食用的香菇。

小时候,咱们看过的电影《白蛇传》,里面的灵芝仙草实际上就是具有极高的药用和保健价值的蘑菇。看过电影,以为灵芝是不存在的,其实是存在的,人类可以大规模种植和培育。

理想,只有在奋斗中才能闪耀光辉。这几十年,他到过国外,国内走过新疆、重庆、河南、河北、北京等地,指导这些地方的蘑菇产业化种植和发展。应该说成就和影响最大的是在罗马尼亚以及北京和阜平。

1992年到1994年两年间,他被公派赴罗马尼亚开发种植食用菌,他带着珍贵的试管菌种,充分利用罗马尼亚当地的玉米芯、木屑等原料,搭建出菇大棚。经过不懈努力,鲜菇和酸菇制品成功上市。这次经历不仅让他积累了宝贵的实践经验,填补了国内食用菌行业海外种植的空白,提升了产业化水平,让他得以放眼国际。现在想来,他应该算是“一带一路”理念的早期践行者。

2003年到2013年十年,他应聘到北京通州永乐店镇,致力于发展林下菌类种植,构建林菌共生体系。经过他们的规划和设计,这个镇内孔庄东口村建成了日产菌棒过万的生产基地,主要栽培香菇和毛木耳。利用林冠遮荫优势,在小棚内栽培出高品质食用菌,鲜菇直接供应农贸市场批发销售,为当地农户开辟新增收渠道。2007年,林菌间作项目被北京市政府列入为市民办的58件实事之一。通州区在2012年成为世界第十八届食用菌大会参观展示基地,向世界展示中国食用菌产业风采。那个时候,还没有提出京津冀协同化发展的这个概念,现在想来,他就是“京津冀协调一体化”进程中以技术助力北京郊区发展的先行者。

这几年,他因为在全国脱贫攻坚战中,助力革命老区阜平县脱贫致富,成绩突出,也成为全国脱贫攻坚先进个人,被评为全省道德模范。

2009年,他的食用菌服务团队在易县推广食用菌栽培技术,取得了进展。2013、2014年在阜平县进行了栽培试种也取得了宝贵经验和第一手资料,反映到县委、县政府,县领导们研究后以为可以大力发展,于2015年9月召开了全县动员大会。

阜平现代蘑菇种植,走了十年道路。从2015年8月着手谋划,从零起步,总投资15亿元,产业规模一下子就跃升至全省第2位。全链建设与产能实现了突破。建成菌棒基地3个,三家龙头企业成为省市级农业产业化龙头企业。建成高标准产业园102个,出菇养菌棚室近4600栋,年栽培投放香菇和木耳等菌棒达8000万只。三产融合与农户增收的综合效益目标得到了实现。年产鲜菇6万吨,一二三产综合总产值达到10亿元,农户获利3.5亿元。产业覆盖11个乡镇140个行政村,直接带动农户1.5万余户(5万人),户均年增收2万元以上。

不断创新

侯桂森小时候的梦想是让更多的人吃饱吃好。现在,这一梦想成了他一生不变的理想。但其中的艰难也可想

而知。自豪的是,无论多么艰难都走过来了;自豪的是,自己没有选择安逸地做一个普普通通的授课老师;自豪的是,在退休之后,又找到了新的奋斗方向,让自己的人生有了更辉煌的延续和精彩篇章。

百姓是朴实的,也是现实的。在阜平的每一天,他都要和百姓沟通蘑菇产业的前景,但是他们“不见兔子不撒鹰”,必须尊重老百姓这种生存哲学。因为老百姓经得起赚钱经不起赔啊。

如何让这里的百姓脱贫致富,政治责任感、心里压力非常巨大。光靠情感是不够,技术是第一位的。

在侯桂森刚开始指导阜平百姓种植蘑菇的时候,百姓们满心期望小蘑菇快快长大。他们按时注水、通风、透氧,像照顾自家娃娃一样精心,那些蘑菇好像是享受安逸,跟睡着了似的,就是不从菌棒上露头。他听完后,走进棚里。温度、湿度、照度、酸碱度都是他要求的正常数值。他告诉乡亲们,你们用鞋底拍拍菌棒,找个棍子敲一敲,大家在疑惑中按照他说的去做,过了两天,蘑菇争先恐后在露头生长。他告诉乡亲们,植物和人一样都有贪图安逸的休眠习性,这叫植物休眠,是可以叫醒它们的。乡亲们在后来的种植中,在固定的时间内,按照规律地敲打菌棒,放一些音乐,都很好地促进了蘑菇生长。蘑菇该休眠的时候,必须休眠。这叫“计划性控制出菇法”,是科学,也是他们见到的传奇。

