

此心安处是吾乡

李秀丽 (Jane Lee)

2/24/24 元宵节 于恬园

元宵节的夜晚漫步在果园里，一轮皓月当空，繁星点点，今年天暖，春天来的早，夜色中虽看不到两个邻居的杏仁园春闹枝头和地上雪花般的缤纷落英，却能感受到园子里那暗香浮动，那在宁静夜晚特有的杏花的香波，随着和煦的春风，轻轻拂面，绵绵的甜甜的，沁人肺腑。

先生 2016 年 3 月来到这里开垦，现在已经是第八个春天了，我在这里也已经是第六个春天了，从那淡淡的枣花香，到现在浓浓的枣蜜甜；从当年用三角尺开始设计恬园画图纸时，幻想在恬园围绕着恬园春晓、恬园夏吟、恬园秋唱、恬园冬眠四个主题作文、作诗、作画、作曲、作歌、作研究、作摄影、作食材、作食谱、做朋友、做生意、作快活、作乐趣，到现在的懒洋洋不想作为和不作为，看来是真正的找到自己心里的舒适区了。

恬园春晓

恬园春天的第一声啼叫是来自加州的州鸟 California quail, 它是鹌鹑的一种，但是比我们常见的鹌鹑漂亮，叫声也更有层次，更美妙。2018 年刚来到这里的时候，迎接我的就是 California quail 的叫声，时而连续丝滑地咕咕咕出一串音符，时而一个音符一个音符地咕出来，那并不十分婉转的歌声，深印脑海。后来时不时在地里偶遇 California quail, 才悟出为什么我们果园西边的沙石路叫 Quail Trail 了。这 California quail 一声啼叫，唤醒了邻居的杏仁园，唤醒了恬园的桃树李树杏树梨树橙子树橘子树樱桃树柿子树无花果树桑树枣树等等等等，轻揉眼睛，慢伸酥腰，都醒来了醒来了，红桃白李，绿肥红瘦，花开了开了，蜜蜂来了来了，blue jay 这个小坏蛋也在青草中欢快地 hop hop hop 不停了，从现在开始，太阳每天早上升起的地方，也会从东南方一点一点的移步到东北方，煦煦的春日里，野草也疯长了，我们也醒来劳作了。

恬园夏吟

恬园的夏是热，是热情，是热闹；是桑葚，是枇杷，是荷花；是白天 u-pick 桑葚的喧闹，是夜晚夏虫的低吟浅唱，是茉莉花香，是没有城市里的灯光污染的满天闪烁的繁星。很多客人每年都来访，惦念着我们家好吃的桑葚。或是因为我们的有机桑葚好吃；或是因为有机桑葚吃了不拉肚子，喉咙不痒；或是因为他们休假的时候我们也正好开门；可能是因为我们在 u-pick 时必为客人提供的清热消暑止渴的桑叶茶，或是我们那个 u-pick 累了后可以坐着乘凉聊天喝茶的大 shed, 还有的人是为了我们干净的厕所。记得几年前先生把家里没有地方挂的画挂在厕所里，神秘秘的拉着我的手，要我去看看这个他命名为 "Brentwood art gallery" 的地方，我看了后也觉得是 very funny, 于是叫先生在厕所里再放一把靠背椅子，一个小方桌和一瓶鲜花，先生马上说不行不行，如果厕所太舒服了，外面的人可要等惨了，要让他们

赶快安心办完事再回去大 shed 里休息吧。很多客人经常来 u-pick, 一来二去, 大家都熟了, 每年季节一到, 心里就会想念他们, 渴望见到他们, 见到熟悉的面孔才会有故人依旧, 岁月静好的感觉。

