

莲花潮声

家乡的红薯

□郑加安

现在,正是收获番薯的时机,我情不自禁地想起家乡六横岛的红薯。

六横岛是盛产红薯的地方,一方水土养活一方人,家乡没有什么特产,在那艰难的岁月,是红薯挽救了家乡老老少少,渡过难关,繁衍生息。

红薯是番薯的一种,虽然其貌不扬,但是有很多名字:番薯、红薯、甘薯、地瓜、山芋、土瓜、红土瓜等等,各个地区称谓不同。随着时间的推移,红薯越来越受到人们的青睐了,因为它不仅能够减肥美容,还是一种药食兼用、营养均衡的绿色食品呢。

六横民众多数喜欢种植红薯品种,即红皮白心或是红皮黄心,原因是红薯的生命力比其他番薯品种强,它不讲究生长条件,不管土地是肥沃还是贫瘠,不要多少水分和肥料,在各种自然条件下都能旺盛生长。阳春三月是种植红薯的好时节,在翻好土、起好垅的土地上,隔尺距离,用手平插上(称为浅平插)嫩绿红薯秧苗,然后在根部培上土,成饱满的馒头状,然后用手按结实。栽植时,如果遇上雨天,土地湿润,直接栽在土上即能成活;如果遇上旱天,就在插的薯秧的地方浇一瓢水,过一夜润露,便能欢快地活了过来,成长起来的红薯秧子的绿叶迎着风儿摇头晃脑,煞是好看。然后舒枝犴蔓,交给大地一片葱茏。

炎热的夏季,是红薯长得最欢的时候。叶柄能长到一尺多长,满地满垅覆盖着藤蔓儿。小时候,看到一些爱玩的小姑娘,会将叶柄自蔓处掐断,用灵巧的小手将脆嫩的柄沿着相反的方向折断再折断。那带着长柄的叶子就变成了珠线相连的天然绿色“项链”“耳环”“手链”。戴在脖子上成了项链,挂在耳朵上成了耳环,缠绕在手腕上成了手链,于是,这些女孩子浑身都散发着一股红薯叶子的

清香,玩累了,躺在番薯垅里,望着头顶上的蓝天白云,在鸟雀们此起彼伏的合鸣声中,不知不觉走进了五彩斑斓的梦里。

每年霜降前后,收获红薯的季节到了。生产队里的社员就开始忙着收红薯了,扛着钉耙、手拿镰刀、挑着箩筐、推着手拉车。收红薯要先用镰刀把藤蔓割断,再将藤蔓卷成团抱出地外后,才开始抡起钉耙把红薯掏起来。也有省事的办法,套上牛用犁子耕,后面的人把耕出来的大小红薯拾到筐里,拾满后将红薯堆在一起。接下来的任务就是分红薯,这个时候,孩子们是快乐的,大人忙他们的小孩子们玩自己的。等到大部分完后,各户才能用扁担、箩筐,挑的挑,抬的抬,有手拉车的把分得的红薯拉回家。漆黑的夜里顿时也变得热闹起来,到处是闪烁的昏暗的灯光,到处是抢收的忙碌的身影。

在上世纪五十年代,六横田畝村是四周有名的番薯村,村里出了胡成友、胡成恺两位“番薯大王”。1951年,胡成友互助组种植的2.9亩番薯,鲜番薯亩产达3.5吨,属“破天荒”,全国也罕见。在当年就获得国家农业部的奖励。从1952年开始,全互助组20余亩番薯,连续3年鲜番薯亩产均在3吨以上。中国甘薯研究所、省农科院专家实地调查总结胡成友种植番薯的主要经验是“冬季套绿肥,深挖地、加生泥、半熟孵育壮苗、浅平插、施足基肥、重施钾肥、适施裂缝肥。”1952年,全六横推广胡成友的番薯高产种植经验。1955年,胡成友任田畝生产合作社社长,全社番薯大面积丰收。他的番薯丰产经验继续在全县、全省推广。当时,来取经的人络绎不绝,北至山东,南到福建。

胡成恺也是六横岛上赫赫有名的

“番薯大王”。胡成恺是六横田畝村人,由于家境贫寒,从小就参加农业劳动。1956年,胡成恺当选普陀县人民代表,同时被评为县劳动模范。翌年,又被评为省劳动模范,并赴杭州出席省劳模代表会议。在当年举行的全省农业展览会上,胡成恺指导生产的株产40多公斤的番薯被送往省农业展览会展览。中国甘薯研究所、省农科院专家实地调查总结他的种植经验,认定是采用薯麦两熟套种争季节,哇沟对换,加生土,半熟孵育壮苗,浅平插,套种绿肥、重视钾(灰)肥、巧施裂缝肥等。1959年,胡成恺作为一个基层农科员,进入舟山农科所,从事番薯新品种试验、高产栽培研究等。他曾种植番薯王13株,株产25.95公斤,最重的有42公斤。同年被省农科院聘为特约研究员。1960年,胡成恺被聘任浙江农业大学学生实习教师。至今两位番薯大王种植技术还在六横传承。

