

番薯啊,番薯

虽说“番薯不怕羞,一直到秋”,但最好的时节是小满,芒种。这时节的雨,似乎明白番薯栽的心事,淅淅沥沥,下过一阵,就歇息了。日头也知趣地躲开,半天不露脸——即便露脸,也只是开些温和的日头花——几多朦胧,几多羞赧,像一群礼仪小姐,奉命点缀,很快又匿影藏形。这是榨番薯的好时光。人们赶紧垒地、整垄,赶紧备好番薯栽,把它榨入地里。

番薯栽是细活。把细长的往往带着露水或雨水的番薯藤搂回来,堆于走廊或厅堂。搬来矮凳,坐在它面前,或是股川下压着草镰柄,或是右脚尖踩着镰刀柄,刀口向上,尾巴翘起。抽过一条番薯藤,双手大拇指和食指指着它。从尾部开始,向下轻轻一压,再向前轻轻一推,割下一茎。尾部较嫩,稍长些,四五节。其余三四节即可。有的也用铰刀铰。番薯栽用稻草缚成捆。每捆100条,通常叫“一把”。一把番薯栽能榨多少地,人们心中有数。在描述某处番薯地多大时,乡亲们往往就说“几把地”。

“大自然中,最微小者最卓越。”借用1900多年前古罗马博物学家普林尼的这句话来评说番薯,也是恰如其分的。番薯不畏贫,不讳贱,随遇而安——只要有些泥土,有少许雨水,有阳光,无论沟壑,还是路旁,它都不会嫌弃,都会愉快地生长,更不用说良田好地了。

不过,榨番薯栽是大有讲究的。左手托一把番薯栽,跨过垄沟,以宗教般的虔诚,弯下腰来。右手抽出一茎番薯栽,大拇指、食指和中指呈捉笔状,沾于番薯栽下端,无名指和小拇指并拢,弯成锄头形,掘下,番薯栽便被带到了适当的地方——抽手的时候,尽量让番薯栽挺立着——倘若歪歪斜斜的,不仅降低成活率,而且多生小番薯。然后在其周围扫些泥土,稍稍捏一下,顺势轻轻压实,保持水分,也耐曝。深浅也要适度——关键看节气,夏至之前,整垄可没入土中;夏至之后,则要伸出土外一节,以利生根发芽。伴随着手指头与泥土摩擦的疼痛,一垄茎半拃长的番薯栽,榨入松软的番薯垄,成为数不胜数的感叹号。

从上述一连贯动作看,其关键在于一个微妙的动词——榨。乡亲们只说榨番薯,而不说栽番薯,不说种番薯,也不说插番薯。这是他们的独到见解,颇具哲理。一个新的生命,往往在一定的压力下诞生。

几天下来,右手手指有的被泥土啃掉指甲,有的被泥土啃掉皮。说实话,如果仅有这些皮肉之苦,尚可忍受——最为痛苦的是不能自由地劳作,自由地榨番薯。父亲说,1959年初夏一天拂晓,他利用生产队的犁与牛犁番薯园,由于过度紧张,犁铧撞入石缝,犁铧断裂。被人告密后,父亲遭到食堂长呵斥,全家被断伙食3天!翌日一大早,父亲先撩好番薯垄沟,中午再去榨番薯栽。堂长权大,耳朵也大,跑去夺番薯栽,两人各抢一半在手,彼此哭哭不得。堂长极不甘愿,气呼呼地跑到我家,撬走煮饭的铁锅,掳走积肥的尿桶,意欲釜底抽薪,斩断我们全家的活路,以体现他对集体的忠诚。

如果持续放晴,番薯栽是受不了的。头几个傍晚,最好给它们沃水安根。那是件难事。番薯地大,番薯栽也多。地里没水,去远处的山涧、水渠或泉眼担水,路也难走,有的地方根本没路。好不容易担来一担水,极省俭地沃,也沃不了多少。其实那不是沃,是斟,斟酒似的,对准它们饥渴的小嘴,淅沥几滴。它们感恩似的,“叽里叽里”地鸣谢,又像醉汉打嗝,口气里充满泥土味和幸福感。萎靡不振的叶片,再经夜露的勉励,又焕发精神,舒展开来。

