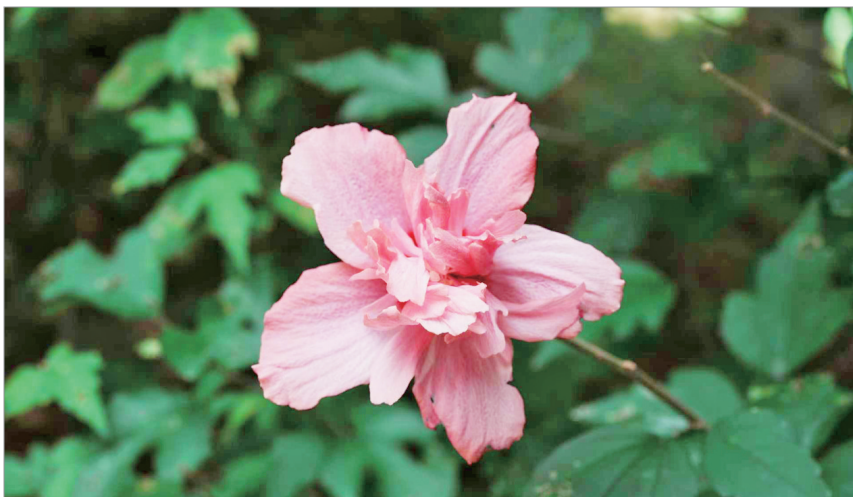


木槿花开



木槿。

稻穗堆场谷满车,家家鸡犬更桑麻。漫栽木槿成篱落,已得清阴又得花。

读罢南宋诗人杨万里这首具有浓郁乡土气息的《田家乐》,身为农人的笔者当然是倍感亲切。且不说夏秋季节里,金黄的稻谷堆满了禾坪、鸡犬相闻、桑麻成林,单就那漫栽成篱落、清阴伴芳华的木槿就足以让我的灵魂深处有种莫名的激动……

打我记事起(上世纪60年代末),就看见家里大门口左侧菜园子一角有株莞部有碗口粗的木槿树,高约3米,有三根粗壮的分枝,弯曲伸展开来,枝繁叶茂时占了约半间房子那么大的面积,在村里乃至周边乡村是妥妥的木槿之王。每年的夏秋季节,木槿树层层叠叠挂满了白里透红的花朵,惹得蜂飞蝶舞,风一吹,花枝招展,素雅的花朵又添了一种妩媚。淡淡的花香穿堂入室,沁人心脾,不觉心旷神怡。

木槿生命力强,不论土地肥瘦,扦插就能成活。每年从入夏到整个秋季,木槿开花时间长达半年。但木槿花生命只有一天,它晨开暮落,周而复始。所以太阳每天都是新的,木槿花每天也是新的!虽然其生命短暂,但它的生命里毕竟绽放过美丽,活出了精彩!木槿花如此,人生又何尝不是如此呢!

木槿花当然不只是好看,它更是一道美食。小时候,每当木槿花开花时节,每天早晨,我都要和弟弟提着一只竹篮到园子里“打卡”摘木槿花。由于挎着篮子上树不方便,通常是我爬树摘花丢下地,弟弟在树下拾花。树太多,几乎每个早晨,都能摘上满满两篮子木槿花。

待我和弟弟把第二篮木槿花送回家,在柴房做饭的、年过六旬的祖母已熬好了掺入木槿花煮熟的捞米粥,并已盛了两碗粥放在桌上凉着,待我俩喝。

上世纪六七十年代,我们乡下农户早餐不吃面条(其实那时在我们山区农村也没面条买,就算有买,也没钱)。因为要起早摸黑出集体工挣工分,干活很是辛苦,需要力气,所以,一天三餐都是吃饭。我们山村家家都有柴房,灶台上架着一只大铁锅,每天清早,将全家人所需食用的米量好下锅,旺火煮上半个小时左右,将已半熟状的米粒捞出,放在一口木甑里重新入锅煮熟。而捞米后留下的米汤放入苏打再煮沸,便成了香喷喷的捞米粥。父母是家里的主要劳力,都要出集体工。“三寸金莲”的祖母行走不便,但身体尚健,便承担了家里做饭的任务。

木槿花粥滑溜可口,喝下肚后感觉特别爽。喝粥后,按照祖母的吩咐,我和弟弟又帮忙拣木槿花——去蒂、去蕊、清洗……接着,祖母又麻利地做出了木槿花汤和木槿花炒鸡蛋、木槿花炒辣椒之类的菜肴。

