

责编/乐建中  
审读/刘云祥 美编/雷林燕

## 家珍如薯

陈峰

父亲赋闲在家，我瞅准机会，跃上父亲的背，搂住脖子，咿咿呀呀，缠着他讲故事。

有次，父亲给我猜了个谜语。

“把把绿伞土里插，条条紫藤地上爬，地上长叶不开花，地下结串大甜瓜。”打一植物。

从花生、萝卜、芋艿一直猜到荸荠、西瓜、夜开花，猜不着便要耍起赖来，摇着父亲的手要求说谜底。父亲卖关子，指着我的肚子，这东西中午刚吃过，怕是还没消化呢。

晓得啦，晓得啦，是番薯。父亲把我举得半天高。

元宵节过后，村民们憋不住，走向田畈，田畈是他们的家人呢，已经半个月没见面了。过年吃饭喝酒走亲戚，没摸锄头，筋骨都打结了。他们兴冲冲拿着土箕，土箕盛着番薯种，挖一条坑，把番薯横放其中，五六条番薯并排睡在一起，瞧它们的眼神就像瞧自家孩子一样，怜惜着呢，轻轻蒙上泥土。一个半月后，大概到了谷雨，番薯种已经抽出长长的绿藤在泥地里招摇。再轻轻地把绿藤一枝一枝剪下来，扦插在地里，浇上臭烘烘的粪水，臭得要捏住鼻子，可它却是肥嘟嘟的肥料，这就是种番薯了。

番薯叶呈坡形，绿色，蔓延成藤，地下结着连顿的番薯，果实有圆形、椭圆形或纺锤形，皮色和肉色因品种或土壤不同而各具特色，有红芯和白芯，有甜，有粉。生吃，咬一口，会绽出一颗颗圆圆的淀粉汁，白的，粘粘的。

那时的田畈，除了番薯，经常打照面的植物有紫色的茄子、红色的番茄、瘦长的带豆和粗壮的黄瓜。乡下孩子可不会像城里人一样，连韭菜和葱都傻傻地分不清。

放学回家，胆大的学长一头钻进地里，撩起番薯藤，用手指在地里一抠，飞快地跑到田埂上的水沟，洗一下，只听得“嘎嘣”一声，便“窸窣窸窣”嚼了起来。有人问他“甜不甜、是红芯还是白芯”，得到肯定的答复后，一个个看样跳进地里。有时遇上主人挑着便桶担巡田，学长们扔掉番薯，发足狂奔，主人一摞担子，边追边骂，悻悻然，没追上。便对着无辜的孩子发一通牢骚。

要是下次让我牵着，告诉老师去。

有一次同桌小娟的哥哥挖出番薯给小娟，小娟分我咬了几口，没想到，那年评三好学生，被同学检举，说我也曾吃过偷来的番薯，没评上，伤心了许久。

女孩子不太会去田里挖番薯，一来没这个胆，二来怕被人骂成“野乌顽（野小子）”。这“野乌顽”的绰号一旦传开，还怎么做，像一顶帽子戴在头上，每天穿花裙子，也摘不下来。但女孩子也要去番薯地，干什么？番薯藤满地爬的时候，女孩子相约来到地里，扮小姐。只见掀起番薯藤，折一截下来，去掉叶子，把藤拗成数截，长度2cm，套进耳朵，垂挂下来，像流苏一样。还可以绑在额头，绾一下，也可以挂手腕上。微风吹过，环佩叮当，令女孩子们飘飘欲仙。

十月小阳春，是番薯的收获季。等到生产队收完番薯的消息一传开，大家相约来到田畈“撮番薯沙”（捡遗留的番薯），哥哥们荷锄掬土箕，自然不甘落后。撮多撮少可是吹牛的资本，所以闷声不响，暗中较劲。哥哥很卖力，每每掘到一只番薯就像是掘到宝藏。“呸”吐一口唾沫，下一锄掘下去，力气大得像是要把地给掘穿了。我有时用脚踢踢土，也能踢到番薯，不过个头很小，像芋艿子一下，总被哥哥嘲笑。当最后满满一土箕番薯用锄头担着回家时，哥哥们不嫌路远，特意去村里绕，为的是炫耀一下，享受别人投来的艳羡目光。有的大人会说上一句：“你们看，老陈三个小人出道了，撮了这么多番薯。”