五六天后,它们举着一簇新旧夹杂的叶子,酷似漫卷的旗旗。

再过30多天,中耕开始。中耕之说,似乎过于委婉。还是乡亲们说得直白:锄番薯。当然,新地的番薯,即使不锄,不施肥,也会有令人欣喜的长势。而旧地则不然。不锄,则指望有好收成。锄番薯颇有道道。泥土太干燥的,不宜锄,否则会影响番薯生长;太湿的,也不宜锄,否则会造成泥土板实。杂草多的,要先拔除。杂草少的,可直接锄垄底。然后斜着锄头,锄松垄沟两侧的泥土,深度以不伤害番薯栽主根为限。对于番薯头周围的泥土,只能用锄铤轻轻敲松。锄好之后,施些肥,一小撮化肥,一小把土粪,一小堆厩肥,一小瓢粪便,乃至一小束杂草,番薯都会笑纳。最后撩垄沟,不是每亩都撩,而是隔一沟撩,盖住肥料,闷死杂草。

再过十多天,施肥也好,不施肥也罢,都要把另一沟撩起。心满意足的番薯兴奋着,快速发芽,郁郁葱葱。

番薯藤爱长纤维根,也爱长牛蒡根。这些根须很贪婪,旁逸斜出,吮吸营养,偷生小番薯。主人并不感激,因为它浪费了土地肥力,分散了主根精力,长不了大番薯,违背了主人的初衷。

番薯藤蔓爬之际,必须抽出时间,到番薯地里,与榨番薯一样,弯下腰来,拔去所有争夺养分的杂草,托起茂盛的番薯藤,抡一抡散漫的行为,收一收旁骛的心思,扯断藤蔓上的气根,抠去藤头处的副根,预防“计划外生育”。如此这般,每月侍弄一次,共需两三次。细心的人几乎都会把每一垄的番薯藤牵成长辫状,从垄边披下来,或长或短,墨

绿墨绿的,在风中飘逸。这叫牵番薯。

牵番薯是一种苦活。别说整天弯腰劳作,单是地里冒出来的热气,就让人受不了。何况还有许多蚊虫。最可怕的是土名叫大头垢的蚊虫,吸血手段异常高明,叮人,不痛,也不痒,直到它吃饱喝足,远走高飞了,才会渐渐感到肿痛——长时间的肿痛。还有垄沟里生有子叉的秒水,也会“咬坏”手脚,先是奇痒,继而溃烂——非用腌制的杨梅或青梅涂抹不可;不过,会被咬得龇牙咧嘴。

七月半以后,有的人开始割番薯藤喂猪。那是上等饲料,深受猪的喜爱。有时也择些嫩叶,炒了配饭,味道不错;但吃多了,会腹泻。

中秋过后,三餐难保的人首先想到的自然是剜番薯——来到地里,像老鼠一样顺着垄沟,找些较粗的番薯头,从裂缝处插入手指,探索着,触及番薯,食指钩了钩,约略锄柄那么粗,上下刮了刮,摸了摸,不短,甚是欣喜,但又觉得可惜——犹豫之中,番薯蒂却“呱哒”一声断了,探出番薯头来,流着如乳似泪的番薯汁。

进入白露,番薯花盛开,或淡紫,或乳白,或粉红,平添了番薯地的妩媚。那是一种成熟的美。好色的昆虫,嗜蜜的昆虫,不经意间的授粉,也会留下情种——褐色的蒴果。

番薯的成熟是艰难的。除了主人,它的好友仅剩阳光、月亮和雨露。而它的敌人却越来越多。

番薯地常有一种酷似茶籽蛀虫的小虫,俗称茶籽虫。它不过两粒米那么长,软体,苍白,看似孱弱,却是番薯的头号天敌。混账的它钻入番薯,一直躲



线面是连接现代与传统的桥梁,是维系人情世故的纽带。在我的老家,大年初一必吃线面,那叫吉祥面;过生日必吃线面,那叫如意面;出远门必吃线面,那叫平安面……线面承载了太多太多的美好寓意。

