



秋天到,芋头香

□陈德琴(四川)

和煦的秋阳里,淡雅的瓜果香味随着不燥的风氤氲飘荡。在一处竹林掩映的田角边,一位大娘正荷锄挖芋头。在旁边的灌溉渠里淘洗干净,一堆黑乎乎、面如麻脸的芋头出现在眼前。在家乡,如今栽种芋头的人不多了。但芋之味儿,以及那些旧日时光,依然留在记忆的最深处。

春夏之交,农人们在房前屋后的水田边劈一个角落,种上几行空心菜和芋头。待芋头定根后,给芋头垒上茆、壅好沟,把草木灰、人畜粪水,隔三差五地便往芋头沟里倒,芋头肥大、墨绿的叶片便笑嘻嘻地在雨露中疯长。不过,肥水不要给得太足,免得芋头只顾长根和叶,我们可是要吃它的茎——芋儿和芋母子的。我们喜欢把一茆芋头最大的那个,称为芋母子或芋老汉,其他挨着长的,小个的,称为芋儿子。

芋头长在田里,蓬蓬勃勃地,像荷叶一样表面光滑的墨绿大叶,经常被我们当作草帽戴在头上遮风挡雨,或滴上两滴水,让珍珠一般的水滴在叶片中荡来荡去,一不小心滑了出去,惹得一声声惊叫在田野里荡漾。前年夏天,伯母生日,堂哥堂姐们齐聚儿时的村庄,行走在记忆中的田埂上,见到“荷叶荷田田”的秀美景象,忙摘了芋头叶戴在头上,如若褪去衬衫西裤,穿上粗布衣衫,跟草莽野夫没什么两样。不知是谁口无遮拦,说你们男人还真喜欢绿帽子啊?众人忍不住哈哈大笑。男人们立即摘下芋头叶,佯装着打打闹闹、骂骂咧咧,不

一会儿,又将手里的芋头叶旋转得像小沈阳手里唱二人转的大手帕。

仲夏的芋头叶长得肥头大耳,得跟它减肥啦。摘下外圈的芋和根,晾干做咸菜,或和着辣椒炆炒,都是难得的美味。将温润肥胖的芋和根,去皮,切段焯水,挤干水分,待油锅中的青椒炆炒得焦黄时,倒入芋和根,放入食用盐,一道清香微辣的下饭菜便华丽出锅,就着白米饭,可以香喷喷地干掉两大碗。亦可以将芋和根放进泡菜坛腌两天,捞出切碎,与酸辣椒、生姜大蒜一起炆炒,更是酸爽得令人刻骨铭心,多年后还会念念不忘那个味。不过,此菜亦不能天天吃。除了大米等主食,任何一种食物,天天吃都会吃腻的。那些摘下来吃不完的芋和根,就是猪的饭食。人可以吃,猪也可以吃。

重点当然是芋头。金秋十月,谷物归仓,芋头迎来收获季。放干田里的水,带上锄头,挖出一茆,芋母子带着一窝芋儿子便蹦了出来。人们最喜欢吃芋儿子,无论煨、蒸、煮,皆细腻爽滑,唇齿留香。川东地区的餐馆,最喜欢将芋儿子跟土鸡肉搭配,名曰芋儿鸡,早已成为川菜系列中的一道硬核名菜。秋冬季节,一身霜寒,进得川菜馆,点一份芋儿鸡,店家的铁锅里“嘍嘍嘍”地炖鸡肉,待鸡肉七分熟时,再加入芋儿子,再用高压锅压七八分钟,一份由老姜、大蒜、干辣椒、花椒、茴香、陈皮等佐料烧制的芋儿鸡便热气腾腾地端

上桌,再撒上一把碧绿的小葱、芫荽,房间里顿时香味扑鼻,霜寒、疲乏一扫而空。开吃!鸡肉的香,芋儿子的粉,各种调料的鲜咸,刺激着味蕾,一块,再一块,好不过瘾。

而我,最喜欢吃芋母子。它看起来比芋儿子更丑陋一些,去掉黑乎乎的外皮后,还会有一粒粒如麻脸人脸上的麻子。不过,并不妨碍食用。就像许地山的“落花生”,外表丑,内在美。放油,翻炒芋母子丝,掺水,大火焖煮。注意,掺水很重要,水要略多于芋母子丝,焖干。待芋母子丝刚刚耙,而汤汁还是清亮的汤水时,撒上小蒜苗,立即起锅;万万不能水太少,或者将芋母子丝焖成泥。无须任何佐料,只需放入盐和油,清香回甘的一道素菜便浑然天成。最精华的吃法,是将里面的汤汁用来泡白米饭,芋头的甜香、嫩滑,不糊的汤水,裹挟着白米饭,包管你香得不要不要的。父亲生前最好这一口,“芋头汤泡饭,莫跟别人说”的赞誉是他对芋头最好的赞美。

芋头的吃法有很多种。芋头带给人们的念想亦不仅仅是口腹之欲,还有诸多的隐喻。苏东坡当年被贬天涯海角的儋州时,“连岁不熟,饮食百物艰难。”其子苏过研究出一种煮芋头的妙法——“过子忽出新意,以山芋作玉糝羹,色香味皆奇绝。天上酥陀则不可知,人间决无此味也。”不过是将充饥的山芋糝烹制成了羹,苏子瞻就大喜过望,甚至写下“香似龙涎仍酃白,味如牛乳更全清。莫将北海金齏脍,轻比东坡玉糝羹。”的诗句大加赞美。糯软清香、玉脂粉柔的芋糝羹既有儿子苏过的孝心,亦有东坡先生开朗豁达的人生。

