



## 故乡的红薯

□ 聂长江

我出生于上世纪60年代末,那时粮食产量低,口粮分配少,红薯作为主粮替代食物。只有与红薯搭配,才能解决吃饭问题。吃着晒干的红薯粒,真是干涩、粗糙,难以下咽。

红薯苏醒在春天里,生长在雨露下。每到春季,农民们将前一年留存的发芽的红薯块移栽。红薯藤长至二尺左右,父母冒着绵绵细雨把剪好的红薯苗装入土箕,然后挑到整理好的自留地栽插。

红薯对土地从不挑肥拣瘦,栽插后撒上几把草木灰、锄上几遍杂草、松一松土壤,红薯根系扎入土壤里,红薯藤就会自然生长,爬满一垄垄土地,长成绿油油的一片。

红薯叶在阳光雨露哺育下生长茂盛,红薯根系吸收着土壤里的营养,慢慢地长成小红薯,生长较快的红薯在莖下隆起小包,有的红薯挤开坚硬的土壤,从裂缝中露出紫红的笑脸,向含辛茹苦的农民们报喜:我快成熟了。

我们一群顽皮的放牛娃饥肠辘辘,看见坦露的红薯喜笑颜开,偷偷地用棍子挖鲜嫩的红薯,将泥土洗净,连皮一起生吃,嘎嘣嘎嘣吃得有滋有味。

一场霜降过后,红薯藤绿色的叶子被霜冻打得蔫头耷脑了,为了不浪费红薯藤叶,我跟随父亲用镰刀去割红薯藤叶喂猪。

红薯丰收季节,挖红薯是最辛苦的活。红薯生长在板结而坚硬的黄土地里,平头锄挖不动,只好用五齿耙沿着



红薯莖下,使劲地挖下去,再将锄耙往上翘起,一串大大小小的红薯被掀了起来。虽辛苦但快乐着,家家都蒸上一锅红薯当早餐,整个村庄飘着一股红薯香味。

蒸红薯不及烤红薯香甜可口。母亲在做饭烧柴火时往灶中丢入几个红薯,不时用火钳夹出烧烤过的红薯,用手捏一捏,发现未烤透,再丢入灶里回炉。

我们一群孩子手捧着热气腾腾的烤红薯,蹲在屋檐下晒着暖暖的冬阳,顾不得烫手,麻利地剥开烤得焦硬的薯皮,趁着热气咬上一口,香甜绵软。孩子们狼吞虎咽啃着,空气中弥漫着一种甜甜的烤红薯香味。虽然个个吃得满嘴乌黑,但忘记了饥寒交迫。

红薯可晒成薯片当零食,节日还是待客的美食。将挖出来的红薯洗干净,用刨子刨成约2毫米一片的薯片。次日天还蒙蒙亮,母亲将薯片放在沸腾的水中,一锅一锅地烫好,全家人出动,将烫好的薯片用手一片一片地铺在竹篾垫上;铺晒动作要快,不然会捂烂。晾晒了一天的薯片半干卷起来,这时的薯片特别有

嚼劲。把晒干的薯片储存在坛子里,密封好防返潮。

烫过红薯片的水也不能浪费,用温火慢慢地熬成红薯糖,香甜绵长。

那时候家里贫穷缺少食用油,想要吃熟而香脆的薯片没有油炸,只能用沙子炒,当炒出的薯片色泽金黄、甘甜脆香时,快速用漏勺捞出来。为了保证红薯片的香脆及美味,把炒好的红薯片装入罐里密封好,随取随吃,有时嘎嘣一声响,不经意还会咬到包卷在里面的沙子。

红薯还可制作成薯粉。将红薯清洗干净,人工切碎,再用石磨磨成浆。将磨好的浆倒入一块大白纱布内过滤,下面接着一个大木盆,为了把淀粉过滤干净,还要往里面加水冲刷红薯浆,然后把红薯渣捞出来喂猪牛和鸡鸭。将盆里的水浆倒入水桶或陶瓷缸,沉淀一晚将水倒掉,用勺子把薯粉挖出来,用手掰成小块,晾晒在竹篾垫上晒干。