在里面,搞它的隐蔽工事——开凿隧道,边开凿边享受,给番薯留下一个个臭洞!如此的番薯,即使再多,再大,再好看,也是废物一堆。无论生的,还是熟的,啃上一口,满嘴恶臭,满嘴辛辣,而且有毒。

野猪似乎看透了人的无奈。早已知道那些七倒八歪的稻草人,偶尔作声的破铁桶,统统是吓唬它的把戏。即使光天化日,它们也敢为所欲为,依靠獠牙,拱出番薯,暴食一番,遍地狼藉,惨不忍睹。

豪猪相对委婉。它的前脚仿佛灵敏的探测仪,几乎不做无用功,在番薯头空开一小缝,便知有无番薯,若有,就继续垒;若无,就咬断番薯头解恨,直到找到番薯,吃饱了,甘愿了,离去了。饿了再来。它食量不大,由于持续的破坏,枯萎的番薯也是触目惊心的。

比起野猪和豪猪,老鼠的危害则小得多,属于尚可原谅的那种。老鼠以它灵敏的嗅觉,探测番薯,挥动利爪,垒开泥土,大快朵颐之后,使出浑身力气,啃下几块,回窝去,填充空荡的巢穴,满足发痒的牙齿。被老鼠咬过的小番薯,没有断蒂的,依然顽强地长大;断蒂的,有的慢慢溃烂,有的则倔强地萌芽,好比三毛的头发。

番薯像人一样,也会生病,比如瘟病、疮痂病、丛枝病,比如黑斑病、白绢病;也有寄生虫,比如卷叶虫、斜纹夜蛾、天蛾,比如蛀藤虫、象鼻虫……

番薯的成长,要忍受太多太多的疾病折磨,抵抗不计其数的虫害侵袭。那两只草蜢,可能是番薯地最后的守望者。番薯叶痒的捋,枯的枯,地上巴掌大的油桐叶也无力给予庇护,差一点被威猛的红嘴蓝鹊叼走,被凶残的棕背伯劳啄死。在柔和的冬阳下,它们举行告别仪式:以一片即将掉落的番薯叶为掩护,瘦的那只举起前脚,向胖的那只屈屈伸伸,胖的那只也举起前脚,向瘦的那只伸屈屈屈,相互致意之后,各自走开。没走几步,胖的那只走不动,瘦的那只蹒跚回来,靠近它,耳语几句。

这一小品是偶然闯入我的视线的。我没兴致多看。毕竟我关注的只是地里的番薯,那些目力所不能及的番薯,即将揭开谜底的番薯,是少,是少,是大,是小,有无麻蛆,有无臭洞。

小时候,我常去邻居那里看做面,常在面墙上玩耍,了解做面的流程,知道做面的艰辛。“欲图二分利,须起五更床。”面匠总是早起的,首先看天,好天,必做面。起用新面粉,一般要先测它的筋道——沾些面粉,放于嘴唇,舔一下,捻成小面团;黏于食指,大拇指配合食指捏弄,或将小面团置于掌心,用手指头黏吊,面筋如细如藕丝,就是好面粉,可用来做面。做面使盐——有言(盐)

