



## 临安两昌山核桃昨天开竿采摘

# 白露到,竹竿摇

今年临安山核桃预计能够增产15%左右  
如果天气给力,最早9月12日上市

### 开竿日

山核桃是美味更是乡愁

溪边的油坊,去壳蒸熟后被稻草夹裹的山核桃仁,挤压出一滴滴晶莹的液体,滴落到烤得微热的玉米饼里,一口下去,是忘不了的美味,这是属于山核桃成熟季节特有的馈赠。

老六说,这是记忆里他吃过最好吃的东西。这几天他的心情有那么一点点激动,因为山核桃再一次成熟了。

老六本名陈林会,因为在家里排行第六,所以大家叫他老六,他们家的山核桃基地有一百多亩。昨天,老六如往年一样,在白露开竿这天带着妻儿上山打山核桃。

从十几岁开始,他就跟着父辈上山打山核桃,现在他已经有了一个两岁的孙女,成了村里的“六叔”。他的兄弟们,也早早地不再依附土地生活,可是这天,大家不约而同,几家人在山核桃林遇见了。

穿好雨披,戴上斗笠,趁雨稍微小一些,老六几个嗖嗖爬上了树,小一辈们在树底下捡果子。父辈们打得起劲,小一辈不一会开始揉揉腰,然后继续寻找这些散落林间的果实。捡的效率远比不上果实落地的速度,老六哥几个加入了捡山核桃的队伍。一行人,

### 请帮工

打果需要技巧,人工越来越贵

62岁的俞师傅左脚一个弓步跨到面前的树枝上,右脚撑着身体,整个身子牢牢紧贴树干。他的右胳膊抱住稍高处的枝桠,左手再抡起一根钓鱼竿似的山核桃竿,瞄准躲在叶子里的山核桃,手臂一抬,山核桃跌落。

“左脚少用力,把重量放在右脚,这样在树上才稳。”俞师傅说这是几十年打山核桃积累的经验。

早早在树下等候着的是他的妻子。她正猫着腰,把一粒粒青果归拢到小袋子里,装满了,再倾倒进蛇皮袋。

夫妻俩来自安徽宁国,是夏林村70多岁的陈大爷专门请来打山核桃的。俞师傅打山

### 总动员

再忙也要请假回来打核桃

这么高的工人价钱,大部分夏林村山核桃农选择早起晚归全家总动员,比如陈小姐家。

“过年可以不回来,这几天一定要回来。”陈小姐是土生土长的夏林村人,虽然是90后,对她来说,白露时节帮着家里打山核桃,是一种仪式,也是忘不掉的儿时记忆。“从小到大,山核桃成熟的时候,每天天还没亮就跟着爸爸妈妈上山打山核桃,很累也很值得期待”。

“各种零食,包括饼干月饼,好吃的都往山上带,中午还在山里用铜锅煮饭。”陈小姐回忆。

尽管毕业后工作生活在杭州市区,陈小姐依然会在每年这时间请假回家。“今年只请

地毯式沿着地势由低向高搜索,有人用皮鞋踢一脚草丛、树叶,争取一颗都不落下,统统带回家。上午十点半,雨停,这片山核桃的采收也接近了尾声。

几十年来,老六已不再是一个单纯的山核桃农,还是山核桃商。

刚回到山脚,手机才有信号,他就接到了预订电话。他对着电话喊:“不急不急,今天才开始打嘛,还要等几天的。”

老六家的水煮山核桃,有着独特的味道。而自从推出水煮山核桃后,老六的生意更好了,如今已有了一批固定的食客。每年山核桃成熟的时节一到,这样的电话很多。

今年,他们家决定不再请工人打山核桃,“划不来,就自己打打,能打多少算多少,剩下的给别人收了算了。”

