

三江月 / 乐活

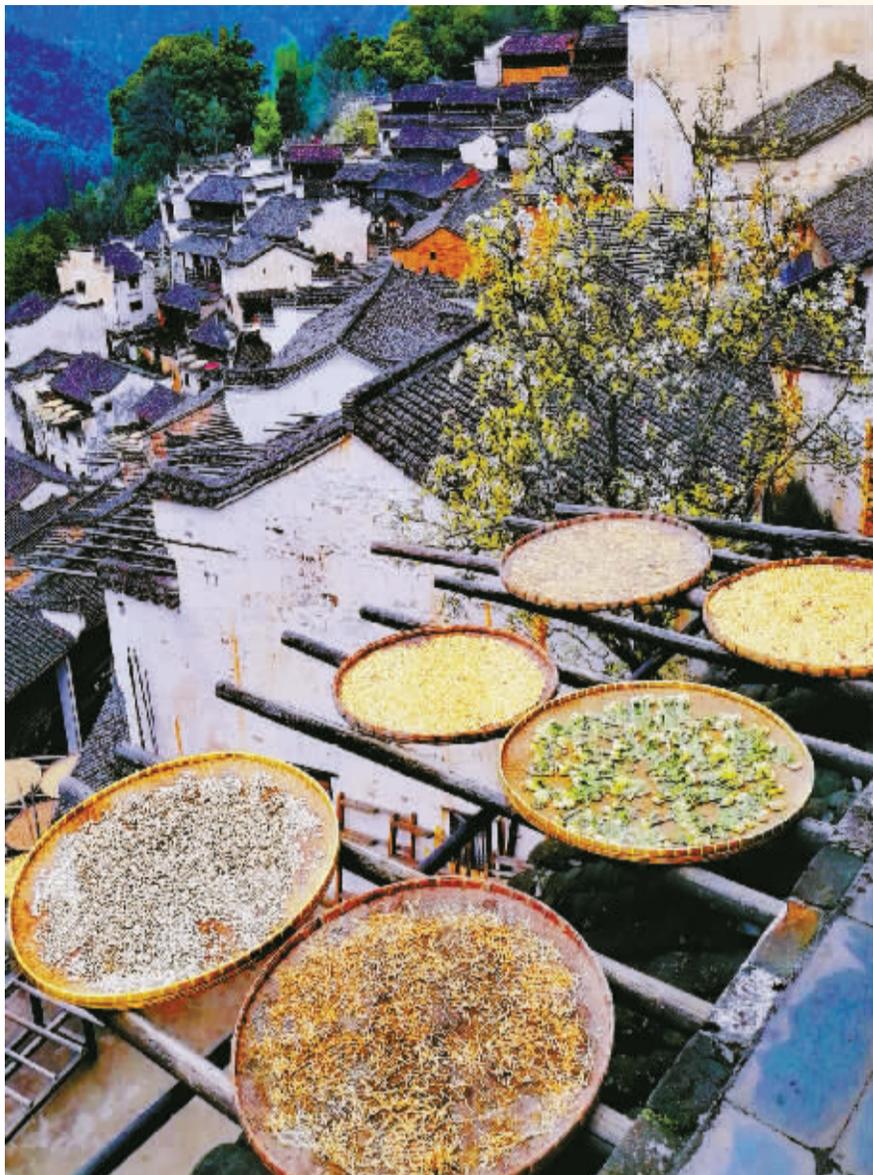
 责编李菁 审读刘云祥 美编雷林燕  
 2023年10月20日 星期五

山村

## 番薯香

□陈红连

进入十月，乡野的番薯丰收了。陆陆续续地，乡人们围绕着番薯不约而同地忙碌了起来。



晒秋。李海波 配图

**A** 掏挖番薯是个力气活。每逢天气晴朗，村民早早上山，先拔番薯藤叶，待到把一大片番薯藤叶全部连根拔起，晨光刚好破开雾气，山里氤氲的水汽慢慢散开，露出一畦畦隆起的地垄，番薯就生在地垄下。

拿起锄头开挖，番薯从带着湿气的泥土中冒了出来，红的、白的，圆的、长的，大的、小的，扁圆的、弯曲的，仿佛开启一个个盲盒，让人又期待又惊喜。渐渐地，朴实的山坡上躺满了形形色色的番薯，黑土地一下子镶上了花骨朵，一团锦绣繁华。