定能窥见从它白璧般的体内倾吐出来的亿万缕缠绵的情丝。

接下来,面匠抓起一把事先碾细的番薯粉,撒于面案。从小陶盆里倒出面团。摊开双掌,掌心向上,伸入面团底部,用力地抖、抛、抻,使之铺张开来,再擀平。随即视其厚薄,均匀地切成三四指宽的板条。面案右端放一个用于盘条的小陶盆,在它脚下靠后一点放一小碗茶油。准备就绪,可开始搓油条。面匠伸手将板条从头部到尾轻轻托一遍,顺势将它挪到便于搓条的位置。搓条时,两手与肩同宽,掌心向下,前后搓握,同时自右向左移动。左掌将板条搓成圆条坯,右掌再把它搓成锄柄大的均匀而光亮的圆条——通常是手移而人不移,当右手向左搓到尽头时,圆条也就成形了;然后给圆条抹些茶油,再搓握,使之均匀后,抛向小陶盆脚边。搓完油条,盘满小陶盆,搬到面案左边的矮凳上,盖上麻袋。约过半个钟头,开始搓粉条。面匠坐于面案左边。面案中间放一小堆番薯粉,右端放一个盘粉条的小陶盆。搓粉条时,面匠左手将油条抽到面案上,稍稍搓握,右手使劲把油条搓成小拇指那么大——搓时由外往内,搓一大节;抛时又由内往外,但见油条仿佛跃动的银鳗从胸前倏地飞出,“噗”的一声,滑过番薯粉堆,穿过应声而起的“白烟”,蹿到小陶盆边——晶亮的油条已成雪白的粉条。助手连忙它把盘入小陶盆。抛条与抽条同时进行。搓完一条,右手捏住粉条的头,左手从小陶盆里拈起另一个油条的头,黏接好,继续搓。整个过程,亦动亦静,有形有状,声色俱佳,美不胜收。粉条由助手盘满小陶盆,盖上麻袋——如果空气干燥,要先遮塑料布,再盖麻袋,让它继续走剂。

早饭后,着手绕条。面匠站在一个叫羊头的木架前,中间隔着小陶盆,两根面箸插到羊头架横杆上,拈起粉条一端,黏于面箸里头。两手轻轻托住粉条,呈“8”字形,由左到右,穿梭似的,由里而外,一条条绕满面箸,少则五六十目,多则八九十目,因面粉筋道而异。持续同一姿势站立,双手轻巧、迅捷,其间辛苦,非亲历者不能知。

绕满一箸,松攸,退出右边的面箸,让其自然下垂。左手大拇指和食指捏住左边面箸的前端,拔出,插入羊头架最左边的圆孔。松手,用嘴衔住,双手握住下面的面箸,向下伸一抻,挂到面斛里,盖上麻袋,继续走剂。

面条在幽暗的面斛里舒筋伸长,渐渐下垂,宛如生根,盘曲于跳板,仿佛曳地的裙裾——该捧去面垭了。

捧面时,左掌侧立,大拇指竖起,与食指成直角。右手逐一拈起四根面箸的一头,依次摆于左掌虎口。与掌托起面箸的另一头,双手将粉条捧出面斛,此时的粉条婀娜着,引领面匠疾步走向面架。

面架摆于面垭,为两根扁柱,顶着一根横楣。横楣下有三根扁平横杆。扁柱、横楣、横杆均有两排可插面箸的圆孔。上面四根面箸插于横楣。下面四根则嵌于两手指缝间。随即展开拉面的一系列动作。

第一个动作:破面。双手稍稍向下伸一抻,向后退一步,两步,退到第三步时,猛地向下一抻,犹如饿虎扑食,紧张而又用力;向前三步,向后退三步,猛抻一下,响起“噗”的一声;向前三步,向后退三步,猛抻一下,又是“噗”的一声。破完面,手里面箸也插上面架。

第二个动作:回面。动作与破面相似,只是力度没那么大,但富有节奏,极具美感,既有形体之美、阴柔之美、速度之美,更有力量之美。回面像蚕在吐丝——细如针线,长达两丈多。此时的面条比五线谱更灵动,还有夸张的弧度,浓郁的麦香。面匠是舞者,也是歌手。舞台是大地,辐射是日头。拉面舞也许脱胎于此。

第三个动作:开面。拿两根面箸,开开合合,将依偎在一起的面条轻轻拨开,若即若离。

第四个动作:胀面。拔出一端面箸,轻轻拉直面条,面箸由上而下分别插入横楣和横杆,使面条处于平行状态,再拿一根面箸从中间压下,并插入横杆,固定片刻,增强线面筋道。

第五个动作:剪面。由下而上依次拔出面箸。向前跨几步,让面条舒缓下垂。将上面的面箸插在后面,将下面的面箸插在前面。如此一来,线面中间自然形成铰刀状,聚拢在一起。差不多干了,拔出后面,攥于前臂,轻轻盘入方。面箸整齐地叠着,成田字状,外圆内方,方方圆圆,颇具哲学与美学意味。叠满一笏,盖上麻袋,保持湿度。收完整埕线面后,抬回厩内,剔去面头。分成一束束。每束掐成七八截。一截截缩起,两头朝里,交叉着缩成“8”形,即成一只线面。每只重约四市两。叠入面,洁白,整齐,精美,犹如饰品。

