

乡村记忆

当年乡村沤绿肥

孙瑞

上世纪六七十年代的农村，化肥还没有普及，庄稼施肥，主要来源于人畜粪便及沤制的绿肥。绿肥顾名思义，是用绿色植物体制成的肥料，经过厌氧发酵和微生物分解，分解出植物需要的钾等营养元素，对改良土壤也有很大作用。

绿肥在广大的农村可就地取材。村前屋后挖一个坑，将一些生活垃圾、锅灶草木灰、人畜粪便、坑塘河沟淤泥、枯草败叶、作物碎秸秆、鲜杂草等搅拌均匀，依靠微生物厌氧发酵、闷烂、腐熟，从而做成肥料。

我老家坐落于莱阳丁字湾畔，属半丘半洼地貌，沤绿肥的历史悠久。

大集体时期，生产队都有一个四五十米长、三四十米宽、深度达三米左右的露天沤肥池。

夏秋时节，植被茂盛，正是沤制绿肥最佳时机。遍地的青草、菜叶、藤蔓、秸秆，都是沤制绿肥的上乘材料。

俗话说，读书怕过考，沤肥怕割草。割草，也是农家人最苦最累的农活之一。割草用的镰刀和割麦子的不同，割麦子的木柄较长、刀头较大；割草的多为金属，和木质的结构相同，只是小巧一些。

有一年暑假，上初一的我，第一次跟随一位年长的邻居学习割草，为家里挣工分。天蒙蒙亮，我带着磨好的镰刀、磨刀石、绳子和扁担到东河沟里四处寻觅茂密厚实的草原。

东河沟，杂草葳蕤，一望无际，齐刷刷有半人高。蟋蟀凄切的叫声不绝于耳，几只不知名的小鸟，拍打着翅膀，惊慌失措地从草丛中飞出。人们左手搂草，右手挥镰，左右开弓，“唰唰唰……”不一会儿就割倒一大片。

镰刀用钝了，用磨刀石上下拉蹭几下，然后再割。大约一两个小时，把割好的草一堆堆收集起来，捆草绳一字铺开，将草一层擦一层地堆上去，然后用手摁压草顶，将两个绳头交叉勒紧，用力捆扎好，末了把镰刀插在顶部。

捆好的两个草捆有半人多高，我把扁担两头插进草捆上边的绳缝里，吃力地慢慢挑起，晃晃悠悠一路上坡下沟。肩压痛了，腰压弯了，腿也麻了，也顾不上放下担子，一鼓作气，挑到生

产队沤绿肥过秤。

这时，生产队的“割草大军”陆陆续续从四面八方聚集到一起，排起长龙，等候一一过秤，那场面，像秋天到公社交公粮一样热闹。轮到我时，会计一称足足一百多斤。

有专门负责沤草的老把式们，用大铡刀将杂草切成小段，分层码堆，一层碎草、一层淤泥、一层人畜粪尿，边堆边反复踩踏压实。

肥池堆成长方形粪垛，外表再抹一层厚厚的稀泥，隔绝空气，实行厌氧闷沤。垛顶凹出一个蓄水盆，持续补水保湿。整个三伏天闷放，中途一般不翻。几天后，经过高温发酵，沤肥池咕嘟咕嘟冒出一串串气泡，散发着异味儿，招来一些蚊蝇等飞虫乱舞。

一物降一物，偏方治大病。绿肥汤虽然很脏，但还是民间偏方一剂良药。

村里一单身汉，由于头顶生疮流黄汤子，苦不堪言，找媳妇谈一个崩一个，都嫌弃他秃疮头。后来，一位老中医点拨他：到沤肥池猪粪多的地方，舀勺汤，往脑袋上抹，连续抹一周，就会好。他照做了，脑袋上竟奇迹般地长出新肉芽，生出新头发，两年后还找到了媳妇。

