

四时美景 花香盈院

在幽深小巷遇见 莫奈花园



倪位吹家的花园

门开芳杜径,室距桃花源。走进前仓镇荆州村幽静蜿蜒的小巷,一扇敞开的卷帘门内,藏着一个花开烂漫、芳香四溢的莫奈花园,这是倪位吹20多年来精心打造的花园世界。在这里,四季花卉随季绽放,绘就诗意美景,为宁静生活增添了一份香甜的幸福味道。

四季更迭 关不住满园花色

走进倪位吹家的小院,仿佛踏入了一个花园世界,花木繁茂、绿意葱茏。整个庭院宽敞整洁,除了中间一条大道用以通行,两侧均是花圃,盛装着各式各样的花卉与绿植,为庭院带来蓬勃生机。

一侧的花圃繁花朵朵,一簇簇小米粒大小的黄色米兰花簇拥在层层叠叠的翠绿叶中,看着热闹极了。凑近一闻,一缕缕淡淡的清香萦绕鼻尖,令人心怡。米兰花旁,一株三角梅静静地伸展着细长的枝条,两条枝桠一上一下从大棚边缘探出头来,在空中尽情吐露橙红色的花芽,大有春色满园关不住,一枝红杏出墙来的韵味。盛开在花圃中央的艳红色的鸡冠花十分惹眼,在它一旁紧挨着几株彩椒,枝头挂着成串成串的或紫或黄、或白或红的小彩椒,颜色丰富极了。

另一侧的花圃像一个小小的多肉王国。近百盆形态各异、大小不一的多肉或摆在精美的花盆里,或直接栽种在花圃中,有的憨态可掬,有的端庄大气,像一朵朵盛开的花朵,素雅清丽。

我的院子里光三角梅就有十几个品种,有中国红、云南紫、绿叶橙、金芯双色等,还有每次开花颜色不一样的百变

红樱。这两株老茶树已经种了20多年,现在枝头长了很多花骨朵,每年农历十二月左右就会开花。这个太阳花在夏天的时候开得可好看了,花期足足有3个月,冬天就会像现在枯萎死掉。因此我一般每年夏初的时候就会重新买几株养养。说起自己的花卉植株,倪位吹如数家珍,交谈中时常露出幸福的笑容。

在这个小院里,春天有摇曳生姿的海棠花,夏天有娇艳繁茂的太阳花,秋天有五彩斑斓的三角梅,冬天有热烈绚烂的茶梅。四季更迭,小院能看到鲜花盛开、草木繁盛的景象,展现出了不同的色彩和韵味,让烟火气的生活时常伴随着盈盈花香。

吃穿节省 买花 大手大脚

倪位吹院前的卷帘门时常开着,路过的村民看到繁花似锦的院子,总会驻足观赏,并时常夸赞倪位吹心灵手巧。

大家看到的是鲜花盛开的美景,背后付出多少心血只有自己知道。倪位吹一边仔细观察着花圃中花卉的叶片、花朵、枝干,了解花卉的健康情况,一边说,我平时吃穿都很节省,在衣服、化妆品上花钱都抠抠搜搜的,但在买花养花上总是大手大脚,很舍得花钱,光买多肉就投入好几万元。

养花种草是倪位吹的最大爱好。以前,近点就到前仓市集,远点就到缙云花市买花,现在倪位吹更热衷网上购物,总是蹲在直播间买花、花盆。看到好看的花或者花盆就想买,以前没经验,买的时候不注意了解花草生长的适宜气候,买了一些不适应永康气候的花,没养多久就因水土不服死掉了。之后买花时加了好多花友群,有时在群里请教养花经验,有时自己上网搜索种植方法,很多花卉的生长习性都已经烂熟于心。倪位吹对记者说,你看,这株三角梅我已经养了4年。原来买来时还只是一个树桩,雨水多的时候它抽条很快,我就学着网