以上是做面邻居留给我的美好记忆。可惜,那些面架早已灰飞烟灭。

分谷

天色黑透,牛踱回栏里,吃些草料,悠然躺下,闭目养神,缓缓反刍,津津有味,快活如神仙。

而人呢,仍有忙不完的事。身上的汗水来不及擦,脚下的泥土也来不及洗,草草扒拉一碗饭,赶去分谷。

原以为大家忙碌一天,到分谷的时候,会开心些。



作家陈家恬的“农事散文”集《日落日出》,以细腻的语言描写了他所熟悉的农家生活,真实地记录了与村庄、家园、习俗、土地有关的种种人和事。作者以从容的姿态梳理着农事、农具、衣物,自然地呈现了那些没有文字记载的工艺细节,对亲人、朋友以及东南海滨先民们的谋生历程也有着感人的描述。在城市化进程日益加快的今天,许多村庄徒存形骸,像空心的老树。这是一本包含着文学特质的类似文化考古的开掘和留存的奇书。作者对历史的回忆其实是对未来的沉思与救赎。书中百余幅插图隐含了大量的历史信息,无疑为文化人类学研究留下了珍贵的第一手资料。

会计根据当天进仓稻谷的数量,埋头在隐约的灯光下,“咔嚓咔嚓”,拨拉算盘,计算每个人口的份额。当然不是简单的按人口平均,而是先根据年龄划分成数,再算出各家各户可预分的稻谷。所谓成数,就是16岁以上的社员为十成,也叫吃全成;13-16岁的为八成,也叫吃八成;13岁以下的为六成,也叫吃六成。生产队长也好,会计也好,仓管员也罢,没有谁真正懂得算术,而他们却把运算法则运用到了极致。会计在无比熟练的拨拉算盘的动作中,在大珠小珠落玉盘的响声中,迅速得出精确的数字。这是穷困所逼的结果。这是他们反复盘算的结果。这是他们无数次面红耳赤争执的结果。与其说是计算、是算术,倒不如说是算计、是心术!若有乡土数学家之类的称号,工于计算的会计是受之无愧的。

我们生产队人多田少,亩产又低,收成又要预留五保粮、军属粮、种子粮、征购粮、回销粮……名目繁多,七除八扣,可分的稻谷所剩无几。即便是好年景,也不过分得100斤田头谷——未曝,也未簸,尚有不少草屑、秕谷和稗子的那种毛谷。所以有的人去分谷,只提一个筐或一条麻袋,不带扁担。

节外生枝的事情,像混乱的风蚊,从来没有止息过。分几斤谷,却要熬到半夜,根本没有效率可言。社员陆续散去,而队长、会计、出纳、仓管员则留下,准备吃点心。大多煮粉干或煊肉饭。偶尔也有较高级的,比如搅番薯粉或煮白糊。也不是每晚都吃,隔三差五吃一次。看似吃公家的,其实都是吃社员的,只能像老鼠一样偷偷摸摸地吃。他们当中也会有人去扯一下临走的搅谷或铲谷社员的衣襟。被扯到的心领神会,默不作声,留下。

说来脸红,在父亲当生产队长的那些日子里,遇到分谷的夜晚,我躺在床上,也会着想那些点心,乃至舌底鸣泉。迟迟没有等来,昏昏欲睡,不时拧一拧大腿,强打精神,但十等九空,好像只吃到一次——半碗的肉饭!

“鸭蛋再密也有缝。”不管多保密,偷吃点心,总会走漏风声,少不了挨骂。“饿狗扑屎”、“吃爆肚”、“蚀骨虫”、“祭尾顿”,诸如此类的恶语,利刃般乱飞。吃得再多,也是没补的。好在不日即可到口的米饭会冲淡此前发生的一切不快。

(节选自散文集《日落日出》,陈家恬著,作家出版社,2012年5月出版)