



食话琼崖

## 海南芋饭

■ 迎春

来了海南，才知道芋饭可以用手拿着吃，也可以将饭块装在菜盆子里吃，最佳的是配着蒸熟的瘦咸肉吃，因为海南素有“咸肉配芋饭，味道香满村”的说法。

海南中东部都盛产芋头，有水芋、旱芋和水旱芋，由于气候和土质好，加上无污染，收获的芋头质地细软，口感滑、软、糯，营养也十分丰富，含有蛋白质、脂肪、糖类、磷、钙、铁以及多种维生素，既可做菜，又可当粮，还可以做糕点，常吃有益于人体健康。为此，用芋头做饭已成了海南民间传统的家常风味饭。琼海的朋友说，它以大米、芋头为主，配以椰丝、蒜泥、精盐等煮制而成，现在也有直接放进精瘦咸肉，特点是饭质滑糯，椰奶味浓，口感好，饭后会口留余香，回味无穷。

海南西部的芋头长势似乎不是很好，芋饭也就不容易吃得着。我第一次吃芋饭，还是大学毕业来海南之后，到万宁一个朋友家做客时吃的。那时就觉着这饭甜得奇特，问朋友，说没放糖，却甜了一锅。我当时就对芋头充满好感，觉得这也算得上是餐中极品了。

吃芋头饭其实不单海南有，中秋节吃芋头原本就是中国南北方源远流长的一项习俗，但各地人们在中秋节吃芋头的含义却各有不同。古时，中秋节对农民来说是重大的节日。北方农村每年只有秋季收获一次稻黍。一到秋收季节，看着一年艰苦劳动的收获，以为是土地神和自己的祖先暗中保佑自己。而且八月十五是土地神的生日，要好热闹一番，在八月十五祭神时，有一款贡品是芋头。将整个芋头煮熟装在碟上，或是米粉芋（加入芋头煮成的米粉汤）装在大碗里面摆在供桌上，以此来祭谢土地神。现在这种祭神仪式已不复存在了，但是中秋节吃芋头的习俗却保留了下来。

万宁的朋友说，他小的时候，但凡饭桌上有芋头，父母言必称槟榔，又或以此相比较，所以印象至深，以为芋就当以槟榔为佳。槟榔为魁芋之一类，因芋肉布满细小红筋，尤似槟榔花纹而得名。实则，本地的槟榔芋并不出众，出产的多是些红芽芋、狗牙芋一类的小芋种，中秋节做做果点尚可，要做芋扣之类的菜便有些麻烦。

听朋友赞得如此玄乎，便缠着他取经。朋友说是简单，写出来却满了一纸。具体做法是：先将芋头去皮洗净切成块，小的切成两半，大的切成三块或四块，一般2斤优质大米配2斤芋头和一只椰子，米淘净后先同芋块放在一起煮成米饭。将椰子肉刨成椰丝，加入适量蒜泥、精盐，用手拌匀。芋饭煮熟后倒入干净的容器内，再倒进拌和好的椰丝，用筷子搅拌均匀，趁热用菜刀将芋饭中的熟芋头划碎，使芋头、米饭与椰丝粘在一起，这时，再用饭铲将其按实按平。厚薄约3厘米的芋饭按平后，用菜刀横直切成约4厘米大小的方块，整齐美观地装盒上桌，顿时会令你感到异香扑鼻，胃口大开。吃时再配以蒸熟的咸肉片，味道更加香。

我看着这程序，头皮发麻，因此至今也未曾动手做过，好在尝过朋友母亲的手艺，也能说上一二。海南的芋头做法颇为丰富，像芋扣、芋角、芋虾、腊味芋头糕，还有用芋头来煮大头鱼，说是水家人的传统菜目，其实海南都有，只是大家都懒得动手制作。新派的还有什么雪蛤椰汁芋头粒之类的，但无论如何，对芋头都一定讲究一个“粉”字，否则就是巧妇难为无米之炊了。

据说，现在的许多华侨和港澳台同胞回来，都喜欢海南的这一道传统风味的家常饭，回乡探亲时总要点上一碗芋饭尝尝，品一品家乡的味道，如此芋饭也就名声在外了，不小心就成了海南饮食界的一道风味名吃。

