

# 秋天第一碗芋头饭

■ 卢一鹏

不觉又到立秋。

在我们粤西化州,无论城镇或乡村,一直有在立秋吃芋头饭的习俗,流传着“立秋不吃芋头饭,腿脚会抽筋”的说法。可见,立秋吃芋头饭,不仅是一种习俗,也是一种养生之道。

立秋当天一早,妻子问我会不会做芋头饭,我毫不犹豫地回答“会啊!”

其实,我从来没有做过芋头饭,但不知怎的,妻子一问,刹那间母亲在灶台前做芋头饭的身影从脑海里闪过,记忆犹新,所以在回答妻子时没有半点迟疑,信心满满。

妻子从菜市场买回芋头,档主已经把芋头的皮毛刮得干干净净,刮净后的芋头光溜溜,白嫩嫩,胖乎乎,煞是可爱。

凭着我对母亲做芋头饭的记忆,我把芋头切成小方块,将粘米浸泡沥干,再把芋头和粘米放进油锅,加适量食盐与调味品一起翻炒至微黄起锅,然后再把炒好的芋头、粘米放进瓦煲,加水温火煮至水干为熟,即大功告成!

我第一次做芋头饭,担心做不好,不敢多做,只是按人均一碗的标准去做。平常不太喜欢吃杂粮的儿媳吃了第一碗之后,感觉不错,想再添一碗,结果没有了,这有点出乎我的意料。其实,我第一次做芋头饭算不上美味,儿媳若吃到我母亲做的芋头饭,嘴巴肯定停不下来,那味道简直是人间珍馐。

记得小时候母亲做芋头饭,不像现在这么简单快捷,只要想吃,随时就可以去市场买芋头回来做,一切材料都是现成的。可那时候不一样,芋头不是家里自留地种的,就是生产队里分的,实打实的源头产品。

刚从地里挖回来的芋头,立即就做芋头饭是不好吃的。母亲做芋头饭十分讲究,事前从地里挖回来的芋头,先让芋头风干几天,风干过的芋头特别弹牙。期间将花生去壳,经镬头慢火干炒后脱去红衣,用塑料袋封好待用。

母亲做芋头饭是不用花生油的。她让父亲买回猪油和香料,将猪油用铁镬慢火炸出油来,油用来做芋头饭,油渣则用来炒菜,守候在灶台一旁的我,还未等油渣出镬,就伸手去抓上几块,烫得我不停地在左右手间抛来抛去,边吹边往嘴里塞,那种香味一直漫过我的童年时光。

城里人不管大芋小芋都统称叫芋头,可我们乡下,母芋才叫芋头,附着母芋身边的小芋叫芋儿。母亲专挑芋儿来做,基本上都是大小一致的,把芋儿刮皮洗干净后,还要加入生粉和食盐猛搓去掉黏液,再用水洗之后晾干。

备好芋儿,就正式开始做芋头饭。先是用柴火热镬,加入预先煎制好的猪油,当听到猪油啪啦啪啦的声响时,立即撒下蒜子,倒进芋儿,接着加盐和香料不停地翻炒。芋儿跟着镬铲的节拍翻来滚去,待半熟时起镬。再用同样的方法炒好浸泡的粘米。将炒好的芋儿、粘米、花生混到一起入镬,加水没过芋米,盖上木镬盖。煮芋头饭“火功”是关键,先武火烧开转温火,让芋、米得以深度融合,花生、香料慢慢渗透,这样焖煮出来的芋头饭才有灵魂的香气,镬气和烟火味才更加丰满。

一股股的蒸气,裹着浓浓的芋米香,慢慢地从镬底里冲出镬盖的封锁袅袅升起,很快溢满整个屋子,透过木窗,飘出村巷。在门外玩耍的弟弟妹妹闻到芋香,便从屋外扑进厨房,吵着母亲要吃,母亲说,芋头饭要凉一凉才好吃,惹得我们兄弟姊妹口水直流。

