

美食薯粉团

■曾剑青

闽南家乡的入冬时节，寒风呼啸，气温骤降，耕田耘地的家乡人明白，一年来最后一次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。闽南农家庭户都会

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硬，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、顽燥，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，我也想去看一看。

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)