每天早晨采上两篮子木槿花,鲜食肯定吃不了那么多,于是少不了要送给左邻右舍一些。祖母有时呼唤在门口路过的村民进屋抓上一把带走,村邻们都夸祖母好仁义,祖母手一摆,说,反正是树上摘的,大家吃了总比烂了丢了强。当然这是祖母的客套话,其实,精打细算的祖母哪会让木槿花烂了丢掉呢?木槿花除了鲜食,还能干食。所以祖母还有一道雷打不动的必修课——把拣好、洗好的木槿花摊在竹筛上去晒干,碰上阴雨天则去烘焙。

为防潮变质,祖母把干花用报纸包好塞入瓦罐或塑料袋中贮藏起来。想吃的时候,尤其是严冬季节少菜时,抓一把干木槿花出来,待铁锅烧红后,倒入本地山上产的山茶油;然后把木槿花入锅里一撒,随即响起一阵噗噗声,只见原本干瘪的木槿花吸收了滚烫的茶油后,瞬间一朵朵又鼓胀起来。通常煎上半分钟即可,木槿花瓣油光金黄,香气四溢,赶紧捞出盛入碗中,咬上一口,酥脆可口,唇齿留香。祖母说,煎干木槿花要掌握好火候,其下锅后,要及时改为文火,否则会烧焦,影响口感。喷香的油炸木槿花是我小时候记忆中一道无法取代的美食。上世纪六七十年代,农村生活条件差,油炸食品自然是难得的食品了。所以,每祖母将木槿花作菜,我和弟弟两人总爱争先恐后争抢,有一回我和弟弟两人的筷子在菜碗里互不相让地拉扯着,只听“啪”的一声,菜碗从桌上掉到地上,碎了,父亲气得当场“赏”给我俩一人一记耳光。也难怪,那时,在我们乡下,一个全劳力干一天(10分工)才值8分钱,而买一只碗基本上要1角5分钱,也就是说摔烂一只碗,等于父亲要白出两天工!

光阴荏苒,进入二十一世纪的今天,我已由当年的毛头小子变成了花甲老头,祖母在世时所居的那幢土坯房早已拆掉,弟弟在原址上建起了一栋别墅,那株老木槿树也早已老死,但从它身上剪下的枝条仍在我们兄弟几个的房前屋后生生不息地繁衍着……我仍然一年又一年地采摘木槿花,像祖母那样煮着木槿花粥、也油炸木槿花当下饭菜或下酒…… 文/段亮采



木槿。组图/李键

故乡未了情:国庆寻访新化锡矿山

八十二年前,我在新化锡矿山出生。抗战胜利那一年,我不足两周岁,父亲因病患,在锡矿山就离开了我们。

因为年幼,我至今对新化锡矿山没有任何印象。具体住在什么地方、环境怎样以及当年的生活状况,我一无所知。唯一有印象的是,父亲病故在床上,还未出殡,家里人都要我叫父亲起来,说是来吃饭了。那时我刚学会走路,慢慢靠近床边,双手揭开被子,要将父亲拉起来,这时家人都忍不住笑起来……其次,听家人说过,我自生下来母亲奶水不足,谢家请了奶妈给我喂奶。没想到,奶妈请了好多个,都被我吃没了奶水,说我是张“大嘴”。今天想来,我还真是吃新化人的奶水长大的,哺育之恩,让我永生难忘。

2025年10月3日上午九点,我们一行11人,乘车径直向娄底冷水江市进发。汽车在高速公路上飞驰,我的心一刻也不能平静。因为三个小时后,就要来到我的出生地了。新化锡矿山是养我、育我的地方。阔别80年,今天,我回归这里,重温故乡的恩情,了结我多年的心愿。

三个小时过去了,透过车窗我发现了情况。此时,我们已经进入冷水江地区,远

处看到了高耸入云的烟囱和冶炼塔,显示这里离新化锡矿山不远了。高速公路右侧的路牌上,还出现了“禾青”和“金竹山”的地名,让我大吃一惊,这可是我曾经熟悉的地方!思绪一下把我拉回到六十年前。1965年,我所在的省机电三处,正在禾青、金竹山这一带担任068工程的施工任务,我们队正是驻扎在禾青,在这里生活和工作了两三个月,可这一次不知不觉间,又可说是真正意义上的故地重游,心中的感慨再一次被点燃了。

下午两点,我们驱车前往新化锡矿山。约十五分钟的车程,汽车已在锡矿山的山路上缓慢爬行。四周一望,群山环绕,地势险要;越往前行,更高、更大的山岭不断展现在眼前,不得不惊叹矿区的规模之庞大,气势之磅礴。随后汽车经过一小段商业门面,前面左侧便是一个老广场,老矿区的办公楼和商贸公司就设在这里。我们全员下车稍事休息,这时我见到左侧山坡上有几处白色民居,附近绿树成荫、环境幽雅。我突然想起来,我母亲生前说过,谢家当年住在矿区之下的半山腰,是一栋砖木结构的平房,老矿区的办公区域就在广场一侧,附近还有些商业小铺。她还说

