

自己动手灭白蚁

Mifang Ruan

灭白蚁是一个大家都感兴趣的话题。但是大多数房主都会觉得灭白蚁很难。有些房主试着从店里或者网上买些白蚁装置,但是效果往往不好。有些房主不管房子或者院子里有没有白蚁,每年化几百美元让专业公司来防治。而更多的房主往往不管不顾希望白蚁不会损坏房子。这些都不是最好的方法。

首先讲为什么每年找专业公司防治并不是最好的方法。首先当然是你每年要付几百美元,更加重要的是专业公司也没有非常好的方法。他们可能建议在你的房子周围按放白蚁诱饵装置,但是这些装置和你能够在店里或者网上买得到的白蚁装置一样,效果不好。并且他们每年也就来你家1,2次。这样即使你的院子里有白蚁,没有被发现的可能性也很大。专业公司有一个比较靠谱的方法是所谓的拦阻法(barrier treatment)。这个方法是在你的房子周围灌很多液体化学物。它的优点是可靠性比较高。它的缺点是费用比较高和不环保。有些房主在院子里发现了白蚁,也不喜欢自己动手,我往往建议他们用这种方法。

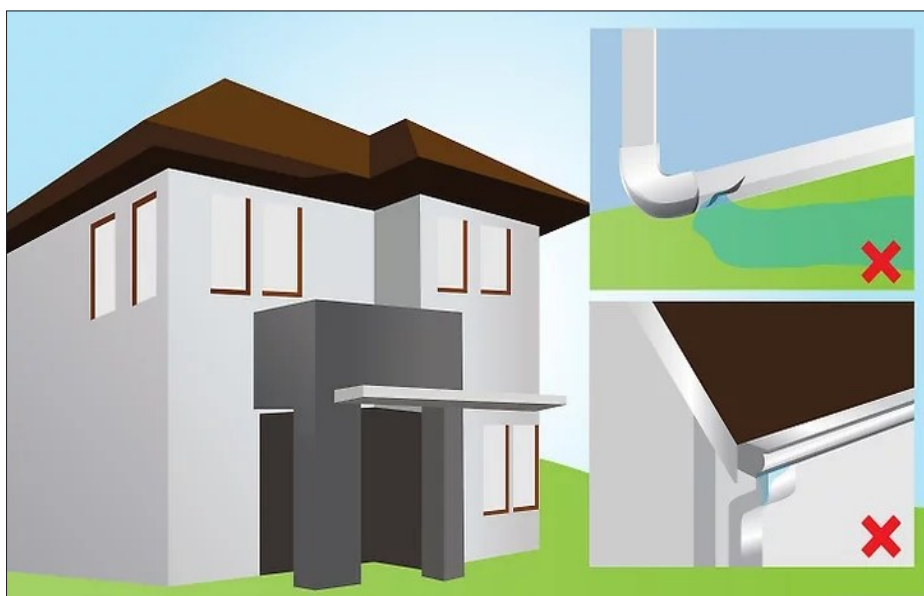
现在再讲为什么对于白蚁不管不顾也不是一个好方法。首先是白蚁从来不会主动地暴露在空气中,所以即使你没有看到白蚁,它们也可能正在你的院子里活动,甚至已经开始破坏房子。如果你的院子里确实有白蚁,而你不去管它们,它们或早或晚会进入并且损坏你的房子。光光在北美,每年白蚁对房子的破坏就超过50亿美元。

我在youtube上介绍一个全新的白蚁防治法,你可以自己动手。这个

方法是由我的一个美国专利开发而来的。房主们可以用这个方法来解决你们自己家的白蚁问题而不需要付专利费。使用这个方法你也不需要去店里或者网上买白蚁装置,因而可以省下买装置的钱,而且更加重要的是这个新方法要比那些可以买到的白蚁装置更加快速,可靠和有效。你可以在youtube上寻找"自己动手灭白蚁"。或者你也可以用这个链接 <https://www.youtube.com/playlist?list=PLiXwv90YqRlO9HjLtrQGyiU-Zs4YS7CsO>

我们这个新方法是使用塑料布和硬纸板在你的房子周围建立十多个白蚁检测站。然后每隔2到4个星期打开站检查,看是不是有白蚁活动,总共大约需要3个月。如果检测到了白蚁,则到amazon买一种叫termidor foam的化学物,喷在已经发现白蚁的检测站中的硬纸板上,白蚁就会慢慢把毒素带入窝中。不出一个星期,整窝白蚁都会被消灭。

