

老家设计师 梦想在等你

有一技之长的设计人才,我们热切期待你的加入

老家设计公益项目全面启动

本报记者 包璇漪 滕昶

我们在浙江大地搜寻,一次又一次,到更偏远的山村,更冷僻的秘境。我们邂逅远离尘嚣的风景,也奇遇更多原生态生长的作物,无添加制作的食品。有些遗憾,浙江的丰富与美丽,老家的温暖与古朴,不能一脑儿都说给你听。但旋即一想,那我们就从容地说,慢慢地,桩桩件件都说给你听。

老家味道、老家秘境,每一次推介,我们都不曾忘却初心。生我养我的浙江大地,它的美丽与生机,在城市化的洪流里,也不能损毁。而在今天,它那天然去雕饰的清新俊逸,应有更耀眼的光彩。所幸,我们的每一次努力,都得到老家粉的支持,你们一次次热情参与活动,一次次点击浏览,一次次点赞转发,都成为老家的村姑小伙子前行的动力。

同时,我们还幸运地召唤来同样对老家充满感情的伙伴。这一次,老家与瑞安市农办合作,向老家粉丝推介3个当地的优质农

产品——玉女谷的苦楮豆腐,金川的高山有机稻米,李大同的双炊糕。农办作为地方农业主管部门,对于这些农产品的生产过程,有更深入的了解,更专业的监测。作为伙伴,我们分头来做自己擅长的事,最终的目的,就是要让老家粉认识它们,找到那些养在深闺、在乡土中自然生长的美丽农产品。

这一次,老家选择玉女谷苦楮豆腐的故事,与你细细道来。

我们还要宣布一件重要的事。在伙伴们的呼唤下,老家决心组织搭建一个新的公益平台——老家设计师团。是的,热爱老家、想要反哺农村的老家设计师,我们在找你。

动因很简单。在跟众多坚持纯天然、原生态技艺制作农产品的农民深谈时,我们常常发现,浙江大地真的并不缺少美,只是我们还没来得及发现和挽留。许多老家味道、老家秘境缺乏更好的挖掘、推介和设计。怎样才能让更多耽于乡愁的人,更容易地找到它们?怎样才能让它们,更好

地走向心系老家的人?

我们遂决意启动“老家设计”项目——一个面向全体大中学生和设计者的招募活动,如果你有产品包装设计、推广营销设计方面的一技之长,拥有对农业、农村、农民的一腔热情,跟我们一样,对老家有浓得化不开的情愫,就请你加入我们。

老家君立志跑遍浙江农村,将浙江大地上最为原生态、最为优质的农产品“挖”出来。这些产品品质优良,但他们的生产者太过朴实,甚至常常看低了自己精心种养、制作的宝贝。他们盼“老家设计”为他们进行包装,进行更好的推广。产品外观设计、商标设计、核心理念的提炼,不管你擅长哪一项,都请你联系我们,给我们的老家邮箱(laojia10000@163.com)发来你的自荐材料和联系方式。

我们相信,你的灵光乍现,会有点石成金的魔力。我们也相信,老家不该只是乡愁那端的模糊背影,在今天的美丽浙江建设中,它



老家设计
DESIGN

同时蕴藏着巨大的机会。如果你是学设计的大中学生,一直想为农村与农民做些什么,这就是富有价值的社会实践。老家会让你的所学,发挥更大的作用,惠及农业与农民。我们尊重你的知识产权,如果采用你的设计,我们将邀请农户在产品包装上,打上你的大名。

同时,我们也向全省各地的农业部门发出热情邀请——如果你们也跟瑞安市农办一样,想要把当地最好、最美、最需要推介的农产品诚挚地“捧”出来,请联系我们。若你手中有宝,也欢迎向老家自荐。

老家邮箱(laojia10000@163.com)随时敞开大门,请发来线索,留下联系方式,老家君会及时联系你们。

让服务农村更时尚,让传播效果更理想,这是老家君的心愿。欢迎你同道,我们在等你,梦想在等你。

金川高山有机稻米、李大同双炊糕的故事,我们将在老家微信公号(zjrbmlxc)线上陆续推出。



奔走,等你回来。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。

老家人物

一个老农的“机器换人”



粮农丁汉成开着由他亲手改造的新型收割机进行耕作。吴晓鹏 摄

本报记者 吴晓鹏

区委报道组 袁佳翔 通讯员 张冬彦

宁波北仑春晓镇永年塘粮食生产功能区里,种粮大户丁汉成顺利收割完他的最后一批稻子。相比去年,单收割一项,他就省下了近8000元的雇工费,还足足提前了一周完工。

“这次全靠了老丁改造的这台收割机,刚开始我们还不信哩,机器哪是我们农民说改就改的,用过之后才觉得真是方便又省时!”丁老汉的几个帮手连连竖起大拇指。

五旬开外的丁汉成是春晓镇慈吞村农民。2010年,北仑春晓粮食功能区通过验收后,丁汉成便拿出家里的所有积蓄,承包下该粮食功能区里的250亩土地,下决心大干一番。起初,他叫上了五六个帮手,用平常家里种责任田的手工生产模式,拿着锄头没日没夜地干活,可这么大的田块,靠人工干是完全不可能赶上季节的。