起过,我大姐当时上的周南女中(因避战从长沙迁来),就是翻越屋后的山头,要走十几里山路才到学校。这样一回忆,谢家曾经的故居就越发清晰起来。八十多年都过去了,老故居多次改建,早已物是人非。但是,当年的旧址还在,我基本可以肯定,这就是当年我们谢家的故土,一大家人曾经在这里居住、生活过。

听到我的简述,大家的情绪被调动起来,都在为我感到高兴。纷纷拿着手机对准我,以半山腰的住房为背景,单独给我拍了几张照片。之后11人站成一排,又欢快地完成了大合影,留下了珍贵的纪念。

接下来,我们向山顶的新矿区进发。一路上,见到不少老矿区的空置房,一片荒凉的景象。将近一个世纪了,通过几代矿工的艰苦努力,老矿区开采不断演变,新矿区不断发掘,整个锡矿山成了中国现代锑都的风水宝地,为新中国的建设事业贡献了辉煌的成果。

再往下,我们来到当年红军集结的地方,还参观了红军纪念碑,缅怀革命先烈在锡矿山的革命斗争。这里还有一处名为“忆苦窿”的阶级教育纪念地(现已封闭),1965年,单位就组织我们来受过教育。这

个“忆苦窿”原是组织矿工在矿洞里表演原始挖矿工作,并受尽工头的鞭打和屈辱,以此作为湖南忆苦思甜教育基地,曾经轰动省内。

此地附近,还有原矿主段楚贤的私人别墅(现为断壁残垣),还有为段楚贤专门打造的羊牯岭碉楼(省内规模最大、保存最为完善的碉楼建筑),曾作为矿警队的驻扎地。2002年被省人民政府公布为省级文物保护单位。

最后一程,我们准备向山顶的新矿区进发。一路上,新矿区各施工点国庆都没有休息,只见四处烟囱冒着烟、运送材料和器材的工程车川流不息。十多分钟后,我们来到矿区的最高点,这里有加工单位、库房、工人文化宫和矿山博物馆。可惜的是,博物馆因故没开放,我们转了一圈,感受一下繁忙的矿区工作就决定下山了。

10月4日上午九点,我们一行11人,离开了冷水江,驱车向30公里外的新化县进发。行进间,我们穿越了资江,参观了新化有名的古迹北塔、上梅镇的古建筑一条街和资水两岸的美丽风光。黄昏时分,我们平妥回到长沙,完成了这次终生难忘的旅行。

文/谢志健

美食记忆

土得掉渣的红薯是炎陵人的别样美食

又是天凉好个秋。

农家地里开始挖红薯,为秋收冬藏加仓。

翻阅历史,土得掉渣的红薯,并非无名之辈,而是有来头的“进口洋货”。其原产于美洲墨西哥、哥伦比亚等地,明末万历年间,从越南、菲律宾经水路,传入我国闽南一带。由于灾荒兵燹,这里的不少客家先民陆续迁移至罗霄山下的炎陵,红薯也随之落地,扎根蔓延。

炎陵客家人把红薯喊作番薯,是有讲究的。在古代汉语中,“番”字常用来指代外国或外族,“番邦”“番客”的“番”便是此意。“番”系列蔬菜,均由来自海外开展贸易的“番舶”,即外国商船带入,属舶来品,故红薯又叫番薯,西红柿又叫番茄,南瓜又叫番瓜,辣椒又叫番椒,花生又叫番豆。

在勒紧裤带过日子的岁月里,红薯甘当救急救命粮,横扫饥饿克星,确保拓荒者爬坡过坎不掉链子。煮薯粥、炒薯片、晒薯干、打薯粉、蒸薯丝饭,是生活常态。红薯,成为父辈祖辈的刚需补给。薯香,夹杂着烟火乡愁的皱褶。

少种半亩稻,多种半亩薯。稻子产量易受水患虫害影响,是靠天吃饭。而红薯基因强势,属贱生型,不管泥土沙土干旱潮湿,从不挑肥拣瘦,上下两头舍得钻,喝西北风都要摊铺三尺长藤。