芋头其实宜菜宜粮，可荤可素可咸可甜，营养又丰富，偶尔吃一下还真不错。比如中秋赏月时，煮上一锅半糯的芋饭，闲散随意地剥几个煮熟的小芋仔，用酱油轻点，香糯软滑，清风明月下，亲朋好友闲待着，拉拉家常，也十分惬意。芋头在植物书里是天南星科，可作观赏，连片的地里芋叶田田，风吹过摇曳生姿，这时一人端上一碗芋饭到池前，边观赏边品尝，则是幸福满心头了。



海南芋饭。资料图

我家离骑楼老街很近，就横着一条海甸河，我们与它隔河相望，唇齿相依。每天打开窗户，就能看到那一排排颇有特色的建筑，听钟楼的声音，感受海甸河的起起伏伏，看水巷口人流的进进出出。几十年了，我们与老街结下了不解之缘，在我的心中，她从未离开过，或者说她飘荡着我的一生。

以前海甸岛商贸不甚发达，我们购置日用品、年货都要徒步从人民桥到老街去，老街啥都有，各类商品琳琅满目，且颇有特色，在当时经济并不发达的海口，她可是经贸中心，商品集散地，自然常有人车拥挤、道路堵塞的现象。若干年前，骑楼老街有了中山路步行街，步行街两边的建筑及道路设施修复、添置、装饰，终于成为一方让市民、游客购置特色产品、穿越时空、了解历史、领略南国都市风情的好去处，让大家在慢走中回归闲适与宁静。

中山路东西走向，长不过几百米，但承载的东西太多了，有风格相近的南洋建筑楼群，好多楼房隐隐可见现代银行、游客购置特色产品、穿越时空、了解历史、领略南国都市风情的好去处，让大家在慢走中回归闲适与宁静。中山路东西走向，长不过几百米，但承载的东西太多了，有风格相近的南洋建筑楼群，好多楼房隐隐可见现代银行、游客购置特色产品、穿越时空、了解历史、领略南国都市风情的好去处，让大家在慢走中回归闲适与宁静。中山路东西走向，长不过几百米，但承载的东西太多了，有风格相近的南洋建筑楼群，好多楼房隐隐可见现代银行、游客购置特色产品、穿越时空、了解历史、领略南国都市风情的好去处，让大家在慢走中回归闲适与宁静。

我们海南人都有下南洋谋生的传统，早在十八世纪末就有了先人下南洋的历史记载，上世纪二三十年代尤甚，据说，1927年至1949年间，文昌迁移国外人数达到了十五万多人之众，“下南洋”成了一时的风气，是当时先辈们谋生、发财的重要路径。1939年2月，日寇的魔掌伸向了琼岛，文昌是重灾区，我的外婆在外公远去南洋一年后惨死在日寇的屠刀下，我那未成年

的母亲带着两个年幼的妹妹，一边躲避日本鬼子，一边艰难地讨生活，其惨状无法想象，而她们的父亲——我的外公却生死不明。也就是那一年的一天下午，我爷爷和村里的兄弟坐在椰子树下喝茶，谈天说地，说到日军侵略、政府腐败带来的灾难，说到我们的家乡地少且贫，生活难以为继，说到我们好多乡亲去南洋发大财，某某回乡盖起了豪宅，某某在海口市建起了洋楼，在城里做生意风生水起等等，于是，大家决定，秉承我们老一辈的传统，外出谋生，一起下南洋，求发展。彼时，我父亲尚未成年，叔叔尚在



《美舍荷趣》(版画) 王娟 作

人生况味

## 面拖蟹里的重阳

■ 彭宝珠

意。印象中烧面拖蟹用料很简单，螃蟹、面粉、毛豆。奶奶精心挑选螃蟹，洗净斩块，佐以姜末、胡椒粉、葱花、蒜蓉等调料，再细心地将螃蟹

襁褓里，一家人靠椰子盐送番薯支撑着日子。奶奶当然打心里不乐意，在她看来，一家人在一起，不管多穷多苦都得过得充实、快乐，但她无法说服爷爷。面对奶奶的泪眼，面对两个渴望父爱的儿子，爷爷忍痛割爱，信誓旦旦地说：“我也是为你和两个孩子着想才决定去暹罗（泰国的旧称）的，那边有很好的门路，等我发达了再回来，在海口盖三层洋楼，一层当铺面，二三层每个孩子各一层，我们在楼下一层开一家文昌鸡饭店，生活一定会好起来的。”拗不过爷爷的坚持，尽管裹着小脚的奶奶万般不舍，也只能背着小的牵着大的，将爷爷送到码头，看着越来越远的帆影，却看不到未来的希望……