清代文学家周容的《芋老人传》更是经久不衰的经典。“犹是芋也,而向之香且甘者,非调和之有异,时、位之移人也。”芋还是以前的芋,从前的芋又香又甜,并非烹调方法上有什么不同,只是因为时势地位改变了人的口味。

美食大咖汪曾祺最喜欢广西的芋头扣肉,说是将芋头切成与大片肥猪肉大小和厚度一致的片,再一起蒸,猪肉肥而不腻,芋片软糯回甘。而他在《人间草木》中叙述的1946年那个夏天,在香港华侨公寓的阳台上,偶然发现了一棵生长在煤堆块中的芋头,那几片碧绿肥厚的大叶子,让羁旅的汪曾祺甚感欣慰,并“获得一点生活的勇气。”

芋头算不上大众蔬菜,但它却是我的心头爱。秋冬季节,无论在菜市场,还是乡野间,只要见到芋头,就像见到阔别已久的乡邻,心生欢喜。

桂花迟开分外香

□吴启富(四川)

我看见这篇文章后,到我居住的仪陇县城的大街小巷去寻找桂花,我想成都的花园游客太多,一向低调的桂花可能羞怯,不敢出来与游客见面,小县城人口少,桂花应该应季而来了吧。

于是,我来到桂花树较多的望云路、宏德大道、德国景区,结果同样让我失望:桂花没开!

据专家分析,今年川渝地区遇到了几十年难遇的极端高温天气,往年八九月桂花树应季开花,今年却迟迟没有看见桂花的踪影。

十月中旬的一天清晨,趁着高温逐渐散去,我习惯性走出户外散步,刚出电梯,庭院里丝丝凉风中便有一阵浓郁的香气扑鼻而来。

“这是桂花独有的香味!”香中带有一份微甜,我禁不住深深地吸了一口气。

“桂花开了,桂花开了!”我兴奋得差点跳起来。于是,我拿出手机,疯狂地拍起来。

我把姗姗来迟的桂花从不同角度拍摄下来,制成短视频分享到朋友圈。点赞的,评论的,朋友们热情不减,不到半个小时,就轻松收获了几百人关注。

“桂花还是迟的好,其香最浓,味亦悠长。”一个朋友在朋友圈评论说,他一直都很欣赏郁达夫小说《迟桂花》中的感叹。

一个朋友评论说,于萧瑟的秋风中,慢悠悠、羞答答绽放的桂花,那种“千呼万唤始出来,犹抱琵琶半遮面”的意味最令人难忘。

这迟开的桂花好像要弥补丢失的时光似的,一旦钻入你的怀里,便尽情与你嬉戏,一路相伴。亦让这满载着秋意的日子,香韵依旧,生活依旧,美好依旧。

瞬间,让我悟出了一个道理。自然界里的植物,大多遵从时令。时令一到,自然会开花结果。唯桂花独具个性,既不为时序的到来而开放,也不因人们的期待而展颜。于闷热的日子里,它们隐忍不发。直至秋风带着凉意姗姗而来,方才尽情绽放,令浓郁之香弥漫,钻进人们的鼻孔里,浸润到人们的心田里。

“枝生无限月,花满自然秋”。

原来,桂花等待的是真正的秋天。不管你的喜与乐,该来的它终究会到来的。

原来,迟开的桂花,就像一行行写满秋天的诗,越品越令人荡气回肠,心旷神怡。

“八月桂花遍地开,鲜红的旗帜竖呀竖起来,张灯又结彩呀,张灯又结彩呀,光辉灿烂闪出新世界……”小时候,我和小伙伴们最爱唱这首民歌,它表现的是桂花盛开的八月,大别山区迎来捷报频传的解放军队伍的喜悦。

从那时起,我就记住了桂花的名字,但是真正认识桂花,是我参加工作后去南充市北湖公园。在那里,我看见了碧绿碧绿的桂花树,循着袭来的阵阵幽香,只见金黄的、银白的桂花,像星星一样点缀在伞状的桂花树顶上。

“叶密千层绿,花开万点黄”这是我第一次见到桂花盛开的情景。

今年四川的桂花树普遍延迟开花。作家庞惊涛在他的《寻桂记》中写到,中秋月夜,在自家的庭院寻桂未果,便去号称养桂专家的朋友祝先生的桂园圆梦,祝先生微信语音告诉他:你别来了,没有漏网之桂。

庞惊涛不甘心,还是驱车来到祝先生的桂花园,结果让他十分扫兴。

祝先生为了圆朋友的寻桂梦,把他领到自家桂园中堂的一个中式茶几旁,只见幽幽灯光下,钧窑梅瓶里,斜斜插着一枝丹桂:猩红点点,正是盛花的最佳气象。

庞惊涛惊喜,准备上前贴身嗅闻。及至看到塑料感十足的桂叶,他方才明白,那不过是一枝伪装得十分像应季而开的真丹桂的塑制品。细看之下,无论是花还是叶,都蒙着一层难以去掉的尘垢。

庞惊涛惋叹:“假的永远无法代替真的”。

阅读副刊精品,请扫描二维码,关注南门口微信公众号。



人间烟火气
尽在南门口