

# 土豆花开

□ 赵玮玮



里,脚下的泥土随即像煮沸的水花,向犁耙的两边翻起又落下,给背后留下一道深深的地沟,点种子的人丢掉了剝种子时的轻松与活跃,手脚麻利的用左手挎起装满种子的竹篮或箩头,用右手赶紧抓一把种子,手随眼动,眼跟手走,一瓣一瓣地将它们以二十厘米左右的间距丢到地沟里,长长的地沟很自然的就被三五个点种子的人分成了一截一截,分工合作、互帮互助在繁忙的地垄上生动演绎。

收获的季节里,我最愿意做的就是拾土豆,很小的时候,我就跟在父母身后看他们刨,每一个刚被刨出的土豆身上都裹着满身泥巴,这层泥巴就像刚刚走完黑暗的旅途,在被刨出地的那一刹那给视觉寻找的一个缓冲。我蹲在铺满自由散漫的土豆中间,用手一点点搓掉它们身上的泥土,按照个头的大小一堆一堆区分开来。

以前,庄稼人引以为荣的事情不多,能拿得出手的东西更是少之又少,大而圆的土豆给大家涨了面子,常以骄傲的身份送给远方的亲朋好友,默默地担负着情感联络的朴素使命。

看吧,用不了多久,各条大街小巷就会传出土豆的叫卖声,新一季的土豆又将在千家万户的餐桌上呈现百般风味。夕阳西下,红彤彤的晚霞染红了此时正在怒放的土豆花,对着绚丽的光影,似乎看到这些在不远的秋天即将被刨出的土豆又像春天里准备播种时那样,被一袋袋装满、封口,摆满长长的田埂……

给它的一个极其小众化的名字,走出这块土地也许便不再有人能听懂,但倘若告诉你它是一种从土地里生长出来的“馒头”,你也许马上就能想到是它了。

记忆里,姥姥家的灶台上总是烤着两种食物,一种是玉米面做的金黄酥甜的疙瘩,一种是从泥土里刨出的松软绵密的土豆。为了方便省事,大多时候烤土豆要多一些。

烤土豆确实简单,甚至不用冲洗上面的泥土,直接焐在看不见火苗但却余热未尽的灶膛里,只需隔一会用挑火棍给它翻个身即可。把烤好的土豆夹出来,放在灶台上一天都不会变凉。不光姥姥家的灶台是这样,在那个缺衣少食的年代里,很多人家的灶台都是如此。

每年从清明过后一直持续到五一,都是适宜种植土豆的最佳时期。在面积小一点的山间梯田里,亮晶晶的撇头会在一起一落间刨出一个又一个坑,前一天夜里就已提前用和镰刀头差不多大小的剝刀剝好的带有芽眼的土豆种子就会一瓣一瓣的被扔到坑里,并在坑里离种子不远的地方抓一把农家肥,然后用下一行刨起的土掩盖前一行挖下的坑。一行行坑像是农人编辑给大地

的文字,通篇都在表达着一代代山里人对生活的热情 and 追求。在面积较大的田地里,披挂上阵的耕牛和骡子会变得格外兴奋,任凭你拉着缰绳在它们前面压着步子也还是无法阻挡它们豪情万丈的步伐,这个时候一个人点种子就有些心有余而力不足了,通常需要找亲朋好友们来帮忙。

帮忙从剝土豆种子开始,而剝土豆种子好像天生就是女人们干的事情。白天忙着干别的事,剝土豆种子这样的活常常会被安排在晚上。昏暗的灯光下,姨姨婶婶们围坐在一起,人手一把剝刀,来不及追踪手起刀落的痕迹,一瓣瓣流着浓浓奶白色汁液的种子就已落到摆在她们两腿中间的箩筐里。十里八乡的见闻以及家长里短就会在大家说说笑笑、或高或低的声音中变成数不尽的聆听与倾诉,飘荡在春意盎然的夜空中,硬是在一场劳动中活跃出了集会般的快乐。