恬园秋唱

恬园的秋天是红枣赋予我们的, 恬园里种的最多的是枣树, 镶在绿叶中玛瑙般的枣子, 就像小鸟在枝头唱着那丰收的喜悦, 我的心里不知道有多开心, 常常忍不住要放声歌唱这收获的季节, 更是迫不及待地把这又甜又香的鲜枣邮寄给远方的亲人尝一尝。客人们也是按捺不住, 每年开门 u-pick 鲜枣的日子都是客人们启动的, 他们打电话或者微信我的时候, 我总是觉得树上熟的枣子还不够多, 不好意思让他们为了这一点枣子就跑这么远, 每次都是阻拦不住他们如火的热情, 每次都是他们来摘了鲜枣后告诉我应该开园 u-pick 了。不少客人说吃了我们的鲜枣再也不会别的地方买枣子了, 有个客人微信我: 我现在成了“害群之马”了, 所有吃过你们枣的人都怨我说他们吃不了 market 卖的枣了。LA 有个客人吃了我们邮寄的鲜枣, 不断的找我寄, 告诉我她家里也种了两棵枣树, 也种了 sugar cane 这个品种的枣树, 就是不如我们的枣子好吃。还有不少从外州过来的客人来摘我们的枣子, 最夸张的是 Austin, TX 有几家人的孩子在这边读书, 第一年有一家人来摘了我们的枣子带回去分给其他几家, 他们吃了以后说再也不在市场上买枣子了, 每年派代表来探望孩子, 顺便来我们这里摘枣子带回去。谢谢你们的支持, 我心中的歌啊都为你们而唱!

恬园冬眠

恬园的冬天是藏, 是休息生养的地方。除了少数 citrus, sapote, avocado, pineapple guava 等长青果树, 其它的都落叶 dormant 了, 休息生养, 为来年的生长积累能量。我们也是正好出去走一走的时候, 去年从西到东走了近 3 个月, 来来回回都没有怎么倒时差, 看来老了后做农民是可以强身健体啊。

冬天是插枝育苗的好时光, 尤其是葡萄和玫瑰, 只要在 11 月插枝, 成活率是非常的高, 无花果桑葚石榴百香果茉莉花等, 我们都是这个时候插了。我是学院派, 当年在学校学习植物繁殖时, 老师非常强调育苗繁殖时 true to the name and true to the type 的重要性。记得当时还邀请了在坐落在芝加哥西郊 West Chicago 的 Ball Horticulture (一个全球著名的育种公司) 的一位做培育品种研究多年的博士来给我们上课, 虽然他讲的是如何使用转基因和杂交的方法来培育新品种, 也是非常的强调育苗时一定要 true to the name and true to the type.

老师们的教诲我都记住了, 所以我在育苗时对品种的准确性就非常的在意, 有时候群友分享的品种很好, 自己种好后也想育些苗来卖给大家, 与大家分享, 但是群友讲不清品种的名字和来历, 我就会详细观察该植物的生长过程和特性, 还有果实的特征, 争取有一个准确的描述, 这样客人买了我们的苗后, 也知道他们是买了什么, 期待会有什么的结果, 心安。

市场上就不一样了，名字五花八门。就像 GA866 这个枣子的品种，GA866 是 20 世纪中期在北加州 Chico 这个地方的 Plant Introduction Station 由 Dr. William Ackerman 培育的品种。市场上有人叫鸡心枣，有人叫蜜枣，有人叫 Georgia 866，还有一个群友在一家超市发现 GA866 这个枣子叫做 “French jujube ”。有时先生跟我开玩笑，如果我们培育了好的品种，又不知道是什么品种，就自己给它一个名字，给它准确的描述，可能也是未尝不可，我说好呀，我们就命名它们为 “恬园 1 号”、“恬园 2 号”，如果是这样的话，这个品种就算是在恬园诞生的了，目前恬园还没有这样的 baby。

冬天还是剪枝的时候，往年剪枝我都有参与，夫妻齐心，其利断金。今年先生一个人包了，原来以为要请人帮忙的，没想到他在中国买到的电动剪刀非常的好用，效率高，剪一下剪刀就发出一声美媚的谐音，有美媚相伴，干活不累，每天干一点，不经意就剪完了。

2 月份立春前后树液开始流动，剪完枝后就开始嫁接了。当年在学校学习嫁接，通过自己做实验和观察记录写了个小论文，是关于嫁接的方法、愈伤组织的形成和发展以及条件等，还去芝加哥的 Morton Arboretum 上课、观模和练习，又去另外一个地方参加一个 grafting workshop, 用苹果矮化砧木和几个古老的苹果品种作接穗来练习嫁接，先生刚好从加州回来过圣诞，我把他也拉去参加了这个 workshop, 没想到先生第一刀就把手切了一个大口，鲜血直流，惨不忍睹，从那以后，刚刚开始时，嫁接都是我主刀，因为 air layering 也是要动刀动枪, 所以也是我主刀。