入秋后，拆开沤肥池泥壳，内部变成黑褐色、无明显草梗、气味柔和即为腐熟完成。

肥池经过一秋冬的漫长等待和自然发酵，第二年春天，生产队把沤好的肥从池里一锹一锹挖出来，这叫出肥。

出肥活儿又脏又累，一般都是几个壮劳力操作。他们穿上解放牌胶鞋，有时干脆赤脚跳进又黑又臭又湿的肥池中，用铁锹一锹一锹地耨到坑边，越往下挖，耨起来越费劲。

出完了肥，晾晒半月二十天，待风干了后，先用粪耙子把粪从粪堆上扒下来，晾晒晾晒，再捣碎，翻成细堆，这套工艺俗称倒粪。

倒粪活儿比较轻快，一般都是几个围着围巾的青年妇女操作。

男女搭配，干活不累。有时候为了调动积极性，队长会人性化安排几个男青年参与。“粪虽臭，满身宝，庄稼一时少不了；光上粪不浇水，庄稼也噉嘴；好奶娃娃胖，好肥庄稼壮……”几个贫嘴的小青年一边倒粪，一边喊

着自己编的顺口溜，引得姑娘们“咯咯”大笑。

村里各生产队都在大街上存放大大小的粪堆，有的高一点，有的矮一点，参差不齐地堆在大道边。天气稍暖和，院里老母鸡就领着一群小鸡崽在粪堆里刨食。村里一些年长者，不嫌弃粪臭，吧嗒吧嗒在粪堆附近抽烟、唠嗑、拉家常。

等粪倒均匀后，由生产队“小车班”用小推车运到田间地头。为了让小推车多装一些粪土，还要围上粪苦子。

运送到田间地头后，每隔十几米卸成一个小堆。远远望去，一行行错落有致、排列有序。

耕地前，几个有经验的“老把式”，用铁锹将这些肥料均匀撒到地里，通过深翻犁耙掩埋地下，补充泥土的营养，为玉米、大豆、小麦的茁壮成长提供养分，为丰收打下基础。

胶东半岛利用绿肥历史悠久，最早可追溯至2000年前。

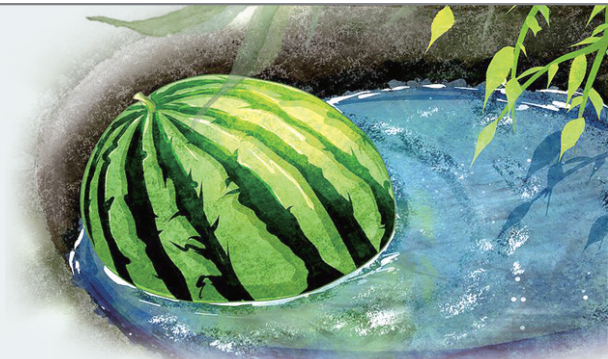
史料记载，公元2世纪末以前，为养草肥田时期，在空闲时任杂草生长，适时犁入土中作肥料。公元3世纪初，开始栽培绿肥作物。当时已种苕子作稻田冬绿肥。公元5世纪以后，绿肥广泛栽培。到唐、宋、元代，绿肥的种类和面积都有较大发展，使用技术广泛传播。至明、清时，绿肥作物与粮、棉多间作、套种，绿肥种类已达10多种。

《礼记·月令》记载：“仲夏之月，利以杀草，如以热汤，可以粪田畴，可以美土疆。”《农圃便览》一书，记载山东半岛在黍稷与麦接茬的间隙期种植一茬绿豆做绿肥，其肥效胜于粪肥。“大暑，此时早黍稷可获，随割随塌，稀种绿豆，俟秋，犁翻豆秧入地，种麦胜于用粪。”

科学表明，长期使用绿肥，可以防止土壤板结，疏松土质，改善土壤结构，深受广大农民欢迎。

千百年来，用养结合、循环利用，保证了农田生态的衔接和转换，维持了生态稳定。沤绿肥，是大地独有的浪漫。万千青绿归于泥土，历经时光腐熟和蜕变，把草木的精气封存，静待播种时节，托举万千禾苗向上生长。

绿肥是农民勤劳的象征，是庄稼人汗水的凝结，是丰收的希望。



井水冰西瓜

于连章

上世纪七十年代，冰箱是稀罕物件，只有少数单位因工作需要才配备，寻常老百姓的家中根本见不到制冷电器。盛夏酷暑，蝉在树上聒噪不休，低矮的土屋闷得如同蒸笼，吃上一口透心凉的西瓜，便成了一份奢侈又热切的期盼。

