

南瓜要种在瓜墩上

冯渊

我的村子叫冯家塆，1954年大水，许多人家都淹了，村子里十几户人家没淹。地甚高，堰上的稻田变成了汪洋，村子还在塆上。塆，田边的土坡。

父亲说，那时全村也就几排土坯草房子，每家每户房子都很小，弟兄分家，盖房子还是连成一排，屋前有伸出去的檐，同一排的人家从这家到那家串门，下雨天不湿鞋。前后两排人家挨得很近，家家都没有后窗，屋里光线很暗。

祖父说，别看现在一百多口人，好多年前，冯家塆就一家人，一个怀县的卖油佬，带着家人，在这块高地落脚，后来他生了好几个儿子，有的种田，有的养猪，有的做瓦匠，这些人留在冯家塆；还有一个继续卖油，不知流落到哪里去了。

我记事时，村子像树一样开枝散叶，有二三十户了。祖辈是老弟兄的相对集中居住，村子中间有一块高地，我五六岁时在高地上玩耍，觉得这就是一座山，山的四周分布着五六户人家。夏天大家在山脚下的竹凉席上睡觉，冬天只要不是寒风刺骨，有月亮的晚上，一群孩子在山上开始捉迷藏。先是簇拥一团，各人伸出中指，被一个头高的孩子一把握住，然后大家一起唱儿歌：

城门城门几丈高，
三丈六尺高。
骑白马，挂腰刀，
走到城门招一招。
城门高不高？
高！
唱到最后“高”字时猛地顿住，大家在那一瞬间将手指抽走，四散逃去，山的四周有稻草堆、高粱秆、葵花秆，有房子和猪圈之间的小巷子，很快找到合适的地方藏好。总有一个反应慢一点的孩子，手指被高个的孩子握住了，他就是“捉”，其他人都是“贼”，他必须找到一个藏着的人，一轮游戏才算结束。如果有人最后在最后一个“高”字未唱出提前抽离手指，他就是“捉”。
有时候，藏得太紧，剩下“捉”一人在旷野里手足无措，这时藏起来的“贼”要学猫叫，释放一点信息。

只有大胆的孩子会躲到北面的树林里。

那边是老坟地，坟头光秃秃的，有些土块还陷下去了，不知道是哪些祖宗的坟。村庄的历史靠老爹爹讲解，老爹爹讲不清楚的事，就成了视野之外的古史。白天我们在树林里玩，看到一个葫芦芯。葫芦瓢剖开来，里面是瓢子和籽，葫芦嫩时，这些瓢子跟瓜瓢一样软，葫芦老了，瓢子硬化成一个球体，就是葫芦芯。我们将葫芦芯从坟头往下踢，踢来踢去玩，突然有人发现，葫芦芯上有几个洞，不对，这不是葫芦芯，这是人的头脑壳。

是村子里我们没见过的老祖宗的头脑壳。大孩子说，不能踢了，捡起葫芦芯，送到坟头那个塌下去的洞里。

村子中心的这座山是祖坟山，有两三家的宅基地大。最高处不过一米，光溜溜，没有一根青草。往村子东边的菜园走，路上也是坟。这些坟上是有草皮的。年深月久的草皮，牵牵绊绊，从坟顶到四周。草皮太深，里面有蛇，这种地方我们是不去的。草皮浅的，秋天

可以去玩。
南瓜就长在这些坟地上。

菜园土质好，成块的地，一畦辣椒、一畦茄子、一畦萝卜，网瓜(丝瓜)要牵藤，葫芦、豆角要搭架。祖母说，南瓜要种在瓜墩上，藤好往四周爬；种菜园里，别的菜就蔫掉了。

祖母跟我说，别玩水，我到瓜墩去一下。我脑子里出现了一个高高的墩子，四周码满了黄澄澄的南瓜，瓜墩是南瓜海洋里的一座孤岛。

瓜墩在哪里？
坟山上。
坟山向阳，沥水，适合南瓜生长。长满南瓜的坟山就是瓜墩。

种子点在坟脚下低洼的地方，那里潮湿，发芽快。春天点下去，几天工夫，就出芽了。豌豆、蚕豆、黄瓜、葵花发芽的时候，和南瓜一样，都是歪着脑袋顶两片叶子。太小了，太柔弱了，轻轻一碰就会掉落一片。