遇到撮来的番薯多，母亲就会变出法子来捣鼓，最省事最懒汉的吃法是切片煨在饭馒头。烤着吃，费柴，味道不错；煨着吃，灶膛里一扔，便焦香扑鼻；切成方丁煮汤吃，放一匙白糖，便成待客的点心。最复杂的要数做番薯干，把番薯去皮蒸熟，然后捣成糊状，讲究点的人家，可以拌进芝麻或碎橘皮，取一块干净的白布铺在火油箱底，倒入糊状的番薯，摊成薄薄一层，覆在竹篾上，晒得半干不干时，剪成手指宽的条状，完全晒燥后，和沙子一起翻炒成焦黄色，便是番薯干，脆而香，身价也高，是过年待客的零食。番薯干最怕受潮，得放进火油箱，严严实实盖上，一口气也不让它出，这样，拿出来还是咯嘣脆。如果受潮了，番薯干韧结结，一咬就粘住牙齿，使牙齿动弹不得，只有投降，任其慢慢在口腔里，融化成番薯糊。

除了彩英阿婆，村里会唱歌的还有李大肚，他会唱地方戏，叫滩簧，听得人笑死：“癞头哥，摸蜘蛛，摸来蜘蛛大又多。”等到番薯上市后，唱词不一样了，但同样让人发笑。

九月菊花开上脑，番薯芋艿自家掏。自烧火来自上灶，空落后山柯松毛。一把松毛一百斤，肚皮饿得咕咕叫。

每当这时候，村里有人开始做烧酒了。用番薯做番薯烧酒，父亲们特别上心这件事，母亲们也开心。如果用大米做，烧钱，用番薯做，省钱呢。

生番薯洗净，切块，蒸熟，摊凉了，拌上酒曲。这酒曲是酒的灵魂，用辣蓼草做的。为了这灵魂，春天，母亲就撒辣蓼草的种子在小院子里，夏天便可以蓬蓬勃勃地收割制作辣蓼水，然后与磨成粉的大米融合，切块，发酵，晒干，这就成了酒曲。等到秋天，与摊凉的番薯相遇，一拍即合，埋头钻进大缸，密封起来，任它们在里面翻江倒海。一段时间后，拌秕谷或糠，上灶后，大火小火轮番上阵，一个个没了火气，俯首称臣，通过一条管子，川流不息地流淌下来。瞬间，浓郁的酒香在街弄里飘来荡去。

这时候，小孩子们可以往灶膛里煨番薯了，做酒的时候不可以，父亲说会漏气的。我们煨番薯，父亲封酒坛。路过的人说：“老陈啊，多做几埋，儿子结婚酒好算数啦。”老陈将他一军：“你自己也有儿子，你也可以去算数。这些，我自己吃吃还不够呢。”

李大肚是单身汉，这户看看，那户看看，走到我家，说：“喂喂，这酒真香。”父亲留他吃饭，一起喝酒。喝了一会，两人一起唱起来：

十月阳春好天气，丰收年间做社戏，高腔班子加乱弹，大跌小翻满台飞。十一月里寒风起，冬至一到雪花飞，麦子油菜都落田，围着火塘讲聊天。

李大肚的肚子可真大，一定是酒喝大了。看着我们拿着煨番薯，双手颠来倒去，他便说：当中一只桶，桶里红彤彤，塞进去贼骨硬，扒出来塌塌馁。我说，这是煨番薯啊。李大肚喝一口酒说，老陈，你女儿聪明，以后不得了。老陈满脸红光，说借你吉言，借你吉言，忙又给李大肚满上了，还给他挟了一块肉。番薯烧酒是白酒，白酒性烈，不会喝酒的人闻一闻，都有醉酒之感，因而被人形象地称为枪毙烧。

有时候，我们生病了，想吃馄饨但无法满足，吃一碗山粉糊过瘾。山粉糊，也是番薯做的。番薯还可以做粉丝，煮菜羹的时候放上一把，嫌菜的时候就够热闹了，粉丝藕断丝连，挟起来往往还不断，只好让父母帮忙用筷子夹断。浸过油水的粉丝可真好吃呀。

读书后，有次同学递给我一块黑不溜秋的东西，干干的，僵僵的，说这是“番薯瘡”。山里人的做法，取个头小的生番薯，放进火缸里，要煨一天一夜，就成了这幅模样。

后来，知道了番薯的历史，它是明朝时福建人陈振龙为拯救百姓于水火之中，将番薯藤绞入汲水绳，混过关卡后，最终历经七昼夜的颠簸航行，从菲律宾带到福州。此后几百年间，番薯居功至伟，解决了很多人的温饱问题。据说，福州老百姓还供奉陈振龙，修建了一座先薯祠以示纪念。

每当朔风起，街上总有三三两两的烤番薯摊，铅皮桶做成抽屉的样子，一拉一屉，熟透的表皮还附着焦黑的糖浆，随挑随拣。买上一只，捧在手心，明知已迥异于儿时的味道，咬开番薯的瞬间，恍惚又回到了过去。