我的动作太慢，手也没劲，做大事还是要先生出马，先生先是跟着 YouTube 学习，小试牛刀，后来是大刀阔斧了，前前后后嫁接了上万的枝条，什么劈接、插皮接、腹接、芽接等等伎俩也玩多了，得心应手，我从此退出舞台，我是冬眠了，先生可是无眠啊。

恬园珍品

红枣、桑葚，是千年的果品，得万人的喜爱，每当收获季节到来，内心总是有 “玩一玩” 的冲动，玩着玩着，就玩出些独家珍品，因为我们这些好吃健康的产品在市场上确实买不到，所以叫珍品也不为过。

首先是鲜枣泥，2018 年枣子成熟时，有些枣子没有及时摘下，皮就皱了，皱皮枣更甜，但是不脆，除了晒干外，我还尝试深加工的可能，于是把鲜枣蒸熟，把核拿掉，再用 blender 加牛奶打成枣泥 smoothie, 先生第一次尝试：“老婆啊，这是什么东西？这么好吃！” 从那个时候至今天，我们每天的早餐都离不开鲜枣泥。2019 年做了些鲜枣泥出售，很受欢迎，那个时候没有机器，无法去除枣皮，吃的时候要用 blender 加牛奶一起打才好。

2020 年千寻万觅，找到一台可以做枣泥的机器，现在的枣泥是鲜枣蒸熟后用机器打烂枣肉，通过高速离心力把枣浆和枣皮枣核分开，纯净细腻没皮没核的枣泥以枣浆的形式从机器的一边缓缓流出，没加水没加糖，没有任何添加剂防腐剂，只有枣的甜枣的香，非常细腻丝滑，几个月大的 baby 就可以吃我们的有机鲜枣泥作为添加辅食，除了用枣泥做糕点抹面包等，我们的鲜枣泥跟牛奶是绝配，一杯牛奶加一勺枣泥，搅一搅，微波炉热一下，就非常好喝了，比奶茶好喝，比奶茶健康。还有不少客人反馈，原来他们喝了牛奶会拉肚子，加入我们的鲜枣泥后就不会拉肚子了。

我这个人做饭不是很行，吃东西不多也不挑，但喜欢看菜谱啊什么的，有时会在厨房里捣鼓做些偷工减料的小实验，做好后让先生吃，在他身旁边盯着他，一再追问：“好吃吗？”先生总会说：“你每次都是拿我来做试验品，好吃好吃！”你可别说，先生虽然东西吃得多吃得快，像个粗人，但是他的鉴赏力和审美观可是杠杠的，连我们家做饭追求完美的大厨小儿子都说做饭不用讨好妈妈，要讨好爸爸，妈妈太容易对付了。先生认可的东西肯定会被其他人接受的，有天我又在做科学小实验了，想用鲜枣做一种简单健康的枣蜜饯来做零食，其实叫枣蜜饯也不合适，因为做法跟市场的枣蜜饯完全不一样，出来的结果也完全不一样，但是不知道有什么更好的叫法，就叫枣蜜饯了，可能叫枣 raisin 更恰当，先生吃了后大加赞赏，而不是说又让他来做试验品了。

恬园的枣蜜饯是用鲜枣热加工制成的，有点透亮的蜜感，Q 弹，好吃方便又补血，很多客人说吃我们的枣蜜饯吃到停不下来，但又没有负罪感，因为没有任何的添加剂和防腐剂，只是天然的枣甜枣香而已。

小儿子从小就喜欢做饭做菜做好吃的东西，是个美食家，那天帮爸爸一起做鲜枣泥，就想做一些不一样的东西，父子一起忙到下半夜，终于出成果了，那是鲜枣蜜。我们的有机鲜枣蜜，用鲜枣提炼而成，没有任何添加剂防腐剂，晶莹透亮，枣的甜枣的香都浓缩在这一滴鲜枣蜜里，味道妙不可言，吃后齿颊留香，真正是世界上独一无二的产品。有个芝加哥的老朋友微信我：“昨天有人送我一袋我不喜欢吃的面包，在发愁不知道怎么处理，正好收到你的鲜枣蜜，面包涂了你的鲜枣蜜，立马就变得高级好吃了，那袋面包一下子就吃完了，还要去超市买面包。”

