



厚谊
◎陈顺源

积肥的记忆

◎杨德银

“庄稼一枝花,全靠肥当家。”这是所有农民都懂得的基本道理。20世纪人民公社化后的那个年代,我国工业水平低下,工业肥料稀少。为了多打一点粮食,多收一点棉花,农民挖空心思,想尽办法,积攒自然肥料。

首先是发展养猪事业。养猪不仅可以为社会提供肉食食品,还可以积攒农家肥。“一头猪就是一座小型化肥厂”,因此国家制订政策鼓励农民养猪,卖一头猪返销一定的饲料粮。生产队也有激励措施,猪粪给生产队计算一定的价钱等。但农户养猪数量不多,一家养一两头,粪肥还是有限。政府又号召集体养猪,各生产队都逐步建有养猪场,少的几十头,多的上百头。但那时粮食紧张,很少用来做饲料。为了维持生猪的生存,人们大量采集青绿饲料喂猪,春天用绿叶植物如红花草、豌豆、苜蓿(人们称之为绿肥),秋天用棉花叶。特别是在下霜之前,人们把棉花叶摘下来,拌上一点盐,放在地窖里,冬天取出来喂猪。一年到头,青绿饲料总有脱节的时候,人们就把稻草粉碎,用草糠喂猪。由于以粗饲料为主,精饲料很少,猪粪不肥,一点臭味都没有。猪仔也长得很慢,一年多能出栏就算快的了。

积肥的第二种方式是围河泥。我们那里属里下河地区,河流众多。向河底要肥料成为我们那一带积肥的又一主要方式。每个生产队都有一两条船,把男工分组围泥,一年到头,息人不息船。围河泥是个重体力活,当班的人很早就起床,船围满了就叫人验收,然后把烂泥舀到泥坞里,接着继续操作。我们生产队周边全是河流,河边隔个几十米就有一个泥坞。由于围泥是个力气活,又是技术活,生产队定的工分值也比较高,一般一天能挣20分工。所以,队里的男工一般都不肯放弃自己的班次。由于各队都有围泥船,常年不停,河里的浮泥越来越少。人们就想办法,不远十几里,到海安县城旁边的河里围泥。虽然远了一点,但那里不仅泥多,且都是黑乎乎的,比较肥沃,所以附近好多生产队的社员都乐此不疲。

如果是夏秋天围泥,生产队会安排人刷旱草,放到泥坞里沤肥。泥坞里的泥一般一年挑两次,一次是栽秧之前,挑至水田放匀;另一次是冬天挑到麦田放匀。麦田里的河泥经过冬天冷冻,开春了用齿耙搂一搂,促进麦子返青。那时,离河边近的田块比较肥沃,就是因为有河泥肥田。而一些堂心田比较瘦,除了排水不畅外,还因为长年累月挑不上河泥。

有的生产队有一些内河,隔两年会在冬天车沟,即把水抽掉,然后安排社员把河泥用粪桶抬上来做肥料,同时还能

取一些鱼虾改善伙食。

种植绿肥是当年积肥的重要环节。秋天,人们在来年准备做秧母的田块种上绿肥,到四五月份,绿肥快速生长。这时,人们把上面的嫩头割下来喂猪,中间的部分送泥坞或草泥塘沤肥料,根部耕下去肥田育秧,一举多得。

积肥的另外一种方式就是大力沤制草塘泥。人们在离河边比较远的田块一角挖一草泥塘。在水稻栽插之后,安排一部分人刷旱草,一部分人到灌溉渠和排水沟捞浮泥,一层草一层泥地进行沤制,也有把围的河泥抬上来和旱草一起沤制的。由于是夏天,温度较高,要不了几天,草塘里就冒泡,泛黑水,还真有不少肥气。草泥塘隔一段时间还要翻塘,就是先把泥拉上来,再加青草,一层泥一层草地重新放进去沤制。有一年,公社要在我们那里开大搞草泥塘的现场会,大队要求各队5天之内完成指标。我分工联系第七生产队,全队37个草泥塘,5天之内就搞定了35个。旱草跟不上,只在上面积一点,烂泥跟不上,就从秧田边上挖。当然,欲速则不达,草塘泥的质量肯定好不了。现场会之后,通过翻塘,草塘泥的质量才有所提高。

以上几个积肥途径还不能满足生产需要,农民就挖空心思,另辟蹊径。令人惊奇的是换墙泥和铲干脚土。不知什么专家提出,有了几年的土墙泥含有丰富的有机物质和微量元素,可以促进植物生长。农民就在冬天有计划地换泥墙。人们把旧墙放倒,敲碎撒到麦田里,再挖新土夯新墙。又有专家说农户家门前、门后的土,人们天天踏、日日踩,也富有有机物质。人们就铲这些干脚土。其实,这些都是无奈之举,其肥力是微不足道的。

到了20世纪60年代中后期,海安办了化肥厂,只能生产碳铵。这种化肥易挥发,有一股很浓的味道,所以叫它“臭化肥”。这种化肥属氮肥,施下去很快就会被庄稼吸收,促进庄稼生长,农民特别喜欢。刚开始只是计划供应,特别紧俏。我们生产队是公社的样板队,比其他队要多分一点。化肥厂排出的废水还有不少氮的成分,但必须用船把它装回,还要人工挑上岸。由于费时费力且肥力有限,所以只有到了农闲时才找关系要点计划,安排人去装回来施用。

随着科技的发展和社会的进步,化肥生产工艺不断改进,生产技术不断提高。除了氮肥外,磷肥、钾肥诞生了,成分齐全的复合肥也出现了,且种类不断增加,满足市场需要。现在,农民种田除了秸秆还田外,就是施用复合肥,再也不用为肥料发愁了。