母亲每次做芋头饭,都会多做一些,留到第二天作为我们的早餐。我们平常早上都是父母叫醒的,那天却不用叫就早早地起来。那碗隔夜芋头饭,一直留在我的记忆里,早已渗透到血脉中,不仅温暖了我的童年,也一直温暖着我的人生。

# 秋天的茂名

■ 吴德斌

茂名的秋,总带着几分南国特有的温软,不似北方那般凛冽,倒像被夏风揉碎了边角,轻轻落在山海之间。

清晨去逛露天矿生态公园,曾经的采矿坑积成了湖,秋阳洒在水面上,碎金似的晃。岸边的凤凰木还留着零星火红的花,与渐黄的大叶榕相映,风一吹,落叶打着旋儿飘进湖里,惊起几只白鹭,扑棱着翅膀掠过波光,把秋的影子拉得很长。

走在老街的骑楼下,空气里飘着龙眼干的甜香。老人家搬出竹筛,在门口翻晒刚收的荔枝干,指尖沾着阳光的温度。偶尔有卖化州橘红的小贩经过,竹篮里的橘红片裹着白

霜,凑近闻,是清苦又醇厚的药香——那是茂名的秋,藏在烟火气里的踏实。

傍晚去海边,博贺港的渔船正归航。夕阳把海水染成橘色,渔民们扛着渔网走上码头,网兜里的鱼鲜还在蹦跳,银闪闪的,映着他们脸上的笑。海风不像夏天那样燥热,带着点咸湿的凉,吹在脸上,连呼吸都变得清透。远处的灯塔亮了,微光在海面摇曳,像秋夜里缀在海边的星。

茂名的秋,没有层林尽染的浓烈,却有山海相依的温柔,有市井烟火的暖。它藏在湖光里,躲在果香中,落在海浪边,悄悄告诉你:原来秋天,也可以这样温润绵长。



落日 壹采摄

# 诗二首

■ 陈伟汉

## 夏日荷韵

荷叶五寸莲花娇,贴波不碍画船摇。待到薰风四五月,也能遮却美人腰。

## 南堤春色

南堤三月草凄凄,绿树苍烟望欲迷。细雨孤帆春睡起,青山两岸画眉啼。

# 又到开学季(外一首)

■ 江春坤

蝉鸣刚收敛了尾音  
粉笔灰就从记忆里落下来  
讲台前的晨光总比闹钟早  
教案本摊开字里行间  
都是讲不完的少年心事

走廊里的喧闹是鲜活的  
像一群刚出笼的麻雀  
撞响每一扇教室的门  
点名册翻过某一页时  
总有人红着脸把迟到的理由  
咽成含糊的风

如今晨光依旧爬上窗台  
却再不用赶在铃声前  
把各课本塞进公文包  
那些被提问声哄笑声填满的教室  
轻了轻成案头的茶烟  
在恍惚里慢慢散成  
一群奔跑的背影

## 客家印象

围龙屋的弧度里  
藏着客家人的晨昏  
青瓦叠着青瓦

把月光叠成浑黄的族谱

新桥的豆浆在石磨里苏醒  
腐竹晾在竹竿上  
像一条条透明的河  
跟随游子的行踪

酿豆腐的香味漫过灶台  
花瓷碗盛着团圆  
馅与豆腐的窃窃私语  
比乡音更动听

采茶戏的调子从老戏台飘出  
手帕飞舞间  
春茶抽芽 秋稻弯腰  
木偶模身上的百条提线  
牵着客家万种乡情

古井还在渗出清甜  
井旁的老榕树茂盛依然  
而新栽的树苗  
如客家族群的脉络  
向着朝阳生长  
不断蔓延



快捷投稿  
扫码关注

# 书香节听谢老谈创作

■ 梁演

8月15日,南国书香节高州新华书店分会场有一场重头戏,书店邀请谢志先生分享创作心得。我早早过去“霸”了个头位。

谢老虽已年至古稀,但每次相见,他那朴实无华、和蔼可亲的气质,以及一举一止间流露的文人儒雅,总令人如沐春风。在会上,他主要与我们分享他的散文作品集《梦回高粱》,探讨散文创作的精髓。

