

■岁月风铃

# 儿时的番薯

沈东海

番薯对现在的人而言,不是什么稀罕物,但在我的儿时,那可是宝贝。那时的人,口袋里没多少闲钱,地里又种的全是庄稼,零食少的可怜。所以,种在山地的番薯,就成了当时人们可以变着花样吃的美食。

秋天,从山上挖来番薯,把个头大的挑出,拿到河埠头去清洗。用一个大木盆,舀满水,扔入番薯,用竹扫帚使劲扫洗,等番薯红皮被洗去,露出白黄色的肉,再用一把菜刀,一个个挖去虫眼上的泥,扔到大竹篓,装到手拉车上,就可去碾粉了。

小时候的碾粉厂在村口,厂子很小,就一台机子,平时不开张,一年就忙活一阵子。把洗好的番薯过称,付完钱就可以等着碾粉了。那时的老式碾粉机,番薯需人倒入进料的漏斗,一边碾压,一边用自来水冲洗,碾出来的是番薯水和着渣子。而如今,渣子可以直接被过滤。用几个大号的塑料桶接满,拉着这牛奶状的番薯水,就可回家做番薯粉了。

做番薯粉费水,也费人力。家里已备了几口大水缸,自来水“哗哗”地流着。从家里拿出两根扁担,往水缸上并排一放,再拿出一个“冷饭筲箕”,把它放在两根扁担上。接着,把番薯渣水倒入“冷饭筲箕”,这是粗滤,主要把粗的番薯渣过滤出去。等这道过滤完,拿出一块纱布,对叠,盖在缸口上,把粗滤过的番薯水倒入,其间不断掺水稀释,进一步过滤。做完这一步,静置一晚,第二天一

大早,把上面的水倒去,把沉淀在缸底的粉用菜刀一块块挖出来,放在一个覆着报纸的簸箕上,就可拿去晒了。当然,做得再精细点,精滤可以做2次,只是很少有人那样,除了我家。二道精滤过的粉更白,也更纯了。番薯粉可能出于山地的缘故,也叫山粉。纯正的山粉,晒干,就像一块块风化的岩石,跟面粉不一样。像面粉一样的山粉,是不正宗的。山粉加水,煮成山粉糊,是儿时的一道美食。

小时候,家里做完粉,就会请一个师傅过来,做粉丝。那时的粉丝,和现在的做法完全不同。他先将山粉调成山粉糊,把糊倒在四方的木格子里,拿到大锅里蒸,蒸熟一层再倒一层,蒸熟的山粉,呈灰黑色,样子极丑,不像市面上卖的那种。接着,把装着熟山粉块的木格子拿到阴凉处晾晒,等第三天一大早,师傅带了大刨,来刨粉丝。那时的粉丝块不硬不软,正适合刨丝,时间拿捏不准,就报废了。自己做的粉丝与市面上卖的不一樣,耐煮不烂,非常的有嚼劲,爽滑,还香。后来,一个朋友带我去吃牛肉粉丝,那时家里穷,从没吃过这个,当时一看,乐了:嘿,粉丝原来是这玩意,不如家里做的好吃。刨出来的除了粉丝,我最爱的,是那些被刨断、刨废的山粉块。这东西与青菜同煮,又Q又弹,又是满满的番薯的清香,好吃。

大番薯除了做山粉,家里还要留一部分,当饭吃。收了番薯后的早晨,我家天天吃番薯,比如把番薯切块,做“番薯糖酿”,或者和着昨夜的剩饭同煮,当早饭,都很美味。再奢侈点,就是做“番薯汤果”了。做法很简单,把糯米粉和成面团,用手

揪成小块,下到煮熟的番薯块中,就可以吃了。

但最令孩子神往的,不是这些,是做“番薯胖”。把大个经过冬藏变甜后的番薯,去皮,煮熟,搅拌均匀,再加入炒熟的黑芝麻。从家里拿出“火油箱”盖子,上铺一层纱布,把番薯泥均匀地抹在上面,脱模,把泥饼子直接倒在竹簸箕上,就可拿去晒了。晒干了,泥饼子就成了一张薄而有韧性的东西,用剪子剪成小块,接着晒,把它完全晒干,就可以炒了。一口大铁锅,沙子炒烫,倒入番薯干,不停地翻炒,炒出香气,等番薯干微微泛黄时,就可出锅了。把沙子筛去,放凉,就变成酥脆的“番薯胖”。“番薯胖”味道很美,酥脆香。我爸口味独特,他喜欢吃晒成半干的“番薯胖”,像嚼牛皮糖一样。