正在老丁犯难时,北仑区农技部门工作人员来到村里指导农民开展机械化作业,并传达了上级农业部门新出台的一系列粮食生产补贴政策,丁汉成心动了。老丁吃了这颗“定心丸”后,信心更足了,很快便考出了收割机、拖拉机的操作证和驾驶证。随后,还配齐了高速插秧机、大中型拖拉机、联合收割机等现代化的农机设备。

然而,劳工一年比一年难找,还是让丁汉成等种粮户眉头紧

锁。虽然自己的250亩粮田已经基本实现机械化收割,但像装袋、搬运等多道工序还是要由人工完成,特别是每到农忙时节,仍需雇上一批帮工。

因难面前,丁老汉琢磨起“机器换人”的事。他翻阅了大量的农机资料,没日没夜地开动脑筋,用笔画出一套又一套设计图,最终认定了其中的一套方案。随后,他就找来生产商,花了7000多元,在收割机后面装上了这套由他自己亲手设计的“粮箱自卸装置”。

“突突突”的机器轰鸣声,只见收割机的卷刀将禾稻缓缓卷起,一排排“吃”进机肚,谷粒和稻草在机内实现有序分离,无需助手在后面用麻袋接收,稻谷就储存在了粮箱里。收完一排稻谷,丁汉成将收割机停下后,粮箱自卸装置紧接着就开始发挥作用。

这套装置看起来是一辆普通的平板运输车,但丁汉成在其后部固定了一个宽2米、高1.2米的铁板箱,铁箱顶部、侧面都开一个口。按下开关,谷粒就通过粮箱自带的绞龙流进运输车“后备箱”顶部的口中。稻谷干燥环节,只见丁汉成打开铁箱右下角的方形门,从底部抽出一段类似滑梯的传输装置,稻谷又从运输车的铁箱里快速被吸入干燥机。从收割、装载、运输、卸车都只需要一个人操作,引得一旁围观的村民们啧啧称赞。

“这台机器用个几年不成问题。没想到一个小改造,能带来这么大的便利,我的7000元投资第一年就赚回来了!”

老家印记

厚溪村:深山遗梦

老家粉:吴永飞

庆元张村乡,有一片遗世而独立的所在——厚溪古村。这里绝大部分为清代建筑,留有“石灰墙房”“新处房”“枫树下房”“水槽头房”“原头幢房”的单进和多进宅大院9幢。

厚溪村地处百山祖山峦中,群山耸峙,丘陵错落。因属亚热带季风气候,日照充足,降水充沛,处处青山,满目清翠。

厚溪村原属景宁县,1954年划庆元县张村乡管辖,古称杨公坪,又名后溪。南宋咸淳末年(1274),周自直自京师举家避乱南迁。其辗转青田后,溯流而上至厚溪村址时,见该地千岩磊落,万壑争奇,上出虹霄,下引瓯越,览山间之明月,睹碧水之清风,青山叠嶂,茂林修竹,可为子之官,亦为子之稼,遂卜居于此,命其为——厚溪。

自从周氏迁居来此,经元、明两朝繁衍发展,人口逾千,堪称望族。周氏先人依山势逐级而建的房屋,错落有致。最显著的特点

就是屋傍屋,黑瓦叠叠,粉墙片片,立面简洁,构筑坚固。而周氏宗祠、马仙宫、天仙菩萨庙、永安社坛、石拱桥等古迹则以其红泥黄沙青砖墙垒砌,镶嵌方形的石制门窗,以石板镂空雕作窗心,还有十字花,白鸟飞翔和祥云缭绕,令人叹为观止。

沿途所见,几乎为中老年人。老人住在老房子里,你随时可以去讨碗水喝,或吃顿乡土味道的午餐。

村里的年轻人呢?他们都外出打工去了。年轻人向往城市生活,尽管那里充斥着浮华和喧嚣,他们宁愿离乡不愿回。

物是人非,只有各式各样的古建筑,还在回忆着昔日的繁荣。浙南木雕、屋脊、徽式砖雕、马头墙、赣式的檐椽,闽北的土墙,静静地立在墙头,见证着厚溪曾有过的辉煌。极具代表性的一百零八幢民居,九幢百年古民居,沿着山谷间的小溪铺展,形成了近千米长的明清古村落。古村中,百年前的“永安社坛”依然香火旺盛。



老家
瑞安市农办 联合推荐

苦楮豆腐之恋

本报记者 包璇漪

“俯仰两青空,舟行明镜中。蓬莱定不远,正要一帆风。”瑞安西部山区的寨寮溪,溪水如碧、古木参天。南宋大诗人陆游来这里,留下这样的诗句。陆游看到的是下游的景致,若溯溪上行,更有胜过蓬莱的清俊奇秀。

