

## ◆岁月回眸

## 难忘芋子

申云贵

在家乡,家家户户都有种芋子的习惯。每年清明前后,人们在田坎下或水沟边,用泥巴筑起一道一尺左右宽的“墙”,在“墙内”施上底肥,然后种下芋子。因为田坎下或水沟边有充足的水分,所以芋子入土后一般不需要照管,由它自生自长。入夏,野花开得姹紫嫣红,野草长得郁郁葱葱。田坎下水沟边的芋子也长大了,碧玉一样的苗干笔直地伸向天空,碧玉一样的叶子撑开一把把小伞。

芋子的成熟是无声无息的,看不到开花,也看不到结果。但只要时节到了,它就会给人们惊喜。乡下有句俗语:八月中秋呷芋子。其实不要等到中秋,秋风一起,芋叶开始泛黄,这时,随便找一株芋苗,一锄头挖下去,呈现在你眼前的绝对是一幅丰收的景象:一窝大大小小长着绒毛的芋子抱成团“睡”在一起,芋娘居中,芋崽围绕。把芋子拿回家,刮了皮,洗干净,蒸了,或者水煮,等到熟透,咬一口,又香又甜又粉。那味道,保证一辈子都难忘。

我对芋子的认知最早来自母亲。金风送爽的季节,母亲带着我去挖芋子。金灿灿的稻穗低下了头,绿油油的萝卜迎风摇曳。母亲把芋苗割下来,我拿起一株,顶在头上当伞玩。母亲扬起锄头挖下去。我兴奋得大叫:“芋子,

好多芋子!”母亲一边捡芋子,一边说:“这个是芋子娘,这个是芋子崽。”芋子还分娘和崽?我似懂非懂,却在心里烙下了一个印记。芋子拿回家,母亲就会大展厨艺。她把芋娘切成丝,放锅里炒,快熟时加点红辣椒粉,放进蒜苗,那味道又脆又香。芋崽一般是清蒸或水煮,熟了后香气扑鼻,吃起来又甜又粉。我最喜欢吃烤芋子。那时家里煮饭炒菜一般是烧稻草,做饭的时候,母亲拿几个芋子埋进通红的草灰里,等到饭菜熟了,芋子也熟了。我急不可耐用铁钳扒出一个,抓到手里。芋子很烫,我被烫得呲牙咧嘴,拿着芋子在两只手掌中来回倒。倒了一阵,三两下撕掉皮,塞进嘴里,还是烫,又吐到手心。如此折腾几回,芋子才进了肚子。吃完一个,我又要去草灰里扒,母亲就骂:“好呷鬼!不要呷了,呷多了胀肚子。快去呷饭,千补万补还是饭补!”

芋子苗干,母亲也能把它们做成“美味”。晴朗的日子,母亲把割下的芋子苗干洗干净,切成小段,放到太阳下晒。等到把它们晒得“皮肤”打皱缩成一团,配上豆豉和剁碎的红辣椒,放进陶瓷坛子里,就成了香喷喷的“芋苗干”。

读初中的时候,我在学校寄宿,一个星期回家拿一次米和菜。米倒是不成问题,只

是菜成了母亲的心病。因为拿一次菜要吃一个星期,新鲜蔬菜保存不了那么长时间,鱼和肉又吃不起,所以只能带扎菜(又叫坛子菜或干菜)。于是,茄子扎、豆角扎、芋苗扎被母亲轮流装进一个大肚子罐头瓶里,随着我进入校园。芋苗扎有点涩,吃完后嘴唇发麻,喉咙也辣,说实话,真的很难下咽。为了让芋苗扎好吃一点,母亲炒的时候会多放一勺油,或者加点收藏在坛子里的油渣。这样一来,芋苗扎沾了荤,味道果然好了很多。我读了三年初中,芋苗扎陪伴了我三年。记得每次回家拿菜,看到是芋苗扎,我都会说一句:“又是芋苗扎!”母亲听了,准会板起面孔说:“小孩子不要挑食,么子都能呷,有么子就呷么子。千补万补还是饭补,要多呷饭。”或许,在母亲眼里,芋子也好,芋苗扎也罢,只不过是生活中无关紧要的“点缀”,让我们衣食无忧“多呷饭”才是她的梦想。

