



种地瓜

□ 胡芝芹

我的老家在临清尚店胡宅村。20世纪七八十年代,地瓜是我们家的一半口粮。对地瓜,我们有着特殊的感情,种地瓜,也是家里的大事。

那时,勤劳的父母在早春时节就着手育地瓜苗。在院子中间规划出十几平方米的地方,翻松地面,垒上矮墙,做成一个小拱棚,把地瓜挨个儿铺在棚里,撒上土,再泼上水,最后用塑料薄膜封棚。白天太阳照进棚里,暖融融的,夜晚用草苫子盖住棚来保温。很快,地瓜上冒出很多小芽,嫩嫩的,青翠如玉。

如果天气好的话,大约一个月的时间,地瓜苗就能长到一尺高,这时就该起苗栽种到地里。这可是温室里长大的苗,没有经过风吹雨淋,相当弱不禁风。于是,起苗前就得给它放风:先是揭开塑料薄膜一角,让风一点点进,慢慢进,让它们逐渐适应外界环境,三四天后才能完全去掉塑料薄膜。否则,不到半天时间,娇嫩的幼苗就会萎蔫干枯。

父母把苗拔出后,一部分拿去集市上卖掉,一部分栽到自家地里。这时栽种的是春地瓜。

种地瓜也有讲究,一是直接在平地上刨坑,然后把苗栽进去;二是起垄栽植,即在平地上挖出条条窄窄的垄沟,培出一道道宽宽的垄埂,两垄埂间的距离大约80厘米。在垄埂上刨坑,把地瓜苗种上。如果土壤干燥,还要在坑里浇一些水。水渗进土里后,把坑埋起来,再围着苗培一些土,培成一个圆鼓鼓的“大馒头”。

我家种地瓜时,先培好垄埂。父亲用镢头在垄埂上刨出一个个坑,弟弟用水瓢给每个坑浇水,我和母亲栽苗封土。几天后再去看,一棵棵苗都成活了,迎着阳光欢快地舒茎展叶。

难忘我八岁那年种地瓜的场景。

村里把一块田分给各户做自留地种地瓜,还从机井里抽水送到田头。那个下午,我们小村男女老少全部出动,集中到那块田里,乱哄哄一地人,大人喊孩子叫,异常热闹。这种全村人集中到一块田劳动的场景是很少的,大人们急着干活,我们小孩子却因抑制不住的兴奋而放慢了动作,不免被大人呵斥。被呵斥的人就会讪讪的,或者朝幸灾乐祸的小伙伴吐吐舌头,就开始埋头干活了。

到麦收时节,地瓜田已经被茎叶也就是地瓜秧子覆了个严严实实,这时需要翻秧子。因为,地瓜秧子长长后,遇到湿的泥土会生出一些须根,这些须根会消耗大量养分,导致地瓜产量减少。不过,地瓜秧的这个特点又有利于无性繁殖。剪下一截地瓜秧,栽到土里浇上水,就能成活。用此种方式栽植的就是夏地瓜。

夏天的炎炎烈日,是阻挡不住地瓜秧葱葱郁郁生长的。如果再来一场透雨,地瓜秧更是往疯里长。心形的地瓜叶,绿得透着油光。摘一些叶子回家,裹薄薄一层玉米面粉蒸着吃,就是一道美味。家里养了猪仔的话,更是要去割地瓜叶做猪食。殊不知,适当去掉一些地瓜叶,还能提高地瓜产量呢。原来,采摘叶子可以促进地瓜秧残留的营养物质向地下茎传输,提高地瓜的产量和质量,同时,适量摘叶还可以增加地瓜接受光照的表面积和利用光合作用积累的有机物,进一步促进地瓜的生长发育。这简直是一举两得。

地瓜在秋季收获。只要地瓜叶还是绿茵茵的,农人们就不舍得收割下来。霜降来临,一场寒流掠过大地,绿绿的地瓜叶,一夜之间就蔫了,太阳再一晒,就成了黑色的枯叶。于是,村里人就扛着三根齿的镢头下地刨地瓜了。

用镰刀割下地瓜秧,隆起的大土堆,昭示着丰收的喜悦。四分五裂的土



翻地瓜秧

张福禄 摄

地里,一块块地瓜,似顽皮的孩子扒开了泥土的一角偷窥着太阳,那红润润的色泽,那胖乎乎的模样,惹得农人们喜笑颜开。

一镢头下去,再用力一拉,一大嘟噜地瓜出土了,一株上有四五个、五六个大小不等的地瓜,大个儿的足有三斤重,喜煞人呢。此时,人们就会意识到起垄种植的好处,因为,起垄后的土壤相对比较疏松,更利于地瓜生长,个头儿比较大,产量也高。母亲看着既好刨、个头儿又大的地瓜,就不免感慨:“庄稼活从没有白费的力气啊,人勤地不懒呢。”

