

乡村记忆

井窖·地窖·炕窖

孙瑞

春生夏长，秋收冬藏。冬季，当低温笼罩时，胶东人有一套与严寒共处的智慧——掘井窖、挖地窖、盘炕窖。人们利用这三种窖储方式，囤地瓜、窖白菜、储萝卜，确保一冬所需。

掘井窖

井窖是生产队用来储存地瓜种的专用窖。

在老家莱阳丁字湾畔，掘井窖要选择质地坚硬的黄泥地。黄泥属于黏土质，含大量细小矿物颗粒，质地紧密，保水性强，能使地瓜保鲜度好。这种土壤，土质特好，在建筑领域也有应用，可作为砖瓦原料或夯土墙材料。

井窖通常为圆形，三四米深、直径一米左右，井底四周要拓展几个高一米、长三四米、宽两三米的洞。

秋天，地瓜收获后，生产队长安排几个责任心强的老年人，认真挑选个头均匀，表面光滑，没有外伤，重量在150–500克之间的地瓜作种。地瓜种先晾晒几天，待表皮水分挥发，再清理掉多余根须和泥块，然后小心翼翼地入窖。

把地瓜种放到窖里，庄户人叫“下窖子”。

通常需要四人，一人在上面用绳子把一篓地瓜种往窖里送，另一人在窖底负责接，其余两人在窖底仔仔细细地码放。

地瓜种全部入井窖后，井口都要放上一些旧门框、旧车架作为防护警示。

有时也会伐两棵树，用树杈当作遮挡物，最后再放一些玉米秸盖住洞口，但是不能盖太严实，以确保空气流通。

遇到大雪天，井窖口被积雪覆盖，要及时铲雪通风，否则窖里的地瓜种会因缺氧气而腐烂，严重影响明春育种。

来年三月，是育地瓜秧季节。下井取种之前，队长会安排经验丰富的老把式先探窖。老把式先清开遮挡物，掀开窖盖，不慌不忙地点燃一把草，迅速扔进井窖。若草在窖底持续燃烧，说明井底氧气充足，人可以下井作业；如果火很快熄灭了，说明井底缺氧、二氧化碳浓度高，需要及时通风，这时千万不能下井。

井窖若是不透水，保温性好，可使用几十年。

挖地窖

小雪一过，白菜、萝卜收获后，人们就开始挖地窖。

地窖大小一般根据地里的白菜多少，宽1米、长3米、深1.5米的窖子差不多能放百来棵白菜。

挖地窖是个重体力活。刚开始还算轻松，一锹一锹地把土翻出，随着窖越挖越深，下面的土越坚硬。挖完一个菜窖，胳膊总要疼上三五天，手掌都会磨起泡。

白菜收获前半个月，就要用稻草绳捆绑好。捆扎过的大白菜，长得更紧实饱满。

入窖之前，将成片成行的白菜连根拔起后竖放，先晾晒通风，再一棵棵收拾得干干净净，把外面一层黄叶子择掉，放在垄上晾晒，散去表层水分，目的是便于储存，不易腐烂。反复晾晒几天后，再放到菜窖里储存。

窖里冬暖夏凉，像天然储藏室，经过菜窖储藏的蔬菜特别好吃。

地窖是冬日不可或缺的存在。它宛如大地深处的温暖怀抱，守护着寒冬的希望，承载着温暖记忆，是乡村质朴生活的见证。

三九严寒，抠白菜也是很费力，泥土冻结成十几厘米厚的冰坨，一镢头下去，只有少量的土溅了起来。顺着窖口往下抠，越往里，土质越松软，白菜根慢慢露了出来。刚刚挖出来的白菜还冒着热气，但热气很快就会消失在冰天雪地里。