在阜平县史家寨乡下庄村,有个四十多岁的中年汉子叫王卫青。有一天早上,他推着装满菌棒的小车,不顾他老爹的阻拦。把一小车菌棒呼啦啦全倒进了沟里。而他老爹王老汉蹲在地上,捂住脸,呜呜地哭,泪水从皴裂的手指间渗出来。

侯桂森捡起一根菌棒仔细看起来。那上面本该生着白色的菌丝,却长了一层红毛。他说这菌棒不用扔,菌棒感染的是红毛菌,这种杂菌是速生的,只要处理得当,不会造成太大影响。王卫青似信非信,犹犹豫豫,他说他在网上查过,也问过县里的技术员说,不把被恶性菌感染的菌棒及时扔掉,整个大棚可就绝收了!

侯桂森告诉他如何处理,王卫青当即表示要把这些菌棒捡回来,好好养。

侯桂森想王卫青家有这个情况,其他种植户肯定也有这个情况,赶紧摸摸底处理。没有想到,他们的车刚要走。准备往下一个种植点,王卫青忽然咕咚一下躺在汽车前。不让他们走,说他们是站着说话不腰疼,要是有问题咋办?王卫青说他不求赚钱,只要能保本就行。侯桂森赶紧把他拉起来,当着众多乡亲们的面,给他保证,只要按照他说的去做,如果还赔了,全算他侯桂森的,这样才得以脱身。那一年,王卫青不仅没有赔钱,还赚了3万多。其他种植户也都没有赔钱。

几个户的成功并不等于其他百姓都成功,如何让更多的百姓捧起蘑菇来致富?成为试验成功后的重大课题。能不能建成一条产业链,能不能在源头、种植、销售等方面全面规划?

侯桂森体会到,试点的成功经验不能简单复制到大规模推广上,这是两股劲儿,仅靠蘑菇军“单兵冲锋”不行,得把政府、企业、金融等各方力量整合起来“集团作战”。他就不停地见领导、找企业、会专家、组团队,在总结各方面意见的基础上,找到了突围之计——推广政府+企业+金融+科技+基地+农户的“六位一体”和统一建棚、统一采购原辅材

料、统一引进并制备菌种、统一生产菌棒、统一技术指导服务、统一产品回收销售,以农户为单元独立经营管理的“六统一”运营模式。

模式有了,如何执行?谁来带头?侯桂森把骆驼湾村的村主任选为带头人。让他大胆地先包了六个棚,没承想,村里事多得忙不过来,根本顾不得管理。采摘香菇要提前准备好,得让人等蘑菇;他忙昏了头,蘑菇等了人,耽误了采摘时机,本来圆圆厚厚的一级光白面菇长成了八级的大片菇,价格掉到了一斤八毛钱。不过,由于“六位一体”体系,有保险兜着底,村主任最后不赔不赚落了个白忙活。本来这个榜样是树歪了,可歪打正着,老百姓一琢磨,种成这德行都没赔,咱要是铆足劲儿照着,那还不真长出小金伞来!

骆驼湾村的陈素花,婆婆常年有病,两口子想进城打工都拔不出腿,光靠几亩边角角的瘦地土里刨食,日子越过越恹恹。见能在家门口碑香菇,风险小利润稳,还不耽误照顾婆婆,就试着承包了一个大棚,没想到当年就回了本。陈素花一发不可收拾,拽着小金伞越飞越高,每年都能赚个十五六万。骆驼湾村脱贫的路子越走越宽,发展了旅游业,陈素花干脆把老房子改造成民宿,自己则在县城买了楼房,每天坐着公交车回村继续种香菇。

理想是一朵盛开的花,只有把理想的实现同人民大众实际结合起来,理想才有最美的光华。阜平脱贫攻坚这些年,可以说,侯桂森都没有闲过着,不是泡在蘑菇山里,就是在赶往蘑菇棚的路上。阜平山区的村村寨寨,甬管远近,没有他跑不到的地儿。阜平十年,他热爱上了阜平这块红色的土地。熟悉了那里的山山水水,哪里的一草一木,熟悉了哪里的乡亲,熟悉了哪里的百姓。

不断延续

阜平脱贫攻坚取得圆满成功,侯桂森也因此荣誉加身。很多人说,老侯也算成功名就、功德圆满,可以踏实地颐养天年了。但是他认为,人,生来就是为了奋斗的。食用菌做到这个地步,和人民期待的健康、美好生活还有很大距离,他和他的团队还不能停步。

