

# 洋芋往事

周菊

过年。之前的春耕备耕,也就是整地、各种、备肥等等,便是一家人农闲时主要的农活,也是我们几姊妹赶在上学之前,能为父母做的事情。

“老大,你背不动就少背点!二娃力气大点多背一点嘛。”

“大家加油哟,再背完这趟,这块地里的粪就够用了。”

大大小小的几个孩子,大大小小的几个竹背篋,多多少少装满农家肥,那是上年猪圈或者羊圈里积存下来的上等农家肥料,一帮人来回往离家很远的坡地里背。这里说的一帮人,其实就是我们姊妹三个加上父母亲。父母领着我们走在家背后的山梁子上,汗水擦了一次又一次,把那些地块点种洋芋的肥料备齐,才可以回家煮饭、休息。这是在县城上中学那些年,春季学期即将开学之前,经常出现在家里的场景。

每到点种洋芋的农忙时节,我们姊妹几个离开家外出求学的也就近了。我们一外出,家里就只有父亲和母亲劳作。特别是母亲,为了一家人的生计,家里家外的操劳,粗糙的手上满是老茧和裂口。我们拼了命帮家里干活,那时不懂得如何报答父母的养育之恩,心里想着尽力多做一点农活,给父母减轻一点负担,所以再苦再累也都咬牙坚持着。

高山的冬天冰雪覆盖,是动不了土的。为了不耽误我们姊妹几个去城里上学,又能够帮家里把洋芋点种完,母亲常常在除夕团年之后就开始安排,包括哪天开始出粪,哪天开始背哪块地的粪,哪天开始晚上切洋芋种,哪天开始栽种哪些地块的洋芋……时间安排得很紧凑,像学校老师安排的课程表一样。通常是洋芋点种完之后,母亲还给我们留下一两天的时间,检查假期作业,收拾洗衣服鞋子和准备上学的行李。

出粪是一件很辛苦的事情,父母割草喂牛、垫猪圈,一年下来,猪圈牛圈里积了厚厚的农家肥,那时只知道

家里很困难几乎买不起八十多元一包的尿素,只能下苦力割更多的草积农家肥,现在明白那才是真正的生态环保的有机食品。父母选个好晴天,把圈里的猪牛并在一起,把里面的农家肥挖出来与粪便拌在一起,然后,在房前屋后找个地方堆积起来,发酵备用。如果农家肥沤得不好,还得挑上厕所里的清粪泼上帮助发酵,肥力会更好,便于土地和农作物吸收。

今天的农村,大部分人家都已经很少用农家肥了,钙镁磷肥、尿素等已经成为了农村的当家肥,点种洋芋也不再像过去那样吃力费劲。尽管如此,对于闻惯了青草余香农家粪的我来说,更怀念当年爬坡上坎背粪的事。

那些年,物质匮乏,洋芋几乎是家里的当家主粮,遇上年成不好时,往往收的洋芋都不能满足温饱,接不上下一季粮食,有时候只得打洋芋种的主意。等开年要点种洋芋的时候,再想办法。

切洋芋种,是一项技术活。手法不好,估不准芽孢,要么出苗率不高,要么浪费洋芋种。有一年,家里洋芋种不够了,父母亲就到高山山边的亲戚家里买洋芋种。因为点种的地块在回来的半路上,如果背回家的话,点种的时候还得走回头路背上山去,于是将洋芋种藏在地块旁边的林子里。第二天,安排我和大弟弟先去切洋芋种。

以往我们家的洋芋种,都是小个头的,切起来得心应手。那次从高山买回的洋芋种个头好大,有我们两个拳头大小。我们按照平时操作的方法去切,不管怎么切,最后中间都还是要剩下一大块白生生的没有芽孢的洋芋块,丢了可惜,也不敢带回家,怕挨骂甚至挨打。我和弟弟商量之后,将那些没有芽孢的洋芋块偷偷藏起来。

一次,父亲安排我和弟弟在我们

家背后的一块地里去挖洋芋,定了每人一背篓,等到父亲喊回家吃饭的时候,因为贪玩,我和弟弟背回家的洋芋都没完成父亲安排的任务,于是父亲就惩罚我们不准吃早饭,还让我们继续去再远点的何家屋基地块继续挖,说如果再不认真干活的话,下午饭也没有。那时候,小小的孩子,哪能一顿饭不吃呀,我和弟弟悄悄去自家地里摘黄瓜当早饭吃,心大肚子小,吃不完的黄瓜不能拿回去,更不敢告诉大人偷偷吃了东西,于是像藏“洋芋块”样,又悄悄把吃不完的黄瓜埋在早上挖洋芋的地块里……

那些年,父母为了让我们能够走出“农门”,付出了常人无法想象的艰辛。母亲最羡慕隔壁的伯娘一家,三个堂姐、一个哥堂,加上大伯和大伯娘,他们家一块地的农活不费多大劲就做完了。而我的父母,宁愿自己辛苦,也要想方设法把我们姊妹几个送去学校,家里的收入几乎都用在供养我们上学。尽管如此,母亲依然没有动摇过让我们上学的念头。母亲毅然决然一个人承担着家里的大部分农活,让父亲挣钱供我们上学。正是有了父母当初的付出,才有了今天我们不用“土中刨食”求生存的日子。