现在,母亲已经年迈,我也住到城里几十年,可以说衣食无忧了。偶尔去市场买芋子吃,味道还是又甜又粉。芋苗扎却再也没有吃过。只是,每当吃芋子的时候,会想起芋苗扎,想起那又涩又辣的味道,也想起母亲带我挖芋子的情景。

(申云贵,邵东市作协会员)

## ◆六岭杂谈

## 莫家洲的爱情

王凤宝

1998年,我的爱情之花绽开在莫家洲(隆回县三阁司镇中洲村的俗称)。那个时候,我在杭州市部队里当兵,远隔千山万水,只有靠书信经营着爱情。而三面环水一面临山的莫家洲,交通不便,我寄的信都要“加钱”,才能送到莫家洲。部队领导知道后,感到震惊,“军信”是加盖部队的红色“三角戳”的,不管寄到哪里,都不能收钱的。部队出面发公函,不久,《邵阳日报》报道了此事。从此,我寄的“军信”都能一路绿灯平安送到莫家洲,爱情才悄悄地在莫家洲落地生根。

那时,去莫家洲,大家都得坐船,划船的是一个常穿黑色衣服的弯腰老男人,我们常喊他“德贝爷”。他吃住在船上,船上挂着一盏洋油灯,一张印花被子铺在“床上”。后来,船价涨到一元、两元,莫家洲也在停船处修了台阶。下船后,人人拎着大包小包都从“汉贝叔”家前面经过。“汉贝叔”开着一家商店,店内常常热闹非凡。

金秋十月的一个晚上,我和妻子在莫家洲看到一个妹子骑着自行车来回“锻炼”。天呀,当我们目光相对,发现她竟是二十多年前我们带过的“小妹子”,“汉贝叔”的女儿。当年,每当黄昏时,我们三个人(我、我对象、她)常去河边,捡漂亮的鹅卵石,或用薄薄的石头打水漂,看日落,或者一起选景拍照。那时,我有一部三千多元的带焦照相机,在杭州百货大楼买的,至今还保留着。河风吹来,落日余晖下,河水微波荡漾,非常迷人。还有许多鸭子在“戏水”,机灵的水鸭一个“猛子”扎入水中,从远处露出小脑袋,又接着一个“猛子”扎入水中。偶尔去亲人们的菜地里摘上一颗快熟的橘子,剥开放在嘴里,酸甜酸甜,口水直流。日复一日,年复一年,我在莫家洲的“爱情”就这样“优雅”地过着。

如今,“小妹子”已经收获了爱情,对象是云南人,但把“爱巢”筑在莫家洲,两个小孩都在隆回县城读书。她咯咯笑着,和我妻子在路灯下,连拍了两张合影。她说,美丽的家乡实在舍不得,每年只和丈夫带着小孩去云南给公公婆婆拜年。她丈夫也非常喜欢莫家洲,喜欢莫家洲的山、树木、河、芦苇、毛竹、清新的空气,还有那沿河的小路,俩人甜蜜地在莫家洲的“怀抱”里生活。不知不觉,已到十点,“小妹子”还得回去带崽,我们互道了祝福的话,她慢慢地消失在夜色中。

我和妻子继续往前走,来到莫家洲水大桥上,风变得柔软多情起来,往事历历在目。那时,妻子从城步医校刚毕业,不久就来到莫家洲当村医。偌大的一个医生室,只有她一个人。不过还好,她是“全科”,会号脉、会摘中药、会配中药、会“识病”、会打针,态度又好,见谁都一口笑。我们说是谈恋爱,其实,我一年休两次假,都是在诊所里度过,不用说我就是一名名副其实的助手。有时我要深夜提着“马灯”陪她去为村民看病,但我从没半句怨言,相反,我打心里敬佩自己的恋人。莫家洲的山孕育出她一颗悬壶济世的心,一颗温暖向善的心。

(王凤宝,任职于洞口县总工会)

## 在水一方

彭艳叶

水之湄。一叶孤舟自横。

一个思念的少年,仿若一株裸露的杨柳,倾听萧萧风声,凝眸浩浩秋水。

山在对面更远的地方,水一样生动。

秋空高远,几朵淡淡的白云,时舒时卷。飞跃渡口的鸟,只把影子留给水域。整个秋天,我都在想,你是一只掠眼而去的鸟,还是永恋水域的一叶轻舟?