当第一个客人用 \$50 买了我们这个世界上独一无二的鲜枣蜜时，我很开心的把这 \$50 给儿子了，先生开玩笑说：“这 \$50 就算是你的专利费，我们把你的专利买下来了。”虽然先生从头到尾都在参与，但这是儿子的主意和他设计的工艺流程，所以应该是他的专利。

恬园的 honey jar 干枣也是很特殊，它的个头小小的，高压锅煮 30 分钟都不烂，反而是涨鼓鼓的，又香又甜，市场上的干枣做完汤粥后就裂开了，枣子就没有味道了，我们的干枣做汤后还很甜很香很好吃。

恬园的桑叶茶采取了传统的制茶工艺，既干净又好喝，不苦，淡淡的甜淡淡的香，市场上也是买不到这个品种的桑叶茶和这么干净的桑叶茶，效果特别好，中医认为桑叶入肺经入肝经，清肺毒清肝毒。几年来客人喝了我们的桑叶茶后的反馈，对降三高，对皮肤问题，青春痘、湿疹、皮肤过敏、喉咙痛、口腔溃疡、痔疮、小孩上火流鼻血等效果都很好。

〔本草备要〕中说桑枝能利关节、养津液、行水祛风。〔本草撮要〕中说：桑枝、功专去风湿拘挛；得桂枝治肩臂痹痛。这几年来时不时也有人要向我买桑枝，有人是用来跟我们的桑叶茶和红枣一起煮水喝降血压用，效果很好，有人是用来治疗关节痛。我们没有机器，用手把桑枝切成小段非常困难，所以我就把桑枝整捆送给他们，让他们自己回家切断。

我去年右边的肩膀莫名其妙的得了肩周炎，也就是 50 肩，那个痛法，尤其是晚上，得过肩周炎的人都知道有多痛，右手往后面弯，弯不过腰椎，穿裙子无法在后面扣扣子，而左手可以一直往后面伸到右边的身侧。今年元旦开始用桑枝桂枝一起煮水喝，每天一碗，到现在两个月了，疼痛减少了很多，现在晚上也不觉得怎么痛了，右手也可以弯过大半身，但是还没有完全好，还要坚持喝。看到桑枝的功效，决意让它发挥更大的作用，买一个切片机，准备把桑枝切片卖给有需要的人，希望能帮到他们。

有机种植真的是很不容易，深加工产品不放添加剂防腐剂，存储是一个挑战，现在还在学习探讨鲜枣泥在常温的保存方法，以便可以邮寄和携带，让更多的人能够有机会品尝恬园珍品。

Oriental fruit fly (东方果蝇)

种植业置身于大自然中，风风雨雨，天灾人祸，非常脆弱，遇到哪一样都会伤筋断骨。2022 年 2 月下旬倒春寒，连续两个晚上温度降到 23F（零下 6C），那时桑葚刚刚发芽爆果，结果绝大部分都被冻伤了，收成无几。2023 年天气还算正常，正期盼有个好收成，却遇到人祸了，9 月枣子大熟的时候，离我们约 5 英里的地方一个居民的后院发现了七只雄性东方果蝇，东方果蝇是外来入侵物种，加州农业部以那个人的后院为中心，画了一个大于五英里为半径的大圈，在这个面积 99 平方英里大圈里所有的农场都要隔离，农产品不能运出这个隔离圈，以防果蝇随农产品的运输而扩散。

很不幸，我们的果园正好落在这个大圈的边里，而且又是枣子大熟的时候。根据农业部的要求，我们要关门隔离一个月，不能让客人来摘枣子了，只好看着枣子在树上熟了皱皮了干了，俗话说活人不能让尿憋死，于是开始自救，但是处理不了这么多干枣，没有这么多地方晒，也没有准备好足够多的烘干机；虽然做了比往年多的鲜枣泥，几个大冰箱都放满了，但由于没有鲜果采摘，专门来买鲜枣泥的人也不多。鲜枣的季节也只是两个月多一点，成熟高峰期是一个多月，现在成熟高峰期关门一

