



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罱河泥。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，把男工分组罱泥，一年到头，息人不息船。罱河泥是个重体力活，当班的人很早就起床，船罱满了就叫人验收，然后把烂泥倒到泥坞里，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。由于罱泥是个力气活，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。由于各队都有罱泥船，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罱泥。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。

如果是夏秋天罱泥，生产队会安排人割旱草，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，安排一部分人割旱草，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，也有把罱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，只在上面踩一点，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千脚土。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。人们就铲这些千脚土。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。客人进门来，喊一声“一个葱油烧饼，一碗豆腐脑”。只需等上三分钟，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型了。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

江海
风物

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，追撵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，也有自己的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。