但加工核桃还是得请工人,今天刚刚来到老六家的,是安徽歙县的张大叔和潘大姐,接下来主要负责晾晒山核桃。

老六说,等着天放晴,就可以开始收购水子(去壳的山核桃)晾晒,等到村民们的山核桃归仓,就开始请本地工人加工。

核桃的技术不错,陈大爷今年过完年就去他家拜访,早早敲定再一次合作。俞师傅来临安打山核桃,已有十来年,而在陈大爷家,是第三年了。

陈大爷今年只请了他们两个。“现在人工贵哟,请不起。”陈大爷告诉记者,“男工500元一天,女的250元一天,还要管吃管住,虽说三年前也是这个价,不过这两年山核桃卖不出价钱。”他说自己也还能上树打核桃。“姑且先看看,实在忙不过来再请人”。

陈大爷一边抽烟一边慢悠悠地说,一开始请工人,一天给的是十斤干籽,后来价格慢慢涨上来了。

到五天假。”陈小姐稍微有点遗憾,后面几天只能靠爸爸妈妈了。

和她一起请假回家的,还有新婚不久的丈夫。在临安,是这么戏谑前来帮忙打山核桃的外地女婿的:来嘛身子骨吃不消,不来嘛心里面过不去,难来难去,真难难煞哉。果然,在陈小姐家的山核桃树下,和老丈人相比,一同挥动着竹竿的女婿“准头”着实有些差,落下来叶子多果子少。

陈小姐说和大户相比,他们家山核桃不算多,尤其这几年爸爸外出上班,卖山核桃已经不再是家里收入的主要来源,“能打多少是多少,图的是这个氛围。”

9月8日这一天,刚刚收下山的六七百斤山核桃,小山似地堆在了老六家院子里,散发着油脂的香味;傅阿姨尚未褪去颜色的手,重新染上了山核桃壳果浆的紫红色;更多的村民,推着电动独轮车、骑着电动自行车、背着竹竿、挑着沉甸甸的果实,在暮色中往家走去……

这样的场景,将是接下来半个月临安等地的常态。对他们来说,装回家的每一颗山核桃,都是丰收的味道。

本报记者

夜里起,淅淅沥沥的雨一直下到早上尚未停歇。

黄伟芬

9月8日,白露,杭城降温,这个气温适宜的早上,却不能让杭州临安夏林村的人们安眠,他们早早起来。白露这一天,一如既往,成了一年整个村子苏醒最早的日子。

文

摄

凌晨三四点,天刚蒙蒙亮,一辆辆三轮摩托车发动,不是驶向村外,而是载着长长短短的竹竿,载着特别缝制的蛇皮袋、布袋和竹篮,载着因为这个山哈(临安称山核桃为“山哈”)成熟的时节聚到一起的家人,朝着山间地头出发。

不大一会儿,村子重新陷入沉寂,只有雨声依旧。随着人流散入林间,靠近山核桃林,一阵阵“噼、砰、嘍、啪”声,在竹竿挥动下响起,就像一支交响曲,细细密密地,和雨声,一起萦绕着这个清凉峰脚下的村庄。

裹着青壳的果子们在乐章里跳跃,划出一道道弧度,然后一起依偎在草丛间。第一批落地的果子,还没等到雨停,就被主人装进了容器。树上挥竿的男人们敲得认真,树下,女人们捡得欢快。

这一天,不只是夏林村这般,整个临安两昌地区都是如此,这是正式开竿打山核桃的第一天,这颗为两昌地区山核桃农带来财富的金果熟了!



### 新闻+

## 今年山核桃最早9月12日上市

本报记者从临安区林业部门了解到,今年临安山核桃产量和去年相比,预计能够增产15%左右,初步预测,今年的产量能达到13000吨以上。记者了解到,目前水籽的收购价在23元一斤左右,和去年相比相差不是很大,不过后期价格可能随着本地山核桃大量上市会略有浮动。而市面上加工好的山核桃零售价,比如椒盐味、奶油味的手剥山核桃,预计在60元左右一斤。

山核桃采收之后还要经过脱蒲、水选、暴晒、炒制等多道工序,其中最为关键的是暴晒。如果天气给力的话,最快三到四天后,也就是差不多9月12日之后就能品尝到新鲜上市的临安山核桃了。