大白菜出窖后，要迅速放在篓子里挑回家，趁着艳阳高照，放在窗台晾晒一下，然后摆放整齐，随时取用。

经过窖藏的大白菜，水分不易流失，味道更醇正。炒着吃、炖着吃、包包子、包饺子、腌咸菜，几乎所有做法都适配。

地窖相当于天然恒温恒湿“慢熟仓”，白菜在里面慢慢糖化，甜、脆、鲜，这是老辈人摸索出来的储菜智慧。

盘炕窖

炕窖，就是火炕下方的地瓜窖，用于储存地瓜、芋头、土豆等。

盘炕窖必须得先挖窖，后盘炕，次序不能乱。

盘炕窖很有技术讲究：炕要好烧，不倒烟；窖体保温，温度均匀，这是最主要的技术指标。

窖口是方形的，紧贴炕沿下方的地面，盖一块厚木板，盖板和地面齐平。

窖的长宽跟火炕大体相当，深一米半还多。人站进去，头顶刚刚够着窖口。

窖口留在炕边，做成可开关的窖门，预留通风小口；窖壁夯实，防止塌方掉土。窖底铺5–8厘米厚的干细沙土，不用湿土；窖壁可以抹一层泥，减少掉土。

炕窖需要用两种土坯：大坯和小坯。大坯类似于60厘米见方的地砖，五六厘米厚。小坯就是通常烧砖用的，黏土中不必如大坯一样掺稻草。

窖体建好了，窖底用生石灰消毒，然后再选薯入窖，把控好温度和湿度。

炕窖省火，耐烧。寒冷天农家一天只做三顿饭，炕的余热持续不散，火炕一直温热，整个屋子也是暖融融的。

秋天生产队分了地瓜，社员们先放在院子里晾一晾，把地瓜表面的水汽晒干。然后再下到窖里，两人配合，一个在窖里，一个在外面，一筐一筐地往下送。地瓜在窖底码得整整齐齐，一层一层摞起来，中间隔一层干草。

等窖里的地瓜码满了，盖上那块厚木板，漫长的冬天，三餐才算有了着落。

隆冬时节，把麦草、玉米秆填进炕洞，烟火袅袅，泥土的气息混着草木香漫满全屋。一家人围坐炕头恰应了那句老话：“三十亩地一头牛，老婆孩子热炕头。”尽管室外风雪敲窗，屋内却暖意融融。

炕洞下的地瓜窖，借的是火炕的余温，天再冷，窖里也不会上冻。掀开木板往下看，一股热乎乎的甜香扑上来，那是地瓜在底下静静地待着，憨态可掬，挤在一起过冬。

取地瓜时，打着手电，先照一下，确定地瓜位置后，两手左右开弓，三下五除二就拾满一盆子。

灶台的风箱咕哒咕哒作响，柴火烧得噼啪有声，大约一个小时后，热气腾腾的地瓜就出锅了。

在以地瓜为主粮的年代，天天离不开地瓜和艮瓜畜。地瓜吃多容易反酸、胀气，艮瓜畜（萝卜）有助下气消食，二者堪称“天仙配”。

如今，井窖、地窖、炕窖都早已渐渐淡出了现代人的生活。可那些深埋于黄土之下的烟火智慧，那些窖藏里沉淀的甜润滋味，还有风雪寒夜里阖家围坐的融融暖意，并未随岁月消散。它们深深刻进一代人的记忆，成为萦绕心头、挥之不去的浓浓乡愁。

开支的日子

曲京溪

夜幕四合，家家户户都点起油灯。这是1975年一个普通的冬夜，村子里静悄悄的。当当当，当当当，生产队的钟忽然有节奏地响了起来。“开支了，都带着手戳去队上领钱去。”钟声刚过，街上传来队会计粗声大嗓的喊声，他正走门串户下通知，抑制不住心里的兴奋。

立时，原本静悄悄的村落沸腾起来。开门声、狗叫声、互相打招呼声，搅热了冬天的夜晚。多少年过去了，当年生产队年终开支的情景，一直萦绕在我的脑海，久久不忘。

年终开支，是当时生产队实行的一种分配形式。社员们参加生产队集体劳动，生产队以工分记工，年终按照生产队的收入分配报酬。开支，关系到大多数社员家庭的生计，是头等大事。当年在农村，从打场、送公粮开始，人们几乎在饭后睡前，都会谈论开支的事。

