

幸福的洋芋结了果

■ 杨洪霞

醉在青山绿水间

清晨，天刚放亮，郧西县湖北口回族乡坎子山村一座座包似的山头在一阵阵汽车的鸣笛声中醒来。村口的洋芋基地里，几辆货车刚一停稳，村民们就争先恐后地把装进麻袋过好秤的洋芋往车上装。个头大的、匀称的洋芋被运到了村子以外的超市、学校，个头小的、歪瓜裂枣般的洋芋都被留了下来，运到村里的洋芋粉加工厂。

洋芋书面语叫马铃薯或土豆，在坎子山村叫洋芋。虽然相貌平平，却以口感醇香、软糯绵沙的口感养育了老家的一方人。

坎子山村位于鄂西北大山深处，被称为“坐落在绝壁上的村落”。村内回汉杂居，是全省偏远的少数民族山村之一。曾经，嵌在悬崖之上的羊肠小道是这个村外出的必经之路，村子基础薄弱，发展能力弱。

为什么坎子山村能够种出优质洋芋呢？请跟随我，一起去寻找其中的奥秘吧。

坎子山村平均海拔1400米，最高峰牛头岭海拔1799米，山体多由灰质砂岩构成，是典型的喀斯特地貌，昼夜温差大、光照充足，当地有着悠久的洋芋种植历史。近年来，在科技赋能下，该村通过对种薯严格的监测和调整，坚持优势品种脱毒快繁、引进试验等，从源头上严格把关，使洋芋品质好、产量高。

“瓜菜半年粮”是村里流传的谚语。改革开放之前，村民是用南瓜、洋芋、包菜、萝卜填饱肚子的。

石窝窝土地是村民们的命根子，每年春季天气暖和了，村民就开始煨火糍，准备种洋芋，点苞谷。从山坡上捡来树叶和杂草，

点着烧旺后盖上厚实的一层黄土，煨一天一夜后，一堆堆散发着泥土芳香的有机肥料就产生了。

在我还未上小学时，母亲经常带我去生产队的坡地种洋芋，那时种洋芋一般是三个人一个小组，一个人挖窝盖粪，一个人撒籽撒粪，一个人专门给撒籽撒粪的人供粪。

母亲的工作是撒籽撒粪，只见她纤瘦的腰间一边挂着一个装火粪的大背篓，一边挂着一个装洋芋种的小提篮。母亲手脚麻利，总是在挖窝的人刚刨出一个碗大的土窝时，她右手就往窝里丢进一颗种子，左手迅速舀出一碗火粪盖住种子，眨眼工夫挖窝的人就把刚种下的种子掩上土，另一个新土窝又挖了出来。

母亲的音色好，是宣传队的主力军，村里的男女劳动力伴随着母亲唱的小曲儿，不到三天时间就将山坡上的石窝窝地种满洋芋。过了端午节，种的早一些的洋芋就可以挖出来尝鲜儿了，生产队给每家每户分上一些当口粮，从此时到麦收时节，各家的饭菜就以洋芋为主。

那时，村民都烧着土坯柴火灶，架着一两口大铁锅。每天早晨，村庄上空炊烟袅袅，家家户户煮着洋芋和苞谷糊。母亲总是把洋芋切半或整个儿加水烧开，煮到七分熟时，搅拌苞谷面，抓紧时间搅拌多次，等闻到玉米和洋芋的香气时，再炒上泡包菜、洋芋丝、臭豆腐等几道农家小菜，这时整个屋子各种美味都释放出不同的香气，随风弥漫飘溢。

坎子山上刨出的洋芋就是金蛋银蛋。圆的，扁圆的，饱满圆润光洁，像鹅卵石；豆芽眼凹下去的地方，如少女的眸，巧巧的，亮亮的，青青的，涩涩的，惹人喜爱。

红皮的瓷实，黄皮的干面，紫皮的沙瓤。村里种的大多是产量高的黄皮洋芋，容易熟透，可当主食。红皮洋芋皮薄好切，多用来炒菜。紫皮洋芋有糯感，个儿小，产量低，一般用来待客。

