

## 番薯片

□ 虞燕

番薯片是儿时司空见惯的零嘴儿，虽不起眼却颇受欢迎，几乎每家每户的大人都能变戏法似的从饼干箱或某个橱柜的塑料袋里摸出几片来，供孩子们解馋。那时候以为颤颤巍巍掂着小脚的西屋太婆和坐在太阳底下眯起眼睛就打呼噜的光头爷爷家里一定储藏了取之不尽的番薯片，因为，在那些个任我们疯玩的日子，他们总会适时地用干瘪的、青筋突起的手捏着番薯片，远远地向我们晃啊晃，我们便像听到了进食哨声的鸽子般蜂拥而至。

做番薯片会在每年秋季番薯丰收之后，选一个晴好无风的日子，召集亲戚或邻居共同参与完成。印象中，每次做番薯片都像过节，忙忙碌碌，其乐融融。一大清早，家旁边的河埠头就传来女人们的语笑喧哗，一个个沾满了泥的番薯便在她们的家长里短中被洗得清清爽爽。躺在箩筐里的“素颜”番薯要被扛到院子里一一削皮、切块，我们几个刚从每家的小人床上下来的捣蛋鬼一经会合，惺忪着眼睛就偷吃起生番薯，大人们常常打掉我们伸出去的小手嗔怪：少吃生番薯，当心长蛔虫！

风箱的“呼呼”声和着大铁锅的“咕嘟”声响起，缕缕炊烟轻快地不断飘向湛蓝的天空，似在以蓝天为宣纸泼一幅水墨画。我们在清晨的阳光和番薯的甜香里引颈以待。等热腾腾香喷喷的番薯终于出锅之后，两三张桌子早已摆放在院子里，冒着热气的番薯被装进小木桶、木盆端上桌，捣成泥。捣番薯的时候，有时还会加些黑芝麻或切得细细碎碎的桔子皮，做成的番薯片就有了芝麻味和桔皮味。什么都不加的就是原味番薯片了。几张桌子上齐发出捣番薯的“咚咚”“当当”声，我们几个难免心痒手痒，总要抢过大人们手里的铲子或擀面杖可劲地捣几下，未等捣成泥，小人们就见异思迁了，玩起了钻桌底、剪刀石头布……

正式做番薯片时，我是最认真的那一个。学着大人的样儿将浸湿的干净棉布铺在饼干箱底部，取用若干糊状番薯倒在棉布上，用铲子像摊饼子那样沿着饼干箱底的形状摊匀，摊成薄薄的圆形或方形（由饼干箱底的形状而定），最后轻轻拈起棉布将番薯片倒扣在团箕、竹

簞上。每张桌子旁，都有手忙脚乱的小孩和从容不迫的大人一起做着番薯片。就算孩子做得再不像样，大人也只是哈哈一笑，不会责备。西屋太婆和光头爷爷不知道什么时候就会出现，认真地点评起小毛孩们的“作品”。“小囡囡，你最乖，做得好。”西屋太婆喜欢用她粗糙的手摸我的头，那会我便不再抱怨自己的小辫子被摸毛了，而光头爷爷总会在旁边“是啊是啊”地附和，我盯着他在阳光下泛着亮光的脑袋咯咯地笑。

番薯片要赶在中午之前全部做完，否则无法在当日晒干。院子成了番薯片的天下，地面上、晾衣绳上、围墙上到处可见晾晒着番薯片的竹簞和大大小小的团箕，空气中弥漫着浓浓的红薯香。给番薯片翻身时，我们摩拳擦掌地跟在大人们后边，殷勤地表示要帮忙，大人们当然心知肚明。在我们欢畅地偷吃番薯片时，她们全程睁一只眼闭一只眼。这个时候的番薯片有点韧却不太硬，轻轻一嚼，那种番薯的清甜中杂糅了阳光和烟火的味道瞬间征服了味蕾，被刻进了记忆里。

晒干的番薯片能储藏很久，是儿时的长期零食。妈妈会分好几个地方储藏，防止被我们一次性吃拿光。我经常抬头望向西屋太婆和光头爷爷屋檐下挂着的用铅丝或棉线串成串的番薯片，挤挤挨挨层层叠叠，似乎总也吃不完。太婆和光头爷爷喜欢坐在各自屋檐下的藤椅上，微闭起眼睛像在打盹又像在沉思，若发现我在打量他们，就会向我招招手，笑容把皱纹挤得纵横交错，我的手上顿时又多了几片散发着阳光味道的番薯片。