每到西瓜上市的时节，父亲总要精打细算，攥着不多的生活费，精心挑回一个大小适中的西瓜。那时候栽种的都是老品种原生西瓜，个头算不上硕大圆滚，瓜瓤内里却藏着大地阳光雨露最本真的风味。

烈日烤得院墙发烫，父亲握住压水井沉甸甸的把手，一下又一下，胳膊用力上下反复按压。刚开始流淌出来的井水，尚带着一丝温热，父亲并不急躁，依旧一下下压着，直到清冽刺骨的凉水汩汩涌出。大号搪瓷盆早已摆放在井台边，冰凉的井水哗哗流满盆。随后，父亲把沉甸甸的西瓜轻轻放进水中，清凉凉的井水漫过大半个瓜身。

西瓜冰在井水里需两三个小时，对于嘴馋的孩子们来说格外漫长。我们三五成群守在井台旁边，蹲在地上，时不时伸出小手探一探盆里的水温，眼巴巴望着水盆，满心盼着西瓜快点泡得凉透。

好不容易挨到时辰，父亲小心翼翼把冰西瓜从水盆捞起，墨绿色的瓜皮挂满晶莹剔透的水珠，触手一阵冰凉。把西瓜平稳放置在木质菜板上，菜刀刀刃轻轻往下一压，只听“咔嚓”一声脆响，西瓜应声裂开。鲜红饱满的瓜瓤映入眼帘，乌黑饱满的西瓜子星星点点镶嵌在瓜肉之间，清爽浓郁的瓜香瞬间在小院四散开来。

捧起一块红红的西瓜，一口咬下去，井水浸润出来的凉意顺着舌尖直透心底。它没有冰箱制冷那种凛冽的寒气，是一种温润柔和的清凉。满口都是西瓜纯粹自然的甘甜，汁水丰盈四溢，清甜在唇齿之间久久回味。一家人围坐在小院浓密的杏树荫之下，你一块，我一块，闲话家常，说说笑笑，甜丝丝的瓜汁顺着指尖缓缓流淌。一身的暑气，生活琐碎的烦恼，就在这一缕清甜当中消散得无影无踪。

印象很深的是一年夏日，家住海阳的姥姥来家里小住。父亲格外上心，特意买回一个在当时算得上个头不小的西瓜，小心翼翼地泡进井水里。晚饭过后，暮色漫过小院，父亲将浸得透凉的西瓜捞起切开。甜香扑面而来，年幼的我一时心急，慌忙抓起一大块西瓜，迫不及待就要往嘴里送。“放下！不能先吃，不懂礼貌吗？应当先敬长辈，给姥姥吃。”父亲严肃的声音陡然响起。我愣在原地，偷偷抬眼瞄了瞄父亲，又望向一旁的母亲。往常我挨训斥，母亲总会温和地替我解围，可那一次，母亲安静站在一旁，一言不发。姥姥连连笑着上前打圆场，母亲这才轻声开口：“妈，您可别总这样惯着他。教会孩子尊老懂礼，才是真正疼爱他。”

我的脸颊烧得通红，双手捧着那块西瓜，快步走到姥姥面前，低声说道：“姥姥，您先吃。”姥姥满脸笑意，伸手接过西瓜，宽厚的手掌轻轻抚摸着我的头顶，目光满是疼爱：“真是懂事的好孩子，姥姥没有白疼你。”那个傍晚，杏树的叶子沙沙作响，井水西瓜的甜，混合着长辈教海的温情，深深烙印在我的记忆里。

时代飞速变迁，如今冰箱走进千家万户，市面上西瓜品种琳琅满目，随时都可以吃上冰镇西瓜。可走遍大街小巷，却很难再寻觅到当年老品种西瓜独有的那一份原汁原味。那一口井水冰出来的西瓜，早已不只是舌尖上的清甜滋味。它是独属于我童年的夏日记忆，盛满农家小院的烟火气息，藏着父辈勤俭持家的生活，也镌刻着尊老向善的家风，留存着朴素又珍贵的人间欢喜。