

## 美食薯粉团

■曾剑青

闽南家乡的人冬时节,寒风呼啸,气温骤降,耕田耘地的家乡人明白,一年来最后一季的收成必须尽快地归仓,番薯作为耐寒作物往往被家乡人放在冬季的末端来处理,况且其“火候”也一定要经过寒霜的考量与掌控之后,才会变得更加甘甜。

岁月深处,冬天的清晨时不时被薄雾笼罩,家乡的天空之上,总有些许云盘旋、流转,像许许多多记忆萦绕脑海一般,“剪不断,理还乱”,那些挥之不去的生活场景,如影片一般演绎。

家乡地处闽南山村,因山地多、土地贫瘠,家家户户都栽种番薯,因其耐寒、耐碱、耐酸,不择土地的肥沃与否,有着顽强的生命力而深受村民们喜爱。

在那饥荒的年代里,番薯是村民们一年四季的主食。栽种多了,收成也就多了,村民们常常把那些小块的、不成样的番薯洗干净加工成淀粉,也就是人们所说的“番薯粉”,它在一天三顿中起着不可忽视的作用,可以用来做粉团,可以用来包粉蛋,可以用来煎成粉饼……可以说是家

庭的日常必备品,是厨房里的关键食材,是餐桌的辅助配料。

每到冬天,庄稼人就开始忙碌着掘番薯,大人小孩都出动,将一担担的番薯挑回家。昏黄的灯光下,祖母将洗好的番薯块放在篓筐里,端坐在长条椅子上,用双手紧紧握住一块块番薯,将其与架在长椅上的带着“小钉齿”的铁磨器来回回地摩擦着,直至磨成粉末状为止。然后再用清水将番薯粉末搅碎、过滤,经过两天一夜的沉淀后把水倒掉,水干之时,缸底便出现了一块平铺着的、湿漉漉的大粉团,大粉团被挖出捏碎后,再经过几天阳光的烤晒,雪一般洁白的番薯粉就做成了。

洁白的番薯粉,清香、纯正、绿色、健康、有营养,成了城里人最青睐、最喜爱的食材之一。依稀记得农家人最淳朴、最具仪式感的是擀一顿番薯粉来吃,人们用这种形式,就像是北方人吃饺子一样,辞别了一年中的最后一天——除夕,又做好迎接新年到来的准备。

除夕(闽南语“年兜日”)吃“擀薯粉”,是闽南地区从早期就延续下来的习俗,在那个物资匮乏的年代,算是稀罕的美食。闽南农家户户都会

做,具体做法是,将地瓜粉(薯粉)溶于水,放在大锅中加热,加入事前准备好的洗净泡过水的萝卜丝、香菇、虾米,加入盐、味精等调味品,放在大锅中加热。双手握住“薯粉锤”,镶嵌有船形状的那一头朝锅底,沿大锅底不停做圆周均匀搅拌,擀的力气需均衡有力,火候恰好,不猛不弱。慢慢地锅里白色液体状变成黑色黏稠状,加入炒熟的花生米、蒜叶段,再搅拌直至黑固状。这时香味扑鼻,吃一口Q劲十足,美味无穷。家人先盛几大碗来作“隔年饭”,我们一家人再大快朵颐起来。

时光漫漫,岁月悠悠,而今“擀薯粉”已成为唤醒记忆味蕾的美食之一,成为很多人追捧的对象,它已不是只有在除夕日才能吃到的家乡佳肴,行走闽南大地之上的大街小巷,细心的你可以发现,在疲惫之时,一股久而未闻的熟悉的气息飘然而至,带着番薯粉团特有的清香,你一定会急步走进小店,喊来一碗解解馋,那带着乡土气息的特色食物,是如此诱人,如此让人念念不忘,一阵源自心中的乡愁便油然而生,记忆中的美好生活场景又一次真实而浪漫地如约而至。

## 霜打的蔬菜

■赖建峰

在我所生活的那片地界,地道的农人有一个似乎约定俗成的观念,冬季时令的蔬菜,霜打的比没有经霜的好吃。

怎么个好吃法呢?比如白萝卜、芥菜、佛手瓜,时令过了立冬之后,草木日渐衰颓,挂在藤架上的佛手瓜个头长得比夏天要多出一半大,我说:“这个个头这么大,应该吃不得了。”

我想起夏天举着长捞网去兜的时候,母亲就说:“那个不要摘了,就让它挂在竹梢上,它已经吐舌发芽了,可以做种苗。”我走到竹子底下,踮起脚尖,伸长脖子仔细端详,果然它腹部已经吐出了舌头,发出了碧绿的嫩芽,瓜腹两边也长出青白色的尖刺。母亲说:“现在是冬天,就不一样了,你看它腹部还没长芽刺,现在它这么大还是脆嫩的。”我把它从网兜里掏出来,用指甲轻轻一掐,果然出现了一道弯月的指甲痕。

