

幻成紫云落田间

■ 邓中肯

平湖有一首田山歌,名为《春花景》,描述了阳春三月盛开的四种美艳庄稼鲜花:

春二三月春花景,
菜花开来像黄金,
豌豆花开来九连灯,
花草花堆起像紫云,
蚕豆花开来像佛眼睛。

歌中提到的像紫云的“花草”,既是花又是草,俗称“草子”“花草”“红花草”或“红花草子”,学名就是“紫云英”,因为花开时如同一片紫色的云彩落在田间。

紫云英,豆科、黄芪属,为长江流域越年生草本植物。《本草纲目》因为“其茎叶柔婉,有翹然飘摇之态”给它取名为“翹摇”。翹然飘摇,尽显美貌女子的千娇百媚。

在寒梅斗雪之后,在天地解冻之后,紫云英是个传奇,曾经在绿春泼染的田地里,成篇成篇地出版,让行人如浪如潮地翻阅。它在白色的梦幻中泛着粉红色的希翼,在粉红中又透出紫色的情感,如云如霞,让人想起春花秋实。



紫云英



红花草的茎叶

紫云英原产我国,在秦岭、淮河一线至五岭的广大地区及西南高原均有野生种分布,栽培种主要分布于我国长江流域和长江以南各省。

据载,宋代以前紫云英在太湖流域已有种植。平湖种植历史悠久,也是一个主产区,因此积累了丰富的栽培经验:

秋后寒露前,花草种落田。(表明播种时节)
草籽薄薄摊,豆饼要上担。(落种要稀薄,肥料要上足)
冬施草子一担灰,春收草子打高堆。(冬季施肥保证增收)
草子施磷肥,好吃比高丽。(施磷肥,定茂盛)
种好绿肥呢没巧,只要排水做得好。(做好排水工作)
春雷响,草子长。(春雷春雨,花草疯长)
吹过小满风,草子要留种。(小满后留种)

红花草一般在寒露前(即10月上旬)播种,每亩用种量约6市斤,套播在稻田或棉田中。为了把种子播得均匀,要专门挑选播撒种子手感好、经验比较丰富的行家里手来完成这个任务。这个时节的稻穗在田间布得密密麻麻,人不能任意地跨步前行,所以需要有人推出一个空档来,让播撒种子的人通行。农民很有智慧,将一根竹竿中间用火熏,慢慢地将竹竿弯折成“V”形,然后两手握住竹竿往稻株中间穿过去,双手向两边推压,于是稻丛中就出现了一个空档。播撒种子的人左手端着盛有红花草种子的簸箕,右手左右开弓,向田间均匀地播撒草籽。如果在棉田播种,则要方便得多。

霜降后水稻收割、棉花拔尽时,红花草已经长成一二厘米高了。经霜打后,红花草的叶子呈暗红色。红花草在整个冬季长得很慢,为了排泄雨水,农民在种植红花草的田里开了很多水沟。

开春后,红花草长得很快,一般不施追肥,因为它自身的根瘤菌能促进其生长。清明后,是红花草最娇艳灿烂的时候,鲜花盛开,田野里一片姹紫嫣红。

5月,红花草钟状花萼上从生成果荚、花谢至变黑,一般不到20天。红花草衰老时枯干的茎藤,俗称“草娘姆”。采收“草娘姆”是在芒种(6月初)时,一般都得开早工,就是在清晨露水头里进行。平湖一般用特制的“十五刺花草拉耙”去“搨草子”。草娘姆根部湿漉漉的,很松脆,一搨就脱,收起卷成一小捆,堆在田里待水分稍稍蒸发一点,然后挑到场上堆成“垧头”,待“蒸”上一段时间,草籽就饱满了。

接下来就是脱籽。一群乡民排着队摆着连枷,一步一咔嚓,整齐划一地倒退着拍打晒在场上的草娘姆。拍打过的草娘姆用四拉耙归拢后,底下就露出草绿色带着黄灿灿光泽、长约三毫米的肾形草籽。

随着农村实行家庭联产承包责任制后,化肥慢慢地替代了绿肥,混合饲料替代了青饲料,红花草也就逐渐淡出了人们的视线,那灿如繁星的花朵和碧玉一般的茎叶也成了人们的记忆。

二

平湖土地肥沃,四季分明,自然条件优越,人多田少,一年四季轮种油菜、麦子、红花草、水稻、棉花,油菜可榨食油,棉花可制衣裳,麦面、稻米是粮食,那种植红花草到底有什么用呢?