这些都是有关洋芋的昨天的故事,今天,随着国家对农业农村的重视,农业科技的推广应用,引进优质洋芋良种,推广科学规范化的地膜种植、套间种,洋芋产量和质量有了质的提升和飞跃。现在回到老家,亲戚们都说洋芋是不可能不够吃的了,就算种得少,也有钱去买,还看上哪种就买哪种。现在老家通了公路,再也不用费劲去背肥料了,用车就可以直接拉到地里。农家肥也成了化肥的添补,那些辛苦栽种洋芋的过往日子也一去不复返,这都是党的政策好,越来越多的政策倾向于农业农村,让老百姓一天天过上了更美好的日子。

(作者供职于永善县交通运输局)

## 我家有俩

## 大洋芋

周燕

到了六岁,该上学了,爸妈就把我送到城里的外婆家。外婆家那时并不富裕,很少吃到洋芋。我一天见不到洋芋,两天见不到洋芋,三天还是见不到洋芋,我想洋芋啊,我想奶奶啊。有一天,我偷偷躲开外婆的视线,悄悄从门口的巷子里跑出去,绕道好几公里回到大院村奶奶家。那天,外婆发现我不见了,找到学校,找遍大街,不见我的踪影,吓得大病一场。后来爸妈要将我“押”送到外婆家道歉,我哭叫着:“外婆家没有洋芋吃,我不去!”我和奶奶抱头痛哭一场,谁也舍不得放手。

父母知道我们大个头的洋芋的切法后发现了这个“秘密”,但他们没有骂我们,只是批评了我和弟弟的不诚实。那些没有芽孢的洋芋块,成了我们的一餐美味,也成了我们心里值得回忆的一次做人要诚实的教训。

那些年,家里孩子多,一年收成的粮食,大多不够一年的口粮,有时候洋芋收了,留下第二年的种之后,吃的还差那么一大截。于是,母亲腆着脸,带着我们去人家地里捡漏,挖洋芋的时候,有时会因为土地板结没有捡干净。一天下来,还够一家人吃一顿,母亲很开心,因为她的几个孩子又可以少饿一顿饭了。

俗话说,“吃洋芋,长子弟”。不管这话出自何人之口,也不管它灵不灵验,作为生在农村,吃着老家高山上原生态种植的洋芋长大的农家孩子,对洋芋的感情可以说是与生俱来的。除了故乡的山、水、人之外,老家的洋芋,便是我一生铭刻于心的乡愁。不管我走到哪儿,无论我身处何处,洋芋的故事都是无法抹去的记忆。

老家海拔高、气候凉爽、阴雨较多,比不得二半山或者河坝,点种节令常常要晚一些,常常是开春以后的正、二月才开始点种洋芋,打春早一点的年份,劳动力多一点的家庭,往往会在腊月便开始点种洋芋,忙完再

洋芋对我这个土生土长的昭通人来说,蒸炸煎煮烧烤焖样样都爱,百吃不厌,几天不吃就想得慌,千方百计找洋芋吃,即便大年三十,满桌子的大鱼大肉饱餐一顿,也还要烧一个洋芋抹点酱吃下去,那晚睡觉才香甜。所以从小就被家人叫做“洋芋娃娃”。

爸爸妈妈忙于工作,很小的时候就把我放到乡下,与目不识丁的奶奶生活在一起。那个叫大院村的地方,满山遍野都是洋芋。过了年,当农人一锄头把春天敲醒的时候,土地复活了,挖地、碎土、播种便开始了。大人们一边挖坑、一边丢粪,再盖上厚厚的土,我睁大好奇的眼睛,为啥要把洋芋切成两瓣,不整个放进坑里?奶奶说,这样洋芋才长得多、长很好,同时也是节约洋芋种。夏天,洋芋花虽小,却也要绽放,万亩洋芋争先恐后地开花,密密麻麻的,挨挨挤挤的,白的花瓣,黄的蕊,特别好看,总喜欢摘几朵来别在小辫子上,在人面前招摇。花谢后还会结出绿色的小果子,小伙伴们也约着摘下来比赛抓“捣籽宝”。秋天,洋芋藤蔫了,隆起的小土堆里的洋芋成熟了。奶奶煮一大锅新洋芋,烧几个辣子,把从山里挖来的野小蒜和酱一起拌了,总能让我一边嘶嘶叫辣一边吃得欢腾不已。吃了一个还要一个,连饭也免了。趁着太阳好,奶奶还要晒一口袋干洋芋片给爸妈带去工作的地方吃,说是一道好下酒的菜。晒洋芋片不省事,我们奶孙俩得忙活好几天。奶奶将洋芋洗净刮皮切片,放在开水锅里余一下,用漏勺舀出来放在大盆里,我的任务就是将一片片洋芋均匀地铺在竹席上,让太阳暴晒。奶奶煮了一盆给我铺晒,因锅里早已放了盐,我边晒边忙着往嘴里送,一边吃一边铺,多数吃在了肚子里,奶奶第二盆抬出来,看到竹席上零星的几片洋芋,总是嚷嚷:“乖孙哟,日头都偏西了,你咋还没铺满席子,麻利点,不然你爸妈没吃的了。”冬天,洋芋全部囤在了楼房上,时间一长,洋芋慢慢变得干瘪了,皱皮了,黑心了,可是洋芋绵绵的,味道确是极好的,黑心洋芋特别甜。那时不知道黑心洋芋有毒,照样大口大口地吃。把洋芋放在火坑里捂着,等到皮烤糊了,洋芋心已经软软的了,就用包谷核把表皮反复擦,金黄的皮就露了出来,又香又脆,让我垂涎三尺。