番薯片,是另一种类似“番薯胖”的美食。它在孩子眼里虽是美食,但对大人而言却是保存番薯的一种方法。番薯在冬天受冻后,很容易烂。将大个的番薯去皮,切成薄片或刨成丝,拿到开水里余一下(也有不煮的),捞出,拿到竹席上晾晒,晒干后可以生吃。也可以像“番薯胖”一样炒制,还可以磨成粉,做成“番薯糕头”,更多的是下到锅里,或饭汤里,当饭吃。更有甚者,拿到油锅里炸,这在当时,相当奢侈。

剩下的小番薯,当然也有大用处,它可做“番薯枣子”。把冬藏后变甜的小番薯去皮,洗净,拿到大锅里蒸熟。蒸熟的番薯,放到竹编的网架上,晾干。那时的人家,柴灶旁少不了一个堆灰的火坑,把灶膛里的热灰铲出来,倒在火坑上,撒上一

层木屑,盖上冷灰,把番薯放到炕上,用文火慢烤,功夫全在一个“慢”字上。烤的时候还要偶尔翻动,以保证受热均匀,几天后,待番薯烤到枣红色,呈半透明状,手握硬实,略有弹性,就算做好了。番薯枣入口满嘴的番薯香,有嚼劲但又不粘牙,微甜又爽口,绝了。

孩子们还喜欢“煨番薯”。小时候,每次烧火做饭,我都不忘拿一个拳头大的小番薯,扔入灶膛。等大人做完饭,煨在灰堆里的番薯也熟了。这时,我和堂弟总猴急地从热灰中掏出番薯。烫手的番薯,在双手不停地抖动,抛掷着,最后无奈地被扔到稻草堆里。而后,用稻草擦去表面的土灰,掰开,烤成黑色的番薯皮,里面露出黄色的番薯肉,还不停地冒着热气。两人见此,总会趁热一口咬下去,把自己的嘴烫得不停地“呼呼”地往嘴里吸着冷气。我小爷爷见了,常笑话我们:“两手乌黑,吃了要成神仙嘞!”

除了在家里,我们偶尔也去山上煨番薯。那时的孩子野,从小没啥吃的,走在乡间的路上,半路遇到番薯地,徒手或用小木棍挖出一个,把土盖上,便约了一二好友,跑到山上,挖一个土坑,把一堆干柴点燃,火灭了,番薯扔入其内,用热灰盖上,再用土埋了,去附近玩一圈,就可以吃了。只是这种事,我从来不干,胆小啊。

如上这些,对孩子而言无疑是美食,但对大人来说,它是一种保存食物的土方法。当时,生活条件不富裕,粮食不够吃,日子过得紧张,番薯放着又容易坏,就想出了这些办法,令人没想到的是,无形中丰富了中国美食。

■旅途见闻

汪武首

20多年前,我去西安参加论文交流,利用会后机会,6小时登上华南山峰,当天返程。这是我首次徒步登西岳华山。

第一次登华山,我很是期待,独自起早,6时从玉泉院出发,沿山峪小溪旁石阶上行,一路幽静又峻峭,经五里关、莎萝坪、毛女洞、青柯坪、回心石、百尺峡、老君犁沟等沿途小景点,我马不停蹄,9时多到达海拔1614米的北峰。

从北峰上去,攀登难度在擦耳崖、苍龙岭、金锁关,过了金锁关,又是一重天险。比较险的有避诏崖、西峰青龙背。最难爬的台阶接近90度,必须手脚并用,幸亏两旁有铁链条。

从北峰到中峰路程2小时左右,中峰松林葱郁,山风吹来,松海万壑如波涛,几株俩人合抱的“将军油松”,使我终身难忘。

西峰高度是2082米。我凭多年登山功夫,中午12点到达华南山峰绝顶。那时候南峰顶上竖立的石碑比较简朴,高不到一米,宽不到60厘米。石碑上写的繁体字《华山极顶》,下面刻的高度是2160米。站在南峰顶上,见到“一览众山小”的风光,兴奋喜悦之情有种说不出的满足感。感叹“奇险天下第一山”的华山,名不虚传。

