

番薯情缘

□张能苗

番薯可煮、可蒸、可烤、可油炸，营养丰富，我经常到超市选购。早上，把番薯洗净、切块，煲番薯粥喝；中午、晚上则可以把小番薯洗净，烤番薯枣子，往往一出锅就被外孙和外孙女争抢一空。又香又甜的番薯还会勾起我的美好回忆。

一听番薯里有个“番”字，我就知道它不是我国土生土长的，而是从番邦引进的。据考证，番薯的原产地是南美洲的秘鲁、厄瓜多尔一带，之后由西班牙水手传入菲律宾。明万历年间，在吕宋岛经商的福建长乐人陈振龙发现番薯产量高、味道好，便和儿子一起向当地人学习栽培技术，之后通过“海上丝绸之路”将薯芽秘密带回国试种。

番薯，又名红薯、红苕等，小如臂，大如拳，味同梨栗，耐旱、耐贫瘠，非常适合种在我们江南山区的酸性红土地上，与大小麦等农作物套种。

上世纪六七十年代，我的老家河姆渡镇车厩山区的房前屋后以及山坡上种满了番薯，和绿水青山、翠林茂竹、黄墙黛瓦、云雾炊烟等美景，渲染出五彩斑斓的调色板，蔚为壮观。那时，我们山村人家都有一块大小不等的山坡自留地。为了帮助邻居解决宅基地的问题，我家的山坡自留地被对调到稍远一些的童家山上，由于土质呈酸性，含沙量

高，透气性好，且坡度较大，又缺乏水源，只适宜种植番薯等耐旱的农作物。

每年春暖花开，祖母和父亲、母亲将储藏在地窖里越冬保苗的番薯种取出，种在老屋后山朝阳采光的土地里，并且均匀地施上猪粪、鸡粪和火缸里冷却的草木灰等，再盖上一层厚厚的烂稻草，御寒保暖。

翠绿微黄的稚嫩薯芽从肥沃的土地里冲出来时，他们把盖在上面的烂稻草早揭晚盖几日，待薯芽锻炼得脱了娇气，便让其接受阳光雨露以及雷电的考验。

到了立夏，父亲和母亲把如爬山虎一样爬满田埂的番薯藤，分段剪成几十厘米的秧苗。

即便储藏在地窖里的番薯种变质了，也不要紧，就到车厩老街的集市上买一些，但新鲜度和成活率逊色一点。

初夏时节，草长莺飞，万物葱茏，我跟着祖母和父亲、母亲来到刚开垦的一垄一垄的金黄色山地上，父亲挥动银锄，等距离地刨出一个个小土坑，我和祖母、母亲负责分秧苗、插秧苗。之后，父亲挑来一担担兑水稀释的粪便浇灌。虽然一家人干活辛苦，但是配合默契，无比温馨。

若干旱少雨、太阳光强烈时，我们会就地取材，在秧苗的一侧斜插上树叶遮阳。过几天，绝大多数秧苗都“生龙活虎”

了，对于极少数弱不禁风或夭折的，要及时进行育苗或补种。后期，我们还要及时除草、松土、施肥、翻藤，做好田间管理。

一个多月后，番薯藤开始分枝、着地。这时，放学回家后，我常常爬上半山坡，到番薯地里巡查，及时翻藤，阻止番薯藤野蛮生长，进而分散营养，影响整体的产量和质量，也领略一下即将丰收的景象。

秋高气爽时，我翻起番薯藤，只见地上悄然开裂。这时，番薯茎块停止生长了。我们选个晴好天气，先把番薯藤割断，一担一担挑回家，由祖母切碎煮熟，倒入七石缸作为猪饲料。然后，一家人怀着喜悦的心情，分别扛着锄头、铁钯、畚箕、麻袋、竹篮等工具，集体出动，上山坡挖番薯。父亲力气大，负责刨地。我年纪小，负责挑选番薯。接着，大家肩挑、背扛、手提，把一担担、一袋袋、一篮篮的番薯运回家，在通风处堆积起一座“红塔山”，将开裂的挑选出来，蒸着、煮着、烤着吃。除挑选出少量种子外，大部分用于不时之需。剩下最小的，则烤成番薯枣子。刚出锅的番薯枣子外皮上是黏糊糊的糖浆，放入口中，既甜，又有嚼劲，回味无穷。