岁月
流金

如皋烧饼豆腐脑

◎朱洪海

江苏如皋的早茶中,最负盛名的当数“烧饼豆腐脑”组合。但凡来如皋,不抽空品尝一下,绝对算是一种遗憾。

清晨,大街上还没有多少行人,烧饼店往往是第一批开门营业的。一间店面,几张方桌,门前架着炭火炉子,旁边摆着豆腐脑案台。客人进得门来,喊一声“一个葱油烧饼,一碗豆腐脑”。只需等上两三分钟,就可以美美地享用一顿看似简单却颇有特色的早茶了。

作为“世界长寿之乡”,如皋人的饮食习惯极具个性,有荤素搭配、粗细搭配、干湿搭配等讲究。烧饼配上豆腐脑,正是“干湿搭配”理念的生动体现。

一碗嫩滑活泛、热气腾腾的豆腐脑,一个酥脆适口、香气扑鼻的烧饼,光是放在一起就有种视觉的美感。咬上一口烧饼,喝上一口豆腐脑,这份味道承载了很多在外如皋人对家乡永不磨灭的念想与牵挂。

记得刚到如皋工作时,独自租住的楼下有家早茶店。每天清晨,我总是在烧饼的香气中醒来。店面很小,且藏在深巷之中,但丝毫不影响其生意的火爆程度。做烧饼的老刘夫妇分工明确,配合默契,妻子负责制作饼胚,老刘负责贴饼烘烤。

拿起一小块面团,拍、搓、捏,麻利地夹馅,小擀面棍碾压,一张薄薄的饼胚就成形了。刷上酥油,撒上芝麻,然后单掌托饼,弯腰探臂伸进炉膛内,快速将饼胚贴上炉壁。这种烧饼俗称草炉烧饼,有葱油、肉渣、野菜、牛肉等口味。由于刚出炉时口感最佳,因此炉子旁总有三三两两的人排队候着。

比较特别的是,卖豆腐脑的与做烧饼的一般不是一家人。他们的合作模式极富创意,属于同一店铺,搭档服务,单独经营,有种相互依存、彼此支撑的意味。老刘店里卖豆腐脑的王阿姨,据说和他们一起开店已经十多年。

我仔细观摩过豆腐脑的制作过程:先从汤锅里舀一大碗汤,再将榨菜丁、虾皮、香菜、紫菜等佐料放入调味,然后用特制的铜片勺从木桶中片出豆腐脑放在汤碗中,最后淋上麻油,撒上葱花。一碗看上去如同云朵在汤汁间飘动,吃起来口感爽滑细腻的豆腐脑就做成了。

无论是规模化经营的“四海楼”“百岁缘”等品牌老店,还是“雷鸣烧饼”“蒋建华烧饼”等不起眼的街巷小店,在食客心目中都拥有着超高的人气。

在如皋,要说见过大世面的烧饼师傅,东大街“迎春桥烧

饼店”的老板娘肯定算一个。她曾带着自己做的烧饼,登上央视《开讲啦》的舞台,获得了著名主持人撒贝宁和华人神探李昌钰的高度肯定。据说,当时烧饼是在如皋做好带去北京的,节目现场用电饭锅进行了加热。要说这时烧饼的口感肯定不及新出炉的好,且没有豆腐脑的搭配,总体感觉必定会逊色不少,但依然让品尝者赞不绝口。自从那次央视之旅后,她的店铺门口多了一副对联:央视小撒赞,华人神探夸。

在我看来,如皋烧饼的确是离不开豆腐脑的,而且必须是如皋这种工艺的豆腐脑,否则就没有了灵魂。有一年,我在南京学习,特地跑去路边店品尝了南京的烧饼豆腐脑。所见与我想象的大相径庭。且不说烧饼是烤箱烘烤的,没有了炭火烤出来的独特香气,那豆腐脑竟然就是一碗厚墩墩的豆腐,没有任何汤水,佐料也远不似如皋的丰富。当时特别不能理解,没有最为精华的汤水辅助,怎能算是一碗好豆腐脑呢?

如皋烧饼豆腐脑好吃不贵,6元的烧饼、2元的豆腐脑,实在属于物美价廉、经济实惠的类型。因为小本经营、利润微薄,大多数小店都开在背街小巷中。清晨上班途中,追捧者们特地绕道而来也在所不惜,大板桌、长条凳,白瓷碗、小碟盘,食客一个挨着一个坐下,在升腾的雾气中感受最原汁原味的如皋早茶文化。

当然,也有高端一些的。当有外地朋友来访,一般都会去“四海楼”或“百岁缘”这种环境雅致、颇具规模的品牌店铺。店内一律红木家具,中式装修,古色古香,韵味十足。包厢内,热情的如皋人为了充分展示早茶特色,大大小小的盘碟肯定会摆满桌面,鸡蛋饼、盘水面、蟹黄包等主要品种都要上一遍,小咸菜、萝卜干、甜蒜头等小配菜也会放上一圈。烧饼被切成小块放在盘子里,豆腐脑用大碗盛着上桌再分别盛到小碗里细细品尝。

席间,免不了要介绍如皋长寿现象,以及与此相关的饮食文化。每每讲完之后,客人品尝烧饼豆腐脑的动作都变得格外虔诚,似乎吃下的已经不仅是一份美食,还是一份美好的祝愿。来客有的认真地学着“吃一口烧饼,喝一口豆腐脑”的流程,也有自己创新一种很有风味的吃法,将烧饼在豆腐脑中轻轻蘸一下再拿出来吃掉。

在这种极富烟火气息的早茶氛围中,眼前的画面自然就有了长寿之乡慢生活的特别味道。

江海
风物