一两天之后，舒展成有叶片的幼苗，一周之后，就开始牵藤了。一枝瓜藤可以长到几丈长，最长的可以绕道别的瓜墩上，将几座坟联在一起。坟和坟之间的空地上都是瓜藤。我摘过瓜藤，里面是空的，摘断了不要紧，瓜藤挨着地就能生根。这时，南瓜变得有力量起来，顺藤摸瓜可以；顺藤摸根，你会迷路。等到瓜墩上长满了南瓜藤，人在南瓜面前，成了弱者。从它发芽那天起，人就要给它施肥浇水驱虫，要等它开花结瓜，还要防止出了圈的猪啃了它，要提防它长在一个低洼的地方被水泡烂，要把它记挂在心上。南瓜呢，撒野似的生长，想牵藤到哪里就牵到哪里，有风和阳光的地方，瓜藤就像海水一样铺开。

夏天到了，它开黄花，花瓣很大，像个喇叭。刚刚结出的南瓜是青绿色的，中间有细细的黄色条纹，大小、样子跟青皮蛤蟆一样。

“我也要去瓜墩，我喜欢南瓜。”
祖母说，“把我的桃木拐棍拿来，前

天我看到瓜墩下有条一丈长、碗口粗的乌蛇。”

“瓜墩不是一个高墩吗，没有蛇。我要去玩。”

“不长南瓜、不长草，蛇就跑了。长满了草，又有南瓜藤，蛇就从坟地里面爬出来。好好看家，等奶奶回家给你编毛狗。”

我隐约知道祖母是哄我的，但是，也说不定。我见过坟地里的蛇。它盘成一盘，坐在坟头上，睡着了，它没有看到我，我跑得比蛇快。一溜烟我就跑回家了。

“蛇不是跑，是‘犁’，射箭一样快。”祖母拄着她的桃木拐棍上山去了。她是小脚，真的碰到蛇，她怎么跑也跑不快。但是桃木棍可以把蛇打走。我这样想着，也就放心了。我开始用细竹丝穿老豆角里的豆粒，串好豆粒的竹丝，放在开锅后的米饭上蒸熟了，最好吃。老豆角的皮已经不能吃，放在猪食吊罐里烂掉，猪喜欢吃。

小时候，稻米总是不够吃。祖母有办法，她一个瓜墩上结十几个南瓜，一个南瓜七八斤重，两个瓜墩的瓜，就是顿顿吃南瓜，也够全家吃一个月。“瓜墩不算进田地面积，也不算菜园面积的，这是祖老爹在赏饭吃。”祖父说，“红芋都不行，红芋要种在地里，算面积的。”南瓜长在坟头，队长总不会跑到人家坟头上扯掉南瓜藤，他最多去偷摘一两个南瓜。祖母说，“就当作猪啃了，多着呢。”

南瓜真好看，青皮时也可以吃，黄皮时也可以吃。有长的，像葫芦；有圆的，像西瓜。有的南瓜香甜，有的南瓜粉糯，放在饭里煮，饭和瓜都熟了，沿着

铁锅底，铲起米饭，覆盖在熟透的瓜上，揉碎的米饭和南瓜充分融合在一起，就是甜蜜的一团。

“我要天天吃南瓜饭。”
“好吃的东西，也不能顿顿吃。”祖母说。

“天天吃南瓜，会胀气，皮发黄。”祖父说。

“胀气是什么？”
“肚子鼓鼓的，不想吃饭；舌头还会生疮。”祖父说。

为什么好吃的东西还埋伏了陷阱，南瓜真是一个复杂的東西。
天冷了，南瓜还堆在堂屋里的桌子底下，还有一座小山。祖父说，不要碰破它的皮，到来年春天，都不会坏，味道跟从瓜墩上刚摘下来一样鲜甜。

我有时饿了，扫地时扫到桌子底下，说，“这里有一泡鸡屎，都干了，你们大人没看到，我来扫。”鸡屎扫出来了，瓜皮也被我顺便碰破了。祖父赶紧将破皮的南瓜拿出来，洗了，切了，寒冷的冬天，房子里果然有果实香甜的夏天味道。

