



芋芋

□卓月

三江月 / 乐活

责编李青 审读刘云祥 美编许明
2023年5月19日 星期五

过去的寻常人家,在储备食物房间的角落里,基本上有两堆不太起眼的东西,一堆是地瓜,一堆是芋芋。这两堆货色,虽然个个都笨手笨脚、呆头呆脑、土里土气,但膀大腰圆、憨态可掬的样子,像是一群小猪,让人心生欢喜,让人心里踏实,依靠它们,能撑过凶年,即便来了不速之客,也能捣鼓出一桌不错的饭菜。

A 地瓜和芋芋的归类十分模棱两可,说是粮食,它们出现在菜市场;说是蔬菜,它们的充饥能力又特别强。地瓜和芋芋,对于我们一家人来说,更偏爱芋芋一些。

以前,粮食短缺,要养活一家人不容易,我爷爷开垦出几块地,种点玉米、豆子、高粱等杂粮补充一下,但种得最多的还是芋芋,他说:“芋芋是土里养着的一窝猪。”农家养猪,是以防不备之需。

种芋芋,没太多讲究,阳春三月,等一场雨后,泥土正松软潮湿,把芋芋球茎往土里一埋,算是养下了一窝小猪。

每次路过芋芋地,抚过它大如蒲扇的绿叶,我老是问爷爷今年的芋芋能有多大?爷爷扶住锄头笑笑说,这长在土里的东西,还真是说不准,让它在土里多蹲几天,肯定长得又多又大。后来读到《史记·货殖列传》里的“吾闻汶山之下,沃野,下有蹲鸱,至死不饥”这句话时,对爷爷当初说的那个“蹲”字佩服不已,蹲鸱指的是芋芋,因形状如蹲伏的鸱,因此得名。

到了初秋,吹在身上的风变得凉爽起来的时候,芋芋一点也不张扬地在土里成熟了。

没有孩子是不喜欢跟着大人去挖芋芋的,就像要揭开一个隐藏很久的秘密一样,有想头、盼头、看头,刨开泥土的那一刻,惊喜得大呼小叫是在所难免的。

对着高高隆起的土堆外沿深深地下锄,用力一扳,秘密终于揭晓了,一窝芋芋——芋芋妈妈带领着大大小小的芋芋儿子,骨骨碌碌、争先恐后、迫不及待地往外蹿,虽然还粘着泥,有的还胡子拉碴、睡眠惺忪,但身子滚圆,像是一窝吃饱喝足、不吵不闹的小猪,很乖。

爷爷用箩筐,希望将芋芋全部带回家,但也有疏漏,有几个小的丑的芋芋被遗忘在乡野,它们于是拉寡着一毛脸。还好有“拣秋”,最后被我们拣回去,重新归队的它们,一下子忘记了之前的不爽,与兄弟们滚在一起,仿佛发出朗朗笑声。这时候,奶奶出场了,吩咐我从中捉出几个芋芋,说晚上要“杀”起来吃。

在我老家,人们给芋芋去须刮皮剖开,用一个动词“杀”,生动形象。

我们习惯把芋芋分为芋芋妈妈和芋芋儿子。芋芋妈妈是指生长过程中的老本,一棵芋芋中只有一个,它的特点是个头比较大,粗纤维非常丰富,切成丝旺火猛炒,吃起来嘎嘣香脆。芋芋儿子是指由芋芋妈妈生出来的小子们,一窝能产七八个甚至十来个,它的特点是粗纤维较少,无论煎炸炒炖蒸煮烧,吃起来绵密软糯。

芋芋刚从地里收回来的那阵子,邻居们路上遇见站住聊天:“你今天吃的是妈妈还是儿子?”

“我今天中午吃的是妈妈,晚上吃的是儿子。”

不明就里的人听罢,顿时汗毛倒竖,但他们体会不到说的人对于芋芋的那份喜爱和满足。

对于孩子来说,想方便快捷品尝到芋芋的美味,莫过于煨着吃。以前家里烧饭用的是柴火灶,在帮奶奶烧火时,扔几个芋芋于灶膛里,不一会儿,一股馋人的香味就弥漫开来。迅速拣出焦黑的芋芋,在两只手之间倒腾着散热,接着撕去外皮,洁白喧软的羊肉呈现眼前。煨芋芋最宜咸和甜这两种口味。咸的是蘸盐末或淋酱油吃,甜的是撒白糖红糖吃,阳春白雪,下巴里人,品出世俗风味。

