

那些和玉米播种有关的故事

□刘选民

玉米,是我们这里的主要农作物。大家说起村里的农民种田,说起地里的粮食生产,也主要说的是玉米。而春播下种,又是整个玉米种植的主要生产环节。老乡们常说“见苗收一半”,就是说春播玉米达到全苗满垅,那就基本见到了一半的收成。因此,玉米播种的过去与现在,也就反映了农业种植方式的改变,也展现了传统农业向现代农业的革命性变化。

在20世纪五六十年代之前,以至于之前的几百年间,玉米的播种方式基本没有多大变化。一套牲口一张犁,前面有掌犁的,后面跟着捏籽的、撒粪的。按照“小满玉米芒种谷”的时节,种着金皇后和白马牙几十年不变的老品种。株行距在一米好几,每亩种植几百株,传统的老话叫“玉米地里能卧下牛”。这样晚种稀植老品种,再好的年份,产量也是不高的。

到了20世纪70年代,人民公社生产队时期,也是农业学大寨的高潮时期,玉米的种植方式发生了深刻的变化,以优种化肥和密植为标志,玉米播种的传统的劳动方式达到了它的顶端。农民们从一过大年开始,一直到炎热的五月,几个月的辛勤劳作,才能全面完成玉米播种任务。因为它是一项综合性的系统工程,大量的劳动则是在播种前的准备工作,当时叫备耕生产。

首先是制订种植计划,我们村里叫定茬。过了春节的正月初三到初五这几天,生产小队就要召开队委会,由队长、副队长、会计、技术老农等人参加,商定全年的种植计划。他们把队里的几百亩土地,根据大队下达的生产计划,结合上年的种植情况和土地的特性,先确定谷黍及豆类蔬菜等小宗作物的面积和地块,其余的绝大部分土地种植玉米。对几百亩种植玉米的土地,还要根据山地平地、阳坡阴坡、土壤条件等,确定种植玉米的具体品种。在这个计划的指导下,开展一系列的春播生产活动。

土地的准备是春播工作的基础。那时的土地深耕要在上年封冻前全部完成。经过一冬的休闲,开春解冻后,要进行耕磨保墒。就是一个人在铁齿朝下、约一米七八的耙上,牲口拉着前行,在耙走作物根茬和杂草的同时,把土地进一步压实保墒。此外,还要刨地角、垒塌堵、整理水沟、收拾边墙等,做好适时播种的准备。

肥料的准备是备耕生产中劳动投入最多的农活。正月初五一过,初六第一天上工就是积肥。把农户各家的炉灰面、猪粪及其他杂肥,一担一担合过记数,因为要根据肥种和数量折合工分。然后都集中堆到一起,倒上大粪加水,进行闷制,继续发酵后使用。再就是闷磷肥,从县磷肥厂拉回磷肥后,加入驴马粪和大粪进行沤制,到播种时刨开捣碎,装袋使用。还有就是到县化肥厂拉运化肥,把一袋袋碳铵拉回来,放到库房备用。农家肥的拉运和散堆也是一项大营生。临播种前,用推车把农家肥拉到地头,然后社员们再一担一担散成小堆。这散粪是有讲究的,队长或技术老农在前面先划粪盘,再告诉你一个粪盘倒几担。因为在播种时,撒粪的从这堆撒到那堆不多不少,要正好够用。散成小堆后,再用铁锹培土拍实,防止刮风吹失水分。

种子的准备是搞好春播的关键。20世纪70年代,传统的老品种不再使用,全部推广杂交优种。记得有什么丹玉2号、丹玉12号等,都是带号的新优品种。大队统一购买调拨,然后分给各小队。那时我们村里还有制种专业队,我哥就是具体负责人。他们在农技人员的指导下,购回



公本母本,在很远的深山沟地里,超过七八百米的隔离带后,自己种植培育杂交玉米品种。在准备好种子的前提下,有的在播种的前一天晚上,用清水浸泡种子,以提高籽种的发芽率,保证出苗效果。

每年的四月二十日以后,暖阳高照,地温回升,轰轰烈烈的春播工作拉开序幕。那时的玉米播种是全民动员,分组作战。一套牲口,一个团队,人畜同组,套犁为名。队长在派活时,用掌犁人的名字,即某某那一套,加上其余五六个人为一个小组。清晨,人们赶着牲口,扛着犁套,背着种子,拉着化肥,早早地来到田间地头。这天犁第一天,总是要耗费一些时间。插犁没走几步,就要先停一下,掌犁人返回来,用鞭杆插测深浅,用手指量株距。走两三犁后再停下来,用鞭杆量一量行距,把犁距的大小调整适当。然后,掌犁的、捏籽的、理化肥的、撒农家肥的,大家互相密切配合,同步协调推进。

