

乡村记忆

说不尽的地瓜往事

都兴浩

清明林林谷雨花，立夏前后栽地瓜。立夏已过，想起了关于地瓜的那些往事。

俺的家乡地处黄海边，是牟平区最东端的一个村庄。上世纪六七十年代，社员们家里最不缺的就是地瓜，地瓜是庄稼人饭桌上的主角。它像慈母一样，陪伴着那些常年在庄稼地里摸爬滚打的庄户儿女度过了一个又一个艰难的春夏秋冬。

一

栽地瓜的日子，天刚蒙蒙亮，队里的男女劳力便踩着还没醒来的村路，去生产队的“回龙火炕”拔地瓜芽子（苗）。“回龙火炕”（苗床）是培育地瓜芽子（俗称畦地瓜）用的。朦胧的晨曦中，十几名社员蹲在“回龙火炕”炕沿的四周，把埋在沙土里的地瓜上发出来的细长芽一棵一棵地拔出来，一百来棵一捆，用稻秸扎起来。

栽地瓜是最费事的一种庄稼活儿，开沟、施肥、起垄、耙垄、插苗、浇水、封窝，前后一道接着一道要经过七道程序。特别是浇地瓜窝，那更是“费事的父亲——费老事了”。栽多少棵地瓜芽子就会形成多少个地瓜窝，一亩地要栽3500多棵地瓜芽子，那么就会有3500多个地瓜窝要浇水。几个男女劳力挑着水桶，从附近的河沟里把水一担一担地挑到栽地瓜的地里，随后再由一帮家庭妇女提溜着水桶，顺着垄沟用水瓢一瓢一瓢地把水浇进地瓜窝里。细心的社员算了一下，一瓢水最多能浇5个地瓜窝，一对水桶一般能装10瓢水，这样算来，浇完一亩地的3500多个地瓜窝，需要挑70多担水。

经过起早贪黑将近一个月时间的忙碌，生产队里上百亩的春地瓜就栽完了，人们掉过腿来就开始忙麦收。麦收后，还没来得及提溜一把累掉了的裤子，就得赶紧忙着栽麦茬地瓜，也称秋地瓜。

二

地瓜栽完，接下来就是“掀地瓜仓”了，就是把那些在“回龙火炕”中已经发完了芽的地瓜全部扒出来。

看着那些被扒出来的地瓜，着实让人感慨万千。这些曾经容光焕发、肤色靓丽、生机勃勃的地瓜，不到三个月的时间就已面目全非：皮肤皱皱了，身材萎缩了，面庞扭曲了，周身的青筋凸起了……天啊，它们遭受了多少磨难啊！勤劳朴实的庄稼人最知道这些地瓜在育苗过程中所经历的酸甜苦辣，他们都把这些失去了往日风采的地瓜称作地瓜母。

这个称呼是多么形象，又是多么贴切！地瓜母就像那些含辛茹苦的母亲一样，把自己的青春年华和毕生精力献给了儿女。

尽管地瓜母已经没有了地瓜的味道，但人们不舍得扔掉，而是分到每家每户当猪饲料。

每年队里分地瓜母的六月初，恰逢麦子成熟时。赶上了这个当口儿，人们哪舍得把分到家的地瓜母给猪吃呢？家家户户都有同一个打算——用地瓜母拌焦面吃。

俺母亲是这样做的：把生产队分到家的大麦在锅里炒熟，在石磨上磨出面粉，人们称它为“焦面”。母亲取来一些

地瓜母洗净焯熟，剥去皮放到盆里，然后从陶罐里挖几瓢焦面倒进盆里，加入适量含糖精的清水揉，最后团成一个个鹅蛋大小的面团，庄稼人还给它起了个好听的名字叫焦面鸡。

焦面鸡的名字虽然诱人，但吃起来却很难下咽。由于地瓜母的养分全用在了发地瓜芽子上，焦面鸡除了有一点焦面的香味儿和糖精的甜味儿外，剩下的全是又艮又涩又塞牙的地瓜筋。虽然焦面鸡不好吃，但为了能节省些粮食，一家人还是不得不豁上自己脖颈里那条不辞辛劳的食道，把一只只苦命的焦面鸡吃进肚子。

到了六七月份的仲夏，焦面鸡吃完了，地瓜窖子里储藏的地瓜也吃完了。虽然这个时候生产队里分了小麦，但分到家的那点小麦很珍贵，除了过年过节和家里来了客人，平日里都不舍得吃。那么接下来该吃什么呢？