上的教程自己动手给它修剪枝条,现在长得多好,枝繁叶茂的。

半夜下雨 也要起床盖膜

花草的长势很大程度上取决于日常养护。9月份的时候,倪位吹就用扁长的竹片和塑料杆自制了大棚,搭在花圃上,上面半盖着塑料膜。去年冬天,三角梅冻死了好几株,可心疼了。搭了大棚之后,不仅夏天可以铺上遮阳布降温,冬天在铺上塑料膜的基础上还可以加盖旧床单,防寒防冻。为了防止花草被晒伤、冻伤,倪位吹可花了不少心思。她在花圃边的架子上放置了一个温度计,方便观察棚内的温度。她还安装了电风扇,在炎热的时候为花圃降温,寒冷的时候在花圃中放置取暖器给花草取暖。

由于露天种植,天气变化十分影响花草的生长。倪位吹十分关注天气情况,一天要看好几遍天气预报提前了解。多肉植物不喜欢雨水,尤其是夏天,最好不要淋雨。所以我一看天气要下雨,就赶紧把塑料膜盖上。甚至有时候半夜听到雨声,我也会立马起床防雨。对于花草的养护,倪位吹时时放在心上。

除了除草、施肥、修剪枝条,浇水更是一个大工程。夏天天气炎热,需要早晚各浇一次水,才能保证水分充足。白天气温高的时候浇水容易闷根,所以我都是晚上收拾完家务再浇水,浇一次要花近1个小时。以前养了400多盆多肉,全部浇好水需要几个小时,时常忙活到深夜十一二点。倪位吹说。

打理这么大的院子太费神费力了,你身体也不太好,少养一些吧。面对朋友的劝说,倪位吹坚定地摇了摇头,养花是我喜欢做的事,它能带给我很多的快乐和幸福感,我想一直做下去。赔花弄草虽然免不了劳累,但倪位吹却乐在其中。

融媒记者 郑旭华

番薯粉丝里的乡情 最是那抹乡味浓

番薯粉丝是永康人喜爱的传统美食,更是永康的特色农产品。又到一年番薯粉丝制作时。每年这个时候,农户们忙着制作番薯粉丝。

七旬老人 制作番薯粉丝50多年

最近,西溪镇下赵村村民王康合家来了很多上门客,他们是等候制作番薯粉丝的村民。村民们介绍,制作番薯粉丝,他们只认准王康合。

王康合今年75岁,18岁开始制作番薯粉丝,从事这个行业已经50多年了。经他手工蒸制而成的番薯粉丝,柔软筋道,口感细腻,深受大家喜爱。

他制作番薯粉丝的技术好,不会浪费材料。我带了30公斤番薯粉,打算都加工成番薯粉丝。村民卢仙娇说。

走进番薯粉丝制作间,地上晾满了成块的番薯粉丝的半成品。一旁的王康合忙着用机器固定住其中一块,用刨子将其推成一条条淡褐色的粉丝。

番薯粉丝只需要放在通风处风干就可以了,所以阴雨天气也不会影响到制作。王康合说。

一天加工 约670公斤番薯淀粉块

制作番薯粉丝需要经过打浆、蒸制、冷却、刨丝等多道工序。王康合的爱人贾和平先将番薯粉加入清水,水不能多也不能少,过稀或过稠都不行。之后把浆水倒入方正的容器中,然后分批次地在笼屉里倒入浆水,同时需要观察淀粉块熟的程度。

整个蒸是蒸不熟的,要一层一层蒸,一共浇8层,一笼蒸熟要2小时左右。贾和平说。粉熟成块,淀粉块会因红薯的品种颜色不一,有黄色、褐色。待完全冷却后,就是番薯粉丝加工的另一个关键环节刨丝,也叫推丝。一块12.5公斤的淀粉块,可以制作10多公斤的番薯粉丝,晒干后约4.75公斤。

纯手工制作的番薯粉丝,从番薯种植、洗晒出粉到加工成成品,费时费力,但营养丰富、味道好,是永康人过年时走亲访友的佳品。

我们根据农户的需求制作,他们要做多少,我们就加工多少。现在每天最少要加工6笼,一笼是9块番薯淀粉块,差不多670公斤。王康合自豪地说。

随着时代的变迁,机械化的生产替代了手工业的发展,但传统手工制作的番薯粉丝,保留了一份浓浓的乡情。

融媒记者 杨成栋



王康合在制作番薯粉丝