那么为什么我们这个新方法要比那些市场上可以买到的白蚁装置,包括专业公司使用的那些,更加快速,可靠和有效呢?那是可以买到的白蚁装置都有3个共同的缺点。第一是白蚁很难发现这些装置,并且即使发现了也容易放弃这些装置。第二是这些装置里用的毒素绝大多数都是某一种所谓的生长限制剂。这种毒素无法快速地杀灭白蚁并且对于已经长大的白蚁没有效果,所以往往难以杀灭整窝白蚁。第三是,白蚁装置都应该带有一些白蚁检测的功能。但是这些装置因为白蚁不容易发现,并且白蚁的食物往往会被其它生物吃掉或者搬



走,时间一长白蚁食物也会烂掉,使得白蚁检测不准确,也就是说你难以确定院子里是否有白蚁。

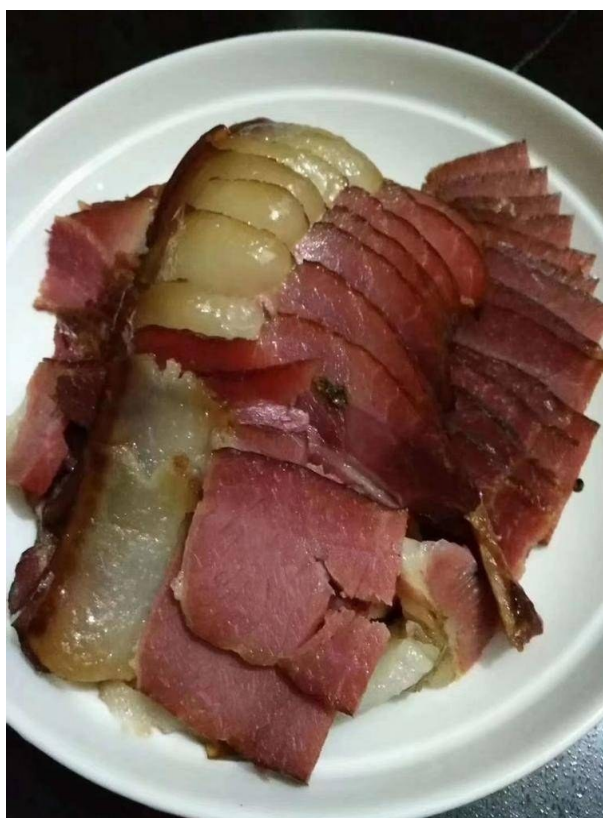
而我们的新方法正好克服了这些缺点,因而使得效果非常好。假如你的院子里有白蚁活动,我们的检查站会非常容易地吸引到白蚁,原因是我们的站尺寸大,里面的环境更加适合于白蚁,比如站里面更加潮湿等等。尺寸大非常重要。因为白蚁看不到也感觉不到它们接触不到的食物,它们寻找食物的方法是靠到处打洞刚刚碰到食物才能找到食物,所以站的尺寸大成了白蚁可以快速找到的重要原因。另外因为站里的环境更加适合于白蚁,当白蚁发现站以后很少会放弃。这样就克服了其它白蚁装置的第一个缺点。第二是我们用的毒素termidor foam对于人畜毒性不大,但是对于白蚁有剧毒。白蚁无论大小,无

论是吃下去还是接触到都会受到感染。并且这种化学物有所谓的传递效应,白蚁感染以后还可以活1,2天正好把毒素传给其它白蚁。直到杀灭整窝白蚁。这样就克服了其它白蚁装置的第二个缺点。第三是如果你的院子里确实有白蚁,它们有很大的可能会被吸引到我们的检测站中,并且你会看到检测站中的白蚁,所以就克服了其它白蚁装置检测不准确的缺点。

总的来讲,我们的新方法可以让你知道你的院子里是不是有白蚁,如果有白蚁则让你进一步用termidor foam快速并且彻底地杀灭整窝白蚁。由于篇幅有限,我不能在这里解释太多的细节。请大家自己看youtube视频。视频最后讲到一个电报群,大家可以免费参加,我会在群里回答大家关于白蚁防治的相关问题。

家制腊肉滋味长

◎荣光友



我对做腊肉的记忆是从童年时开始的。1953年5月10日,我出生于四川省乐山市五通桥城郊边一个子女众多的家庭里。爸爸妈妈养育了大哥、二哥、姐姐、我和妹妹。那时,父亲在一家木器厂工作,母亲在家务农,除了种粮种菜,她还要养猪养鸡。为了养猪,我妈妈常常忙着割猪草、拾菜叶等

