

音乐人下乡办起养猪场

他曾经是湖北电视台“阳光行动”栏目的音乐编辑。朋友给我们是这样介绍舒畅的:他是个专业的音乐人,曾为湖北电视台做过9年的音乐编辑。现在在红安办了个养猪场,自己养猪。他养的猪,听音乐;他建的猪圈,不臊不臭,不污染环境。我们将信将疑。

3月30日,我们前往湖北红安县八里镇李东垸村,见到了舒畅和他的猪们。他的猪,果然听音乐;他的猪圈,果然不臊不臭。

这个人,怪。

舒畅:男,41岁,音乐人。现当猪倌,在红安县办了个养猪场。



曾给国家领导人演奏过

舒畅的猪场在李东垸村,离八里镇还有五六公里路,怕我们不认识路,舒畅特地到镇上去接我们。

一套牛仔服、牛仔裤、时尚登山靴,舒畅的气质一看就明显是都市潮人,只有那晒得黑黑的脸,看得出与乡村有关的痕迹。

一路上,记者带点质疑地问他:“你真的是专业音乐人?”他笑道:“正宗科班出身。我父母和我,一家三口都是武汉音乐学院毕业的校友呢。”

舒畅的父亲生前是武汉市歌舞剧院的二胡乐手,母亲刘昌祯现在虽已退休,但至今仍活跃在武汉音乐界。舒畅子承父业,5岁开始学二胡,9岁时还被选派到东湖宾馆为前来视察的国家领导人演奏过,有老照片为证。

舒畅在武汉音乐学院那个院子里呆了7年,3年附中,4年本科。1987年,他从音乐学院民乐系毕业,被分配到汉口一所小学当了一名音乐老师。不安分的他

只当了两三年孩子王,就辞职下海了。珠海、深圳、厦门、海口等地到处跑,除了当家二胡,他还玩键盘、作曲、配器。总之,只要能满足搞音乐、能挣钱生存这两点,他就干。大千世界转了一圈,舒畅最后还是回到了家乡武汉。从1999年开始,他给湖北电视台“阳光行动”“加油,好男儿”等栏目做音乐编辑,一做就做了9年。有一天,舒畅突然想暂离自己从事了30多年的音乐,去做一件与音乐毫不沾边的事。

“怎么没想到做别的,独独想到养猪呢?”“养猪这种事,处于经济链的重要一环,大家都要吃肉啊。”

他的猪听音乐睡“席梦思”

没一会儿,我们就到了舒畅的养猪场。那是一个幽静的所在,猪场外,金黄的油菜花与各色野花交相映衬,美极了。

我们去的时候,猪场内有三个人。殷美德,是舒畅的帮工兼小股东,他妻子这时也在猪场帮忙。卢传胜,自我介绍是前村支书,没事常过来转转。

卢传胜对记者说:“舒畅是去年9月来这里养猪的,当初租这个场子时是我经手的。我看见他吓了一跳,头发老长。我说,你这哪像是来养猪的,简直就是流氓下了乡啊。他还蛮识相,人乡随俗,马上就把一头长发剪短了。”

殷美德夫妻二人似乎闲着没事,记者奇怪地问:“这么大的猪场,怎么没什么活要干?”殷美德说:“没什么事啊,一天就喂三遍食。现在没到喂食的时间。”“不用清扫猪圈吗?”记者印象中,猪圈应该是很脏

很臭的,冲洗的时候污水横流,会污染环境。“我们的猪不是在水泥地上,是在发酵床上,猪圈不用冲洗,隔天翻一下发酵床就是做卫生,蛮简单。”殷美德颇有些得意。

猪还有床?我们立刻要舒畅带我们去看猪圈。舒畅不急不忙,先进了他的办公室兼卧室,打开电脑,猪场里立刻响起了悠扬悦耳的《草原牧歌》。然后,我们随他来到猪圈边,果然没闻到猪圈特有的那种臊臭味。只见每个猪圈上都挂着一个白色音箱。“给猪放音乐有什么用?”我们好奇地问。舒畅说,猪听了音乐长膘快。说着,他进到猪圈里,一会儿摸摸猪的耳朵,一会儿拍拍猪的屁股,那些猪呢,就用脸蹭蹭他的裤腿,嘴里不停地哼唧叽撒娇。

猪的床在哪?舒畅跺跺脚,指着脚下说,这就是发酵床,是由90厘米厚的稻壳、花生壳、锯末等做成的,柔软的像席梦思,里面有发酵的菌种,猪圈没有臊臭味的奥秘就在于这个发酵床。猪排出的尿液被深埋于发酵床下消解了,变成了有机肥。

既然有如此环保的养猪法,为什么还有那么多人用传统方法养猪,给环境造成污染呢?舒畅摇摇头,“这是观念问题,用发酵床养猪,虽然环保,但前期投入大些,这也是难推广的原因。”“我从一开始就确定了要搞就搞环保养猪,我好歹也是个搞音乐的城里人啊,我也怕脏。”舒畅说话很直率。

他的猪吃中药吃树叶

舒畅说,他的猪不生病,长得快长得好。



音乐人乡下当猪倌

炒了吃,大家都说蛮好吃。十几头猪,一天半就卖光了。

他不认为放弃了音乐

傍晚,我们采访结束要回武汉,舒畅坐我们的顺风车,他要回武汉买些养猪用品。

从去年9月到现在,舒畅只回来过几次,每次都是为了买养猪用品。今年春节他都是在猪场陪他的猪们过的。

途中,舒畅给电视台的一个朋友打了个电话,想约出来晚上喝喝酒聚一聚。这一刻,他又还原成一个渴望夜生活的都市音乐人。在寂静的乡下夜晚,他除了看书,上网查资料,唯一的娱乐就是帮乡亲们制作婚庆DV。记者在电脑上看过他制作的几段乡村婚庆,那配音配乐,明显是出自专业音乐人之手。给我们看这些DV时,舒畅两眼放光:“我从来不认为自己放弃了音乐。”舒畅的理想是,等猪场规模大了,他再腾出手来,继续做自己的音乐。

据《楚天都市报》

第四届江鲜美食节隆重开幕

(3月9日-4月15日)

江宁金色世纪缘 所有江鲜 5折酬宾

消费满 2000 元每桌送河豚 2 条

进香河世纪缘 所有江鲜 7 折

消费满 2000 元每桌送河豚 2 条

品江鲜美味
赏百家湖美景



金色世纪缘大酒店
地址:江宁百家湖广场旁
电话:025-84689988

进香河世纪缘大酒店
地址:进香河 20 号
电话:025-86977999

新街口世纪缘大酒店
地址:中山南路 101 号大光明广场四楼
电话:025-84529210

光华门世纪缘大酒店
地址:御道街 69 号
电话:025-84489799

三山街世纪缘大酒店
地址:升州路 23 号
电话:025-52202536

世纪缘大酒店推出的江鲜包括颇具代表性的河豚、长江刀鱼、白鱼、鲢鱼、鳗鱼、铜丁鱼等品种,采用清炖、红烧、白烧、清蒸及黄焖的方式烹饪,保持江鲜本身的味道,具有丰富的营养价值。

为了保障江鲜品质和进货价格,酒店派出了 16 人的采购组常驻扬中、靖江组织货源。

专业的江鲜大厨将江鲜与野蔬组合,无论是白汁、清蒸、红烧还是爆炒,款款佳肴都会让您觉得鱼鲜菜香,鲜嫩不腻。