在我小的时候，家里很穷，大人小孩穿

不起袜子，山里风大，一到冬季脚就皴裂。每当我的脚皴裂时，母亲就在灶洞、炕洞的红火灰里埋上几个洋芋。等煨熟了，清香的味道飘散在茅草屋里，馋得我直流口水。

母亲不急，把烤熟的洋芋放在瓷碗里。把大半块洋芋剥皮，掰碎，捣烂，弄成洋芋泥，撕下一角旧布，裹上洋芋泥，摁在我脚皴裂的口子，第二天裂口就合拢了。剩下的小半块洋芋，母亲就塞进我的嘴巴里，热气和香气顿时穿透全身。

冬季，我家餐桌上的主食还是洋芋，但是花样比以往要多，因为母亲冬闲不出去劳作，就给我们做各种各样的洋芋美食。

母亲是个过日子的能手，洋芋是她最常烹调的食材：炒洋芋片，炒洋芋丝，蒸干洋芋，煮洋芋条，炕洋芋馍，洋芋搅团、洋芋鱼鱼、洋芋粉饺子……

记得有一次，母亲做洋芋粉饺子，做得很细致。只见母亲把小的洋芋洗干净，磨碎，过粉，然后用温水和粉，把小葱鸡蛋蛋白米饭炒香做馅，包出白胖胖的洋芋粉饺子，在沸水里煮熟后就变成了一个晶莹剔透的水晶团，里面的馅儿好看极了，红的辣椒、绿的小葱、黄的鸡蛋、白的米饭，五颜六色，就像艺术品一样。因为用料较多，做起来麻烦，母亲不常做，只有家里来客人了才做一回。

我们兄妹每天早上吃饱饭后要去上学，因为学校离家远，中午不回家，就用纸包几个洋芋装到书包里，等课间休息的时候拿出来吃，没有热水，有时噎得直咳嗽。

下午放学回家，母亲照例用洋芋丝和少许面，做成洋芋丝饼。父亲常年在外工作，家里的农活由爷爷和母亲做，爷爷平时要做力气活，母亲就用洋芋变着花样给爷爷做饭吃。

土地承包到户后，老家种植洋芋的热情高涨，为了多种几窝洋芋，爷爷到处开荒，在石窝里挖出很多地。一到洋芋收获的季节，坡地、洼地、石地里，到处都是挖洋芋的情景。

人的那一口鲜美的空气涌遍你的全身，令人心旷神怡！这就是美丽的巴山，给予你天籁般的享受。

早就想一睹巴山风采，可不巧的是，天上下起了蒙蒙细雨，微风过处，脚下的小草萌化了小小的卵石，任由雨水轻轻地洗刷。放眼雄山，青翠可掬，秀色可餐，山岚间那层薄薄的雾气，像佳人肩上挽着的轻纱，悠然缥缈，俊逸而自然曼舞。绿色的树木枝叶交错，弯曲的小路、细长的流水、盘旋的云梯，与山间绿植共同构成了一幅层次分明的绝色图景，美不胜收。

我独自在烟雨中漫步，感受纷纷飘坠的雨丝，丝丝入扣，滴滴答答敲出诗一般的韵律，流淌出醉人的声音，犹如来自天外的吟诵。谁能把一丝一丝的细雨，编织成一篇锦绣文章，而又有谁能把它谱成一首春天明快的颂歌呢？走进巴山，无时无刻不感叹大自然创造奇迹的力量和魅力。

此时的雨渐渐大起来了，眼下在青翠的山峰之上，你就只能感知，却无法描述它是怎样的豪迈。展望此情此景，竟然让我联想到江南烟雨，它是小巷里款款走来的唐宋女子，青丝秀发随长衫飘逸，撑一蓬花伞的美丽与诗意令人惊叹和陶醉。只要那细雨的雨下在江南的水乡泽国，就会让你有联想不尽的婉约，那是风景。可巴山上的风雨那是气势，它们形成了鲜明对比，纵使千里迢迢也渴望来此走一走！