据化验,每百斤紫云英鲜草,含氮、磷、钾等多种元素,既能增加耕地肥力,又能改良土壤,所以有“草子种三年,恹田变好田”的老古话。原来它是农田最佳的绿肥,即用绿色植物体制成的生物肥料,其他绿肥

还有水草、青草、水葫芦、青豆荚等,但以红花草为主,它具有适应性强、成本低、产量高、肥效好的特点。乡农都深知红花草的肥田增产魔力,所以留下了好多农谚,比如“田稻好勿好,先看清明草”“种田三样宝,猪灰河泥红花草”“种田种到老,勿忘红花草”等。

乡下老农都知道,红花草花萼生成果荚前,发达的草根须分量会超过茎叶部分;待到果荚里草籽成形,果荚色泽转黑,茎藤的分量才超过根须,而根须与根瘤菌有腐烂肥田的功效。

在种植水稻时,将红花草一起翻耕淹压入土,化作农作物最基本的有机肥料。红花草田一般要翻耕两遍,使红花草充分融入土壤。

俗话说:“若要田稻好,河泥加花草。”为了让红花草发挥更好的肥田作用,田农创造性地将长长的红花草与河泥沤成“绿肥河泥”。所以,一般在冬季都要忙于从河道里舀起河泥,倒入做在田角落、三米见方的河泥塘里,为了在有限的塘体内积得更多的肥料,往往是将塘沿边堆得高高的。待红花草开花后,割下来拌入河泥塘里,经过发酵腐烂变成了绿肥。据测算,每亩红花草每年产生固定的氮素相当于硫酸50斤。怪不得农谚说:“人补桂圆红枣,田补河泥花草。”

平湖的红花草品种优良,能够适应各地播种,被称为“平湖大叶种”,声名远播。早在清代,平湖的东乡就形成了红花草籽对外交易的主要场所。民国时期,黄姑的秀平桥小镇成了省内外草籽交易的集散中心,远至浙南的台州、邻省的江西贩客,接踵而至,商船停满了黄姑塘岸边。《黄姑竹枝词》里有顾鸿熙、高权撰写的两首竹枝词,记录了那个时代的盛景:

黄梅雨过午风和,新水三篙涨绿波。
却喜紫荷花早熟,秀平桥畔估船多。

深晴间雨听鸣鸡,草子收成麦又秋。
昨说江西估客到,今朝客到又台州。

可见当时平湖大叶种的名气之大和贸易场面之盛。

1949—1986年平湖全县共收购草籽5.1万吨,其中外调4.9万吨。1983年,全县种植面积近12万亩,占总耕地面积的18.7%,留种面积6454亩。种子销售遍及上海、江苏、安徽、江西、福建、广东、湖北、四川等8个省市的86个县區,浙江省内有47个县市长期与平湖订购红花草种子,深得青睐与好评,也曾为福建山区作过播种技术的推广辅导。

在化肥尚未普及的年代,平湖红花草籽由供销社按分配计划统一收购,1斤红花草

籽能兑换5斤尿素。

三

红花草不仅花开好看,肥田好用,而且还很好吃。

在花开之前,红花草茎叶青翠欲滴,碧绿鲜嫩。采摘一些嫩茎绿叶,拍上几个蒜头,油炒一下,鲜美无比,不失为一道爽口的时鲜素菜。要是把红花草放进烧开的水中捞一下,放些盐,滴几滴油搅拌一下,叫作“拌草头”,那味道是可口清香。要是与年糕同炒,就更美味了。先把年糕切成小块,蒸成八成熟,再与花草嫩茎叶同炒,出锅时撒点盐。年糕软糯洁白,茎叶鲜嫩翠绿,无论口感还是色泽,都达到了绝佳程度,绝对是一道拥有乡土气息的小菜。

不过,食用红花草的时期很短,仅限初春,一旦开花,就老而无味了。

除此之外,红花草还可以腌制。将红花草清洗干净后,放在花篮(用芦苇编织而成的晒簾)上沥水,然后将沥净水的红花草放进和粉桶内,洒上适当的盐后用手进行推、捏,致使盐渗透红花草;再将红花草塞进甕里,用木棍挤压让水溢出,然后用竹箬封口,倒放在地上(可让水汁流出)。一两个月后,就可以启封吃了。原本碧绿的红花草变成了金黄色,吃进嘴里酸到肚里。这酸味真让人回味无穷。