前文提到过的灵芝,人们对灵芝神奇的药用功效感到震惊。灵芝是菌类中最为宝贵的,经济价值也是最高的。

上世纪90年代后期,侯桂森与药用真菌灵芝结下不解之缘。在廊坊中国农科院炊庄基地,他首次接触到段木灵芝栽培技术,从此便被灵芝的魅力深深吸引。随后,他踏遍国内的山川大地,走访众多生产基地和研究机构,积极参加各类行业盛会,目的是希望在药用菌中再展一番大作为,为广大群众提供更多的致富路径。

中国是世界上认识应用灵芝最早的国家。经放射性同位素质谱分析,距今约6800年。在新石器时代早期的河姆渡文化时期,先民们已经开始采集并利用灵芝。灵芝收载于1955年版至2020年版共9版《中华人民共和国药典》,奠定了灵芝所具有的药用价值的法定地位。其后,灵芝又被列入《可用于保健食品的物品名单》,灵芝及其制剂不仅用于临床防病治病,而且作为保健品广泛用于人类保健。2023年11月9日,国家卫健委和食药监局正式发文,灵芝可作为食药同源物质,为灵芝在食品开发中的应用开拓了更广阔的前景。

经过多年的探索,侯桂森研究出分段木与代料栽培两种方法,鼓励群众对灵芝进行大量的栽培。以他为首的专家团队对药用菌灵芝进行了多年的深入研究,在深加工及服务健康产业等方面积累了大量第一手资料,也研制出相关保健类灵芝产品,将指导更多的农民种植灵芝。

中餐:“菜能芬人齿颊者,香椿头是也。”香椿,凭借其独一无二的韵味与魅力,成为了舌尖舌尖上的奢华。

香椿炒鸡蛋是我自认为最好吃的一道菜,将红嫩的香椿切成细碎的末儿,然后与打散的鸡蛋液混合在一起,加入适量的盐,搅拌均匀。待锅烧热,倒入适量的油,当油温达到七八成热时,将那碗香椿鸡蛋液倒入锅中。只听“啦啦”一声,鸡蛋液在热油的怀抱中欢快地膨胀开来,蛋液与香椿碎叶交织缠绕,黄中有绿,绿中有黄,令人赏心悦目。待其装盘后,迫不及待轻轻夹起一块送入口中,香椿的清香与鸡蛋的鲜美在舌尖上完美邂逅,仿佛将整个春天的味道都凝聚在了这道菜中。

前日读到俳句“春芽初萌时,地下根在说往事”,忽然懂得母亲为何总说“咬春”——那月在齿间迸裂的嫩芽,是草木写给岁月的家书,而我们咀嚼的,何尝不是时光的骨血?

岁月悠悠,春去春又来。咬一口春天的芽,让那份清新与希望,伴随我们走过四季,直至心底生根发芽。

随笔

槐花香

□刘志中

每逢“人间四月芳菲尽”的春夏之交,村里的洋槐树,就像突然冒出来的惊喜一般,仿佛一夜之间,那些直挺挺的洋槐树枝头,一下子绽开了如一一挂挂银铃般的花朵。真的就像“忽如一夜春风来,千树万树梨花开”一样,赶趟般徐徐拉开了近夏的帷幕,要热热闹闹地举办一场气势壮观的农家花事,整个村子也仿佛都被槐花的馨香气息所浸染。

因家乡人信奉“家种一颗槐,财源滚滚来”,所以每到此时,各家各户院墙里冒出来的一株株高低不等的洋槐树,就会挂满一嘟噜一嘟噜、细碎奶白的鲜嫩槐花,那气势,好像一户户在比赛,看谁家树上的槐花开得最多最茂盛。

印象里,在我们村东大队养猪场南面,有一片枝叶茂密的洋槐林。每到洋槐花开的季节,就会招来嗡嗡嘤嘤的蜜蜂,不知疲倦的穿梭酿蜜。猪猪场长姓李,小名叫蚂螂。在我们那里是把蜻蜓称谓蚂螂的,把凡是两眼使劲儿往上睁的吊吊眼儿,称作是“蚂螂眼儿”。甬看使劲儿睁着两眼的蚂螂场长,总是一脸的严肃,可他对猪场前那片繁茂葱茏,亭亭如盖的杨槐林,就像呵护自己的孩子一样,绝不允许任何人,偷偷地冒犯这片象征着他神圣尊严的杨槐林里钩槐花吃。偏偏也怪,他唯独允许母亲可以来这里摘槐花。母亲说起理由来,立刻显示出有些自豪,但听起来却有些勉强:“你知道吗?我就是李蚂螂赶着脖子上套着吡吡唧唧铜圈的大马车,从你老娘结婚到这个村来的。我每次到杨槐树林摘槐花,一说起这码事来,终身未娶的蚂螂场长,禁不住女人套两句近乎,嘿嘿一笑就算答应啦。”