喂猪,她还特地种植了玉米和红薯,作为猪只在"追肥"阶段的营养饲料。

看着一天天长大长肥的肥猪,我妈妈和家人都非常开心。小时候,我们家和许多普通百姓人家一样,在物质并不丰富的年代,只能十天或半月,才能到街上的肉铺里买一点猪肉吃。如果能够自家养猪,杀猪吃肉的话,那将是美好生活的重要标志。至于杀猪的时间,我们这里的人家一般都选在农历腊月期间,并被称为"杀年猪"。那时候没有冰箱,为了保存猪肉就得做成腊肉,可存放上好几个月或更长时间都不会变质。美味的腊肉是节假日家宴或招待客人的硬菜,同时也是十天或半月为身体充电的"硬件"。

杀猪这一天,是我们家的"盛大节日"。专门聘请的杀猪匠人捆猪、杀猪和分割猪肉等非常专业。如此情景,让我们小孩子特别兴奋。更为兴奋的是,在这一天我们家还要举办杀猪宴,用炒猪肉、炒猪肝、猪血旺汤等招待长辈和亲朋。

这一天的夜晚定然是紧张欢快的

夜晚。因为我的父母亲,要将大部分猪肉用来做腊肉。首先是将猪肉切成大小均匀两斤左右的肉条,抹上一层由食盐、八角、山奈、花椒、豆酱等做成的酱料,然后放入大缸中腌渍。其次是腌上两天后打开腌缸,将猪肉上下翻动一遍,接着再腌制。两天以后,再次翻动一遍。翻动了几次,大约八九天之后,但见肉色变暗,酱料已完全渗透进了猪肉。这时,用麻绳穿上腌肉,将它们一条一条地挂在通风透气的房梁上。如此风晾八九天后,就可熏制腊肉了。

我们这里熏制腊肉一般有两种方法。

一种是柴火灶烟熏法。小时候,我们这里做饭用的是柴火灶。人们常常将需要熏制的腌肉条悬挂在柴火灶灶门上方高低适中的横梁上,天天烧柴煮饭炒菜,柴火灶上飘的烟雾和热气,渐渐地肉条熏成了金黄色、暗红色。用该方法熏制的腊肉,肉质紧实,入味深邃,香味悠长,深受人们的喜爱。

另一种是篾筐式烘笼烟熏法。用竹条编织一个直径一米五六,高度一米五六左右的篾筐式烘笼,倒扣在挖有灶坑的地面上,在烘笼接地之处,开一个灶门,用于生火添燃料。烘笼顶端用竹条加固,放置需要熏制的腌肉条,并用菜叶或草席从上方覆盖密封住肉条;然后再用草席或旧布包围在烘笼周围,防止跑烟。这时,只要将木

炭点燃放进灶坑里,再添加干燥米糠、少量陈皮等,很快,烟雾弥漫持续熏制,"熏制工程"由此展开。

熏制腊肉是一项耐心细致的工作,特别讲究火候:烟雾太大或太小都不行,太大了,熏制味道欠佳;烟雾太小了则不容易入腊味。更为讲究的是,既要保持由暗火形成的烟雾持续不断,又要防止米糠燃出明火,否则,肉条就可能就被点燃被烧毁。喜欢吃腊味轻微一点,熏上一天一夜就可以了。喜欢吃腊味厚重一点的话,那就需要多熏一至两天。我母亲在熏制腊肉时,每次都非常小心细致,认真作业。随着时间的推移,等到被熏制的腊肉由暗灰色变成浅黄、然后金黄、直到暗红,色香味俱全时,则是腊肉熏制结束之时。这种方法熏制的腊肉同样脍炙人口,令人"过口难忘"。

的确,家制腊肉滋味长,年年岁岁带给我们许多的口福。在二十世纪末,我们老家一带因发展需要变成了城区,我母亲也不再种地养猪了。这时,因为讲究健康,人们也不再热衷腊肉了。但是,我的母亲还是要购买少量猪肉制作腊肉,并且还将腊肉技术传给了她的子女后代。因此,适量的腊肉仍然是我们团圆家宴的保留硬菜。自然,脍炙人口的腊肉是我们家庭和谐的积极助推,它激励我们热爱生活,努力奋进!

2022年12月10日