南峰到东峰不要一小时,东峰高度是2096米,从金锁关看东峰,硕大的花岗岩形成的山峰如人工刀切一样,特别巍峨。身处此景,个人犹如沧海一粟,心中烦恼迎风飘散。

华山的险峻之美,令我难以忘怀,萌生再来西岳华山的渴望。今年夏,重登华山的夙愿总算实现。我78岁,妻75岁,有过慢性退行性膝关节炎,二年前,骨科专家医嘱不宜登高山。咱两老决心走新道,乘西峰的索道上。

当天6时,我俩从华山脚下客栈出发,在游客中心排队乘上景区大巴车,车程45分钟,下车后即上台阶,边走边小憩观景,半小时到达西峰索道入口。老年人单程票价112元。坐西峰索道要经过索道中站、上站,我看手表20分钟左右,穿过二个大山头,一个小山头。中间站是单线循环脱挂式最尖端的客运索道,从华山西峰低谷上升至华山西峰崖壁开凿的洞室站房,升降起伏特别大,坐在索道吊车里,眼前触手可及的华山岩型美景像电影大屏幕,清晰可见每一株岩缝中的劲松似钢筋箍在岩壁上。

我坐过北岳、南岳、东岳、梵净山、张家界的索道,讲刺激,肯定是华山西峰。西峰的索道上下感觉如过山车,据说有位女青年坐过西峰的索道后,半个月心绪没有平静下来。

从西峰乘云宫到南峰,体质好半小时可登上华山最高南峰。在登南峰半途中,是拍摄西峰最佳角度。远眺西峰其实是一块巨大的花岗岩石头。西峰上面著名景观有翠云宫、莲花洞、斧劈石、舍身崖等,并伴有许多美丽的神话传说,广为流传的故事为“沉香劈山救母”。南峰下面有“华山论剑”石碑,这是后来建造的,众多游客争先恐后拍照留影。

南峰是华山坐高峰,被称为“华山元首”。峰南边是万丈绝壁,直如刀削,这次我不敢向外俯瞰。顶点上有一个面积不大的仰天池,我印象中第一次没有,导游说这是龙潭。南峰顶上石碑的文字与高度也有很大的变化,现在华南山峰的高度是2154.9米,这是2007年国家测绘局建设部监制的重要地理信息数据。比20多年前的高度低了5.1米。现在的石碑比过去高档气派。

自从2013年华山西峰索道建成,现有三条道可登华山,多数中青年走北峰的索道上,下来坐西峰的索道,结束了“自古华山一条道”的历史。过去游华山的五峰,身体好的也要一整天,现在坐索道登南峰半天也行。为更多登华山旅游爱好者,尤其为我们老年人群体,创造了更多的选择机会。我敬畏大自然的鬼斧神工,更欣喜近十年来景区创造中的巨大变化。

■生活感悟

## 我的旅游观

顾亚萍

我喜欢旅游。旅游可以开阔视野,了解风土人情和观赏别样风景,又能放松心情。退休后,我自由的时间多了,就会经常出去旅游。经历多次旅游后,我自觉旅游最重要的是时间、金钱、身体和伙伴这四方面因素。

首先,旅游需要选好时间。旅游目的地一年四季中最漂亮的季节,就是旅游最佳时间。有一年,我去新疆,特意选择了9月20日左右到达喀纳斯。因为九月中下旬的那段时间,是喀纳斯一年中最美的时候。秋风的吹拂下,喀纳斯的白桦林树叶由绿色渐变成黄色,早晨或黄昏,日光斜照在白桦林中,投射出斑驳光影,如梦似幻。这如诗如画的场景,给人带来极大的享受。

其次,老年人出去一趟不容易,在条件允许下,可以适当花钱。十多年前,我去四川稻城亚丁游览,晚上住在半山腰的亚丁村藏民家里,第二天一早要到4650米海拔的洛绒牛场,沿一条单程5公里,只有一人能通行的山路上去,到5000米海拔的牛奶海。因为光是来回走就要耗时5个小时,为了节省时间保持体力,我选择乘坐马匹上下。这笔开销在当时是属于比较高的一笔费用,但是却给我省力不少。从稻城亚丁回成都时,我们也没有再坐长途汽车走回头路,而是从世界海拔最高的稻城亚丁机场直飞到成都,感受另一种体验。