那天一大早,我紧跟在母亲身后,手提着一个母亲用麦秸秆编成的大提包,来到这片槐树林前。蚂螂场长好像知道我们娘俩要来一样,他哎呀一声打开猪场小东屋两扇灰黢黢的木门,搬出一个一人多高的自制木梯说:“让孩子蹬着这个爬到树上,顺着树杈能爬得多。”母亲忙接过梯子嘴里应到:“多亏你蚂螂叔,每年能在青黄不接里让俺娘俩吃个槐花饱,要不还顶不住咋样饿肚子哩。”蚂螂又是嘿嘿一笑说:“如今日子都紧巴,我是心疼你们娘们孩儿过得不容易,才让你们吃偏食哩,赶紧摘吧,要不人多了看着不好看。”

我好奇地问母亲:“娘,为啥先长槐花的树叫洋槐,后长槐花的叫笨槐呢?”母亲微笑答道:“傻孩子,你连这都不知道,早开槐花的槐树,因为很喜欢春天的阳光,所以叫‘阳’槐,那种慢慢蹭蹭,在大热天才开槐花的槐树,自然就叫笨槐啦。”一字不识的母亲,把“洋”误认为成了“阳”。而少不谙事的我,那时也不明白,洋槐树是早在140多年前,从国外引进来的一种刺槐,外国槐树冠一“洋”字也是情理之中。不过,我后来觉得,母亲解释的“阳”,到更带有深刻的内涵。

母亲把槐花采回来后,就像平时她总能把苦涩的日子过出甜味儿那样,变着法的做出槐花苦累、槐花面饼、山药面槐花饺子等各种味儿道的槐花美食来。

母亲在做这些槐花美食时,我站在她身旁,看着她熟练地揉面、蒸饭,阳光透过窗户洒进来,照在她微发白的鬓角上,蒸汽氤氲中,槐花的香气愈发浓郁。那一刻,我忽然明白,槐花饭里不仅有春天的味儿道,更有母亲对生活的热爱,对家人的牵挂。

嫣然如许

□曲宗红

柏乡县的牡丹园虽非中国最大,却可以称之为最早。确切地说,该牡丹园应称作汉牡丹园。龙乡镇北郝村西,四柱飞檐的高大牌坊引领着游客款款前行。小径旁、长廊边、连栋大棚里,错落有致的花田绵延成牡丹花海,姹紫嫣红的牡丹花朵们赶着趟儿地展开笑颜,千娇百媚地迎接八方来客。占地面积680亩,总植株16万株的九大色系、千余品种的牡丹花,朵朵婀娜,最称奇的是同株花枝能开出不同品种、不同颜色,甚至还有同一朵花能绽出215片花瓣来,令人叹为观止,将盛唐诗人徐凝的名句“何人不爱牡丹花,占断城中好物华”所激发的情绪价值不断刷新到最高峰。

众所周知,武则天为庆祝自己荣登大宝而在隆冬之时下令百花一夜盛开来助兴,牡丹因坚持时令不为淫威所趋,武皇便怒贬牡丹至洛阳郊外,而牡丹终究历经严寒的忍忍于翌年春暖花开,较之前更魅力有加,从此便有“洛阳地脉花最宜,牡丹尤为天下奇”之说。

洛阳牡丹的风骨与气节成就了皮日休对牡丹盛誉为“花王”之称所加冕的第一冠:“落尽残红始吐芳,佳名唤作百花王。竟夸天下无双艳,独立人间第一香”。

殊不知,距洛阳牡丹声名稳居榜一的一个七世纪之前,即两汉交汇时期,汉牡丹思心护主的故事便由这里——柏乡县北郝村弥陀寺起始。公元24年,时被更始帝刘玄封为萧王的刘秀被篡汉的王莽追杀至此,无处藏身时,躲到弥陀寺残垣旁的牡丹丛中,此刻牡丹们像通晓天机一般舒枝展叶,颌首吐芳,绽开如盘之大的花朵掩藏住刘秀身形,才成就了刘秀于公元25年在距此五公里之外的故城镇鄗南千秋亭称帝时,特意将对自己有过救驾之恩的牡丹封为“花中之王”“汉牡丹”,并题诗一首:“萧王避乱过荒庄,并庙俱无甚凄凉。唯有牡丹花数株,忠心不改向君王”。

