



包鱼叶(榕叶) 王卫 摄

『饭兄』与『甜壶』

文 王卫

所谓“饭兄”，是过去万城人从大锅里把稀饭舀出来的一种家庭生活用具，因为它比饭勺大得多，所以俗称“饭兄”。它的学名叫瓢。所谓“甜壶”，是万城人对瓢葫芦的俗称。

《唐本草》曰：“瓠味皆甜”，万城人俗称它为“甜壶”是有深厚的文化底蕴的。《正德琼台志》曰：“瓠瓜，一名葫芦，《埤雅》称为匏是也。有短颈大腹，有长颈短腹，有圆腹如盒。色或青、斑、白，俱可食。其小而苦者，土人只取壳为杓，《宋书》‘器用瓠瓢’是也。”

“饭兄”是用“甜壶”(瓢葫芦)干壳制作的。瓢葫芦结果后，如想留用于制“饭兄”，一定要留至瓢葫芦藤枯干死才摘下，此时的葫芦果，外皮大都已干，变成棕色。摘下来后，还要继续晒，直晒到最干，拿起来摇动时，葫芦里的瓜子有的已脱落，能听到葫芦肚里瓜子碰壁的声音。此时，就可用锯子对开成两半，挖掉里面的瓜子与杂件(瓜子可当种子)，就可用来舀水、舀稀饭等用了。

小时，我家也种“甜壶”(瓢葫芦)，“甜壶”是爬架子的。父亲在园子里种有竹，砍了一些当瓜架。“甜壶”长势很快，蔓生的长，开白花，初果时，毛茸茸的，小毛还扎小孩嫩手呢。每年，母亲都要留一二个“甜壶”当“饭兄”。锯“饭兄”是很有意思的趣事。记得有一年，我与父亲一起锯“甜壶”，“甜壶”的壳不厚，锯时要划一条线，顺线而锯。但父亲不划线，结果锯歪了。当不了“饭兄”，丢之可惜，只好拿来作别用。

“饭兄”除了舀饭，还可用来舀水舀汤。从水缸里往大锅舀水，靠的是它，当然，它有时也是“大材小用”，我与姐姐喝水，也是用它。多年以前，万城没自来水，吃的都是井水，我家门外有一口水井，水十分清甜，挑回自家水缸后，每天从学校回家，第一件事就是喝水，我们都是拿着“饭兄”舀水喝的。(原文有删节)



“小脚肚”形状

『萎界刺』晒谷席与『脚肚』

文 王卫

万城人俗称的“萎界刺”“萎”，它的学名叫露兜草。露兜草是一种较古老的多年生草本植物，地下茎横卧，分枝。地上茎短，不分枝。叶儿很长，有2米，宽约4厘米，中间与两边边缘有锐刺。

用露兜草叶子编的篓子，万城人俗称“脚肚”。“脚肚”有大有小，大者可装十多斤大米、蕃薯干，常用来放东西用。小者可装几斤大米、蕃薯干，万城女人每天煮饭，从米缸里拿米、蕃薯干时都是用它装的。“脚肚”，过去是万城人每天都用的生活品。

上世纪五六十年代，万城家家户户都用“萎席”(露兜草席子)，因为世居万城的居民，几乎没吃商品粮，都是“吃谷”(即农业人口)的。“吃谷”就得晒谷子。那时，万城的居民家，庭院大都是泥土庭，砖庭不多，根本没有水泥庭。

简朴的庭院，使生产队分给每个家庭的谷子等晒干带来很多不便。如把谷子撒在泥土上晒，小沙子就会随泥土进入谷子，吃饭时饭里就有沙子。特别是晒蕃薯片时，问题更大，因为新鲜蕃薯刚切成片时，水份多，此时放在泥土上晒，结果可想而知。所以，晒谷子晒蕃薯片必须用席子来晒。

露兜草席子，解决了万城居民晒谷难。编“萎席”首先要“割萎”(即割露兜草的叶子)，这是一件不好干的活儿，因为露兜草叶子长，长满刺，刺锐利，一不小心，手上就会被割出一道血线。我家“割萎”工作，一般是母亲或父亲。萎割回来后，就要“丝刺”(即把露兜草叶子三面的小锐刺去掉)，我有时参加这项工作，但常常是被锐刺割伤。

后来，我父母叫我只晒萎叶，即把已去掉三面刺的露兜草叶拿去庭院里晒，“萎叶”晒到七成干后，就要收起卷圆圈。因为“萎叶”(露兜草叶)晒干后，薄薄的叶片就会收缩卷起，给编织带来不便。所以，要把“萎叶”卷成圆圈子。卷圆圈子主要是把“萎叶”压平，使编席时“萎叶”不卷。“萎叶”卷圆圈子就是把一片片长一米多的“萎叶”卷成一个三十多公分大的圆“萎叶饼”，这些活儿，虽简单，但也讲究点手法。

编“萎席”(露兜草席)前，要把“萎叶饼”打开，再次整理“萎叶”。这次整理主要是把“萎叶”从中间分成两小片，晚上放在庭院里打露水，让“萎叶”片软柔，编织时就不脆断。编织“萎叶”席，是从一个角开始的，然后向另一个角编去。一片叶子编完了，就插进另一片叶子，新插的叶子要把原来的叶子尾端压在下面，这样席子上面就美观……

“脚肚”，就是用露兜草叶子编的篓子，“萎叶”的加工与席子的一样。编篓子是有一定技术的，有些人会编席子，但编不了“脚肚”(篓子)，主要原因“脚肚”方型状，三面有“墙”，上面口空着，编制技术高。我母亲编“脚肚”(篓子)时，会把叶片修小。我曾问过母亲，为何要修小。母亲说，“脚肚”(篓子)比“萎席”(露兜草席)小得多，叶片太大就粗糙，小了精巧。(原文有删节)



猪识菜

美味『猪识菜』

文 王卫

“猪识菜”，是万城人十分熟悉的一种野菜。它以很特别的美味，征服很多万城人。过去，我只知道它俗名叫“猪识菜”，并不知道它的汉语学名。写这篇小文时，我只好下功夫寻找资料，最后，在《中国热带雨林地区植物图鉴海南植物》中找到，万城人俗称的“猪识菜”，学名叫“假蒟”。

我从小就认识“猪识菜”。不过，那时只叫它的俗称，并不知道它的学名。我与“猪识菜”的缘，是小时一次肚子不舒服开始的。我年小不懂事，一下子吃了多支冰棍。过后，肠胃很不好受，肚子痛得难受。我母亲带我去看医生，医生问明情况后，说我是吃冰棍过多，胃受凉了。他开了点药，并叫我母亲回家后摘些“猪识菜”的叶子，嫩的弄碎与猪肉一起烤。老点的叶子，包猪肉丸饼，煮饭时，放在灶堂里用草木灰慢慢烤，烤好后乘热吃。

我家屋后就有很多“猪识菜”，母亲上街买了一点猪瘦肉，我到家门口外摘了些“猪识菜”叶子，嫩叶子与猪肉一起弄碎成丸饼，用多张老点“猪识菜”叶子包着，母亲煮饭时，放在灶堂的稻草灰里(那时烧火大都用稻草)，烤了近一个小时。母亲才拿出来。

此时，包在最外面的“猪识菜”早已被烤的黑焦，母亲一层一层地把烤焦的“猪识菜”去掉，只留最里面的一片“猪识菜”叶子与猪肉丸子，让我乘热吃。“猪识菜”的那种很特别的味道，我至今依然记得。(原文有删节)



“饭兄”



“鱼哒”(鱼罩)