玉米播种是一项技术含量很高、配合性很强的农活。掌犁的掌控全局,全面负责,尤其是深度和密度,特别强调的是密植。要求行距一尺八寸,株距一尺五寸,每亩保证在两三千以上。他在前面一手扶着犁把,一手高举牛鞭,高声吆喝着牲口。紧跟在犁后就是捏籽的,这是春播中技术要求最高的营生。他左手端个木升或搪瓷盆,右手一次捏三四粒种子,脚走在犁开的壕沟里,捏一次迈一腿,正好把种子踩实在犁沟里。要求手脚眼脑同时并用,一点也不得停顿。后来几年,株距缩小到一尺二寸,手脚要求更快了。因为在他的后面紧跟着捏磷肥和化肥的,他们必须把肥料捏到两株玉米的中间,不得靠近种子。再后边是撒粪的,他要把农家肥均匀地撒在犁沟里。大家环环相连,整体推进,谁有差错,都会影响播种的进度。

在播种进行中,还要不时地进行覆盖。在山坡梯田地上,每播一堰地,就用牲口拉着木盖,掌犁人叉开腿踩在上面,把播过地盖得严严实实。如果是大块的平地,那就播一部分盖一部分,防止风吹失墒。也有的两套牲口在前面播,一套牲口跟在后面专门覆盖。

在播过盖压之后还有一个小组,就是一个技术老农和一个捏籽的小孩,他们负责最后的三项任务。一是补种地角。牲口拉犁播种到地角回时,犁到了不了地头,需要把差下的几株补种上。二是在坡地的地边种小麻。那时的油料作物一般不专种,就在玉米地的边上捎带种上一行。第三项最重要的任务是改水沟。在梯田坡地上,为防止大雨冲塌地堵冲毁庄稼,就要把整坡地水顺到河沟。这改水沟就是把上一堰地水送到下一堰,一直送到大水沟,直至河里。这水沟根据地形,有的是直的,有的是弯的,有的是半圆形的。用大锄把水沟改好

后,在沟梁上种上豆类作物。至此,整个玉米播种才算结束。

如今,现代农业取代传统农业,从玉米播种方式上看到了现代农民的科学种田。过去的牛驴骡马和犁耩耙盖已经不用了,取而代之的是现代化农机设备。土地已不再秋耕了,而是在春天播种前,拖拉机先把上年的玉米秸秆铡碎,然后撒上复合肥,用旋耕机把土地旋耕一遍。这旋耕机是由几组弯弯的钢刀组成,拖拉机拉着在行进的旋转中把土壤切割切碎,后面有个滚轮磨压。旋耕后的土地,地面平整,特别松软,非常有利于玉米的播种和生长。农家肥也不再使用了,而是农业部门根据土壤肥力测定,按照氮磷钾等的适当比例,施用配方复合肥,作为底肥,旋耕时一并施入土中。优质种子是最具现代化的标志,全部都是经过药剂包衣处理的,既保证出苗率在百分之九十以上,又能有效地防止鸟兽侵害。在包装上是每亩一小袋,每袋装四千粒以上,单粒直播,每亩密度在四千株以上。播种时全部用玉米播种机。播种机的种类很多,现在使用最多的是有一个带着铁角的轮子,在滚动中把种子送入土中,后面有个小轮子压实,这样上面不开沟,下面不毁墒。一个人推着播种机在旋耕过的土地上,不费太大的力气,一天能播好几亩。

最为不同的一点,就是现在播种后要喷洒除草剂。这农药真的很神奇,玉米地里撒上它,除了不伤害玉米植株,其他所有的杂草灌木都不能生长。人们拉着好大的装满水的塑料桶,带上喷雾器。来到地里后,按比例配好农药,背上喷雾器,在播过种的玉米地里,倒着走打药,一个脚也不能落下。因为留一个脚印,以后就是一大片热草。有的为了保证除草效果,在出苗后再打一次农药。有的种粮大户和合作社,他们的地亩多,面积大,开始使用无人机打药。一般是拉两个无人机,拉一个柴油发电机,倒着充电使用。一个人手拿遥控器,操控着无人机,在离地面不高处来回飞行撒药。我们小区的一个邻居,在老家种着一百多亩地,他就是用无人机打药的。

现在,玉米播种用不了几天,播后打上农药,春播就结束了。也可以说,整个种植生产就基本结束了,就等着到秋天去收获玉米了。少去了间苗、锄苗、追肥等田间管理的许多环节,但粮食产量却大幅度提高。五十年前学大寨时的口号叫“过黄河跨长江”,意思是粮食亩产达到300公斤就过黄河了,达到400公斤就跨长江了。但那时一天两顿饭,黑夜加班干,也没有过了黄河。前年,我大姐种了一亩半玉米,收下1500多公斤,亩产就超过了1000公斤。我们一起晨练的老李,他在老家种着几亩地,他说,如今这旋耕的土地,用上这样的籽种化肥,赶上过好年盛水,亩产超1000公斤不稀罕。

“嘉河杯·唤醒乡愁”主题征文

胃在故乡

□贾志强

胃有从小养成的记忆,无论身在何处,胃永远在故乡。

——题记

小时候,最盼望的就是过年,因为日子贫寒,过年能够改善一下伙食。

过年的饭一定是父亲来做。

父亲十三四岁外出讨生活,在长顺街饭店(后来的上站二饭店)当学徒。还没学了多长时间,就赶上公私合营,只能另寻出路。虽然没有出师,但毕竟有饭店学徒的功底,所以,父亲的厨艺还是远高于母亲的。