记忆中母亲在薯粉里加入鲜鸡蛋,调和烙成饼,将饼切成卷。用辣椒和大蒜爆炒,飘香四溢,吃起来很筋道,回味无穷。

## 想念贺年卡

□ 黄嘉宇

自改革开放之初,买贺卡、写贺卡、寄贺卡一直都是我的一项主要的工作安排。虽然完成这一连串的任务并不是一件很轻松的事情,我却总是乐此不疲,乐在其中。

当时市场上供应的贺卡相对于当时一个人的月收入来说一般都被认为是比较贵的。那些画面漂亮、印刷精致一点的,特别是那烫了金、描了银的往往都要五六元一张甚至更贵。当然便宜一点的、一二元一张的也有,但其质量往往就不敢恭维了。最令人尴尬的是这些卡上大都印上几句英文,但这些英文常常不是拼写错误,就是言语欠妥。因此尽管每次需要买的数量都在几十张之多,但为了保持应有的体面,我大都会不惜体力,在跑上好几家店进行挑选的基础上,咬咬牙选择买那些较贵的。

买好卡后,如何针对各个不同的寄赠对象写上适当的贺词又是一件颇费思量的事情了。可能是性格使然,不甘平庸的我会花上整整一个周末,趴在写字台前,以一种执着得近乎偏执的态度,为每一位寄赠对象“量身定制”属于他的贺词。因为我

觉得似乎只有这样才能让对方感受到我最大的诚意和领略到我“不俗”的文笔。而我自己就曾为一个朋友寄赠给我的贺卡上的一段专门为我而作的文字激动得想马上见到他。

然而这一切却在近年来因微信、手机短信、QQ等现代通讯方式的出现而受到根本性的颠覆,特别是用手机微信的方式,你甚至都无需坐定下来,在行进的路途中,在疾驰的地铁里,在与人说说话时,你随时都可掏出手机、启动你的拇指,轻按回复、发送或转发便可在瞬间完成原本那相对“宏大”的工程。可是,和上面我所说的做法相比,如今你所收到的代替贺卡的短信息内容可能只是一个对方刚刚收到别人给他的、又随手转发给你的东西。这又何尝不像你吃到嘴里的东西是已经经过好几个甚至几十个人咀嚼过的?

多年来,我也积累了数百张别人寄给我的贺卡,重读那些风格各异的留言和真诚热情的祝福,睹物思人,感慨岁月流逝,真情却永恒。这恐怕也是冷冰冰的手机所无法带给我们的一种心灵体验吧!

## 童年漫记

□ 朱东锷

我的童年是伴着山村、田野、小溪度过的。

春耕的时候,看着大人一手牵着牛绳,一手扶着铁犁,嘴里吆喝着,黑油油的泥土就像浪花一样一排排翻卷着,心里跃跃欲试,及至自己牵起牛绳扶着铁犁时,才知道不管是水牛还是铁犁,根本不听使唤,寸步难行,只能跟在驾驭着大水牛犁田、耙田的大人后头,踩着滋滋冒泡的烂泥,捉土狗、捕田鸡。

大人们总是嫌我们碍事,让我们去捡拾田间的稻穗,往往,捡着捡着,小伙伴们就在夕阳下开始游戏,不是在田野间追逐嬉闹,就是在稻穗垛上翻筋斗,或者用泥团把稻穗连秆拔起做炸弹,双方就炮弹纷飞打起仗来。直至暮色四合,炊烟袅袅,我们才吹着稻穗秆做成的响笛,满嘴清香地走在田埂上……

居住的公社大院里有一口古井,是大院住户生活饮用水源。上小学前,我就学会了用竹竿或绳子绑着水桶从水井里打水。皎洁的月光下,妈妈与邻居常在水井旁边搓洗衣服谈论家常,旁边不远,一棵树在夜风中沙沙摇曳,树下一张水泥乒乓球