说到鲜红薯的吃法是多种多样,或将鲜红薯去皮切成小块拌米煮饭,称谓番薯饭;或切丝片煮粥,称番薯粥;或带皮的番薯塞到灶膛里的火中煨得焦卜卜、香喷喷的,称谓煨番薯;还可用红薯做成各种饼,熬成各种糖,吃起来很脆、很甜、很香。六横人最普遍的是将鲜红薯刨成条条,晒干后成为“番薯干”,可以放长时间的吃。然而,番薯干又有多种吃法。番薯干与米一块儿煮成了番薯干饭;光是番薯干放水上水,可烧成番薯干汤,放些糖,吃起来甜丝丝的很香醇。再讲究一点,把番薯干磨成粉,六横人称为做“老鼠团”,番薯干粉加米粉做成年糕、点心、汤果,蒸熟了吃,味道好极了。

过去那个年代,除了稻米,红薯成了六横岛人们的主要口粮。人们不会随意将红薯做成“饼”“团”“糖”,以来消闲。

六横有句口头禅“六横人勿扯蛋(不吹牛),烤番薯头能当饭”。

小时候,我家常年吃番薯,番薯干。番薯干饭是最好的饭了,因为或多或少掺着米粒。放晚学回家,要是祖母递上两只热乎乎的“老鼠团”,我吃完,去砍柴或割猪草,就会精神了许多。其实,我最喜爱吃且最难忘的还是家乡的烤红薯,味道独特甘美而又香醇。那时,远远可以闻到农舍里飘溢出的烤红薯那悠悠香味来。

几十年过去了,红薯不再是贫穷落后的象征。现在,六横岛人们的生活水平提高了,家家户富裕起来,人们也早已不再以红薯为主食,但是,至今村民们仍然喜欢种植红薯。把收获上的红薯制作成“番薯饼”“番薯糖”“番薯干粉”“番薯干白酒”等“番薯精品”,既是自家享受,另则供应给“农家乐”“渔家乐”,也让外地人尝尝六横岛的红薯味道吧!

过去是以红薯为饱就是福,现在讲究营养了。据文献记载,红薯有“补虚乏,益力量,健脾胃,强肾阴”的功效,使人“长寿少疾”。红薯含有丰富的淀粉、膳食纤维、胡萝卜素、维生素A、B、C、E以及钾、铁、铜、硒、钙等10余种微量元素和亚油酸等,营养价值很高,被营养学家们称为营养最均衡的保健食品。

如今随着经济的发展,市场日益繁荣,物品丰富,各种用番薯做成的食品比比皆是。偶尔,带外孙子到肯德基吃薯条、薯片,细细地嚼,慢慢地咽,竟然感觉到漠然无味。

然而,心里越发地想念过去,父亲与母亲那一辈人辛勤种植红薯的背影,每每想起,总有一种心酸的感觉。

怀念家乡的红薯,家乡的红薯会根植在我的记忆深处,愈久弥香。

丰收

陈泉君摄



串网和鱼的故事

□叶永高口述 胡汉杰记录

“串网”是一种古老的捕鱼作业方式,人们对它感到陌生,即使是年轻的渔民也不甚了解。我年事已高,而且从小在海边长大,那就让我来淘淘这个“古”吧。

串网有高串和低串两种:高串网高度多在两米以上,退潮时把网埋在泥里,平潮时把网挂起来。低串网高度多在两米左右,无论涨潮退潮,网一直挂在竿上,从网上和两个侧进入的鱼,因贪吃贪玩,到了退潮还没有离去的就被拦住。低串比较省事,但串住的鱼一般较小,产量也比高串低。高串对鱼儿们来说,显然是更加危险的。

在我老家岛上,居住在码头或海岸附近的多是渔民,居住在岛中间或离码头较远的多是农民。渔民是驾船到近海或远洋捕鱼的,在海滩布串网的都是岛上的农民,他们用串网捕鱼搞些副业。

我老家岛上近岸的滩涂有许多鱼儿的美食,如紫菜、海豆芽、海螺、淡菜、牡蛎等,鱼儿们成群结队总要到这里来吃来玩,这里确实是串网捕鱼的最佳场所。

布串网的人,在靠近海滩的地方,把一根根竹竿插在海滩上,每根竹竿相隔

在五六米,中间四根竹竿立成方形,从两边向岸边围过去,在沿竹竿下面的淤泥里,埋着一张网,鱼儿们不知道这里有网的埋伏,会游到里面去。等潮水涨平了,埋网的人会划着小船,把埋在泥里的网拉起来,把网绳挂在竹竿上,等到潮水一退,里面的鱼就被网住出不来了。