山路元无雨,空翠湿人衣。平阳女子王杨柳,20多年前嫁到上游的高楼镇顺溪村时,就对村子旁常年云雾缭绕的玉女谷一见倾心。满目绿色里,王杨柳最喜欢的,是抬头仰望深谷里一株株枝叶干云的老苦楮树。

苦楮树,是长江南北的“分界树”,只生长在江南,在浙江、江西、安徽的小山村里倒是常见。苦楮树生长缓慢,树枝点火难以起烟,保全了它得以长寿。树木长大后,树冠巨大,是夏天村人纳凉谈天的好歇处。到了秋末初冬,苦楮子成熟,一个个掉落下来,又成了制作苦楮豆腐的好食材。山村的孩童,童年都有挎着竹篮上山捡苦楮子的记忆。

别小看了这苦楮子,它是山民之宝。在吃不饱的年代,因为富含淀粉,苦楮多糖,苦楮子还能代替粮食用以果腹。它作为食物,年代久远。苦楮子一头尖尖,长得像小栗子,也称栗栗。在《庄子》中记载大盗盗:“昼拾橡栗,暮栖木上。”明代时李时珍的《本草纲目》也有记载:“楮子处处山谷有之,生食苦涩,煮炒乃甘,亦可磨粉。”

植被丰茂的玉女谷里,有成片天然苦楮林群落。其中一株树干胸围约4.8米,树高约20多米,树冠直径约25米,据说是我省迄今发现的最大一棵苦楮树,树龄逾800年,人称“苦楮树王”。

王杨柳初嫁到顺溪村,每到初冬时节,家家户户的老人清早上山将苦楮子捡拾回来,在太阳下暴晒,待棕黑色的硬壳裂开,露出雪白的果肉,便剥出果肉浸泡,又磨浆,过滤,在大锅里将这苦楮子浆加热,不停地搅拌,待冷却



后,就让它凝成一大块细嫩的豆腐。而后,豆腐切块、晒干,就成了家家户户都藏有的苦楮豆腐干。村人将这苦楮豆腐看得神圣,小儿腹泻不止,苦楮豆腐熬粥喝;老人腰酸肾虚,苦楮豆腐又与带板目鱼、蚕豆、刀叶肾(当地草药)熬汤喝。

王杨柳从此爱上苦楮豆腐。拿朋友们的话来说,简直是像“中邪”。她也曾跟着丈夫走出玉女谷,走南闯北地做印刷生意。可每年到了这个时候,不管身在哪里,她就惦记着回到顺溪村。足有七八年时间,每年这个时候,就看这个平时并不做农事的时髦女子,赶回村子挽起袖子,做苦楮豆腐。“老人们做起来总有点苦涩,口感不那么好。我一年一年地琢磨,浸泡果仁的时间、加热的火候,终于让苦楮豆腐的苦涩味减轻,口感更细腻顺滑。”

只见她每年做出好几百斤的

苦楮豆腐干,一年一年,不厌其烦宝贝似地送给远远近近的亲友。送的人多了,有人随手一搁,也有人不经意间吃了来跟她反馈,“这东西实在好”。

“我早就知道它是我们山里的宝贝。其实,七八年前我就存了心,想要把它开发成产品。只要看看我们这里的好山好水,看看这个完全没有任何添加的手工制作过程,它笃定就是生态食品啊。”王杨柳这样跟朋友们说,希望争取到投资。

2012年4月,40岁那年,王杨柳终于如愿,瑞安市玉女谷苦楮专业合作社成立了。这个能干的女人,担任起合作社的理事长,开始正经八百地制作推介苦楮豆腐。按照统一的制作标准,她反过来教授村里的老人,如何制作出口感更好的苦楮豆腐。而她的预料显然很准确,在寨寮溪、高楼镇的农家乐里,苦楮豆腐越来越

为城里客所青睐。玉女谷的苦楮豆腐,开始辐射到平阳、瑞安,合作社一年与100多家农户合作,订单收购加上自己的生产,年可产出20吨至30吨的干货。

这场苦恋,开始守得云开。她一边物色厂房,想要把产品按照QS认证的要求做下来,一边积极参加各地的农博会,想要为苦楮豆腐打开更广阔的市场。在刚刚举行的义乌国际森林产品博览会上,她带去的苦楮豆腐又拿了金奖。

无论煎炒煮炸,苦楮豆腐都泛着淡淡的清香。它来自冠盖如云的“长寿树”,与人的渊源很深。过去为救饥荒,而今为解乡愁。吃着苦楮豆腐,想起远离污染的深山老林,老家还有纯净的空气、甘冽的泉水,时光不肯沾染半点尘埃。它常在我心头,这是比舌尖更长久的执念。



近日,长兴县洪桥镇陈家埭村的300多亩帝皇菊竞相绽放,100多名村民正在采摘。 记者 叶寒青 通讯员 成守江 丁珊 摄