然后,旅游还需有良好的体格。我以前去过的高海拔地区中,5000米的四川稻城亚丁是最高的,但由于有着良好的植被,身体没有出现缺氧的高原反应。而我到了平均海拔3650米的拉萨时,由于树木较少,犯了头晕,走路像脚踩高跷不着地,这一晚上我是浅睡眠状态。

好在第二天去林芝,因为林芝的植被较丰富,有高原小江南之称,我的高原反应症状很快消失。从林芝回到拉萨后,又在羊湖等高海拔地区旅游,身体再没有出现影响旅游质量的异常。

最后,影响旅游能否开心的因素是伴侣。游伴可以多,但最好成双。游程中以两人一对为最佳,若游伴过多,一群人一起走,有时总免不了要集体商量讨论,有可能还会影响行程和游览质量。我有一摄影师朋友,她们单位组织去外地旅游,到了一地,风景优美,合影留念,摄影师自然没得话说,牢牢把住相机,“咔嚓”声不绝,每人一张,喜逐颜开。还没轮到她自己,旅游部队就要开拔,以至于她要从别人的照片里看风景,回到家什么都不知道,还忙着义务为大家修照片,做好事影响到自己旅游质量,也是遗憾。但独自出门游玩又太过寂寞,还令家人担心。两人一对,有说有笑,可商量可分享,便是最佳游伴了。另外,游伴的爱好最好能接近。那年,我们一群人去西藏,由于时间所限,有一个晚上碰到一个二选一问题,或观看大型实景剧《文成公主》,或是吃一餐西藏特色美味。我旅游每到一处,凡有条件都要看一场当地的实景演出。幸而与游伴爱好相同,与游伴一同选择了观看不可多得的实景剧。有一次在美国旅游时,同样由于时间限制,也碰到类似二选一的情况,我与游伴不约而同要求参观大都会博物馆,放弃购物体验。仍记得大都会博物馆展馆很大,展品很丰富,在参观过程中,我俩利用自身良好的身体条件,灵活机动在各分馆之间跑动,尽可能挤出时间来多参观。

我的旅游观,关乎到我的旅游质量,因此,我每每把握之。



《日照山河》 戴国兴 摄

■奉人说物

盛常国

秋风起,蟹儿肥。我很喜欢吃蟹,尤其是喜欢腌制的红膏炆蟹。当然,这红膏炆蟹是稀罕物,价格贵,我一般就吃没有红膏的。没有红膏,没有太多蟹肉,我们对这样的蟹都叫它“水扑”,意思是都是水和壳。这样的蟹鲜有人买,我考虑到其价格便宜,就花小钱买了几斤。在家去掉蟹背壳,用剪刀去掉蟹足,再对半分,用盐水浸泡几个小时,一般过夜后就可吃了。

因为多年吃腌制蟹的缘故,我得出了一个经验,只要是新鲜,

不在乎红膏与肉有没有,通过腌制这一加工,那味道就交关赞。我爱吃的腌制咸蟹,要求以淡味为主。太咸了,我就只好忍着口水放弃。

我爱吃咸蟹是出了名的,到了青年时代,虽然约束自己不能去好友家蹭饭吃。但只要对方说有红膏炆蟹,那好,自己就不守信用,鬼使神差地主动去了。吃红膏炆蟹时,最好配糯米饭,那个味道不得了。扒拉几下丝丝冒着热气、喷香绕鼻的糯米饭,然后咬上一口红膏炆蟹,那米饭与蟹在口中被舌头的搅拌下,蟹骨自动化似的在嘴角蹦出来,然后稍微伸一下脖子,随着咕噜咕噜几声,可口的美食就下肚了。我

每次能吃两大碗糯米饭,但红膏炆蟹总是尽量少吃,因为红膏炆蟹只有一只,吃得太多了,人家也没多少好吃,从礼节上就说不过去。当然,我不是这样专占便宜的人,一旦口袋里有几元钱,就好像明天这钱不是我的那样,都买了红膏炆蟹和老酒,请了朋友一起吃。

后来成家了,更是没有余钱用在红膏炆蟹上面了。偶尔去一趟海岛,岳父母家里的人,知道我爱吃红膏炆蟹,就会去市场买来。因为市场上有些很咸,那么就买来几只上好的新鲜蟹腌制。这选择优质蟹有窍门,份量重的,肚下纹路深的,两手指摁蟹足,手感肉厚硬的,肯定是