望穿秋水,是更远的秋水……

岁月把所有的情感都推敲得有韵有节。游离的月光随水的足迹,悄无声息地流向你。

谛听你的回声,在水之滨,怀抱一束古色古香的爱情经典民谣。最初的诺言在水的中央,生动如莲,缤纷似《诗经》里的蒹葭……

(彭艳叶,邵阳县文化馆副馆长)

## ◆漫游湘西南

## 伏溪,伏溪

李云娥

邵阳县长乐乡伏溪村隐在青山绿水间,一条飘带似的公路是村子与山外唯一的联系。涓涓伏溪水缓缓向前流淌,清浅的蜿蜒的伏溪水,仿佛在家待了许久的孩子一下子出了家门,在山野里顽皮地叮叮咚咚,最后扑向报水的怀里。清幽幽的报水,渔翁披蓑戴笠坐在一叶扁舟上,嘴里唱着渔歌,手中握着长长的竹篙,串串水珠顺着竹篙滑梯一样滑下来又滚进河里,大有一种“青箬笠,绿蓑衣,斜风细雨不须归”的古风雅韵。

伏溪水上架着数座年代久远的石桥,最著名的是张家老桥和伏溪古桥。伏溪古桥始建于元代,有七百年的历史了,是由大块青石砌成的,有赵州桥的风骨。桥沿两边刻着天长地久几个字,平时都被倒悬的青苔和花草遮掩着,很难发现。桥面平展宽敞,数人可以并排而过。桥下方有很多石阶直通溪底,是妇女洗衣儿童玩耍的好去处。古桥下还是古老的码头,上世纪70年代这里的货船络绎不绝,热闹非凡。那时这里是水陆通衢,裁缝铺、榨油铺、铁匠铺等商铺林立,湘西南的木材、桐油、茶叶等特产源源不断走水路运往宝庆府,或者过洞庭直达武汉三镇。如今,这些都已化为一个时代的背影。

伏溪桥连接着两边的老街,街上还有明清时期的木板夹房,长长的走廊,青灰色的屋檐,粗粗的木柱子。矮矮的墙角爬满青苔,青石头铺垫的阶沿,散发着潮湿冰凉的气息。老街很安静,像个坐禅入定的高僧,淡定而又朴实。这里弥漫着江南厚厚的水汽,像一幅年代久远淡淡相宜的水墨画。

伏溪的两岸,一边是古朴的民居,阡陌纵横的田野,另一边是起伏的群山。一棵500多年的空心古槐树站在山腰上,三个人都合抱不过来。茂密的树叶郁郁葱葱,热情地向行人打着招呼。每当风雪来临,人们总是担心古树会在寒冬里老去,可来年春暖花开的时候,古树又神奇地冒出嫩芽,直到华盖如伞。

山中修竹茂林,奇石耸立,山洞密布,古藤缠绕其间,大有桃花源的气派。路边开着大片大片的金银花,硕大的南瓜花趴在路边的石头上,累累的凌霄花热情地吹着喇叭,金黄的丝瓜花一路盛开过去,像列队欢迎的士兵。

踩着厚厚的树叶,顺着青灰色湿润的石阶爬到山顶,我看到奇形怪状的石头耸立着,还有幽深狭窄的山洞、雪峰山阻击战遗址、灰色的墙垛。

我听到了山风的歌唱,在阳光下唱着过去的兴盛与今日的繁华。满山的树,满树的阳光,还有树上的小鸟啁啾之声。我的眼光越过山顶,越过树林,越过斑驳的阳光,越过马蹄声声,越过许许多多美妙的诗句。

(李云娥,邵阳市作协会员)