爷爷到暹罗后，捎过口信，说是已经安顿下来了，之后便杳无音讯。据说当年我们本地有个传统，信到钱到，当地人叫“侨批”，也就是说信和钱是一起汇过来的。听说爷爷当年在一个农场主的庄园打工，难以度日，没钱寄回来也就不敢寄信了，再后来，连听说的消息也没有了。当时当局推行了一些政策，限制华人的政治、文化的主导地位，阻碍华人经济的发展，几年间不少琼侨返乡。当时华人陷入了困境，爷爷却迎难而上，其悲剧结局是在所难免的。家人一直在猜测，想象着他的各种遭遇和命运，等待着奇迹的出现，但奇迹一直都没有出现……我那可怜的奶奶一边盼望着夫婿归来，一边艰难持家，一把屎一把尿地抚育两个孩子成人，还好我爸爸后来娶了我贤淑的母亲，挑起了家庭的重担，我叔叔也学成留在了广州工作。我们家人每次听到别人家有南洋来信或来人，都羡慕不已，都不忘打听爷爷的消息，但每次都是失望而归。奶奶直到离开人世的那一刻，还念叨着爷爷的名字，路口那座石桥见证了她的几十年的守望，门口那棵老椰见证了她的坚强。

后来，有一些与我爷爷一样去南洋的乡邻衣锦还乡，风光无限，不少人在老家盖起了豪宅，在海口的得胜沙、中山路、博爱路、解放路、新华路盖起了两三层的楼房，我们今天看到的骑楼老街里都有他们的身影，他们当年也像我爷爷一样对妻儿有过类似的承诺，他们最终实现了承诺，而我爷爷的承诺已经化为烟雨撒在茫茫的南海或泛黄的涠江河里。

在中山路有一家墙上标有“邮政”的小店，玻璃门上有一句话“从前车马邮件都慢，一生只够爱一个人”，让我感触很深。在我们家乡，像我奶奶这样的守望妇为数不少，正是因为她们的坚忍、坚贞、坚毅和无私的奉献，才成就了家庭的和睦与安定，不管“车马邮件”慢不慢，她们一生就爱一个人，这种爱是一种牺牲、一种无私的付出。丈夫是她们的天，家是她们的一切，所以她们都会无怨无悔地包揽了所有的家务事，让她们男人有了精神的依靠和温暖的港湾，努力去谋生、置业，才有众多的华侨在异国他乡艰难创业，凭着自己的智慧与勇敢，闯出一条生路来，创造着奇迹，也正如是，才有历经沧桑依然屹立世间的骑楼老街。

此刻，我坐在中山路一张空置的椅子上，与守望妇的铜像为邻，我仿佛听到她的呼吸声，听到她内心的呼喊与祈求；仿佛听到东南亚热带雨林的伐木声，新加坡驳船码头的游轮声，越南椰子的落地声，马来咖啡的拔节声，涠江河上的击槓声……随着钟楼钟声的响起，海甸河水的飞溅，我隔空隔世与远赴南洋的爷爷们紧紧握手。

块裹上一层薄薄的面糊，确保每一块都能均匀包裹。随后，将裹好的螃蟹块投入油锅中，待炒到七八分熟蟹壳呈微红色时加水，淹过蟹的一大半，最后放入新鲜的毛豆，放盐后用小火继续烧。等到蟹壳通红就将预先准备好的面糊倒入锅内，不断搅拌，直到汤汁变稠为止，一盘令人垂涎欲滴的面拖螃蟹便几近完成。为了更加美味，奶奶还会用铁锅烹制一道秘制酱汁，让面拖螃蟹的风味更上一层楼。

面拖螃蟹的魅力，不仅在于它的美味，更在于那扑鼻的香气。热油与面糊的邂逅，瞬间激发出令人难以抗拒的香味，那是面粉与螃蟹完美结合的芬芳，让人沉醉。还未上桌，我已坐在餐桌旁，筷子在指尖跳跃，满心期待。奶奶轻盈走来，将鲜香的面拖螃蟹放在我面前，碧绿的毛豆似翡翠，大红的蟹在姜黄色的面糊中格外醒目。那一刻，我眼中的世界仿佛只剩下了这盘美味。在碗筷的交响乐中，我迫不及待地品尝，奶奶温柔地抚摸着我的头，夹起蟹块，蘸上酱汁，送入我口中。那酥脆与鲜美的交织，让人回味无穷，每一口都是对味觉的极致礼赞。