一会,潮水又落下去,落到离岸边将近有一百米距离的时候,串网“围捕”的战斗开始了。布网的农夫一下子变成了渔夫,他们挂着一个大木桶,提着网兜,蹬着齐腰深的水走过来了。看到正在挣扎的鱼,用网兜兜住后用手摘下来。

被串网拦住的鱼,即使不被农夫捉住,多数也会被提串网的孩子捉去。提串网脚是孩子们主要赶海的活动之一。被捉住的鱼,有的拼命地想钻出去而被挂在了网上,有的退潮时在网上乱撞,直到露出在泥滩上,被布串网的捉去。还有一些鱼比较聪明一点,离开串网躲藏在滩涂上的水潭、海沟、船底压出的沟槽和人涉过的脚坑里。那些被串网拦住流落在水潭或坑的鱼,成为海边孩子提串网的战利品。

这些串网脚里有梭子蟹、鲈鱼、比目鱼及青蟹等。尤其是鳗鱼,往往钻在泥潭里,你看不见它,却常常踩到,被踩到的鳗鱼会立即从泥潭里窜出来。鳗鱼尖牙齿凶猛好斗,一般不敢用手抓它,而是用专门的鳗钩,对准它扎下去,把它扎住。提串网脚一次提一两斤鱼虾或蟹等回来,也是常事。

提串网脚不仅收获丰盛,而且非常有趣。海边孩子谁都喜欢去,因为这种场面实在太热闹太有趣了,有时捉到一条两三斤重的鳗鱼,孩子们把它当作刚出生的婴儿,紧紧地搂在怀里;有时候捉到一只大蟹,总要在大家面前炫耀一阵,孩子们都会手舞足蹈高声呼叫欢庆一番;有时一条鳗鱼突然从泥潭里窜出,大家追逐着抢,手脚和鳗钩并举,十分惊险和刺激,捉到的人不仅是收获者,还是那场角逐的获胜者。

记得有一次,我们提串网脚回来的路上,一位捕串网的农夫给我们讲了一个有趣的故事:鱼儿们突然发现串网挡住了他们回家的路,所幸网眼并不太小,就鱼身子一缩,从网眼里游了出去,肉鳗的身子柔软,把裙边卷起来成个圆

筒形,也从网眼钻了出去,鳗鱼力气大身子又光滑,硬从网眼里挤了出去。鳗鱼的头小身大试了试,头过去,身子又过不去,正在犹豫。肉鳗见了大声叫:“鳗鱼冲!冲!快往前冲!”鳗鱼使劲往前冲,结果身子紧紧地卡在网眼里。

从“天罗地网”中逃过去的鱼儿们回到家里,鱼妈妈看到它们惊恐万状的样子,又不见鳗鱼回来。问清情况后,鱼妈妈不禁大怒,她一把抓住肉鳗,照着肉鳗的脸,一巴掌打了过去,肉鳗吓坏了,头一晃躲过巴掌,结果鱼妈妈的巴掌打偏了,打在了肉鳗的额头上,把肉鳗的一只眼睛打到另一边去了。肉鳗的两只眼睛看到了同一边,成了“比目鱼”。

梅子看见鱼妈妈大怒,把肉鳗打成了比目鱼,吓坏了,扭转身就拼命地跑,慌不择路,一头撞到了一根木桩上,额头立刻就肿了起来,成了大头梅子。

躲在旁边的虾潺看到肉鳗的两只眼睛被打在一边,梅子头肿得比身体还大,忍不住哈哈大笑,直笑得下巴都掉了下来。从此,虾潺就获得了一个不雅观的别名——弹嘴虾潺,嘴巴总是弹开着……

点菜

□力女

老家的亲戚趁着中秋和国庆两个节日,中午开着私家车摆渡来我家作客。六横有句俗语,客人来了要好羹好饭招待。我与老婆子商定,免得自己劳碌,晚饭还是到附近饭店定一桌,大家聚一餐,相互间好久没碰面了,趁之机会大家叙叙叙谈。

