□赵志邈

秋风起,南瓜黄。此时,我 又想起清代文人江林青的南瓜 诗,"青枝蔓蔓叶滴翠,黄金灿 灿玉雕琢。北岭一夕秋风过,南 麓处处饭瓜香。"只是住在城 里,南瓜成熟的田园风光不易 见到,倒是品尝南瓜,随心可 达。不仅各大菜市场和超市里 有售,更有网购,想吃时下一 单,能直接送到家门口。

尽管如此,品尝南瓜,对 我的吸引力并不大。平时吃 它,主要是出于营养搭配考虑,并非 喜欢它的味道。那是因为儿时吃了 太多的南瓜,以致对其有了"味觉疲 劳"。其实这种"疲劳"并非我独有, 周围的很多同龄人也有。

在那个物质匮乏的年代里,农村 几乎家家户户都在门前屋后种南 瓜。南瓜不仅被用来做菜做点心,更 用来做主食。那时,我家虽然不务 农,但因住在小城镇,屋边也有小块 土地可利用。母亲就在这些地里种 上各色蔬菜,而南瓜是必种的,而且 还种得多。南瓜比较耐腐,收获的南 瓜多能储存较长时间,尤其是秋后收 获的黄南瓜,自然储存期可达两个多 月之久。所以,那时我家一年中有半 年几乎三天两头吃南瓜,夏秋吃青南 瓜,秋冬吃黄南瓜。黄南瓜里还能挖 出饱满的南瓜子。将南瓜子清洗后 晒干,炒熟了吃,对我是最有吸引力 的。但平时很难吃到,只有到了春 节,母亲才会从瓷瓮里取出储存了近 半年的南瓜子来炒,那个香甜,真的 让人垂涎欲滴。然而南瓜,三天两头 吃,就算是山珍海味,也早已吃厌了, 但又不得不吃。那时,几乎家家户户 都这样。

记得有一年暑假,我在奶奶家和 外婆家各住了一段时间。他们的餐 桌上,和我家也一样,总是少不了南 瓜。奶奶疼后辈,每天午后还要用南 瓜给我做点心。她把南瓜切成小块, 煮熟了,在上面撒上一些黄糖(当时 食糖很短缺),放凉后,端到我面前。 那时的南瓜还不黄,这样煮本来很乏 味,但因加了糖,吃起来就可口多了, 有时我甚至会吃上两小碗。

而外婆用糖就很吝啬了。在她 家里,南瓜不管是被用来做菜、做主 食,还是做点心,都不会往里加糖。 外婆说:"南瓜已经够甜了,再加糖是 浪费,是罪过。"但是,我总吃不出南 瓜的甜味,只有她晾晒的南瓜干,蒸 熟了,吃起来才有点甜。在外婆眼 里,南瓜是那么的高大上。她说:"南 瓜有恩于人,这世间倘若没有南瓜, 不知有多少人要饿死呢。"她还说: "南瓜不但能当饭吃,还能当药使,救 人命。"外婆不识字,南瓜的好,全是 听上辈人说的,但她深信不疑。

记得有一次,她吃完南瓜,高兴 起来,给我讲了南瓜这个名字的由 来。她说,很久以前,南山脚下住着 一户人家。一家三口,父母年老多 病,生活全靠名叫黄花的女儿。那 年灾荒,父母病重,黄花还是每天上 山劳作。八月十五那天,黄花劳累 了一天,准备回家,忽然发现杂草丛 中长了两个圆形的野瓜。她高兴极 了,赶紧把它们摘下来,小心翼翼地 带回家,煮了和父母一起吃。想不 到的是,自从吃了这两个野瓜后,父 母的病痊愈了,黄花也觉得自己的 身子骨硬朗了许多。于是,她就把 那些野瓜的子找出来试种。结果, 第二年收获了不少同样的瓜。因为 这瓜的种来自南山,所以,人们就把 它叫做南瓜。

外婆说的,我自然深信不疑。 我视南瓜为营养品,尽管吃厌了,也 要硬着头皮强咽。直至上了初中, 我才了解真相。

那时,我们的班主任是农家子 弟,他虽然教数学,但也精通农事,后 来兼任"农业基础"课(文革时期升 设)老师。他在讲述南瓜时说,南瓜, 也称番瓜、倭瓜、窝瓜、金瓜等,属葫 芦科一年蔓生草本植物,原产于美 洲,明代时传入我国,现在南方和北 方都普遍种植。它之所以会被普遍 种植,一是因为它较"贱",对生长环 境要求不高,栽培管理容易。二是因 为它口感较好,无毒无害,可以做食 物。接着,他详细讲述了南瓜种植的 方法和栽培要点,要求我们熟记。最 后,他还讲了南瓜的营养价值。他 说,南瓜性温、味甘,富含食物纤维等 多糖,还富含胡萝卜素和无机盐等,



口味,或需要平衡菜谱营养,或需要减 肥时,选择多纤维、低脂、低热量的南 瓜,甚至是南瓜叶和南瓜花,已然成了 一种自然美味。

而金秋,品尝南瓜正当时。尽管我 对其已"味觉疲劳",但仍不想放弃。倘 若你也愿意,不妨到郊外找一处"农家 乐",品尝现摘现烹、原汁原味的南瓜, 再顺便观赏一下南瓜田的风光,看看那 碧绿如翡翠的南瓜藤叶、叶间若隐若现 的黄色南瓜花,还有那如孩儿般的金色 大南瓜。不仅饱了口福,还会有心灵的 治愈感呢。