丰收让人愉快而充实，人们越挖越来劲，脱了外套，卷起袖子，穿单件衬衣，背脊仍是一身汗。番薯或被装在筐子里，或被塞进蛇皮袋中，抬扛到山路边，装在电动三轮车上，一担担一袋袋运回了家，堆放在院落里，水泥地上，小山一样高。围在番薯边的仍是劳作的人们，他们蹲着、坐着、说着、笑着，飞快地把收上来的番薯挨个挑选过目，完好无损的放一堆，细小的、残破的、蛀虫的，分拣出来，物尽其用，快速处理。

番薯品种多样。山村人家每年都要扦插一些“小种番薯”的秧苗，这种番薯收上来表皮瑰红色，果肉白如雪，个头不大，但是粉嫩水灵，长得秀秀气气的，细滑顺长，相貌特别好。这是一种水果番薯，洗一洗削掉皮，可以生吃，水汪汪，脆生生，甜得爽口，比荸荠水分多，比葛根脆爽。多少年了，这个品种被村民们小心地保留下来。收上来后一箱一箱打包好，发快递寄往他乡，给身在异地的家人们尝尝鲜。年轻人尤其偏爱生脆口感，看见它，只觉得眼前一亮：久违了，来自故乡的温情。

**B** 红皮黄心的番薯长得像拳击运动员的护手套，圆溜溜，滚滚壮，个子大皮却薄，一搓洗便露出里面金黄色的果肉来。洗净放大锅里烤，烤得贴锅底一面起了一层薄薄的焦糖，香气热气四散，掰开来里面的果肉丝绒黏稠，甜糯绵厚而又恰到好处地带有淀粉的韧劲，可好吃了。揭开锅盖吃个饱，剩下的，去皮捣碎，加芝麻、晒干后碾碎的橘子皮、小许糯米粉，拌匀后糊在特制的木模具里，再倒覆在竹匾上，薄薄的一张皮，晒干后剪成小巧的棱形状。想吃了拿出来炒一炒，就是念念不忘的番薯干，是我小时候吃得最多的零食。

这类品种的小番薯，毛根少韧性又足，舍不得丢弃，趁天气好，烤几大锅放到矮墙头去连皮晒。阳光风霜给它们减去水分添上皱纹，精华日益浓缩，变成了韧结结的番薯枣，饿了馋了，就是它了。

村人们更青睐的是白皮白心的番薯，它含淀粉高，刚挖上来时石头一样硬，煮熟了比栗子还要生粉，非常适合磨番薯粉。番薯粉销路一直好，这种番薯种植面积也一直遥遥领先。

磨番薯粉在山村叫做“抢粉”，大概跟这活做起来忙手忙脚手足并用有关系吧。往大脚桶里面噼里啪啦扔满番薯，灌满水，用竹扫帚“唰唰唰”搓擦干净，转运到专门轧生番薯的厂子里用机

器磨，转眼间就变成了一桶桶连渣带水的番薯浆糊。在井旁的大树杈上挂一根粗绳，绳的另一头吊起一个四脚木架子，木架子四只角系上大布袋子，厚厚的番薯浆糊倒进去，抽上来的井水也不断地倒进去。手和脚活动起来，木架子一上一下一高一低动开了，大布袋子里的番薯浆糊也随着滚过来滚过去不停搅动。过滤出来的水白白的，牛奶一样，大桶大桶存放在院子角落。过滤后的番薯渣，有的做了饲料，喂鸡喂鸭，更多的被运到田里，堆放着发酵后成了来年的肥料。

