

“文学淮军”擂台
征文 第八季

童年摸秋记略

方守金

皖浙苏一带,摸秋习俗流传广远。清梁绍壬《两般秋雨盒随笔》说摸秋始于鸠兹(今芜湖),中秋月夜,初婚或适婚女子结伴出游,到瓜田里摘瓜,能生男孩。我自小不信女子摘个瓜就能生男娃,顺人家吃食找借口而已。还有,人们摸来的“秋”,除了瓜果,还有青菜毛豆玉米棒子一类。

我出生于淮南九龙岗矿,3岁举家迁到大通矿北侧直属矿务局公用事业处的水厂家属院,父亲在厂里干机修,所以,我是纯正的工人子弟。再之,上世纪六七十年代的煤城,若用今天的无人机航拍,会看到在滚滚淮河到繁阴素裹的舜耕山脉之间,有十多个方圆若干公里的矿厂及生活区,被更大面积的土地及村落包围着,城乡交错。矿区的路边、墙外乃至房前屋后的星散空地,三年大饥荒年间直到上世纪七十年代末,都任由人来种植。当年我们就在这儿摸秋。

其实,我的“摸秋”仅限一次,可名气之大后果之严重,一时间成了水厂大院之冠。那是1961年中秋节,天刚黑,两个十三四岁的男孩,胳膊窝夹着青豆棵兴冲冲回到院内,摺在我们五户人家住的那排房地下,立马获得一片夸奖,连平日里我们兄妹涉嫌偷点东西都要抽树条的父母,也啧啧称赞。两个男孩



亲情就像秋风中的一杯温热的奶茶,入口甜蜜,人心温暖。弥久不散的甜和暖,都是因为母亲的爱。爱持久而绵长,是秋日里的亲情密码。

立秋后,母亲拎着大菜小蔬,来看我。我连忙帮母亲从袋子里把菜蔬拿出来。尤其那个又大又圆的南瓜,是母亲特意留给我的,她认为那个南瓜长得时间最久,熬汤绵软香甜,营养又好吃。

母亲顾不得擦把汗,拿出饭盒来,还有一个保温杯。母亲打开饭盒,看了看,才松了口气,原来,盒子里是母亲炸的甜丸子,色泽淡黄,体态溜圆,看着就不由勾起了人的食欲。母亲说:装袋里怕压扁了,我专门找了个大饭盒。我喝着保温杯,问母亲,是不是晕车了,车上喝点水没有。母亲擦了擦额头上的汗,拧开杯盖,告诉我这里是浇甜丸子要用的糖汁。

秋天到,十里荷塘十里香,满塘莲藕满塘欢。

瞧,新鲜脆嫩的莲藕在父亲的竹篮里探出小脑袋,它们相互推挤着,仿佛在说:“快带我走,我是秋日里最靓的仔。”

每年清明前后,父亲就在池塘里忙开了,翻塘、育种,为增收致富种下新的希望。随着雨水的滋润,阳光的照射,埋在池塘里的藕节很快萌出顶芽,长出一大片嫩荷叶,与荷叶一起长出来的还有嫩嫩的藕尖,藕尖在微暖的水流里快速抽长身姿,成长为细嫩的藕带。再接着,藕带继续生长变老、成熟,到了秋天就长成了莲藕。

在我的故乡,几乎家家户户都种有一塘莲藕。每到秋季,藕塘就变得热闹起来。父亲头戴遮阳帽、穿上防水裤,顺着荷秆摸下去,触碰到横在淤泥中的莲藕,顺势轻轻一拽,拔扯出泥,搯一搯上面附着



鲜藕不负秋

彭宝珠

受到鼓舞,说炮楼西边还有块豆地,要再次前去。我尾随他俩也去了。

我望着他俩从西边的土埂猫进豆地,嗖嗖地连枝带叶边拔豆边往炮楼弯腰前进;炮楼近处是最高点,但有阴影,到那就可以绕炮楼半圈,大模大样回家去。我人小力弱动作慢,弯腰用劲拔了棵豆,前走两步拔第二棵时,鬼使神差地往南一看,浑身不由得打了个激灵。妈呀!三十多米外紧挨铁道的小房子开着窗,黄灯下一个大盖帽正往我这边看,吓得我扑通一下趴倒,盼那人转过身去,我好爬起来往家跑。五分钟,也许十分钟过后,我侧过脸,透过庄稼和杂草的间隙,看到他转身是转身了,可一手拿起话筒,另一只手拨动起转盘来。坏喽!给公安局打电话了,怎么办?跑吧!我哆嗦着爬起来,没走两步双腿打软,又扑通趴在地上。

我趴在湿润的豆地里,一动不动,四周散发着的庄稼清香,“唧唧”的虫虫合唱,都不能抚慰我的极度恐慌。身体紧贴地面,还是止不住两腿哆嗦,胡思乱想像条鞭子迅疾地在我脑子里抽过来掠过去。后来……,后来什么也不知道了。

第二天早上,我是在家里的小床上醒来的。昨夜我迟迟未归,父亲急忙出门寻找,瞅了好几块地,才把熟睡的我

看着母亲额角沁着的一层密密的汗,我心疼极了,嗔怪她:糖汁,您来了可以做啊,背这么远,您不嫌重?不嫌麻烦啊?这些菜蔬,门口蔬菜店里买,很方便的,您背来背去,该多累啊。母亲正往冰箱里归置菜蔬,说:自己种的菜不打农药,不用催熟,健康又安全,味道也好。母亲顿了顿,问我:“你怎么又瘦了?”说着,径直过来,用手握了握我的手腕,叹息道:“你看看,瘦成啥样了?再忙再累,你得好好吃饭。”我夸张地用手比划,一次能吃一个多大碗的饭。