进入腊月后，生产队的会计便集中到大队，开始夜以继日地进行年终决算，从全队收支情况，到每户的收支全计算出来。会计先计算出全队收入，这些收入包括卖公粮、卖余粮、副业收入等。社员参加生产队劳动，一般男劳力一天记十分，女劳力记八分；也有的生产队，按照季节或者劳动量来记，不管怎么记，都以工分为结算标准。全队净收入除以总工分，得出一个工分的分值，这既是衡量一个生产队收入好坏的标准，也是社员劳动一年成果的体现。社员们辛辛苦苦劳动一年，全盼着开支这一天见到现钱，眼睛都盼红了。开支的夜晚，那些开支户的喜悦，那些欠款户的郁闷和羡慕，苦辣酸甜的表情，一下子都表现在脸上。

队部里，平时记工、开会就总是烟熏火燎，开支的晚上更是烟气腾腾。人们陆陆续续来了，最早来的是挣工分最多的人家，他们找一个最显眼的地方坐下，边抽叶子烟，边开始互相说笑打趣。我跟着父亲蹲在墙根，因为我们家摘掉“欠款户”的帽子才三年，往年从不敢坐前面。见人差不多到齐，刚喝了二两“莱州泉”的队长王德玉开了腔：“社员们，今年的年终决算出来了，今天晚上队里开支，大家伙都很高兴！今年是咱五队的丰收年，夏天小麦每亩增产约一百五十斤，亩产达到五百五十斤，是集体化以来收成最好的一年。咱队响应上级的号召，卖了一万多斤余粮。另外，甜瓜地纯收入三百多元；北大道南的菜地收入二百多元；打凉粉收入一百三十二元。咱队今年的工分也值钱了，一分合一毛三分，这也是集体化以来工分价值最高的一年。好了，不多说了，开支！”

会计王振选早就摆好了账本、印泥，管现金的曲江音从旧布包里掏出钱摆到桌子上，十元、五元、两元、一元的分别摆放，我们村六队在公社当信贷员的张宝舜也来帮忙。刚结婚的王文波家开了二百二十多元，爱开玩笑的洪彦叔对王文波说道，快过年了，家去给小媳妇买一条红围巾，再买件红棉袄、红裤头哈，叫她里里外外一片红。哈哈哈，满屋子的人一阵大笑。

王德贵二叔是我家邻居，平时就他俏皮话多，一套一套的，此时却蹲在墙旮旯一直抽闷烟。振基大爷爷逗他的乐子，老侄儿，你家今年能开多少钱？开了支别忘了给侄媳妇做件新衣服，换一双新鞋；省着花哈，你儿子都一岁了，将来盖房子、娶媳妇，等钱用的地方多呢。德贵叔吐槽，还开支，春天大闺女出了门子，秋天家里又添了个小子，你侄媳妇半年没挣工分，不欠款就烧高香了。说完，他的脸色就像他吐出的旱烟一样灰黑。

王队长还像往年一样，以为他家开支还是全队第一名，等着拿钱回家接着喝酒。不料，会计笑着告诉他，今年开支他家是第五名。这时，会计叫了我父亲的名字，说道：九百三十二元八毛！一开始，父亲以为是听错了，等会计喊了第二遍，他听得真真切切，猛地从墙根站起身，使劲扔掉还没抽完的纸烟，激动得摇摇晃晃走到会计面前坐下，满屋的人都不约而同地“嗷”了一声站了起来，人们都不敢相信。

了解我家情况的振京二爷爷解释：“他家今年增加了两个劳力，又多养了一头猪；春天翻新房子，拆旧屋清理出来的腐烂墙土、屋笆泥、稻子、盘炕垒锅台的土墼、炕洞灰等，全部给了生产队当肥料，队里给计了工分，人家的工分自然就多了。”父亲接过钱，引来几十道羡慕的目光。他挺起胸膛走出了队部。

开支的夜晚，是农村最美丽、最热闹的夜晚。下雪了，雪花飘飘洒洒覆盖了地面，父亲吱吱地踩着积雪，连脚步都感觉有声有色，有板有眼。他在享受开支带来的喜悦，也憧憬着明年能有个更好的收成。