

仓有余粮，不忘育秧人

1976年，在县农业局工作的许绍璋来到桐塘田头，拍下了照片中的这一幕：五位青年卷着裤腿，忙碌在水田里，试图搭建什么，旁边一个木牌写着：“塑料薄膜育秧，桐塘农科队”。

今年已经69岁的吕官林，正是照片中右侧站立的青年。看到这张黑白相片的场景，吕官林对当时的情景仍然记忆犹新。

吕官林说，当时，他们正在搭建塑料薄膜。秧苗的生长，需要一定的温度，用水育或半旱育秧，气温一般要稳定在10℃以上才能播种。使用塑料薄膜育秧，可以提前半个月到20天下种，育出来的秧苗还很‘壮实’。因为秧田盖上一层塑料薄膜后，里边的空气就不流动了。白天受太阳光的照射，膜内的温度提高得快。到了夜间或遇到低温天气，薄膜又能保住秧田内的热量，使其不致散失。这样的秧田温度恒定，稻种发芽快，秧苗生长得也快，可以提早10到15天插秧。插秧早了，水稻在大田内的生长天数也多了，有充足的时间来进行光合作用，积累更多的养分，使稻粒结得又多又饱。

当时，年仅25岁的吕官林是桐塘农科队队长，如何提高产量仅仅是农科队的任务之一。此外，吕官林和七个农科队员还有另一项任务，就是学习制作和试验新的品种。

“印象最深的一次，是公社组织大家学习制作5406菌肥。”吕官林说，他当时认真地做了笔记。“5406”是什么？现在很多人一定不知何意了，可在上世纪70年代，对于农家人来说却是家

喻户晓的。

原来，“5406”是指从老苜蓿根土壤中分离筛选出的放线菌，具有解钾、解磷、抗病、促生、保苗等多功能的抗生素肥。俗话说：“庄稼一枝花，全靠肥当家”。在当时，极度缺少肥料的生产队，5406菌肥的出现就像沙漠中的一汪清泉。说到这些，吕官林还难免有些激动，“把菌肥拌种或浸种在种子周围可减少种子受病虫害，同时还能刺激种子发芽、生根、提前出苗、早熟，转化土壤中无效磷、钾，增加果实的糖度，提高作物品质。”

除此之外，吕官林不时去县里的农业部门种子领取小品种，“将一斤、两斤的小品种，带回去培育。发现适合的，就挑选出来，然后向生产大队推广。”吕官林说，在桐塘农科队期间，他们前前后后试验了上百种品种的种子和肥料。直到上世纪80年代分田到户后，生产队和农科队也随之结束。

在采访前一天，记者与吕官林老人通电话，老人还在田头干活。与之前不同，现在种地不是为了生计，更多的是为了活动身体，不让自己每天无事可做。

漫长的时光已经在老人脸上留下岁月的痕迹。对于他们当年的工作，吕官林老人一直笑着说，当时没有做出多少成效来。只是，在无数个烈日下和在简陋的环境中，做着简单的农业科研试验。吕官林和农科队员们早出晚归，默默地为粮食增产贡献着自己的一份绵薄之力。

□记者 吕鹏



吕官林与老照片同框。

我与时代同框

窑中有壶，壶里有的人生

小时候，曾经听长辈说过这样的故事，永康的手工艺者挑着担子，走村串巷，在异乡的屋檐下寻找生计。口中还不停地吆喝着：“永康工匠走四方，府府院院（县县）不离康。”

随着社会向现代化的迈进，原有的许多优秀传统手工艺正在渐行渐远。如今，永康也有许多传统手工艺失传，只剩下为数不多的老手艺人还在勉强支撑着“百工之乡”的招牌。就是在这样的情况下，摄影师方玲莉拍下了一张具有纪念意义的照片。

照片中的人物名为冯寿台，是金华非物质文化遗产“永康土陶制作技艺”代表性传承人。当时，他正在搬运刚出窑的泥壶。在他的身后，是一个窑洞，远远看去就像是一个大号的土堆。

冯寿台说，在以前，做好的泥壶都不会急着烧，而是统一先放起来，等待风干，半个月才烧一次。而只有这么大的窑，才能容纳200多个泥壶一起烧。窑的顶端有三个孔，在烧制泥壶时会有袅袅黑烟从窑孔中飘出，直直地冲向天空。在窑的底部留有一个呈长方形的小门，从中可以看见烧得火红的内部。一个月下来，至少要烧一窑半的泥壶，生意好的时候甚至烧制两窑。从此，就可以看出泥壶行业的“吃香”。

烧泥壶最难的在于火候的控制，火烧得太小了不行，太旺了就可能把泥壶烧裂，有的会影响使用，有的就算能用也是不美观。“那些烧裂的壶就算是降价，都不会有人要，最后都是要丢掉的。”冯寿台说。

冯寿台干这行已有半个多世纪，他的烧窑技术高超。烧制一窑泥壶，他的“完成品”多达95%。

冯寿台的祖上来自湖北，自迁居永康传至冯寿台已是第六代。当时，随人一同来到永康的，还有烧制泥壶的技艺。这门祖传的手艺，在以前可是一项热门职业，毕竟“家中再富有，不如一技在手”。

“在过去，一个泥壶可以卖到1角2分钱，一个小药罐子卖8分。这些钱在现在看来或许不值一提，可在当时那个年月，花这样多的钱还要思虑再三，也不是想花就能花的。”冯寿台回忆说，毕竟在“生产队”干活的人，一天也不过三四角的收入。在当时，泥壶也称得上是奢侈品了，还是一个家家户户都得用的奢侈品。因此，想学这门手艺的人可谓是络绎不绝。为了保护本家人的利益，甚至还定下了“不外传”或“传男不传女”的规矩，然而，随着时代的变迁，现在想找几个学这门手艺的人都找不到了。

别人的童年是在田野里打滚，而冯寿台的童年则是在观看父亲烧制泥壶中度过的。在耳濡目染下，年仅12岁的他，就成功地做出了一个泥壶盖。于是，14岁那年，冯寿台正式向父亲学习烧制泥壶的手艺，开始了他长达5年的学徒生涯。

在学艺的过程中，冯寿台的父亲对他相当严格，不会因为他是自己的儿子就降低要求，反而是因此提高了标准，而冯寿台为了学好这门“吃饭”的手艺也下了很大的苦功，吃了许多的苦头。一晃眼，半辈子就这样过去了，冯寿台也从把烧制泥壶当做谋生手段，到现在成为生活中不可或缺的兴趣爱好。在他家中，摆满了他自己亲手制作、造型各异的泥壶。

□记者 卢景冰



2004年，临溪村，冯寿台烧泥壶。方玲莉 摄



冯寿台和老照片同框。