祖母把大部分番薯切成条，在竹篾上均匀摊开暴晒，脱水后装入一只只铁皮箱中储存备用。每年春夏之交，青黄不接，她便取出来煲

番薯粥，在火缸中煲过夜的番薯粥色泽金黄，浓稠香甜。

祖母还会把一小部分番薯洗净去皮，放入大锅隔水蒸，待熟透了碾碎，掺入少量面粉，卷压成圆桌面大小的薄皮，在上面撒上些许黑芝麻，再切成比麻将牌大的番薯片，晒干后炒香，别具风味。

番薯干不但可以长期保存，还可以变着花样吃。祖母把一部分番薯干磨成粉，兑水揉搓成长条，蒸煮变色，再用细线分割出一片片紫褐色的番薯饼，既可以当主食，又可以当零食。

上世纪70年代初，村里先后添置了柴油动力机以及轧米、磨粉的机械设备，增加了番薯的用途和吃法，也结束了长期以来手工制作淀粉的历史。

每家每户收获、洗净了番薯，一担担挑到张氏宗祠北侧的粮食加工房粉碎，再经过纱布过滤、沉淀、脱水、晒干、捣碎、蒸煮等工序，做出来的淀粉细腻洁白。留足过年煮羹所需后，村民经过煮蒸，制作出一大块如同圆月的半透明大饼，同时从外地请来师傅，用特别的工具刨出一条条细长透明的番薯粉丝，晒干后作为年货或馈赠亲友的礼物。春节到了，母亲常用自制的番薯粉丝，配上其它食材，烹饪出三鲜汤，招待最亲密的客人。

那个年代，小山村没有丰富的水果，而番薯经过一段时间的储存，生吃也十分鲜嫩、脆甜，母亲便把番薯去皮、切块后当水果吃。

我们兄妹三人则悄悄“偷”来番薯，埋入土灶边通红的火缸中慢慢烤，大约半天后扒出来，剥去烤焦了的硬邦邦的皮，露出里面的肉，金黄色的，香喷喷的，还冒着一股热气。这是我们那个年代最诱人的美食。

如今，我走在大街上，每次看到烤番薯，都会买一些尝尝。

□羊羽

在复制与粘贴之间
日子覆盖着日子
烟斗升起的罅隙间
漏下一丝小小的惊喜
让重复的呼吸
有了四季轮回的味道

带霜的侧影
拖着伤痕累累的脚
那对隐形的翅膀
消失在西下的余晖里
谁能挣脱夜的包围
一把内心的火
焚烧过无数的失望之后
在留下遍地的灰烬里
悄然开出了一朵希望的花

是的，在选择面前
一句好死不如赖活着
总让平凡的人哑口无言

日子(二首)

真的，这样的日子就在眼前
你走在花丛的中间
四周的风朵清香摇曳
一直往东
每张脸上的笑容比阳光灿烂

或许，这样的日子已经不多
你站在苦痛的边缘
身后的脚印沾满青草
抬头望天
余晖在今天的翅膀上消失

的确，这样的日子只留下了背影
你站在路的尽头
目光越过山清水秀
把窗打开，看鸟群带走桃红柳绿

是否，这样的日子还会来临
你靠在夜的灯旁
想起此刻莅临的风
在何处转弯，突然抓住自己

□千成建

小时候过端午节，母亲总会裹很多粽子，比如花生米粽、枣子粽、肉粽等等。

母亲是裹粽子的能手。她提前把粽叶浸泡在水里，从棕榈树的叶片上撕下一条条细茎当扎线。裹粽子的手法则精巧细致，右手拿起粽叶按在左手手，手指稍转一下就扭成圆锥形的粽壳，灌满掺着花生、红枣的粳米，再把上面的粽叶覆盖下来，折成三个翘翘的尖角，然后拿起一根扎线，一头咬在嘴里，一头用手指捏着，在粽子的三个尖角之间扎紧，一只漂亮的粽子便完成了，形状构筑得近乎完美。我曾经学着裹，但学了好几年也学不好，只得放弃。