别愁，有吃的，吃地瓜干儿。

三

地瓜干儿是上一年秋天生产队分给社员的口粮。因地瓜干儿是干货，耐贮藏，在有地瓜吃的日子里，一般不去动地瓜干儿，专留着粮食青黄不接的时节拿出来吃。

地瓜干儿有多种吃法，最普通最省事的吃法是烋着吃。烋地瓜干儿是个技术活儿，会烋的能把地瓜干儿烋得绵软喧腾、醇香甘洌，很是好吃。

地瓜干儿也不是管够吃的。为了防止我们几个在学校里念书的弟兄拉零食，母亲就把地瓜干儿装进篓子里，用钩子挂在梁头上。母亲的“防盗”技术哪能防得住我们？不知多少次，那盛地瓜干儿的篓子就被我们给偷了个底儿朝天。

地瓜干儿的另一种吃法是包菜角。地瓜干儿磨成粉，加水调成糊状，放锅里隔水蒸熟。这种蒸熟了的地瓜面糊，俗称“地瓜酵子”。再往凉透了的地瓜酵子里掺进适量的生地瓜面，揉成面团后，就可以用来包菜角了。蒸熟了的萝卜丝馅地瓜面菜角，黝黑瓦亮，虽然面相不是那么好，我们仍吃得津津有味。

再一种吃法是做面条。村里每家都有一把做地瓜面儿面条的家什——地瓜面儿菜铤。这种菜铤跟萝卜丝菜铤差不多，只是地瓜面儿菜铤的刀口是圆的，从刀口里打出来的地瓜面儿面条就跟粉条一样，圆溜溜的，又细又长。

先是开面卤，随后和面，把一个个拳头大小的小面团放盆里待用。接下来烧水，快烧开的时候往锅里打面。母亲用手抹住打面的菜铤对准锅盖上的方口，顺手抓起一个地瓜面儿面团放在菜铤的刀口上，一下一下朝前推去，随着手里的面团不停地推动，菜铤下面那丛林般、半尺来长的棕褐色面条，便通过锅盖上的方口冲进正在翻滚着的开水锅里。面团打完，锅里的面条也熟了。把面条捞进盆里冲凉，再捞进碗里，浇上面卤。围着饭桌，端起热气腾腾的地瓜面儿面条，哈（喝）一口，嚥，那滋味儿，好吃得没法说。一家人唏哩呼噜地哈了一碗又一碗，除了母亲外，一个人不哈上四碗五碗，你就不用指望他放下筷子。

四

寒露早，立冬迟，霜降刨瓜最合适。霜降前后，麦子刚种上，紧接着便开始动手刨春地瓜了。

不过，在霜降之前，队里的麦茬地瓜已经被收入窖了。为什么麦茬地瓜要提前收获呢？因为麦茬地瓜生长期短、体质弱，如果收获太晚，容易受到低温冻害。

春地瓜是分给社员过冬的口粮。“不够，三百六”，社员一年的口粮是360斤。5斤地瓜折合1斤标准粮。在山里，男女劳力在前面挥镰刨地瓜，家庭妇女在后面择地瓜、往车篓里装地瓜，小青年儿则负责把装进车篓的地瓜装上大轱辘牛车……

在那个粮食匮乏的年代里，庄稼人虽然离不开地瓜，但却是十分膈应地瓜，不管是大人还是小孩儿，一闻到锅里冒出的地瓜味儿就直摇头。怪只怪地瓜这东西太好消化、太不垫饥了。早饭就着瓜齏哈着稀饭吃了一肚子地瓜，当时是撑得囁饱胀气的，可在地里不用干半头晌的活儿，跑到地沟里一泡屎拉出去，肚子立马就开始咕咕噜噜地叫唤起来。

歇息的时候，有的社员便从身边挑拣一个自己满意的地瓜，然后从兜里掏出一把削铅笔用的小刀，把地瓜的皮削去，有滋有味儿地吃起来。

地瓜的淀粉含量高，糖分含量也高。按理说，地瓜吃多了会发胖，也容易得糖尿病，可奇怪的是，在队里的那些社员当中，你很难找出一个长大肚子的人来，也更少见有得糖尿病的。看来，庄稼地那可是一处上好的三甲医院，也是一处不用花钱的健身房，更是一服减肥的良药啊。

在刨地瓜的季节里，每个生产队的饲养院里都有一个地瓜过磅分配点儿。其实就是在生产队的饲养院的院子里挖一个磅秤下到里面能与地面持平的沟槽，把地瓜运到这里过磅后分配。

几个小青年儿推着满满两大车篓地瓜，跟在同样是拉着地瓜的大轱辘车后面，气喘吁吁地来到饲养院，将地瓜连同小推车一起推到磅秤上放稳当，会计则拨动着磅秤上的砝码过磅。过完磅，开出“地瓜单儿”递给送地瓜的小青年儿。小青年儿匆匆看一眼，顺手把“地瓜单儿”放到嘴上叼着，接着便按照“地瓜单儿”上标注的姓名，推着一小推车地瓜急火火地朝这个社员家走去。