以往到饭店点菜是由主人家来执行,有些大手大脚,生怕被客人说不客气,冷菜起码八盆,热菜八盆甚至更多(称之为八冷八热),点心4盆再加上汤或羹,这样就有20多道菜,还要荤菜与素菜的搭配,鱼虾蟹与肉类的搭配等等,太讲究排场,大有奢侈浪费。我们既要热闹又让客人吃得饱、吃得开心,又不浪费。今晚聚餐作东的主人提出主张:主人家不点菜了,点菜权下放,由每个客人点上一只自己喜欢吃的热菜或者冷菜,大家都喜欢吃的一只羹或汤。若大家都喜欢吃的菜,吃光了还想吃,可再点上一只。客人们经过一番斟酌,你点热的、我点冷的,你点素的、我点荤的,虽然点的菜减少了一半,但是,仍然有荤有素,有鱼有肉,搭配得有板有眼。

饭店包厢墙壁上张贴着“光盘”文明用餐,使用公筷公勺”“谁知盘中餐,粒粒皆辛苦”“节约为荣,浪费可耻”等标语或宣传画,大圆桌上放着公筷与公勺。客人们乐呵呵地各自点完菜,团团围圆坐了一圆桌,刚好10个人,十全十美。

晚餐开始了,我年长又是主人家,提起一杯大麦茶,以茶代酒,站立起来作祝酒词:“欢迎大家来我家作客,正月新冠肺炎疫情影响了拜岁,但是,大家通过手机视频、微信相互祝福,还是热热闹闹地过了春节,过了元宵节。沉舟侧畔千帆过,病树前头万木春”,坚信在以习近平同志为核心的党中央领导下,定能战胜各种艰难险阻,我们海岛人都过小康生活,并且如芝麻开花节节高,一年更比一年好……”在一阵掌声中,结束了祝酒词。

在欢乐祥和气氛中吃完了晚饭。晚饭后,桌面上的菜盆都露了底,亮光光的,尚有两小碗剩饭。我问服务员这两小碗饭怎么处理?她笑嘻嘻地反问我,你说该怎么处理?哦,我明白了她的意思,一粥一饭,当思来之不易,一丝一缕,恒念物力维艰。我便向服务员要了一只盒子,将剩饭装入盒子,打包到家里,放进了冰箱。第二天早晨,拿出盒子里的剩饭,发现米饭有些冻结,用于炒饭正好,那就炒一盆蛋炒饭吧。

蛋炒饭,很简单,人人都会做。越简单,却越不易做好。新鲜饭,松散。放置冰箱过的剩饭,需把冻结的饭粒炒散,用猪油炒饭,香气四溢,加入一些香肠粒佐餐,再将鸡蛋打破,蛋清、蛋黄顺着饭粒流入锅中,在油温、火焰的加助下不断翻腾。白色的米饭渐渐变成了金黄色,颗粒饱满,越炒越油光发亮,吃起来格外的香。

蛋炒饭有许多雅名,“金包银”“金镶玉”“碎金饭”等等,无非就是白色的米饭和黄色的蛋清、蛋黄裹挟在一起罢了。据说扬州的炒饭很有名气,一般饭店都把炒饭当成点心。炒饭里面也有鸡蛋,但是,鸡蛋却是单独占在饭盘中,不与米饭炒在一起,另外再配上各种佐料,显得丰富多彩。

我们自家的蛋炒饭就没有这样讲究,可以随心所欲,根据自己的喜好搭配。裹着蛋清和蛋黄的米饭变成了金黄色,在锅里炒着会发出“噼里啪啦”的响声,然后撒上一些葱花,黄色中透着一点点绿,香气便开始弥漫,盛出锅,配上餐具,这股香气便也飘荡了出去。吃起来香喷喷的、油腻丝丝的味道好极了。

这次节日饭店聚餐没有剩饭剩菜,客人吃得欢心,主人心里也舒坦。

渔家老下饭

(方言顺口溜)

□蒋文斌

风鳗吊带红青蟹,三鲍鲫鱼喷喷香;清炖肉鳗摆生姜,鱼骨浆有营养;马鲛熏鱼用油炸,活蟹活虾盐水呛;黄鱼咸齑摆中央,鳗鲞过酒佛来张;海蜆要搵石蟹酱,过饭顶蟹鲨鱼羹;沙蛤放汤清注注,带鱼带冻石骨硬;黄鲞油多怕刺鲚,喷酥虾饺眼睛痒;虾酱红,螺酱辣,淡菜鲜嫩酒喝快;鳗鱼红烧火要猛,螺肉下面请姑丈;鱿鱼莫咬要横掰,拼死争吃河豚鲞;虾捕漏,烤熟晒,石奶奶,滚蒲羹;乌贼腰肠盐两甃,糟鱼时节吃顶长;盐籽鱼,派打派,蚌头太咸兑芋芳;燥带鱼丝搭凉棚,倒笃蟹股增饭量;鲍盐苔菜隔壁香,卤搵泥螺舌头长;咸带鱼,铨骨亮,燥小黄鱼籽满梗;紫菜蛋汤有色相,老鳆肉供太太。