桌,我们或站在桌上摘那些触手可及的花,或躺在凉凉的石板上,嗅着幽幽的花香,在哗哗的水声伴奏下,听母亲讲故事,在灿烂的星河里找寻着北斗星、启明星、牵牛星和织女星;或是玩萤火虫和蝗虫,有时也帮爸妈打水、拧扭衣服,井台的围墙外就是田野,蛙鸣虫声唱着我们的欢声笑语。

古井的附近有一棵高约两米的无花果树。发现圆圆的青青的无花果挂在枝头时,我们就用“石头、剪刀、布”决定果子的归属,然后天天守候着、等待着瓜熟蒂落。

夏日的午后,我们常到园里挖蚯蚓,然后到小河边钓鱼。小河边有几棵石榴树,树身探临河面,我们常攀折石榴树的枝条,做成树叶帽,戴着钓鱼或玩打仗的游戏。玩累了,便跳进小河水游泳嬉戏,从水里鱼跃比赛着摘石榴。

小河边还生长着不少的蓖麻,八角形的叶子,布满针刺的外壳,光滑圆润的内核,都成为我们坐在河边石坝上把玩和讨论的内容。

有时候,我们还会跑到小伙伴家里的菜地摘黄瓜,来到小河边,清洗后生嚼,清脆、爽甜……

## 小粥一碗御冬寒

□ 管淑平

北方的冬季,若少了粥的陪伴是万万不行的。少了粥的北方就像少了火锅的重庆,本味尽失,也便丢了底蕴。可见,一碗粥在北方人的眼里是多么重要了!

北方人最会养生,通常会在一碗粥里锦上添花。晶莹剔透的糯米、朴素光滑的赤豆、如红玛瑙一般的红枣、白胖白胖的薏苡仁、水嫩嫩的龙眼肉、胖乎乎的花生米、长条形的枸杞子,还有葡萄干、玉米粒、莲子、山药、芡实、板栗、瓜子仁、银耳、桃花、小麦、粳米、黑米、芸豆等食材都是北方人的做粥材料。

好的粥,应是既不清稀也不黏稠的,而且很有光泽。单单看着,就马上能把食欲勾了出来。

粥,是北方人食谱中一道不可或缺的风景,北方人不仅在平常的日子里会做粥,逢年

过节也是不能少的。像中秋节、重阳节、腊八节,除了各种应季应景的食物外,总能见到粥的影子。这是别出心裁的搭配。

粥的含糖量比较丰富,这全靠不同食材的献力。它具有健脾养胃、消滞减肥、强心安神、益精补气的功效。冬天食粥,可以促进血液循环,改善人体供能。对于肠胃不好的人群,一碗小粥也可起到补益作用。粥,更是女性不能错过的佳品,的确是一大养生之宝。

来北方多年,我也学会了做粥。所选之物当然是北方的常见食材。适当的黑米、粳米、芸豆、红豆、红枣、花生米,洗净之后,加适量清水,就可以煲一锅暖暖的粥了。水沸腾一会儿后再放入几块冰糖,剩下的时间换小火慢熬就行了。诱人的气息弥漫在空气中,想都不用想就深知是一锅

美味了!

想来,会做粥的女子一定是心灵手巧的,历史上有名的典故莫过于芸娘和沈复了。这个初冬时节我又翻阅了几次《浮生六记》。书中记载了沈复曾在十二岁那年跟着母亲到未婚妻芸娘家去玩,白昼玩累了,至深夜饥肠辘辘。心细的芸娘事先就为他做好了粥,而且还是“暖粥并小菜”呢!这个细节多次在我脑海中浮现。原来,让情感变浓,不一定需要轰轰烈烈,有时一点小细节、一分真诚,就能起到非常重要的作用。

有粥相伴冬不寒。把所有的深情都交付给一碗朴素的粥是最好的选择。因为粥里有沈复和芸娘的恩爱甜蜜,有北方人幸福知足,也有无数人美好的眷念和希望。

暖粥配暖冬是最好的搭配!