汉牡丹的灵性脉向传承两千余年不改本色,通事理,明气节,为世人在扬善惩恶、正三观上做足了意象表达。最值得称颂的,是在1937年侵华日军占领柏乡时垂涎汉牡丹的名贵与灵气,两次强行连根带土挖出移栽至日本却未能成活,甚至最终枯死,像是对日寇制造的王家庄惨案所遇难的45名柏乡同胞的哀悼与殉命。而称奇的是,抗战胜利后,被日寇挖掘后残存的汉牡丹根系又重新恢复生机,于新中国成立时再次绽放出喜人的花朵,于是,汉牡丹“异地不活”的本质风格所衍生的民族气节,成为“花开知国是”的人文风尚,被誉为“爱国神花”。

“阳和不择地,海角亦逢春”,艳冠群芳的柏乡汉牡丹,中国汉牡丹,在款款春风的涤荡中摇曳倩姿,华容如是,嫣然如许。

心路

春天的变化。只需几天时间,便可以抓一把刚长成的黄豆芽,简单清炒,那脆嫩的口感和淡淡的豆香,瞬间唤醒了味蕾,仿佛整个春天都被含在了嘴里。

提及柳芽,便不得不联想到那句古诗:“碧玉妆成一树高,万条垂下绿丝绦。”春天的柳树,不仅以其婀娜多姿的形态装点着大地,更以其嫩绿的柳芽,为人们带来了一份别样的春意。古人有云:“柳色黄金嫩,梨花白雪香。”柳芽不仅美化了春日的景致,更是古人餐桌上的珍馐。在古代,采摘柳芽入饌,被视为一种风雅之举,它寄托了人们对春天的热爱和对生活的细腻情感。柳芽采摘期极短,需在其初长未展之时迅速采摘,方能保留那份最原始的清香与鲜嫩。记得一次春日踏青,偶遇一片柳林,嫩绿的柳

咬“芽”

□裴金超

芽在阳光下闪烁着诱人的光泽。征得主人同意后,我小心翼翼地摘下一些,回家后用开水略焯,去除苦涩,再拌以蒜蓉、香油,一道清新爽口的凉拌柳芽便完成了。入口那一刻,仿佛整个春天都被咀嚼,那份清新与甘甜,让人心旷神怡,犹如穿越回了那个诗意盎然的古代,与文人墨客共赏春光。

如果说黄豆芽和柳芽是春天的平民美食,那么香椿则是春天餐桌上的贵族。香椿树在春风的轻抚之下,抽出嫩红的芽叶,这些芽叶不仅色彩鲜艳,诱人采摘,更散发着一种难以言喻的馥郁香气,仅仅嗅上一嗅,便能令人心旷神怡,满心欢喜。香椿的食用历史悠久,早在汉代,它就被列为贡品,是皇室贵族餐桌上的珍馐。明代文豪李渔在《闲情偶寄》

春天,是大自然最为慷慨之时,它以无尽的绿意和勃勃的生机,唤醒了沉睡的大地。在这充满希望的季节里,孕育着一种别具一格的美味,那便是各种鲜嫩的“芽”。它们像是春天的信使,带着生命的活力与清新,悄然来到人间。这些芽不仅撩拨着人们沉寂了一冬的味蕾,也触动心底那份对生活的热爱与向往。

在众多春芽之中,黄豆芽以其平民之姿,悄然绽放于寻常百姓的餐桌上。不同于温室里娇生惯养的绿豆芽,生黄豆芽更显简约与质朴。它无需过多人工干预,仅凭一筒清水、一勺清水,便能在这温暖潮湿的环境中,默默积蓄力量,展现出生命的奇迹。记得儿时,母亲总会在春分前后,挑选出一颗颗饱满圆润的黄豆,用温水浸泡一夜,而至于铺有湿润纱布的篮子里,每日早晚洒水,细心呵护。不出几日,一粒粒干硬的黄豆仿佛被赋予了魔法般争先恐后地探出了嫩白的小脑袋。母亲说,生黄豆芽的过程,就像是看着孩子们一点点长大,充满了希望和喜悦。每当这时,我总爱趴在篮子边,仔细观察这些小