隔了一天一夜，水中的番薯粉沉淀到桶底了，家人合力挪起木桶倒掉上面的清水，掘出桶底厚厚的番薯粉。一个又一个，圆的，方的，根据器皿的形状静静立着，高高低低，大大小小，全部白嫩光滑水灵。湿湿的番薯粉最上面一层往往颜色有点黑灰，削下来放在簸箕里，聚成一大堆了，进行第二次过滤。过滤后上面还会有一层灰黑色的粉浆，乡人们就拿它做成番薯豆腐，带水放锅里蒸，成形后软软糯糯的，好似一个大蛋糕。用刀划成一块块水嫩的番薯豆腐，加点辣酱，味道比魔芋豆腐好。其余的沥水后挖开来摊在竹席上晒干，就是细白的番薯粉。

番薯粉是个好东西，每年这个时节都有商贩来村子里收购，算是留守村庄乡人们一年中的一大笔收入。卖掉大部分，余下的就做番薯粉丝。请粉丝师傅上门来加工，选一个开阔的场地，番薯粉放在一格格大抽屉似的器具中蒸。十个大抽屉算一笼，大户人家一家要做好几笼，小户头的事先配对好，几户人家合做一笼。场地定下来了，日夜不熄火，几位粉丝师傅轮流来，不休不眠做上二十余天整个月。先是本村人做，后来附近村民也闻讯赶过来加入。初冬的暮色中，蒸粉的蒸粉，刨丝的刨丝，过水的过水，看热闹的也不少，人头攒动，气氛如同过年前年糕厂做年糕，热热闹闹，带着喜庆愉悦。

做好后的小粉丝细如发丝，是饺馅筒的好馅料，中等的略粗些，可以与青菜油豆腐搭配同煮，也可以做萝卜丝拌粉丝，味道都不错。最大的粉丝粗如小手指，晒干后好像一根根乌溜溜的圆铅丝，笔直、坚硬，吃前需入水浸泡，特别适合做粉条炖肉，煮熟了软而不烂，晶莹剔透，“吱”一声吸入肚子，意犹未尽。贤惠的主妇们还时常用番薯粉掺水糊番薯粉皮，那样高难度的技术活在她们手下变得不慌不忙有条不紊，从从容容揭起一张张番薯粉皮，置在案板上，纸一样薄，几近透明。冷却后切成长条，做一大碗番薯粉皮青菜汤，暗沉色透透亮的皮子缓缓流泻在碧绿的青菜汤里，光看着，心里就惬意敞亮。这道菜，不光养眼养胃而且独特，这些年到过许多地方，从来不曾别的地方看见过相似菜式，那样的滑滑溜溜、妥妥帖帖抚慰心灵和脾胃。用普通的食材，做出不同寻常的美味，简直一绝。

番薯丰收的季节，也是乡人们忙碌辛劳的时节。现今，村里很多年轻人外出发展打拼，种番薯收番薯的多数是一些上了年纪的老年人。即便如此，每年一到番薯收获时光，番薯飘香的气息仍然环绕着整个村庄。漫步山村，一眼望去，有竹席上晒着的番薯粉，竹竿上晾着的一排排番薯粉丝，竹匾里嫣然卷起身子懒洋洋享受阳光的番薯干。这家把山上刚挖回来的新鲜番薯一筐筐卸下，那家围坐在桌子边剪切已经半干的番薯干。有商贩把收购来的番薯粉一袋袋往村口运，有搭好架子正热火朝天“抢粉”的农户。一直要忙到12月，北风呼呼吹，番薯躲进各家地洞里，躺在暖暖的稻草堆中迎接来年开春，所有的淀粉都悄悄转化成了糖类，只只甜如蜜糖了，山村关于番薯的这场盛况才算暂告结束。