炎陵客家人种薯手定心安,发芽移栽,松根翻藤,浇水排涝,——拎清眉目。成品按表皮颜色,称为红薯黄薯白薯紫薯,根据质地口感搭配吃法。

原生态的食材,往往只需要最朴素的加工方式。农家煮饭炒菜、烧水煮粥的柴火灶膛里,家人闲坐、灯火可亲,抱团取暖的炭盆里,总存有“灰”色地带,那是带火的红灰,热辣滚烫。刚出土的红薯,甚至无需水洗,裹着泥土气息,直接探入深灰,像埋地雷样的,全包围全覆盖,拳头大的煨上三四十分钟,菠萝大的时长加倍。待到通体熟透,炉火映红薯,香飘满屋秋,老门板都挡不住。

煨薯是个慢过程,甚是考验人的耐心。若是沉不住气,将生薯置于猛火红烧,恨不得三五分钟就手到拈来,结果弄出皮黑肉生硬的残次品,落个吃相难看。也不要老是伸出不安分的火钳,撩拨内向躺平的薯大宝,做无用的“扒灰佬”,那只会灰飞火灭,冷凉如初。心急吃不成煨红薯。打消熟一节吃一节的短视念想,按兵不动,非诚勿扰,方可得此口福。

架在明火上,嗞嗞作响带节奏,唱高调,是烤;深藏不露,无形之火包容有形之原食,低调不言香,是煨。

不谙农事的城里人,不管红皮黄皮白皮的,一律喊作红薯。街巷小贩推着地瓜机叫卖烤红薯,实则各色掺杂。其实,红皮的才是名副其实的红薯,最适合生吃。其肉纯白疏松,每嚼一口都是嘎嘣脆,输出一股甜香。

小时候放学回家,路过菜地,个子高大的老斗古耿准主人不在可见范围,“啾啾”一声口哨,眨眼间,每人喜提一只红脸大红薯。不得不惊异小屁孩的小伎俩,居然个个懂得看薯叶颜色深浅判断土里的红黄白,出手无误。用衣角包着褪泥,窸窣窣啖得响声一片,爽口又解渴,滚烫草从老鼠洞里的几窝地钻子。待主人察觉异样赶过来,小伙伴们已补足一肚子碳水化合物和维生素,抹嘴作鸟兽散,不讲纪律令人汗颜。

若是煨这款红薯,食之味淡,韧劲打折,简直是浪费火力,多此一举。殊不知,膳食纤维密实,提着沉如铁石的黄皮薯,才是最适合煨着吃的硬货。还是那群小伙伴,个个心有所“薯”。周末,大家不约而同把自家水牛黄牛赶往村头山坳上吃草,盘算着借机整一回“团建”活动,煨薯吃。

依然是老斗古分工,一组人找准背风的田坎下方,徒手刨土,垒成一个小泥窑,底部圆空,顶上拔尖,前面留好烧火口,后面开个出烟孔。另一组很快抱来了干枯的稻秆豆秸。“三、二、一,点火!”仪式感拉满。待旺火把小泥窑烧干、烧透、烧红,迅速将一个个黄皮薯塞入窑内,压实,密封,像极了厨师秘制叫花鸡。

约摸两小时后,翻开泥土,如数出仓。发令者,施工者,抱薪者,薯一薯二,一个都不能少。煨熟的红薯外焦里糯,剥皮,腾热气,轻咬,牙印清晰,金黄的肉质甜蜜拉丝,亲热牙尖舌尖。手上沾灰,脸上抹黑,完全不影响贼香超燃,硬是一口吃出了沙场拉练打牙祭的获得感、有福同享有事你说话的义气感。手持“掌中宝”,不亚于城里小伙伴在街头巷尾淘得心仪的蛋筒冰淇淋。一旁的大牛小牛也忍不住移步过来,翕动鼻翼,围观这群乐呵的吃瓜(地瓜)群众。

小伙伴们垒成的小泥窑,虽属临时搭建物,却因香飘山野,引发一阵不小的躁动。当夜,野猪婆闻到燃烧的香气,吆喝着野猪崽倾巢而出,争食剥掉的薯疙瘩和薯焦皮,整点夜宵过把瘾,赶在天亮前,抢了麻雀、斑鸠、白鹭、喜鹊的先。估计是嫌量少,野蛮老猪耍性子,把小泥窑拱了个底朝天。

今天的客家生活,从苦中乐调频为乐中乐。客家番薯,由填肚子切换到甜日子。

手脚勤快的炎陵人,就地就季取材,将热情洋溢的煨薯搭配温香软玉的山茶油,结合成一道别样美食。

现浇刚榨出的山茶油,恍若穿上了一件金色的丝绒外衣,加持天然贵气,顿时“薯光”熠熠。入口丝滑软化,油而不腻。烟起炊烟处,薯香溢四方。敦厚实在的炎陵人,在守望中探寻绿水青山蝶变密码,赓续着炎帝老祖宗和革命老前辈为华夏老百姓煨香的幸福滋味。

文/谭圣林