本身无味的食材,凭着百搭魔力,往往成就了无数美食,芋芋就是这样一种食材,就像一位憨厚本分又心地善良的人,去哪儿都是招人喜欢的,陆放翁曾告诫大家——“莫谓蹲鸱少风味”。

在我老家,芋芋的吃法分素食和荤食两种。

芋芋的素食里,芋芋滚萝卜菜是老少皆宜的一道家常菜肴。挑选几只芋芋儿子洗净去皮,放入锅中加水煮。芋芋熟透之时,撒入娇嫩的萝卜菜,待听到锅里“咕嘟咕嘟”叫唤时,就可以起锅了。碧绿清香的萝卜菜,洁白如玉的芋芋,清清白白,看起来赏心悦目,吃起来爽滑溜口,能送下几大碗白米饭。

每当舌寡淡,感冒风寒,食欲不振,一锅芋芋煮酸菜,也是很不错的慰藉。从酸菜坛子里掏出几片腌芥菜,切成丝,又将芋芋削皮切块,然后热油锅,将姜片和小米辣放到锅里煸香,再投进酸菜丝、芋芋块,倒入清水煮开,酸辣中透着一股鲜香,连汤带汁猛地吃上几小碗,立刻齿颊生津,胃口大开,食欲全来。

爷爷奶奶上了年纪以后,牙齿不好,正是有了芋芋,延续着他们清欢的烟火生活。

芋芋与荤食的搭配,更是成就难计其数的人间美味。芋芋可煮鸡块、腊肉、咸鱼、排骨,软糯的芋芋吸满了油脂和汤汁后,滋味浓稠得几乎化不开,吃上一口,都会感激美好生活。

C

去年,来了一位舟山的朋友,带他到乡下的农家乐吃饭。当端上来一碗芋芋煮墨鱼时,吃腻了海鲜的他脸上露出不屑的神色。可一口下去,他就停不下来了,说不仅吃出了海洋之味,也吃出山野之气,我笑道:“这才是真正的山海协作。”随后几天,我又带他吃了芋芋煮带鱼、芋芋煮泥鳅,无不让他赞不绝口。

其实,芋芋算得上出可为将、入可为相的食材,除了成就大菜之外,还可以制成多种小吃,我老家的“肉圆”,是小吃中的极品。芋芋煮烂捣碎后,与豆腐、肉糜、姜丝、糯米粉拌匀,捏成鸽子蛋大小的一团团上笼蒸,快出笼时撒上一把葱花,吃起来香味直冲脑门。在我老家,“肉圆”还有另外一种形状,它是扁的。制作时,将材料调得更稀更糊一点,然后在蒸笼底铺上一层纱布,舀上两三勺摊平,以猛火蒸。十分钟后,一个厚约1.5厘米、香糯适中、松软有弹性的“肉圆”便做成了。将其切成小块,放入油中微炸,或与辣椒一炒,其味道堪称一绝。

再次回到开篇储备食物的房间里,让芋芋与地瓜来一次灵与肉的完美碰撞吧——将芋芋煮烂后去皮,与地瓜粉1比1调匀,无需加水,仅靠芋芋本身的水分,经过一次又一次的揉捏,然后将粉擀成薄片,以鸡肉冬笋、茴香猪肉、番茄鸡蛋、韭菜虾仁等为馅,电光石火间,芋芋饺子应运而生。

烧芋芋饺子虽然简单,但料汤极其讲究,通常是用盐、酱油、耗油、猪油、葱、香菜、蒜末、红辣椒制成料汤,水烧开后,放入芋芋饺子。起锅一口下去,汤汁饱满,唇齿生香,回味无穷。芋芋饺子的制作技艺,已经入选我们当地的非物质文化遗产代表性项目名录。

每年的秋冬时节,在我生活的这个浙江西部小县城里,会有农人进城兜售他们种的芋芋,满满的一板车或一箩筐。芋芋们挤挤挨挨、探头探脑地趴在那里,仿佛在打量着这个陌生的世界。城里人把一些周整的芋芋带走了,剩下一些最老最丑的,集市散去的时候,它们像是一群很无奈很听话的小猪,蔫头搭脑地又跟着主人一声不吭地回到乡下去。

偶尔逛集市,只要看到这样的芋芋,我都会买上一些,堆放在屋子的角落里。想起它们时,就挑出几个,把它们洗净煮熟,一边慢慢品尝,一边细细回想已故的亲人和往事,内心温暖,柔和如水。



汤青 配图