这么简单的一掐,我就知道了蔬菜的秉性。天冷了,它匀速缓慢生长,同时也长得肉厚、味甘、嚼之无渣。

接下来说过了时令还能呈现不一样口感滋味的白萝卜和芥菜。白萝卜这么常见的蔬菜,几乎遍布大江南北,对于“冬吃萝卜夏吃姜”这句民间谚语的出处何在我不不得而知,但是如果纯粹论萝卜什么时候好吃——那的确是冬天为首选。冬天的萝卜滋味清甜、肉质绵柔、水分饱满,不会像夏秋时那样僵劲,咀嚼时有棉絮状的白纱,味有微微涩苦,霜降之后的萝卜炖汤、清炒皆宜,味道都是极好的。

至于芥菜,那是餐桌上常见的青菜了。猪油煸炒,清水煮汤,搭配米饭、瘦肉煮成咸饭也好,或腌制咸菜,菜心帮子还可以做成类似贡菜的嘎嘣脆的口感,总之菜品可以花样百出。不过论滋味,冬天之前的芥菜的确是少了点火候的,倒不是说冬天和秋天的火力有所区别,但是冬天肉厚的蔬菜就是容易煮烂,相同的时间和火力,然味道迥别。经霜后的芥菜,口感也会好些,不像霜降之前那样执拗地莽撞,固执地老成,粗壮纤维已经褪去,它更为细腻,且愈发清甜,也比较容易煮得更烂糯一点。

对于人生,母亲讲不出个所以然来,但对于植物,她有自己一套明白植物的秉性、通晓时令的语言、和这个世界草木交流包括人类这种生灵沟通的独特章法。我知道,太年轻,就是会虚浮、烦躁,所以要经过冬天的冷,要经过世事的捶打和时间的沉淀,才能肉厚皮薄。

我相信,人也是要经霜的,有为的人生,也要历经凛冬。

## 伏虎渡的狗尾巴草

■谢巧玲

“大家看,这里有一株很漂亮的草,看起来非常精神。”风和日丽的下午,一个穿着红色马甲的小男孩好奇地问道。

一行人循着小男孩指的方向望去。“哦,那是狗尾巴草。”身边穿着时尚风衣的老奶奶微笑地说。

“小凯,狗尾巴草,是生于荒野、道旁,为旱地作物常见的一种杂草。根为须状,秆直立或基部膝曲;叶鞘松弛,无毛或疏具柔毛或疣毛;叶片扁平,长三角状狭披针形或线状披针形。因形似狗尾巴,故名为狗尾巴草。”穿着淡淡花色旗袍、文雅的妈妈半蹲着身子介绍起来。

我只是一株渺小的狗尾巴草,在伏虎渡岸边,以“精神”夺人眼球,刷着微弱的“存在感”。

不是水里的鱼,游不出小小的洛河;不是空中的鸟,飞不出福田的白云蓝天。可是,我也有跳动的脉搏,外面的世界很精彩,我也想去看看。

斗转星移,沧海桑田,狗尾巴草静默遐想的时光却亘古不变。

守,守住一汪碧波;守,守住一段少为人知的历史。

但看,木栈道、铁索桥、竹林、樱花、古榕,日光祥和。

却道,风平浪静未必就不曾见识过波澜壮阔。

见证,两块残碑,筑于清光绪六年,修于清道光六年,风雨侵袭,字迹模糊,历史依稀可寻;见证,晨起暮落,在狗尾巴草澎湃涌动的思绪里。

水路,是当时唯一畅通的交通线。

一船船,迎着初阳,福田山里原始天然的茶叶、山菇、木材……源源不断,送往山外。风高浪急,激荡着狗尾巴草那颗不安分的心。

一艘艘,踩着月色,山外明亮的陶瓷、精湛的铁器……琳琅满目,纷纷送往福田山里。人声鼎沸,勾起狗尾巴草一次次的怦然心动。

号子声、划桨声、吆喝声、笑声,声声入耳。

熙熙攘攘,步履匆匆。没有人会去在意一株不起眼的,被四季浸染的狗尾巴草。

光阴的沉淀,斑驳的渡口,沉寂的风声,泛不起浩瀚的洛河。时光的五掌翻动着历史的书页,在变与不变的时光隧道里穿越。

“7分钟上高速公路”的福田乡打破了“藏在深闺人未识”的尴尬。站在高速公路路口,吉祥物“福仔”和“田妹”笑容可掬,向来来往往的客人们不停地接福、送福,“福气满满”的福田乡,迅速融入了县城一小时的经济生活圈。

“这株狗尾巴草在冬日暖阳里自带光芒,摘一株回家吧。”驻足在知青岁月馆前,讲着虞森土楼里的红色故事,在初心公园小憩,一行人漫步在伏虎渡的岸边,说要把“精神”带回家。

(视觉中国)



投稿邮箱:dnzbgfzc@qzwb.com  
联系电话:0595-22500109