刨地瓜时,最不愿意看到的是一种害虫——蛴螬,它们活跃在泥土里,靠啃食地瓜为生,把一块光溜溜的地瓜钻

得满是疤痕眼子。如果去卖这种地瓜,价格会低许多。所以,人们对蛴螬有一番抱怨就在所难免了。

人们把地瓜运回家,然后一点点放进地窖里。地窖是从地面往下挖的深坑,近三米深,上窄下宽,地瓜摆在地窖里,一冬一春都不会坏掉。从此,农家人的一日三餐,都有甜甜糯糯的地瓜入口,清香弥漫了小院。且住,你可不要以为农家人日日都能享用美食了,其实,地瓜吃多了也会腻,而且不易消化。

不过,地瓜仍是那个年代的功臣,它易种植产量高,确实确实填饱了人们的肚子,帮助人们度过饥荒年代。地瓜的清香,永远清晰地印在农人的记忆里;地瓜的功劳,是那个时代辉煌的一笔。

爆米花

□ 杨晓杰

时光是温暖的,铭刻下我童年里无数的美好。

记忆里的冬天,总有那么一位穿着朴素,甚至于有些破烂的爷爷,大人们习惯叫他爆米花师傅,他走街串巷,卖爆米花、放爆米花。

他一路骑行,一路吆喝,“卖爆米花咯,放爆米花咯”。随后,他便找一处空地,将车子停下,从车上搬下他的“老搭档”。那是一个自制的火炉,架上黑乎乎爆米花机。爆米花机是铁制的,形状有点特别,中间部分凸出且膨胀,圆鼓鼓的,两端则较为细窄,整体看起来像一个大肚葫芦,我们那时称它为“铁葫芦”。还有一个补了又补、破破烂烂的布袋子,口子处是用皮做的。

说起来,爆米花与爆米花师傅似乎是“黑白”组合。爆米花是白的,但爆米花师傅总跟“黑”联系在一起。在我

印象中,来我们村子放爆米花的师傅,年纪不过六十,却十分显老态。我想,是因他常年行走在外日晒雨淋的缘故吧。还有那爆米花机,因烟熏火燎,周身乌黑,以至于师傅身上系的围裙、盛爆米花的麻袋,也都黑乎乎的。但这丝毫不影响我们对这位师傅的喜爱,对爆米花的喜爱。

我站在屋内,听到吆喝声,连忙跑到母亲身边,央求她给我买一些爆米花或是带着米去放一些爆米花。因为放爆米花的师傅每年就来那么几回,我是日日盼、夜夜盼,才把他盼来。既然来了,自然是不能错过的。

母亲还在考虑中,我又听到了“砰”的一声巨响,远远地,那香气就飘到了我家门口,我闻着爆米花的香甜味更是急得直跺脚。母亲应了一声,让我拿着搪瓷杯去米缸里舀一大杯米。我高兴得手舞足蹈,连忙奔向里屋。

等我和母亲走到放爆米花处,四周已围满了人,我将自家的搪瓷杯放在那

里,等于是排好了队。因为天气冷,人们都把双手缩在衣袖内。小孩子们则激动地在边上琢磨着爆米花机什么时候“爆炸”。每次放爆米花,爆米花师傅总是将大米、白砂糖放入爆米花机中,盖上盖子,使劲转紧。随后就是放在火炉架子上,一边翻动碎煤块,一边摇动着爆米花机,不停地转啊转。他趁着我们不注意,手里的铁棍卡进锅头一个地方,一扳,“砰”的一声,我们还没来得及捂住耳朵,只见白烟升起,飘出一股股香气。

说来,这放爆米花的爷爷总是会冷不丁地吓我们这群小孩子,说好了“开炸”的时候提醒一声,却总是出其不意。我们其实并没有被吓到,而是被他的可爱操作逗得笑出声来。

刚出锅的爆米花,洁白如棉花,不仅品相好看,味道更是独特。爆米花刚一出锅,我们这群小孩子赶紧围拢起来,迫不及待地从小麻袋中抓一把塞进口中,先尝为快。那味道,热乎乎、松软

软、甜丝丝,让人唇齿生香,绝对是童年冬日里不可或缺的美味。

那时的零食远不像现在这样五花八门,家中也没有多余的钱让我买零食,而爆米花、米花糖、芝麻棍等这些走街串巷售卖的零食算得上我儿时的最爱了,它们不仅管饱,而且美味。

如今,我很难再看到放爆米花的爷爷了,但爆米花却在我的生活中常常出现:电影院里的爆米花、家中的自制爆米花、商场里零售的爆米花……但相较之下,我更怀念儿时的爆米花。

祖母常说,“少吃多滋味”。我想,我对爆米花的怀念,正是因为那时食品的短缺。那份稀缺与珍贵,让每一次的品尝都显得尤为难忘。而今,虽然物质极大丰富,但那份纯真的欢乐与期待却难以再寻。或许,这就是岁月的魅力吧,它让我们在失去的同时,也教会了我们珍惜与怀念。