后来爸妈调回城工作,我终于可以要求妈妈做洋芋吃了。为了解我的馋,妈妈专门上街买了炸油糕的铁勺子。每到周末,妈妈磨米浆、煮洋芋、烧饵块,做出来的油糕饵块比街上卖的还好吃,我总吃完一顿就掰着手指头倒计时,下一顿还有几天。我对洋芋的喜欢,迫使妈妈经常向邻居讨教洋芋的做法,时间一久,妈妈这个城里人也能每周不重样地给我做各种洋芋吃。

认识老公的时候,是冬天,出门约会太冷,窝在家里烤火才暖和。于是老公投其所好,买了个电炉,准备了一麻袋洋芋,煮了吃、烤了吃、剥了吃、炒了吃,隔三差五还加点饵块、玉米、红薯,再配上昭通酱、青辣椒或是“老干妈”水豆豉、牛肉干、酱豆腐。一个安逸的冬天过去了,我俩都胖了一圈。

老公求婚,戏言要他做出20道全洋芋席就过关。老公拿着纸笔边想边记,再请教同事,又上网查询,酸菜洋芋丝汤、番茄炒洋芋、麻辣洋芋条、九香洋芋、干焙洋芋丝、老奶洋芋、青椒洋芋丝、红烧洋芋鸡、火腿洋芋饭、洋芋丸子、鱼香洋芋茄、香煎洋芋粑粑、洋芋泥饼……拼拼凑凑了许多天总算弄出了20道洋芋菜。而我也从洋芋娃娃成了名副其实的洋芋媳妇。而老公因为这洋芋席也成就了他的绰号“大洋芋”,家里老老少少从此都叫他“大洋芋”。

(作者系昭通日报社记者)



我的土豆我的爱

狄廷秀 摄

## 「洋芋故事」

主题征文·选登

## 我与洋芋的不解之缘

杨敏

每年洋芋收回来摆在堂屋里,将个头娇小、长得匀称的洋芋捡在一边,作为来年的洋芋种子;把大一点的没有挖坏的,又找个地方堆放起来平时吃;至于那些挖坏了点皮,或者坏得不严重的洋芋,我们会将它削皮,经过处理后,在夏天太阳光比较强时,把它晒成洋芋片;经过各种挑选后,余下的洋芋,就成了家畜们的“美食”了。由此可见,洋芋在我的家乡,似乎还是很受欢迎的。

在我的印象中,家乡人都有晒洋芋片的传统。人们把新收的洋芋切片放在烧开的水里,撒上点盐,过水晒干后,用口袋装起来存放着,想吃的时候,抓上一把,在油锅里炸一下,就是一道菜了。洋芋片的制作过程

并不繁琐,晒洋芋片之前,我们会洗干净家里的簸箕,或者将河边又大又平的石头洗干净,等太阳晒干后,把过了水的洋芋片一片一片铺在上面,晒过一两个烈日后,便能干透,就可以放心存放起来,即使是放到过年前后,也不至于捂坏。

没来昆明之前,我只知道洋芋可煎蒸炸炒,制作工艺也不繁杂。但进入大学后,认识了来自大江南北的人,也品尝过各地的美食,而对于洋芋,我见识了新的做法,尝到了新鲜的味道,也打破了我观念中对洋芋的认识。在昆明的大街小巷里,无论是著名的饭店,还是不起眼的小摊,炸洋芋也是随处可见的。一个来自外省的朋友在聊天中谈道:“没来昆明

之前,只听说过云南过桥米线比较出名,但真正来到这里之后才发现,随处可见的不是过桥米线,而是满大街各式各样的洋芋。在我们那里,洋芋只是配菜,家里做饭时偶尔会加一点,但在这里却不同。”昆明人的口味偏辣,但又不同于四川、重庆的辣,它多了一层香辣的感觉,能提升人们品尝的口感。凉拌、醋溜、酸辣土豆丝、炸土豆片、麻辣洋芋条、干锅土豆、土豆泥,还有满大街的烧洋芋……吃习惯了云南的洋芋,去到其他地方,尝尝其他口味,反而有点吃不惯,总觉得少了点什么,或许是家乡的洋芋多了种家的温暖,吃起来会更香些吧!

(作者就读于昆明学院人文学院2015级广播电视学专业)