不管是蒙蒙细雨，还是狂风暴雨，不管是激情四溢的阳光，还是温暖如妈妈怀抱的阳光，我都默默地爱着巴山这片土地，阳光明媚固然美好，但雨洗巴山，俨然是另一番风景，任凭它奏出千变万化的交响曲！

盈盈玉露匀青衣，恰恰新芳点翠微。当我再次登上巴山，一个天然的森林氧吧，呈

勤劳的村民面朝黄土背朝天，一锄头一锄头把洋芋从土里挖出来，装在背篓里，背到家里晾干，到了冬季，在地里挖几个大坑用茅草盖上，再一背篓、一背篓地背到集镇上去卖。

后来几年，老家家户户通了水泥路、柏油路，村民种植洋芋的面积逐年扩大，日子一天好过一天，家家户户都有了电器。小型家用粉碎机早已代替石磨，每到洋芋归仓后，村民就将大洋芋冬藏或销售，将小洋芋加工成洋芋粉。

每次加工洋芋粉，除了使用粉碎机外，还要准备盆子、水桶、篮子、粗布袋、油布、晒席，然后淘洗、粉碎、洗浆、沉淀、晾晒，到了冬季才可加工粉条，工序繁多，如果家里没有足够的劳动力，就只能将小洋芋喂牲口了。

在党的各项好政策扶持下，坎子山村“两委”把洋芋作为村里的主导产业，以“专业合作社+农户+市场”模式种植洋芋1500多亩，建起一家洋芋粉加工厂，成立坎子山蔬菜种植专业合作社，村民抱团种植洋芋、苞谷、蔬菜，发展养殖业。

现在每年老家的洋芋不等种下地，就已签订了销售合同。到了收获的季节，大小车辆直接开到地边儿，挖出来的洋芋不等回家就全部卖完了。

如今，坎子山俨然成了一个热门旅游地，高山洋芋、高山苞谷、高山蔬菜基地里，随处可见忙碌的产业工人，以及来来往往的游客。

谁能想到，曾经是远近闻名的穷困之地，如今建基地稳面积、抓科技促增产、育主体带农户，走出了高山特色产业发展与乡村振兴同步推进的新路子，村民日子越过越红火。村里养殖牛羊4600多头（只），种植高山洋芋和高山蔬菜5300多亩，洋芋粉条和玉米等加工农产品可观，村里每年接待游客4万余人次、旅游收入超千万元。现在的老家，不再让人“割愁肠”，而是满目“客舍青青产业新”。

又是九月酒

■ 赵国章

（一）

登高尽揽秋意，相伴岁月情长。

郧阳人爱喝黄酒，延续了九月九做黄酒的千年习俗。而今，这一传统工艺和移民如影相随，已从故土郧阳到仙桃梦里水乡落地生根。那口醉人心扉的黄酒，也无时不勾起他们的乡音乡愁。

上世纪八十年代之前，郧阳几乎家家户户做黄酒，因糯米少，做时只能跟焖米饭一样，把提前泡好的糯米分几次放锅里焖熟。若工分多的农户，赶在九月九那天做三五十斤糯米的黄酒，能轰动一个生产队。

母亲心疼正在长身体的我，有次，她把焖好的糯米饭铲起来后，留下锅底薄薄一层，撒点油、盐，用小火炕成焦黄酥脆的椒盐锅巴，让我放学回家后尝尝。谁知，父亲发现后，把母亲好一顿责骂。父亲对母亲说：“难道我不心疼孩子吗？问题是糯米太少，做那么一点黄酒，根本不够喝，一碗锅巴，少说要做大碗黄酒呢。”

后来，又做黄酒时，母亲不再炕锅巴，而是趁父亲不注意，把蒸熟的糯米捏成拳头大小的饭团，再撒点糖蘸起来，让放学回家的我偷偷地吃。那甜甜糯糯的味道，至今回味都还令人垂涎。

其实，父亲最爱喝酒。但在那个年代，家里的黄酒十分有限，使得他无法随心所欲。仅在劳累过度时，他才格外谨慎地从酒坛中舀起两勺，兑一大碗开水解馋。当坛子底沉淀下的酒糟不能再喝时，父亲就让母亲把适量的大曲放锅里炒一炒，把凉开水倒进坛子搅搅，任其二次发酵成酒。