然而，面拖螃蟹对我而言，远不只是一道菜那么简单。它是连接家乡、记忆与情感的桥梁。重阳佳节，家家户户都会准备这道佳肴以庆祝。曾记得，当奶奶将面拖螃蟹端上桌时，我总是第一个伸出筷子，仿佛品尝到了家乡的味道，感受到了奶奶的爱意，以及节日的温馨与欢乐。

想起面拖蟹，时常垂涎欲滴。尽管现在每一天的日子都似过年一般，餐餐菜肴丰富，但儿时面拖蟹的味道，实在难以忘怀。在记忆的画卷中，一盘盘面拖螃蟹如同一幅幅动人的画面，被珍藏在我的童年时光里。它们不仅承载着家乡螃蟹的鲜美，还承载着奶奶温柔的呼唤与抚摸，以及那份永不褪色的亲情与乡情。



诗路花语

## 重阳节

■ 西杨庄

重阳节无关亲情小长假  
却有长长的夕阳红霞满天  
纹丝不动的东山，也可以去登山  
如蛰伏的枫叶，九九重叠时  
出窝，或者踽踽

金丝菊，粉状洁净的花瓣在燃烧  
比火光更热烈，比晚霞更兴奋  
过节的老人面如桃花，微醺地靠在  
九十度角的墙壁上  
烟象杆敲打酒在酒瓶上滚动出空灵的声音  
比喉咙里爆发的呼噜声音更加动听

这些拷贝的生活，与幻象重叠  
老了的时光同样令人醉神迷。触摸到自身  
橘子皮一样久久封闭的皱纹、白发以及细节  
多像一台旧电脑中记录岁月的硬盘  
记录过青春，也记录过宽宽窄窄的打拼  
在重阳节里回味，那样地舒畅和过瘾

## 秋天流过万泉河(外二首)

■ 李明刚

秋天流过万泉河  
每一个白昼和夜晚，都懂得迁徙的意义  
云朵、蓝天、星辰、大雁、虫鸣  
在盛水期，轻轻流向出海口  
乡村爱情和琼剧，途经的河面  
波澜不惊

开收割机的小伙目光如炬  
与村姑黑亮的大眼睛擦出火花  
秋风吻过姑娘忽然变红的脸  
沉醉在河两边的稻田

一双白鹭飞向五指山  
“啾啾”之声随影子落在河面上  
波澜上荡漾的余音  
不知拨动了谁的心弦

◎ 夜航船

暮色泛起一海苍茫  
夜航船途经的水道，船板与潮水低声细语  
亲密如恋爱中的男女

航行至陌生海域  
大海把怨气和委屈压在船板上  
夜航船像柔弱的女子，任由风吹浪播  
从离港那一刻起  
命运就交给了舵手、季风和洋流  
一切隐藏在未知，大海夜色般迷离

船留在海面的痕迹，飘逸成白丝巾  
船与岸，藕断丝连  
起伏、晃动，虚空的夜，航行是那么真实

海风洋流相送一程，灯塔近在咫尺  
塔上闪亮的灯，这夜的眼睛  
穿越迷雾，让航行更有信心

彼岸渐渐清晰，下弦月宠爱的港湾  
夜航船把夜航的经历还给大海  
在黎明中积蓄力量，等待下一次航行

◎ 海洋牧场

海浪在大海奔跑如白鸟  
岸边白浪花向海而开  
大海宠爱的月光，在波涛上起伏着念想  
牧渔人巡视的牧场，期待浪静波平  
桨声招来网箱的回应  
水底冒出的大圈小圈，套牢金秋的收成  
金鲫鱼弹起密集的水花  
拨动牧渔人的心弦  
万物在暮色中回归自己的轨道  
渔火划破夜色蹿出  
点亮万家灯火

## 七律·金秋十月抒怀

■ 陈奋

澹澹霞光秋望宽，  
轻鸥彩凤共波澜。  
巡天尺影分明至，  
耕海仙鳌翻覆看。  
万里交通争致远，  
千年开落尽相欢。  
邀君痛饮杯中酒，  
邀君诗情铺卷端。



椰乡

投稿邮箱 hnrzpb@163.com