五

地里的地瓜是不能全部刨回家贮藏的，为了解决夏天缺粮的问题，每年队里要留出几亩地的地瓜，用来晒地瓜干儿分给社员。

刨地瓜期间，如果遇到了刮大北风，天气晴朗，估摸着最近四五天内没有雨，这个时候就是晒地瓜干儿的大好时机。当天晚上吃完晚饭，生产队长就在大喇叭上吆喝：×队的社员注意啦，明儿早上六点钟，全体男女社员都到××山里去晒地瓜干儿哈，都带着中午的饭！

听到广播，各户的社员都开始忙着准备明天中午在山里吃的饭。这个时候，当母亲的往往最舍得出手，她们把平日不轧舍（方言音）吃的白面或苞米面拿

出来，打酵子准备蒸卷子，把腌制的咸鸭蛋从坛子里捞出来洗净焯熟……母亲之所以这样郑重其事，一来是因为晒地瓜干儿是个力气活儿，不吃点好的不行；二来是一年就这么一次全队的人凑在一起逮饭，不能在众人面前丢了面子。

在地瓜地里，前面是一帮男劳力负责刨地瓜，后面是一帮青年妇女负责把刨出来的地瓜挑选择净堆成堆，再后面是一帮家庭妇女守着地瓜堆用菜铤把地瓜打成片儿，接着一帮小青年儿把一篓子一篓子地瓜片儿倒进车篓，用小推车推到附近的空闲地里撒扬开来，一帮年龄大的社员蹲在地上，把地瓜片儿一片挨着一片地均匀摆开。接下来，经过三个日头（3天）的晾晒，摆在地上的地瓜片儿就基本晒成地瓜干儿了。

经过将近一个月时间的劳累，家家户户该分得的地瓜和地瓜干儿全都分到家了。

六

久违的雪花飘落在村庄里，寒冷的冬天如期而至，漫长的冬天里，母亲会围绕着地瓜细心地搭配一家人的一日三餐。

烋地瓜是最简单、最省事、最常做的饭。一般是晚饭烋地瓜，既吃上了热乎乎的地瓜，又能睡个热炕。地瓜已经“困”好了，剥开地瓜皮儿，里面便露出稀溜溜、黄灿灿的地瓜瓢，咬一口，绵软稀甜，几乎不用嚼，一抿嘴儿就流进了肚子里。

地瓜丝饭是用菜铤把地瓜打成丝放进锅里，添水，加进一些泡好的豇豆，盖上锅盖大火烧开。要吃饭的时候，掀开锅盖，往锅里捏一点糖精搅匀即可。端起地瓜丝饭，就着瓜齏，三碗五碗就能把人撑得溜溜饱。稀汤寡水的地瓜丝饭不垫饥，母亲做地瓜丝饭一般是在下大雪的日子里做，因为不用到生产队里干活，吃个简单饭充充饥就行了。

巧做地瓜饼。地瓜烋熟，趁热剥去皮儿放在盆子里，加少量小麦面粉揉好，做成圆状小面饼。锅里放少许花生油，将面饼一个个烙熟。像这样的地瓜饼，一般是在给家里人往山里送饭的时候才隔三岔五地做一次，山里的活儿重，得吃点儿好的。天哪，这哪算是什好饭啊，说是饼，其实里面几乎是地瓜！

母亲还不忘做一样挂在心头上的家乡特产——晒熟地瓜干儿。把大小适中的地瓜烋熟扒去皮儿，用刀竖向切成橘子瓣形状的地瓜条，摆放在屋外的苇箔上，用小扣渔网罩住防麻雀啄食，经过五六天时间的晾晒，一条条周身油亮、韧糯香甜的熟地瓜干儿就晒好了。收起来装进缸里储藏起来，十天半月后，熟地瓜干儿就会长出一身雪白的地瓜霜。

这个时候，母亲会一份一份地分好，装进一个个小布袋子里，再一针一针地把袋子口缝牢，然后到公社邮电局里把一个个装着思念的邮包邮给远方的亲人。

有地瓜的日子天天过，天天过的日子离不开地瓜。尽管庄稼人“草鸡”吃地瓜，可他们心里都清楚：别看地瓜一副“乡熊”相，但在那个食不果腹的年代里，是它挺身而出应对贫穷；又是它一年又一年让一家人摆脱了缠身的饥饿！

家乡的黄土地上藏着历史，藏着乡愁，那些关于地瓜的故事，三天三夜也说不完。