南瓜煮成了瓜饭，瓜瓤里的南瓜籽放在窗台上，晒干了，可以炒熟了吃。人种南瓜，是为了吃。吃它刚生的瓜藤，吃它结出的果实，吃它果实里的籽。
如果没有人来吃，就没有人来栽培，南瓜在旷野里也能生存，它结的果实可能被其他的动物，野猪、大象、鸟类吃掉了。吃掉的瓜籽会随着动物的粪便，带到遥远的地方，继续落地生根。

南瓜是脆弱的，渺小的，但一粒籽就能爬满整个瓜墩，结出一两百斤南瓜



笔会

伸向远方的路

(国画)

姚旭

金陵生小言

“吾与君不妨各行其非”

蒋寅

吴锡麒晚年乡居，不与公事，有盐案软差临杭州，当事者求锡麒出“不宜深究”四字，许酬金五万，锡麒托故他往。见《徐惠恩日记》道光七年十一月初一日。

阅《烈文日记》，咸丰四年(1854)三月初五记太平天国事甚趣，如招贤榜云：“江南人才最多，英雄不少，或木匠，或瓦匠，或竹匠，或铜铁匠，或吹鼓手。你有那长，我便用你那长；你若无长，只可出出力的了。”又出如厕告示，改小便曰润泉，大便曰润化，肛门曰化关。曰：“尔等军民交头接耳，殊为失体，以后说话只许化关对化关，违者重处。”同治三年六年又记其文书避讳之例，洪秀全父母称君王父、君王母，历代帝王皆降以侯称之，如唐太宗、明太祖曰唐太侯、明太侯，亦明古所未有。

郭曾忻日记自序云：“无一语自欺吾方寸，无一事不可揭诸人。”予谓日记而至此固不难也，平生做人能臻于此，则世勉其人矣。

吴趸人与李怀霜为莫逆交，卒后李作《小说家吴趸人传》，谓吴于庚戌九月十九日，以喘疾卒于上海旅寓，得春四十有四，得秋四十有五。盖趸人生于清同治五年四月十六日，故李文字拙曳如此。

黄季刚先生平日持论，好抨击宋儒，更不信宋人河图洛书之说。在武昌高师日，诸生有以河图洛书问者，先生曰：“君其问诸水滨。”或问毛奇龄《四书改错》一书如何，先生曰：“吾之攻击宋人，与西河异。西河之书，应加一了字，名《四书改错了》。”皆见

段凌辰《緇华集永录》。

季刚先生与胡小石先生同为中央大学教授，初见时谈及《说文》及龟甲钟鼎，各自主张互异，季刚先生曰：“吾与君不妨各行其非。”季刚先生武昌师范时弟子段凌辰在南京谒先生于蓝家庄九华村，先生赠以手写简牍遗文一纸，曰：“吾之书法，与胡小石先生不同。小石先生所书为书法家之字，吾所书乃读书人之字也。”观季刚先生隶书，与小石先生造诣各别而皆有独至。

《南宋群贤小集》薛嵎《云泉诗》赵汝回序云：“近世论诗，有《选》体，有唐体，唐之晚为昆体，本朝有江西体。江西起于变昆，昆不足道也，而江西以力胜，少涵泳之旨。独《选》体近古，然无律诗，故唐诗最著。”此可见宋人学唐亦非自然然而至，实多所权衡而有以取之。至严沧浪之独标盛唐，则尤为宋末遍历诸唐而宗旨始定者，盖可知也。

谈迁《北游录》记吴梅村论诗语曰：“诗文举业，俱不可着一好字胸中。稍着则伎俩见矣。”赵执信《谈龙录》论宋彝尊、王渔洋曰“朱贪多，王爱好”。梅

村所谓“好”亦即秋谷谓渔洋爱好之“好”耳，唯美而已。

前人论诗每言生熟，而其实难有恒定标准，惟在彼此阅读经验。《瀛奎律髓》卷十一徐致中《夏月湖上访隐士》：“水乡蒹葭熟，晴野稻苗新。”方回称上句新，纪晓岚则谓两句“差近自然，以为新则不确”。又十三陆游《冬晴日得闲诗偶作》：“诗思长桥蹇驴上，棋声流水古松间。”方回许其“天成”，纪晓岚则谓“此亦太现成，遂开习调”。究之晓岚眼光终较方回为犀利。予论晓岚诗学，以为古来评诗巨手，未知学人许否。