生产责任制在农村稳步推进，糯谷的栽植收成早已丰年有余。当家家陈年老酒取之不尽时，父亲也不再吝啬那点锅巴了。

（二）

浮生岁岁俱如梦，一枕红安亦可人。

从秦岭南麓的鄂西北郧阳，到广袤辽阔的江汉平原。米是水乡米，水是一江水，大曲和秘制还是传承了千年的良方。喝酒依旧延续了曾经的讲究，用碗而不用杯，无论逢年过节还是婚丧嫁娶，不管再好的白酒都得搁到一边，先喝主人敬上的两碗黄酒，以示二家喜。

白酒酌情而饮，让酒不让饭，否则有失偏颇。你看，在千里移民的院坝上、厨房里，约三五邻舍对酒当歌，也有人在微醺后眼波流转，迎面撞进夏日的晚风。不同的是，迁徙十余年匆匆，遍及仙桃市各地的郧阳移民，早已不再拘泥于九九重阳那天做酒了。而是每到凉风有信，秋月无边的九月，家庭式黄酒作坊，就时时火光殷红，那是人间烟火的喧闹气息。这不，家家都会把提前备好的糯米分批倒出来加工。经浸泡，捞起，装进大瓮旺火蒸熟，倒出冷却。再把提前粉碎浸泡过的大曲过滤，取原汁、适量加水，混合蒸好的糯米饭拌匀倒进高度白酒消毒后的瓶颈式缸缸，大坛加盖任其发酵，在循环“打头”完全发酵稳定后，立即封缸封坛。窖藏月余便成了久负盛名的“郧阳黄酒”，色泽清澈透明又有橙红、橙黄、琥珀之别。因其酒香浓郁，集甘、苦、辣、鲜、甜于一体的芬芳佳酿，入口妙不可言。

科技兴乡村振兴正风起云涌，以信息化为契肌，移民们硬是把郧阳黄酒做成了一种时令产业。先是阵阵糯米饭清香在村头萦绕，传递出秋日物语。再是玉液琼浆奔走相告，互致岁月静好。那酒，吹的是远古的风，搭的是时代车，焕发的是产业新生机。以其特色盛装走进了万户客家，融入了他乡生活。

金秋一去多风雨，留下乡愁再远航。你看，外出打工的移民，在春节返乡后，照样要聚到一块儿，豪饮一场久别的黄酒解馋，不醉不散。年后启程返岗时，家人依然会不约而同再装上几壶黄酒，让游子们带往异乡，或与他乡人分享，或疲乏时解乏，想家时解闷。若借用李白的诗句来描述那情景尤为贴切：“兰陵美酒郁金香，玉碗盛来琥珀光。但使主人能醉客，不知何处是他乡。”

心中的眷恋

■ 郭云山

武当山上鸟语花香，

丹江口水库碧波荡漾。

南水北调中线工程，

村民要搬迁到远方。

神情凝重的妈妈，

挖一袋泥土装进车上。

泥土中洒满了妈妈的泪花，

江水中荡漾着妈妈的渴望。

山山水水唤人留，

这样的场景一幕又一幕。

舍小家为大家为国家，

一切听从党的召唤。

一泓清水送北方，

千涸的大地鲜花绽放。

一根玉带牵手长城和武当，

让碧水丹心永远情深意长。

迎朝阳披一身晨光，

我也要告别亲爱的故乡。

戎装在身奔赴远方，

去守卫伟大祖国的心脏。

难舍难分的妈妈，

把一包泥土装进我的背囊。

泥土中散发着对故乡的眷恋，

泪花中闪烁着妈妈的期盼。

想家时闻一闻热土的芳香，

亲人就在你身旁。

我的哨位在团城湖畔，

那是一个美丽的地方。

甘甜之水让首都人民幸福满满，

对口协作让十堰感受到北京的温暖。

我们要爱水保水护水有担当，

让青春在奋斗中闪光。

巴山风 巴山雨

■ 肖凡