端午节的早餐是没有米饭的，全家人围桌而坐，剥粽子，吃茶叶蛋。小时候，我不喜欢吃茶叶蛋，独爱粽子，花生米粽、枣子粽、肉粽等，每一种都要品尝，一口气吃到肚子撑。端午的粽子是我最爱的美食。

端午节那天，邻居之间还要互赠粽子，我们小孩子总喜欢吃别人家的粽子，感觉味道比自家的好。上小学后，奶奶让我带上几个粽子送给老师，同学们也是这样做的，老师的讲台上摆满了各式各样的粽子。端午的粽子是一份浓浓的情意！

这时恰逢农闲，生产队在端午节

舒展

南竹 摄 小松 诗

在遮蔽与隐藏之间
时光的枝叶正在吐青
每一次的伸展与摇曳
都是季节的悸动与张扬

风声如涛掠过
穿越宠辱不惊的记忆
沉淀在年轻深处的足迹
纵横交错为盛放的云朵
那是梦想在呈现么
为这清澈的蓝天
每一份绿，每一份力量
都是跳动着生命的音符
飞扬在拥抱未来的路上

闲田几分宜种菜

□独酌

闲田有一些，没有实际测量过，但足以支配我的业余时间。

几年前，当我想换一种生活方式的时候，我想到了父母的承包地。当时，父亲尚在世，但已无力操持，田地一直由别人耕种。听了我的这个想法，他虽然有些怀疑，但还是要回了一部分，供我折腾。

农民种菜，自有一套固定的方法，指导农事的二十四节气是烂熟于心的。依着节气播种最是省力，我自然跟着那些老农“依样画葫芦”。

“清明前后，种瓜点豆。”暮春时节正是播种的好时光。我学着他们在地里播下花生、玉米、毛豆，栽下番茄、秋葵、茄子、辣椒和各类瓜秧，种上芋头、番薯，再撒一把苋菜、香菜、生菜的种子。看着这些小家伙萌芽，慢慢长大，直至两三个月后开花、结果，是一件令人开心的事，也会产生小小的成就感。

当然也有令人沮丧的，对新芽来说，不发芽，秧苗枯死、冻死，出现虫害，都是常有的事。更令人痛心的是，处于洼地，每年七八月几乎都会被大水淹。然

而，第二年春天，大家依然勤耕不辍，邻居老伯说：“不种心不死，想着今年万一不被淹了呢，再说，总还有些收成的。”农民是土地最忠实的伙伴，他们见不得土地荒芜。即使是我，几年下来，看着哪儿还有空地，也总琢磨着再种上一些什么。

过了夏季，就是各种叶菜、萝卜的天下了。“处暑萝卜白露菜。”我陆陆续续地栽下几茬菜秧，然后跟隔壁的老农“互通有无”，下半年吃的萝卜、青菜、黄芽菜有了，腌制雪里蕻的菜也有了。霜降后再播下豌豆、蚕豆，剩下的便是日常的田间管理，收获则交给时间和老天爷了。

当年选择种菜的一个主要原因是想让自己动起来。我不爱运动，饮食又不节制，到了一定的年纪，身体便不可抑制地膨胀起来，体检时各项指标的箭头也多了。如今种地，不像我青少年时期的“双抢”，劳动强度不算高，正是我需要的，收获倒还在其次。这几年能维持原先的体重，不再增加，这些闲田功不可没。

有付出，自然会有收获。尽管是新手，种得有好有坏，但土

地还是给予我足够的回报。这几年，家里总能吃到绿色、无污染的应季蔬菜，常常刚摘来就下锅了，自然新鲜，胜过市场上买来的同款，更不是反季节的蔬菜可以比拟的。自家吃不完，便分给亲友、邻居，皆大欢喜。

有了闲田，每天的生活也充实起来。下班回家，不管有活、没活，都会上田间走一走。目之所及，皆是令人愉悦的绿色，它们的生长更是肉眼可见，如邻居老伯所说：“种菜不就像养小孩，日日见，日日鲜。”