个月，大部分的枣子都坏在树上，烂在地里了，看着枣子染红了地面，却无能为力，权当给大地之母补补血了。

农业部的隔离要求是农产品不能运出隔离区，所以你如果不打算卖枣子了，就可以不用做任何事情，让枣子自生自灭，自求生死就好，最好的办法是买张机票离开这伤心之地，眼不见心不烦。如果你还想卖枣子，就要每 7-10 天用药诱捕果蝇，果蝇的生命周期是 30 天，这 30 天内要用药 4 次，30 天后就可以重新开放 u-pick, 产品可以运出隔离区，但是用药诱捕要坚持到采摘季节结束，由于去年的季节结束是在 10 月 26 号，所以最后一次用药是 10 月 16 号。

由于我们是 USDA 有机认证的果园，只能用农业部有机认证的 Spinosal 有机诱饵，它是用糖浆加一点能够干扰东方果蝇消化系统的细菌做成的，用来诱捕雄性果蝇，用药 4 个小时后视为安全。常规的用法是用喷雾器往树上随机的喷一下，外面一圈的枣树每一棵都要喷，里面的枣树就每隔一行枣树、行里每隔一棵枣树要喷，所以总共也没有喷很多棵树。

用药诱捕果蝇的监督及为严格，每次用药都会有一个加州农业局来的检查员全程跟随，每次完成后他填表签字，我们对往树上随机喷一下药这种方法不是很认同，觉得药虽然安全，但还是会接触到枣子，问检查员能否用抹来代替喷，他说抹更好，但是比喷要慢好多，于是我们选择在树杆上用布包着喷雾头抹药，这样就保证枣子不会沾到药。

这个检查员全程亦步亦趋，半步不离，不带口罩，说毒性不大，不用担心，先生边干边和他聊天，他好奇 jujube（枣子）是什么水果，从来没有吃过，我们说你随便摘来吃，他说：“我如果摘来吃就是受贿了！”他总共来了 5 次，真是一粒枣子都没有吃过，看来他是深谙三大纪律八项注意的精髓。顺便提一下，每年有机认证部门派来检查的检查员，也从来没有吃过我们一粒果子，我连茶水都不准备，公事公办，办完就走。与这样的检查员一起工作，让我们体会到“专业”一词，大家都干好份内事，“专业”是无须“研究研究”的。

30 天过后我们可以重新开放 u-pick 了，此时树上的枣子大部分都皱皮了，枣子的青春期已过，不再令人激动了，下次如果再发生这种事情，也许买张机票是最好的选择。

一直到枣子的季节结束，我们的果园都没有发现有东方果蝇。东方果蝇原产于东南亚，如何被带到美国来还是个谜，检察员说找到一个从东南亚走私龙眼的人，这些走私来的龙眼带有东方果蝇的虫卵，他还提到总是有人试图携带水果入境，或者走私树苗水果等。

我们 1996 年 3 月在芝加哥西郊买了房子后，就订阅当地 Daily Herald 这份报纸，一直到 2018 年我搬来加州的时候才停止订阅，每天早上起床第一件事就读报纸。大概从 2004 年开始，这个报纸经常报导由于日本甲虫的入侵，很多灰树 (ash tree)

都被侵食了，据说日本甲虫是因为运货来美国的木箱子没有消毒好给带进来的。报纸今天说这个街区的灰树因为日本甲虫的侵食被砍了，明天又说那个街区的灰树被砍了，当时中西部的种子库担心灰树被灭绝，还在种子库收藏了灰树的种子。报纸上时不时的报导，好像是事不关己，见怪不怪了，没想到 10 年后的 2014 年，也轮到我们的街区了，我们的街区砍了很多灰树，我们家前院后院也砍了三棵种了几十年的灰树，好伤心啊，大自然有它的规律，唯有遵循才能得以安生。

Secret Garden (秘密花园)

在恬园里有一个风可以进，雨可以进，国王不能进的小小的秘密花园，那是我每天晚上绕着她散步、用心与她们交流的地方。里面种有 40 多个品种的宝贝，含笑、米兰、白兰、黄兰、茉莉花、狗芽花、鸡蛋花、香花茶、球兰、晚香玉、栀子花、腊梅、昙花、矮种桂花、令箭荷花、鲁冰花、玫瑰花、牡丹、芍药、水仙花、风信子、郁金香、三角梅、金银花、蟹爪兰、大花蕙兰、马德拉老鹳草（*geranium maderense*）、菊花、萱草花、百合花、石竹花、康乃馨、枝顶红、*naked lady*、夜香兰、小苍兰、凤仙花、铁线莲、大丽花、吊兰、肉肉、景天花、海棠花等等梦中情人，应有尽有，不同的季节有不同的花香，香香袭人。