“野菜吃个香,马兰头发凉,花草撑肚肠。”在公社化时期,生产队会给每家每户划分一点面积,农户可将红花草割回去充饥。红花草茎叶柔嫩多汁,富含多种营养,也是猪、牛、羊、兔等禽畜的优质饲料。每百斤干草含有蛋白质25.81%、粗脂肪4.61%、糖类4.91%、蛋白质的含量仅次于黄豆、豆饼,粗脂肪的含量高于大麦。作为猪饲料,鲜草一下子吃不完,也可以把它腌在缸里,待之后慢慢地把它切细拌在其它饲料中喂给猪吃。所以不论青喂、青储或晒干,都是猪爱吃的上等饲料,四时皆宜。农民称赞它:“草子是个宝,种田养猪少勿了。”

在紫云英嫣红吐艳的季节里,如果用手摘下花瓣,可以看到微小而晶莹的汁水,尝一下会觉得很甜。红花草是优质的蜜源植物,每年春光明媚时,大片大片的紫云英吸引着各地养蜂户前来放蜂采蜜,酿成“草子蜂蜜”(即“紫云英蜂蜜”)。草子蜜呈浅琥珀色,质量优良,是一种优等的蜂蜜。据统计,1983年平湖蜂蜜(含菜花蜜),收购量为724担,大部分调给上海提供出口,深受国内外消费者的欢迎。“紫云英蜂蜜”声誉较高,畅销日本市场。

红花草的根、草和籽均可入药,其籽呈肾状,黄绿色,种皮光滑,具有祛风明目之功效,常用于目赤肿痛。

【编者按】一方水土养一方人,传统习俗是地域文化的生动注脚。今年1月,《平湖习俗》一书首发。该书由市政协教科文史委组织本土文化学者历时两年多时间编撰完成,深入挖掘整理了平湖市区及周边农村为主,兼顾其他村镇的岁时节令、婚丧嫁娶、农事生产等近百项传统习俗,既有严谨的学术考据,亦充满鲜活的生活气息。本报今起陆续刊发《平湖习俗》中的精彩章节,带领读者走进那些古老而又脉动的习俗,感受传统文化在当代的传承与新生。敬请垂注。

平湖习俗·生产俗

稻作

■ 郭杰光

平湖作为水稻生产的重要基地,经历代治水营田,到唐代已基本建成棋盘式的良田沃壤,水稻品种100多个。平湖农民在传统的水稻种植中摸索出了一套有规律、有成效的稻作农艺。

水稻种植,育秧是第一关,农谚有“秧好半季稻”“秧苗养得壮,收成半成到”之说。首先对稻种进行淘洗,淘出瘪谷,然后用石灰水浸种消毒。催芽俗称孵谷,要由有经验的老农操作。孵谷开始时要彻夜守在谷堆旁,适时喷洒冷水或温水,以控制温度,提高发芽率。待谷芽发齐后,就可落谷上秧贩。秧贩要求田面平整,中间微凸,排水流畅。每亩秧田落谷量50公斤左右,每亩秧苗能种5—6亩稻田。

秧苗齐壮,方始拔秧。熟练的人双手拔秧,左右手同时进行,两把秧把合拢扎起来时自然留出的缺口,俗称“秧丁”。第一天插秧称

“开秧门”,又称“开黄梅”。开秧门,兆兴旺发达,旧时为农家大事。是日早晨,农家备好托盘,放置猪头、鱼、酒等,先斋田公田婆,期望秋后稻谷丰收。还要以鱼肉酒菜招待帮工,其中象征“种田有想头”的鲞鱼是必不可少的,主妇还要送茶水、点心到田头。种秧开始时,第一垧(列)秧往往由最熟练的插秧手插入,俗称“种秧不会看上垧”。插秧结束称“关秧门”,此日必须在下午三四点钟收工上岸。如估计来不及插完,要尽早请帮工相助,否则就被认为是“开天窗”不吉利。

关秧门第二天,男主人上茶馆,称“吃汰脚茶”。媳妇回娘家探望父母,俗称“种落黄秧,望望爹娘”,又称“歇夏”。黄梅上岸后,民间还有到新丰施王庙烧“汰脚香”的习俗,据说只要在庙门前的池塘中洗手、洗脚就能避免烂手、蛀脚。

排姜

■ 郭杰光 张金生

清光绪年间《嘉兴府志》载:平湖姜,产邑之西乡。当时种植范围北迄钟埭,南达马厍,东至虹霓,西接嘉兴,说明生姜在平湖有着广泛的种植。种姜又称排姜,传统的排姜是一个非常复杂的过程。

清明前后,将去冬储藏在姜窖里的姜种取出,放在太阳下稍做晾晒后,进行熏姜催芽。熏姜时用木炭作底火。上面撒上碧糠,既不能见明火,又要保持一定的温度,才能使姜芽顺利催出。