谢老说散文虽形散,而神不能散。好的文章应如放飞手中的风筝,任其翱翔天际之后再将其收回掌心,亦如武术中挥洒自如的招式,无论攻守,最后都要回归到起始的式子。如《不见当年洪秀全》开篇所说“到广西桂平一游,我是冲着名声在外的金田去的,到那里一看,有点失落。”把太平天国运动从金田起义徐徐展开,又回到金田起义的地方作结语——“离开金田起义地址时,回望犀牛岭……一切都那么平静、平常、平淡。”

创作文章亦如万事开头难,一个引人入胜的开端至关重要。谢老说可以是开门见山,或者日常闲聊提起,或是百姓的流行的俗语。如《宝光塔影几迷离》,开头引用民间俗语“高州粉塔化州影”,吸引读者兴趣。好的开头要含蓄,不要马上就亮出中心来。正如佳肴上桌,若是一开始便将最美味菜肴摆上,则失去了继续品尝的欲望;又如美人的微笑,不露齿间,更显得娇媚动人。对于结尾,谢老说不必太复杂,但要回应开头。如《故乡的山》,“离开时,我与大山深情道别,愿它护佑故乡,青山不老,鉴水长流。”

至于文章的内容,则需要言之有物,给人以新意。如《朝鲜手记》里的“乡村、城市、商店、车站,甚至田园的一草一木、民居的一砖一瓦、百姓的一颦一笑、街道的一个转弯一乘公交,你都会觉得无限新鲜和好奇,你都想去探究它的奥秘。”如《上海老街》的“上海滩那腾空飘飞的古阁楼,古屋那花边滴水马头墙,橙黄庙旁那粗纹斑驳的青石路,还有古巷里的民俗风情。”

情感是文章的灵魂,需以真情实感打动人心。谢老说写《春游黄山》一文时,在黄山游玩时,见到一位年迈的老头雇轿夫抬着他的老伴登山,而自己却坚持步行。原来,他的老伴因瘫痪无法行走,老头特意陪她来看黄山,实现她的愿望。听到这感人至深的场景,不由令人泪目,现实生活有几个能做到这样的。听到这里,让我联想到自己的父母,他们年事已高,从未好好看过祖国的大好河山,我也未曾陪他们出游过。我感到很羞愧,暗下决心,一定得陪爸妈多出去走走。

谢老继续娓娓道来,他说散文要夹叙夹议,以叙述为主,议论不能太长,要体现思想高度。谢老还说文章“难得千回改,字字总关情”。他建议我们年轻作家在完成初稿后不要急于投稿,先放置一段时间,过一段时间再回头修改,往往会有意想不到的收获。他介绍他的文章最短放两三个月,有的放两三年才修改完。听了之后,我不得不佩服谢老对创作的严谨。

一篇散文不管有多散,都有其主题。如何写好主题,谢老以写新农村为例。他说一般作者多数写村中硬底化、绿化,所写都是一些大家看得到的事物,然后通篇歌颂党,歌颂祖国,把散文写成新闻稿。谢老说,他会通过跟一些老人闲聊,老人会说现在跟过去哪里不同了。他就把老人所说写下了,比什么都更有说服力。

写文章需不需要灵感?谢老承认他也需要灵感。有次他到一位朋友家里吃年例,出门时发觉门前堆放着很多旧城砖,一下子引起了他的兴趣。之后他走遍高州城九街十二巷,寻找红砖的痕迹,然后有了《红墙孤影》一文。此时,我眼前呈现一个画面,画里是一个怀着对文学及历史负责而追溯在街头巷尾的老者。

谢老一席话,让我受益匪浅。