成袋成袋的种子被运到地里,为了方便种子的就近取放,它们会被按一定的间隔一袋袋在地头摆开。

扶犁掌耙、扬鞭开耕,随着一声吆喝,沉重的铁犁耙就已深深地插进了土

花开花落,是岁月的流逝,也是生命的轮回。

雨后,呜呜泱泱的土豆秧上,一片洁白如云、浅紫如霞且黄蕊点点的土豆花显得格外清新,晶莹的水珠在花瓣间流转摇曳,站在地岸边,阵阵花香伴着湿润的泥土气息扑面而来。

每年的六月是土豆开花正旺的时节。很难想象在春天里被一块块剝下来的不起眼的土豆芽眼在经过泥土的掩埋孕育后竟然能轰轰烈烈的开出这样一片花海,虽然轰轰烈烈,但却让人感觉不到张扬,含蓄、内敛正如它埋藏在土壤里的根茎,如果不去深挖,你永远也不知道它的果实到底有多大。儿时不懂,其实直到现在我依旧想不明白,它为什么就不能像红彤彤的苹果、黄澄澄的梨那样,直接在花开过的地方结出一个果实呢。

土豆有很多个名字,马铃薯、山药蛋、地瓜、洋芋,但不管被怎样命名它都没能摆脱普通食材的身份,也许正是因为足够普通,所以才为自己赢得了更为广泛的生存空间。

我们当地人叫土豆既不是马铃薯也不是山药蛋,“地慢”是我们东南山人送



## 两个儿时玩伴

□ 任爱玲

二牛和五姑是我印象中最深刻的两个儿时玩伴。

在北方的乡间,一年四季,春夏秋冬,于孩子们而言,实在有着太多的乐趣,而这些乐趣都是跟儿时的玩伴联系在一起的。

雪花飘起来的时候,便到了母亲给我们姐妹做过年的新衣服和新鞋子的时候。而我的鞋样子大多是找二牛要的。

五姑说:“要我的吧,我的鞋好看……”

“要我的吧,我的脚比你的大,鞋要做得大一些,小了穿不进去。”二牛着急地说。

二牛的意思是,我五姑的脚小,如果照我五姑的鞋样子,肯定不行。我点头同意。

第二天一开门,准能看到二牛一手哈着冷气,一手拿着鞋样子站在我家门口。她虽不说什么,但是那种殷殷热切却可以让我感到温暖。

到了过年的时候,听窗外噼里啪啦的鞭炮声响起,我便从母亲手里接过我的新鞋——自然是二牛的鞋样子了,也自然是棉鞋了。

我第一次把脚伸进去,那叫一个暖和,里外三层新的帮子,母亲纳的千层底,现在想起来,都觉得脚不冷了。

等穿好鞋子下了炕,撩起厚厚的棉门帘走出房门,加入大家的喧闹中的时候,才知道,我的脚差点负担不起我的鞋子了——母亲说,怕做小了,明年就不能穿了。

于是,我的鞋,在我的脚上一穿就是三年。等到我穿不了了,我的二妹三妹还接着穿——无非是在脚趾头的地方打个补丁罢了。

那时,过年有新鞋穿就很不错了。直到后来我参加了工作,二牛也嫁了人,一想到过年,就会想起二牛来给我送她的鞋样子。

要说正月十五遛勾勾,是我们儿时玩的最开心的事情。但是,要说到把勾勾把得最不留声色,到最后都没人能猜出来是在谁手上的,要数我五姑了。

乡间的正月十五元宵节,好玩的东西太多了,划旱船、斗龙灯、唱秧歌、荡秋千,各种红火热闹数不胜数。但很多都是大人人们的红火,对于我们孩子来讲,最喜欢的莫过于烤馍馍和遛勾勾了。

天快黑下来的时候,旺火就燃起来了。我们每个人从家里拿一个妈妈精心制作的大花馍——有的妈妈将其做成莲花的、猪头的、鱼儿的、如意的等形状。再找一个高粱箭箭(就是高粱成熟后,掐掉高粱穗,接下来的那一段)。把花馍扎到高粱箭箭上,再到旺火上翻来覆去地烤,直到烤得外面金黄金黄的,还冒着热气,才放在嘴里,那个香啊。