父亲学的是平定菜,由于学徒时间短,只学了一些基础款,所以,也只能做一些过油肉、大炒肉、甜红肉、粉条豆腐丝之类,高大上的三八大席是万万做不了的。

但就这些基础款,已经足够我们兴奋不已。

父亲做的过油肉地道,猪肉切片,蛋清粉面挂浆,过油炒制,葱姜蒜、酱油、二味水调味,配上木耳、白菜或蒜薹等,淀粉勾芡,锅边喷醋,色香味俱全。父亲做的大炒肉美味,煮熟的五花肉切大片,配以泡发的宽粉条和大白菜,一翻一掂出锅,最适合下饭。父亲做的甜红肉解馋,煮熟的五花肉切大块装碗,加红糖上锅蒸,熟烂出锅扣在盘中,色泽诱人,肥而不腻。父亲做的粉条豆腐丝清爽,炒过的豆腐平刀中间片开,再切丝与细粉条同炒,出锅点缀韭菜或葱花,烫嘴又暖心。

吃饭的时候,话题自然也与美食有关,父亲讲,我们听。有钱人家的过油肉还要放玉兰片,放玉兰片的过油肉才叫讲究;做大炒肉的肉不能煮得太软,否则再行炒制肉不成形;甜红肉要红薯打底,既可省肉又可解腻;粉条豆腐丝出锅会浇明油,看着不冒气,其实内里热。但狼吞虎咽的我们哪里听得进去,只记住一个像花一样的名字,玉兰片成了年少时最早认知的“奢侈品”。

过年的日子毕竟短暂,平常的日子还得细水长流。

平常的饭母亲来做。

早饭是撒,午饭是疙瘩、抿圪斗、条,晚饭是米汤配玉茭面窝窝、玉茭面饼,这种饮食沿袭数百年,雷打不动,就像年轮深深地刻在基因里。

有时候我也会向母亲抗议,有时候也会消极应对,但架不住肚里的蛔虫开始蠕动,饥饿的感觉没着没落,只能放下满腹的不满,姑且品味这人间烟火。

村里的女子不远嫁,好多就嫁在本村,一来二去,一个村子有半个村子都是亲戚,一家有事不用拉工,半个村子的人都来帮忙,既有本宗的亲,也有姻亲的戚,还有不错的友,亲情、友情、乡情便在大事小情中得以维系和传承。大人们帮忙,也拖家带口把孩子带回去,自家便不再开灶,谁家有事能去打个秋风便成了孩子们心心念念的盼望。

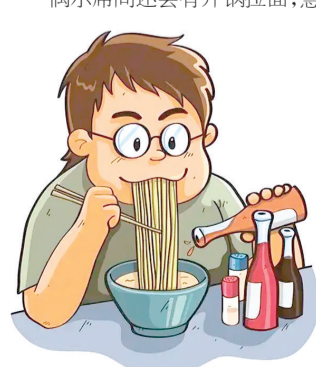
不管红事白事,铁定的开锅拉面。和面、醒面、绕面、拉面、煮面流水作业,高汤中加点油豆腐丝、菠菜作浇头,热气腾腾,热火朝天,没有凳子坐,圪蹴在墙角一碗又一碗,也不管主人心疼,也不管旁人目光,直到吃得肚儿圆,直到吃得打饱嗝,才挺着小身板心满意足地离开。

后来,外出学习、参加工作,不能说尝尽天下珍馐饌玉,确实也尝过不少美食,但出走半生,归来还是会念念不忘家乡的饭菜,并且随着年龄的增长,对“身在他乡,胃在故乡”的道理愈发深信不疑。

出差回来,一定要来一碗手擀面或者抿圪斗,这样游荡他乡的胃才能一同回家。早上单位就餐,只要有撒,必须盛上一碗,来一个大快朵颐;晚饭也重新回到米汤干粮的正途,哪怕他碳水血糖各项指标;与朋友聚餐,最后总要来一碗圪斗,体会一下“得手手真得手,山药丝丝抿圪斗”的快乐。

而如今,父亲已然年迈,早已不再下厨;母亲已经作古,那些粗茶淡饭再也没有了妈妈的味道。乡村的伦理关系也在疏离,再也看不到一家有事半村人帮忙的盛况。村里人家办事也学着城里的模样,要么在饭店订酒席,要么用民间的流动餐厅,亲情、友情、乡情渐渐变得简单。

偶尔席间还会有开锅拉面,急不可待来上一碗。一口面



打底,一口汤入喉,那感觉便透过舌尖直刺味蕾,一股穿过胸腔熨帖肠胃,一股冲撞鼻腔直达泪腺,一时间涕泗横流,不能自己。别人都以为我是感动或悲伤,只有我知道,是一种熟悉而又陌生的情愫在觉醒、在蔓延,但我不能说,只能弱弱地向旁人解释,胡椒粉上得太多,真呛。