泉涌幽谷 雷洪波 摄

## ◆故土珍藏

## 宝庆杂菜万家香

李丽明

邵阳昔日为宝庆府,邵阳人做事霸蛮讲义气,俗称“宝古佬”。如今的宝古佬少了几分逞强斗狠的蛮气,多了几许讲究生活品味的雅性。但提到美食,绕来绕去不过是米粉与杂菜。这里特意申明此杂菜不是各种菜掺杂凉拌的杂菜,而是邵阳特有的坛子杂菜。只因杂菜比米粉更源远流长,今天我这宝古佬只说说这家家飘香,人人爱、吃不厌的杂菜。

一个“杂”字,足以说明杂菜特点就是原材料芜杂。做杂菜的季节只能是夏季,还得是赤日炎炎的三伏天,正是诸多适合做杂菜的蔬菜瓜果出场的时节,先将那些长豆角、刀把豆、南瓜藤、西瓜皮、茄子、黄瓜皮……诸如此类细细切碎,置于火辣辣的阳光暴晒。一定要竹篾做的容器,晒干的杂菜才有淡淡的清香。

做杂菜一定要择好天气。记得多年前的一天,我做杂菜时还是明晃晃的日头,第二天便风雨大作,连续几天阴雨。湖南春夏气候潮湿,那一批杂菜全都发黑报了废。所以好原料还得好太阳,还必须是晒得出油的猛阳光,才能晒出干脆利落的杂菜胚子!

杂菜晒好只完成一半工序,此外还有两道程序。一是掺上豆豉与剁椒。我都是自做豆豉,买几斤颗粒饱满的黄豆,洗净用水泡十多个小时,用猛火煮开再改小火慢慢熬煮,直至豆子酥烂、豆香满屋时,倒出豆子凉透,用竹箕盛了放入碗柜中。过个两三天,似香非香、似臭非臭的豆豉味从柜子的缝隙中溢出来,黄澄澄的豆子变成了暗黄色,用手一捏,湿软如饴。这时剁两斤新鲜红辣椒,把杂菜胚子与豆豉、剁椒拌匀。至此,杂菜原料都齐了。

剩下的一道工序,是把拌好的杂菜装到坛子里。这坛子可掉不得轻心,碰上不合格的坛子就会功亏一篑,香杂菜变成臭霉菜。我就吃过亏,买来新坛子,看起来油光水滑蛮好的,把杂菜放进去,半个月后一看,全都起霉,只得自认倒霉。好坛子可遇不可求,最好的是那种老坛子,盛过多年的杂菜。这种坛子犹如上好的发酵器,杂菜放个十天半个月,揭开坛子,杂菜浓醇的特殊香味扑鼻而来,香味可飘到左邻右舍,如绕梁之音,久久飘香。

杂菜中如有油茄加盟,那真是锦上添花、烈火烹油,具有不可抵挡的魅力!做油茄比较麻烦,要选择比较厚实的新鲜茄子,剖开成几块,放入开水中焯熟或上蒸锅蒸个七八分钟,再置于烈日下曝晒。晒油茄更需持续几天大太阳,否则极易霉烂。且要点上蚊烟,免得那些恼人的苍蝇尝了鲜。油茄可掺入杂菜中装坛,也可单独入坛。然后等个把月,让杂菜在坛子里慢慢发酵,酿出一坛可以勾魂摄魄的咸鲜醇香!

暑热之时,食欲不佳,切几两五花肉爆出油来,从坛中抓几把杂菜放进锅中,再放点新鲜辣椒爆炒,加上绿油油的蒜苗,喷喷香。顿时,能让人食指大动,胃口大开,饭锅里的饭煮少啦!

一碗杂菜是宝古佬们巴心巴肝的美味,是邵阳游子梦魂萦绕的乡愁。我想,如果当年宋神宗将苏轼流放放到当时称为邵州的蛮荒之地,这位随遇而安的一代大家,没准写出篇精彩的《杂菜赋》,我们的坛子杂菜不就名扬天下了啵。

(李丽明,邵阳人,湖南省作家协会会员)