夏日，去地里挥一阵锄，出一身汗，回家洗过澡后浑身轻松。干活累了，或倚锄而立，或席地而坐，看着天地广阔，很自然地想起陶渊明的诗句，如“山气日夕佳，飞鸟相与还”“云无心以出岫，鸟倦飞而知还”。五柳先生不愿“违己交病”，故而辞官归隐，躬耕于田园，饮酒于乡野，以求身心的闲适自由，也是一种洒脱人生。

我想，没有了生存的压力，种地就跟钓鱼、养花一样，可以变成一种纯粹的爱，在辛苦耕耘中获得内心的愉悦与满足，这一切只有经历过的人才能体会。

□倪莹莹

上班、下班，工作、休息，日子在相似中反复，我常常搞不清“今天是几号”，以至于亲爱的舅舅拎着自家裹好甚至煮好的粽子敲门进我家的一刹那，才意识到：呀，端午节到了！

端午节历史悠久、影响广泛，更被列为世界非物质文化遗产，但我直到上学还没弄清楚，甚至大言不惭地向同学们普及：“十二个月里，我最喜欢五月。因为五月有两个节日，一个是五月一日的劳动节，另一个是五月三十一日的端午节。”同学们恍然大悟，用十分钦佩的眼神看着我：“喔，端午端午，原来是五月的末端啊！”现在想起来，我真的羞了脸。

不过，以前的端午节是不放假的，平日里又不说农历，所以在我的印象里，有粽子摆在饭桌上的那几天，都算过节。

说到吃，每个地方的习俗略有差异。在我们这边，端午节的“主角”是粽子和茶叶蛋。按理说，这两样没什么可稀奇，平日里也很容易见到。不过，节日有其独特的魔

力：粽子和茶叶蛋在平时，只能算充饥的粮食，根本尝不出一丝情怀；但到了端午节，不咬上一口粽子和茶叶蛋，任他山珍海味摆满三桌，也没有过节的样子。这大概就是我们常说的“传承传统文化”。

妈妈烧了一手好菜，但粽子、茶叶蛋这类吃食，并不怎么涉猎。小时候，我总吃外婆家的；现在，改吃舅舅家的。别人描述食物，肯定要写一写制作过程，可我没亲眼见过裹粽子、煮茶叶蛋，不能瞎说，还是老老实实地把笔墨花在烧熟之后吧。

粽子有很多口味：软糯的白粽、甜甜的枣粽、飘着清香的豆粽……我独爱肉粽，扭转的长方体在一锅粽子里最招我喜欢。肉粽凉了，嚼起来比较有弹性，别有一番风味，但趁热吃，绝对是上上之选。不知是心太急，还是技术不过关，我老解不开那条湿乎乎的红线。等不到爸爸前来支援，我拿起一把剪刀，咔嚓一下，就把热气腾腾的香味释放出来了。颗粒分明的糯米浸透了酱油，闪着红润的光泽。运气真好，精肉正巧在这一头，香气扑鼻，美味极了。再一口，

入嘴的是油肉。这油肉，重点在油，不在肉。粽子在开水中翻滚时，这油肉已成了液体，细密地渗入米粒的间隙，创造出一种无牙老太也可以品味的美妙滋味。

妈妈说，我小时候，除了吃粽子，她还会用红毛线编一个网袋，然后兜一只兔，挂在我的胸前。我已经不记得二十三年前的事情，但从相册中那个小孩子开心的脸庞上不难读出我从小就拥有快乐的端午节的真实。

舅舅拎来的袋子里，当然少不了茶叶蛋。舅舅很有心，特意选用了鹌鹑蛋来制作茶叶蛋。小小的鹌鹑蛋都被敲碎了外壳，而且恰到好处，鲜美的汤汁透过裂缝，一直进到蛋黄的中心。我一边剥，一边吃，可谓“狼吞虎咽”。小小的鹌鹑蛋做的茶叶蛋，真是茶叶蛋中的极品。

低头看着有些许饭粒和汤水的指尖，我突然想到：如果端午节有颜色，那应该是棕黄色的吧！棕黄的粽子、棕黄的茶叶蛋，还有遥远的棕黄的汨罗江，以及眼前的棕色土地上黄皮肤的我们。