谷雨时节,先要削好姜畦,施上猪羊灰作为基肥,再把畦泥锄细,使其得到充分日晒。排姜时一般要请帮工,在姜畦上岔一个个小潭,将带有壮芽的姜种入潭,再用泥土覆盖。每亩植株4000余株,在出苗前除尽杂草,以免造成减产。

芒种前后,姜陆续抽出嫩叶。为防太阳暴晒,用细竹竿和芦苇搭成棚架,上铺薄薄一层麦柴,并用芦竹和稻柴固定,俗称“姜棚”。老人们常常笑说,姜的繁体字“薑”就形似姜棚。日常要适当浇灌,施足基肥。

小暑期间需抄姜沟,俗称“掘姜沟”,以利排灌,将掘起的泥块垒在姜的四周。过去抄姜沟既是体力活,又是技巧活,邀人抄姜沟必

定好酒好菜相待。另外,排姜最忌“瘟姜”,梅雨季或夏秋多雨期间是“姜瘟”的发病高峰,发现“瘟姜”要及时挖除。

姜生长期间要追肥,收获分次进行。夏至前后挖取老姜种,俗称“挖老底”“偷娘姜”,因为这时姜籽已经长成,老姜取出不会影响姜的生长,可作菜肴佐料。立秋前后,收获嫩姜上市销售。立冬前后又要开始挑选优质姜种窖藏越冬,为第二年排姜做准备,如此周而复始。

平湖姜的品种主要有小种莲花(俗称尖头姜)和大种莲花(俗称平头姜)两种。姜有老嫩之分,过去常说“三斤嫩姜不及一斤老姜”,说明老姜比较值钱,但现在嫩姜价格远远高于老姜,所以种植方式也在改变。以前种姜区域都为养蚕区,乡间忌“僵”音,故称“辣姜”。

全国种植生姜的地方不在少数,但平湖姜有其独特优势。1950年上海《大公报》“中国土特产”专栏介绍平湖新姜“姜体大、质软、辣味重、纤维质低、发香,含姜油高于其他姜百分之十五,其芽头老嫩不腐烂”。以姜为辅料的地方名菜有新姜炒鸡、姜炒牛肉、姜片鲢筒汤等,著名的扬州佛手姜即用平湖姜加工而成。

种西瓜

■ 郭杰光 张玉观 钱亚芳

平湖种植西瓜的历史悠久,明天启《平湖县志》“物产”一目载:“西瓜,瓤有红、黄、白三种,产虹霓堰者佳。”曾经有一段时间,平湖农村几乎家家都种西瓜,流传着许多种瓜习俗。

平湖瓜农有谚语“看好元宵灯,回去削瓜墩”。意为农历正月半过后,西瓜播种开始,西瓜要准备西瓜子的催芽。首先将西瓜子用温开水浸泡一至两个小时,然后用一块湿布包好,窝在草囤里保暖,也有用牛皮纸包好,放在贴身的内衣袋里,俗称“贴生”。在催芽期间,忌吃霉菜之类食物,据说吃了霉菜后西瓜子会出霉不发芽。西瓜出藤后,瓜农要在西瓜田四周放些菜花避雷避邪,忌在西瓜田里大便,认为容易引来黄鼠狼扒瓜,黄梅天下瓜田不可赤脚,认为赤脚下瓜田容易烂脚,俗称“糞吃痞”。

夏天西瓜快成熟时,要在西瓜田里搭瓜棚,晚上有人睡在瓜棚里

望西瓜,一来怕野兽糟蹋,二来防止偷盗,其实最主要的还是享受西瓜日长夜大、越长越大的那份喜悦。如果过路人口渴摘个西瓜解渴不算偷盗,望西瓜人并不会计较。判断西瓜是否成熟,一要看瓜柄颜色,二要看西瓜条纹,三用手指弹听声音。过去在西瓜成熟期,常常看到贩瓜的商贩在田头选瓜订瓜,凡选中的西瓜,印上一个长方形印章,说明这个瓜他已经购买。摘瓜一般叫剪瓜,最佳时间为上午9点之前。剪瓜一定要用剪刀剪,瓜柄保持一样长度,齐整好看,忌用手扳摘。剪瓜时,瓜农抛瓜、接瓜,要掌握一定的技能,抛瓜力量要适中,接瓜时要眼法准。

过去种西瓜少用化肥,用化肥的瓜汁不甜,一般用有机肥、猪羊灰,最好用鸡粪。故而新年一过,瓜乡的妇女小孩便走村串巷“撮鸡污(鸡粪)”,形成了江南乡村的一道风景线。