母亲打开电灶,锅里倒了清油,待油烧热,把土豆丸子放了进去,滚热的油包裹着丸子,给丸子镀上一层金黄的色泽。母亲捞出丸子,又把保温杯里的糖汁倒出来,浇在炸好的丸子上。母亲拣了一个,让我尝尝味道。

的淤泥,然后在水里荡一荡,一节节鲜嫩的莲藕便上岸了。

挖藕是个技术活儿,好的藕要有头有尾,保持完整。这就需要挖藕人靠双手沿着藕身的长势,一点一点深挖下去,直到一整只藕被完整地挖出来。挖着挖着,父亲脸上的笑容如一瓣瓣荷花四散开来,露出几粒像蓬蓬头一样黄黑的牙齿。

白白胖胖的莲藕,是名副其实的乡间美食,深得人们的喜爱。莲藕切成小片,微焯后同红椒、姜丝、蒜片快速翻炒,出锅前淋上少许醋,便成了红白相间、煞是好看的一盘菜。每一块藕片似乎都满溢着鲜甜的汁水,口感脆嫩。这个时节食用,甚为爽口开胃,可如键盘上的音符,直击人的五脏六腑,顿时觉得神清气爽,真有感天地、日月、山水赐人予精华之叹。

其实早在清咸丰年间,藕就被钦定为御膳贡品了。俗语云:“莲荷一身宝,秋藕最补人。”秋季,天干物燥,而甜脆

抱回家。方师傅家的二小子,跑去摸秋在人家豆地里睡着了的故事,在厂里和家属院传开了,一时间,我成了焦点。瞌睡虫、胆小鬼!有人说,我就细声辩解:不是,是小房子里人看到了,给公安局打电话。记不清是我两岁的哥哥,还是邻家大爷告诉我:那是给公安局打电话,那是扳道工跟调度室通话,他只管火车往哪个道上开,不管你拔豆的。我又羞又悔:连攥在手里的豆都没能带回家,这摸的,是哪门子的秋啊?

笑话几天就过去了,而我却口苦腹胀了半个多月。本来,中秋节晚饭一个糖馍就已吃饱,但那年头工人人家平日“杂以番薯……芋头之类”才能半饱,白面馒头只在年节才能吃上,所以一向嘴馋的我,又硬撑了个馍。趴在湿润的地里,肠胃受了寒,肚子鼓胀得吓人。两三天了,家人看我还是吃不进排不出,才重视起来。母亲把馒头烤成黑色的灰块,一天两次研磨成粉冲半碗水让我喝,喝了十几天黑水,才好起来。然而一直到今天,一个甲子过去了,但凡有别的主食,我便不会选择馒头。

转头想想,我这次摸秋,也并非一无所获:再好的饭菜不要吃到撑,再好的事情不能做过头。记住这两条,麻烦和痛苦会少些。

丸子外酥内软,甜而不腻,我知道甜丸子的做法很复杂,费时耗力,不到逢年过节,一般家里是不炸丸子的。做丸子,要选沙沙的土豆,煮熟,剥皮,做成土豆泥,掺入清粉,馍馍渣,揉匀搓光滑滑,再搓成长条,一个一个搓成小圆球。甜丸子的灵魂在于浇的糖汁。冰糖烧化,加水加淀粉。母亲是怕在我这缺这少那的,所以她在家里把一切都备得齐齐整整。可想而知,母亲一个人猫腰、低头,搓了多久的丸子,就累了多久。

“母爱牌”菜蔬和家乡的风味小吃,都凝聚着母亲对我无私的爱和细心的关怀。母亲的爱是秋天的亲情密码。

秋天里的亲情密码,是永不变质的爱。爱凝聚在新鲜菜蔬上的水珠中,包裹在金黄丸子的滚圆中,爱细密恒久,静静流淌。

多汁的秋藕正是养阴清热、润燥止渴的滋补佳品,因此也有“新采嫩藕胜太医”之说。我家最常吃的就是凉拌藕片。藕片焯水和糖醋一同凉拌就是一道秋日风味小菜。口感清脆酸爽,一端到饭桌上,我迫不及待地吃起来,咬下去的那一刹那,我仿佛听到银瓶落地时的脆响,脆嫩的藕肉碎裂出满口清香。

成菜的藕片细脆无筋,清香浓郁,嫩、鲜、香、爽,怎么形容它都不过分。前几天,我也做了凉拌藕片,给父亲打了个视频电话,跟他分享从他那里学来的厨艺。父亲正好提着一篮新挖的莲藕回来,开心地告诉我,今年的莲藕长得很好。父亲那饱经风霜的脸上洋溢着满足的笑容,像个孩子一样快乐。

岁月的河流静静地流淌,日子就这样一页页地飘落,然而记忆里那个魂牵梦萦的莲藕依旧不动声色地散发出独特的清甜味道,如秋日温柔的风,轻轻拂过那些平淡的日子,因为有了莲藕,让整个秋天都活色生香起来。