我们平时吃的基本都是直接晒干未经任何加工的番薯片，称作“生番薯片”，原汁原味，有嚼劲。而油炸番薯片在当年则属于奢侈吃法了，把番薯片扔进冒着热泡的油锅里，等炸得金黄酥脆，捞起，嚼在嘴里“咔嚓咔嚓”，又香又酥。将沙子倒入锅内炒热，再把剪成一小块一小块的番薯片下锅翻炒，韧劲如牛筋的番薯片开始慢慢伸展、变脆，滤去沙子后就是一盘炒番薯片。通常，妈妈刚端出满满一盘，顷刻就被我跟小伙伴们一抢而空。

多年以后，我曾几次梦见西屋太婆和光头爷爷，还有他们屋檐下挂着的用铅丝或棉线串成串的番薯片，层层叠叠挤挤挨挨。我似乎又看见没了牙的太婆跟长寿眉快垂到眼睛的光头爷爷像招揽生意似的向我们吆喝：“来，吃太婆的番薯片吧！”“乖，吃爷爷的！”

## 一把油麦菜

□ 李敏

总第6460期 配图 胡龙召 投稿邮箱 essay@cmb.com.cn

早晨上班路过小区门口，看到一个老太太坐在路边，面前摆了一堆青菜。见我走过，连忙抬起头来招呼：“新鲜的油麦菜，自家种的，买一点吧！”

已经走出几步的我又折回来，看着那一把把码得整整齐齐的油麦菜，翠绿鲜嫩，似乎还带着清晨微凉的露珠，终究抵不住诱惑买了一把。

能让焦急赶着上班的我冒着迟到的风险耽搁几分钟，除了不忍心看头发已经花白的老太太在冬天凛冽的寒风中继续吆喝，还有一点，“油麦菜”三个字勾起了我遥远的记忆。记得十年前刚来宁波工作时老公为我做饭，做得最多的一道菜就是蒜蓉油麦菜。

那时候的日子真是悠闲而又快乐。我搬把椅子，静静地坐在阳台上看书，他在厨房里开始忙碌。除了不时传来的锅碗瓢盆碰撞声，整个世界都是安静的，安静到我可以听到时光缓缓流过的声音。不知过了多久，随着他一声“开饭喽”，一股香味从厨房飘出来。我合上书，站起来伸伸懒腰，阳光下漂浮的灰尘被我搅碎了，开始乱舞。

餐桌上一般是四菜一汤，其中必不可少的就是蒜蓉油麦菜，这是他的拿手菜。碧绿的油麦菜静静排列在白色的盘子里，赏心悦目，尝一口，又脆又嫩。做法也极为简单，油麦菜洗净焯水，放入一小撮蒜蓉和一点姜末爆炒几分钟，撒点盐，浇上蚝油和生抽即可起锅。

我狼吞虎咽吃饭的时候，老公会静静地微笑着看着我，不时提醒着：慢点吃。那时候的他，似乎特别热衷做饭，厨艺也是日益精湛，我则是典型的会吃不会做。每当我拉他去品尝美食的时候，他都会劝阻：你想吃什么，我在家给你做不就行了吗？我问：你会做吗？他头一扬：不会可以学呀！极其自信。有次我突发奇想想吃老家的胡辣汤，他下班之后居然真的在网上研究半天，为我做了一锅口味怪怪的汤。

其实真正能记住的并不是吃什么，而是那份心境。时隔多年，我依然能记起他做饭的场景：嘴角微微上扬，眼睛因不经意间流露出的微笑而眯起，傍晚的阳光从背后照过来，整个人都笼罩在一层柔和的光晕中。我喜欢倚在厨房的门框上，静静地看着他忙碌；喜欢给他围上围裙时他张开的双臂；喜欢看他被我推入厨房洗碗时无奈的苦笑；喜欢他看我吃饭时，微笑如水的模样；还有，最喜欢在他炒菜时将脸紧紧贴在他的背上，慢慢感受他后背的温柔。

都说爱做饭的男人最有魅力，真的一点都不假。

那一小把碧绿的油麦菜鲜活了我的记忆，让我在一个冬日的午后，烤着火，写出这样一篇文章，温暖我们那已逝的青春岁月。