我五姑是最会烤花馍的了。她性子从来都是稳稳当当,不急不躁,就像要和旺火比谁的耐心一样。这个时候,我就显得急躁很多,烤一烤就要看一看,不是烤不到金黄,就是烤焦,黑乎乎的,实在不好看。

看着我五姑不急不慢的样子,我就会催促她:“快点吧,一会儿遛勾勾就开始了。”

我五姑被我催促过后,就不再坚持,我们一起参加到遛勾勾的队伍里了。

遛勾勾是有规则的。小孩子们坐成一圈,把一只手背到身后,由一个大人把着勾勾,顺着鼓点在每个孩子手里过一下,然后悄悄放到某个孩子手里,让对方大人猜勾勾在谁手上,猜到了就赢,猜不到就输。因为谁都不想输,所以,让谁把勾勾就十分重要。

一般的孩子把住勾勾之后,面部表情就会很不自然,这让对方一下就能猜到,这时大家就“哦~哦~”地起哄开来。而我五姑就是那个把着勾勾面不改色心不跳的人,给足了相信她的人面子。

每到这时,我就很佩服五姑。

五姑最让我羡慕的,还是她的学习,年年都是“三好学生”或者“优秀学生”,这一点,我和二牛是比不上的。

## 吃凉粉

□ 葛良笔

到了夏季,尤其入伏以后,骄阳似火,酷暑难耐。宋代诗人王令《暑旱苦热》云:“清风无力屠得热,落日着翅飞上山。人困已惧江海竭,天岂不惜河汉干。”字里行间透露出诗人对暑热天气的厌恶情绪。在民间,也流传一句“小暑大暑,上蒸下煮”的顺口溜。由此可见,从古至今,伏天都是一个令人不舒服的时段。

在太行之脊的上党地区,勤劳智慧的先民们自有消暑的办法,涵盖了吃、住、行的各个方面,如:盖房子垒填壕墙,冬天暖和夏天凉;午睡时间铺凉席,凉爽舒服不粘身;出门时候戴草帽,避免太阳晒头顶……在上党民间,有一种时令小吃,既能解暑气,还能满足人们的口腹之欲,那就是凉粉。凉粉相信很多人都吃过,其做法比较简单,吃法大同小异。

凉粉的主要原料是“大粉”,是用绿豆浸泡磨细加工而成的淀粉。“大粉”是一种俗称,区别于玉米或土豆加工的“小粉”。绿豆具有消暑益气、清热解毒的功效,用绿豆“大粉”做成的凉粉既爽口又解暑。

凉粉的制作方法是:按照水与“大粉”9:1的比例缓缓搅匀,中火伺候。待锅里的“大粉”呈粘稠糊状、淡玉绿色就行了。端锅缓缓倒入盆中,等一

个晚上慢慢冷却定型。

次日上午,做一点“卤子”作凉粉的辅味汤羹。先把鸡蛋煎好,再与豆腐、韭菜等副食一道切碎,爆炒后放点“小粉”汤再加上佐料即可。根据个人口味喜好,“卤子”还可加入自己喜爱的食物。另外,再用焙过的芥末研磨成粉,加少许凉水,就成为“芥末汁”,吃凉粉时浇在上面,增加凉粉的辣味。

冷却了的凉粉已经定型,倒扣在砧板上光洁如玉,看着就很诱人。用多孔的篦刀顺着凉粉上面的圆圈,轻轻摁压着由外向里慢慢转动,凉粉便像面条一样一条条静卧在上。洒水抓一把放进碗里,浇点“卤子”、芥末汁和醋,放点芝麻酱,把黄瓜丝、小葱花洒在上面,用筷子轻轻搅匀即可享用。

嫩白如玉的凉粉在筷头上轻轻颤动,放进嘴里慢慢品味,嗯,好吃!凉粉不仅嫩滑爽口,还生津止渴,解暑降温。吃凉粉的过程就是一种美味享受的过程,配上花卷或者葱花饼,就是一顿绝美的午餐。

在骄阳似火的烈日下,在暑气蒸腾的热浪里,如果你想解解暑气、换换口味,那就快动手去做吧!上党风味的凉粉小吃,能够让你品尝到家乡的爽滑美味,感受到独特的饮食魅力。