这里也是我的试验场所，是我不断折腾的地方，如果在一个角落种的花长得不好，就把她移到另外一个角落，东南西北地移，直到找到合适她们的地方，如果种死了，来年就再买一盆回来，换个角落再种。

我喜欢在秘密花园里近距离听风声雨声，伴着雨声读读书，风声雨声多是温柔；喜欢早上在秘密花园晒晒太阳，伸伸手弯弯腰；喜欢晚上在秘密花园里看天空、看月亮、看星星，常常看到一轮明亮的上弦月，对着一颗闪烁的孤星，就会联想到土耳其那孤星冷月的国旗。

每年四月，燕子双双，飞入寻常百家姓，回来做窝，生儿育女，绕着喷泉低飞戏水。每天早上醒来，在床上痴痴地听着屋檐下燕子呢喃细语，不知身在何处？

刚刚从芝加哥搬来这里的时候，每次从三藩市回芝加哥，从芝加哥回三藩市，在机场的时候就很困惑，不知哪边才是我的家。今天在这里度过了几个春秋的我，双手捧着里面更加温柔慈悲，外面略有风霜包裹的心，轻轻地安放在恬园这个风可进，雨可进，国王不能进的小小城堡里，宁静祥和，与先生一起安度晚年。

此心安处是吾乡，原来这是我新的故乡！



玫瑰花



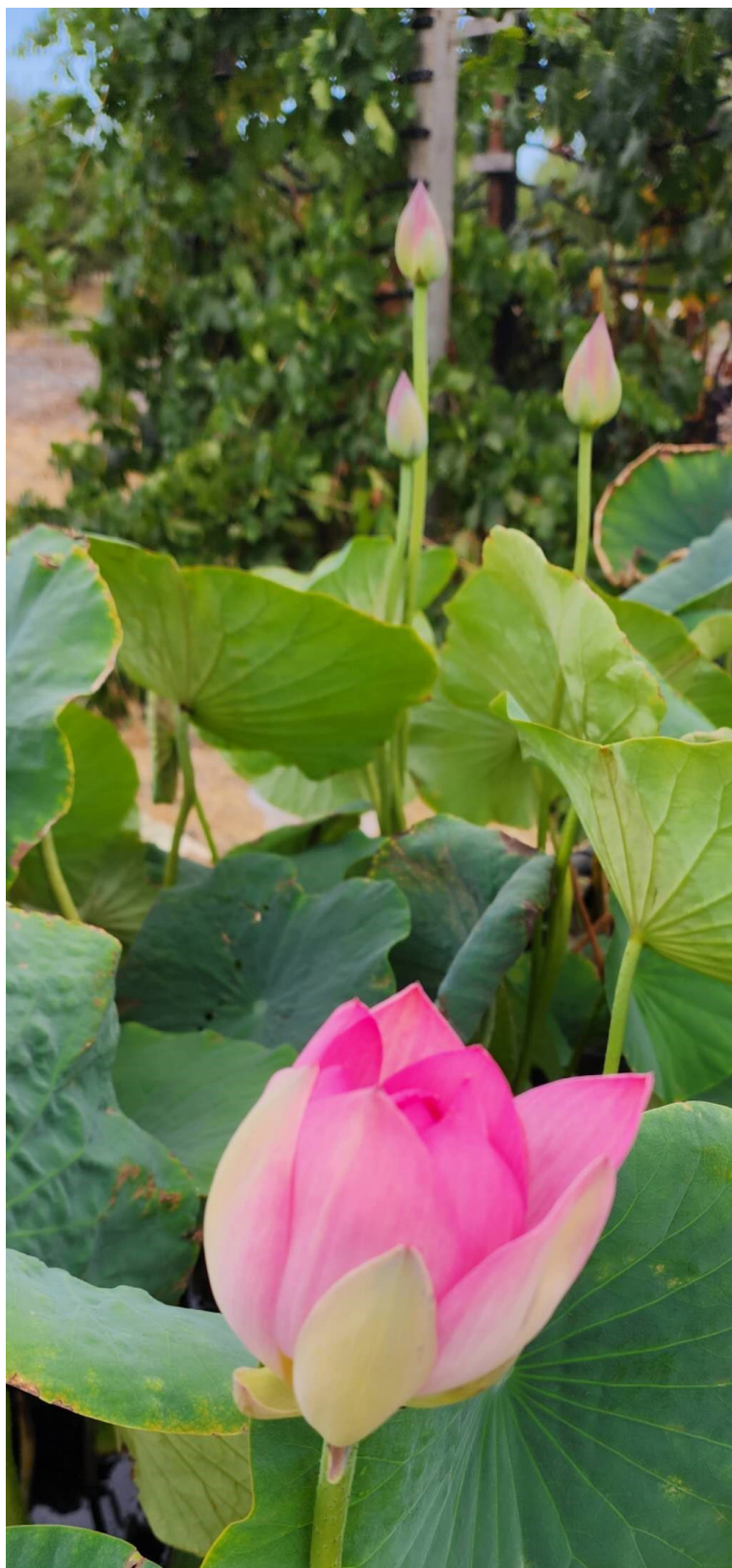
California quail



有机桑葚



有机枇杷



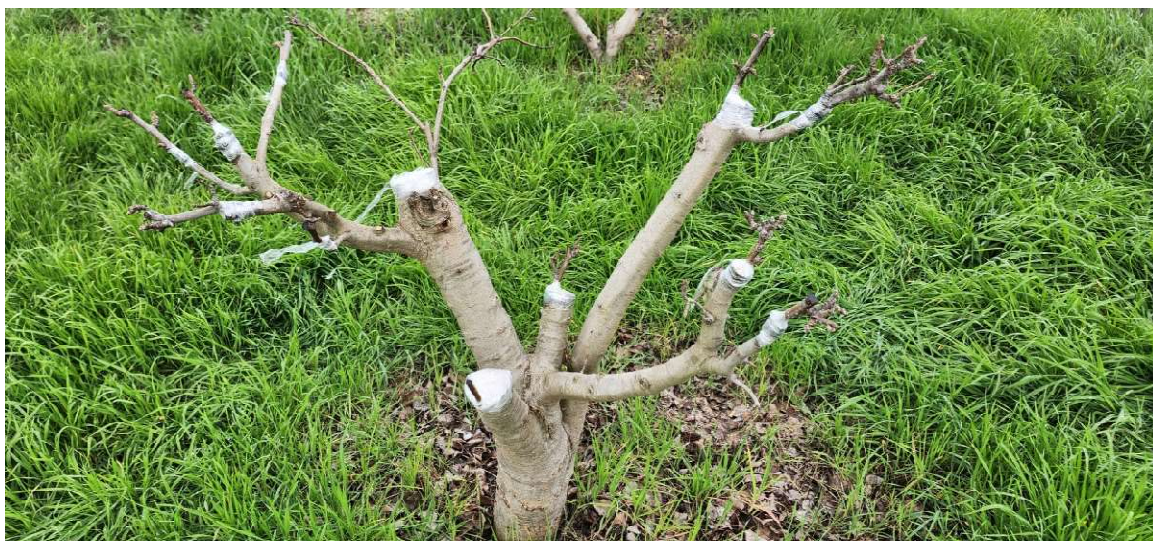
夏荷



有机 sugar cane 鲜枣



嫁接育苗



嫁接更换品种



有机鲜枣泥



有机枣蜜饯

Brentwood Rare Fruit Farm
独家首创，用鲜枣精心提取
的枣精华：有机鲜枣蜜



有机鲜枣蜜



Organic dry jujube (h
jar)

Honey jar 干枣

有机 honey jar 干枣



有机桑叶茶，简单包装



Brentwood Rare Fruit Farm

Mulberry Leaf Tea (2 oz/56g)
Grown and Made in California
Brentwood Rare Fruit Farm
Brentwood, CA 94513
www.brentwoodrarefruitfarm.com

Ingredient: Organic Pakistan mulberry leaf
from Brentwood Rare Fruit Farm in California
Direction: For 2 grams of organic mulberry
leaf tea, add 1 cup (8oz/236 ml) of boiling
water. Wait until lukewarm before serving.
Storage: Store in cool dark place

有机桑叶茶，精装



用美媚剪短的桑枝



用包着布的喷头在树杆
上涂东方果蝇的诱饵

在树干上抹药



秘密花园的一角 1



秘密花园的一角 2