读，悼逝者之文也。潘德舆《金壶浪墨》有《女弟子盟月生诗》《郭芋田生诗》《邱琴丞生诗》《重作邱琴丞生诗》《纪燕亭生诗》，甚奇也。顾其尚有《谢杨香谷作生诗尺牍》，附杨皋兰所撰《潘四农生诗》，然则此体或为其朋辈中所好也。

黄蕘《仙屏书屋初集·文录》自序言：“若夫六经四子而外，其文可得而言。周秦之文变为两汉，两汉之文变为魏晋，魏晋之文变为齐梁，齐梁之文变

为唐宋八家，八家而外则无文焉。”又曰：“文之为物，在唐宋而变益通，泊元明而变亦穷。”玩是言，则殊未将桐城之文收入眼底。黄交于陈用光，集中《大乙舟主人小像其旧仆福乞题》诗称其“文传惜抱叟，诗式大兴翁”，然以文派言之，桐城于当时声气固未宏太耳。

古人论诗之书，不名诗话而实为论诗者固多，题名诗话而实非论诗之书盖亦有之。清初陈瑚有《顽潭诗话》二卷补遗一卷附录一卷，乃总集也，而冠以诗话之名。国家图书馆藏丰润赵光璧《南游诗话》，光绪十七年大理弥渡分府官署刊本，系赵氏官滇时所作诗，前为即事、题咏之作，后为试帖，固别集也，有诗无话，亦冠以诗话之名，究不如冯一鵬《忆旧游诗话》、徐祚永《闻游诗话》为得其实。内蒙古自治区图书馆藏清松声精舍刊本黄光曜《随心诗话》二卷亦为别集非诗话，是皆非目验难得其实者。

《小言》前编载纪晓岚编四库全书，以同年之谊而载姜炳璋《诗序补义》《读左补义》。存目又有张鹏翻《忠武志》八卷，提要言：“是编载汉诸葛亮

来，它又是难以估量的泼辣、强劲，我常常盯着那些在风中摇晃的瓜藤，伸出软软的触须，看上去柔弱无依，实际上，它在风里面冲锋陷阵。

稻田上方的冯家塆，现在还是一个小村子。这个村子里的人，如今大都生活在村庄之外，最远的已在大洋彼岸落户，比瓜藤爬得更远，更长。

种南瓜的祖父1995年谷雨天、南瓜刚长藤的时候辞世；1999年除夕前，南瓜堆在桌子底下的时候，祖母离开我。那时我已经远离故乡，春节返乡，坟上只有枯草，即使村子里还有南瓜在坟头上生长，冬季也看不到一丝痕迹。

祖父祖母的坟在村子东北边的棉花地里。坟上长满了巴茅，家里没有人懂瓜墩的事。我到姐姐家去，她已做了祖母，在她家东边山头的棉花地头，姐姐种了南瓜，原来南瓜哪里都能生长啊。

我的村子早就从老宅基地向四周扩散开来，原来宅子四周的杉树林、桃园、棉花地，现在都盖了两三层的楼房，外立面统一喷刷了真石漆，比城里的楼房还漂亮。我们捉迷藏的那座小山已经取土削平，变成了几户人家院内的水泥地。没有了葵花秆、高粱秆、猪圈，现在捉迷藏都没有地方了。水泥路通向家家门口，太阳能路灯将村庄照得如同白昼，你往哪里藏？

坟地被圈进了人家院子里。我和父亲，春节给父亲的祖母上坟，坟就在隔壁人家的院子里，这户人家在坟头上堆了草堆，草堆下是一摞摞干柴。他们早就用电磁灶和液化气灶了，这些柴堆一年一年堆在这里，只剩下象征意义。

坟，原来在村外，就是祖母的瓜墩。秋天，坟头上瓜藤渐次枯萎，金黄色的南瓜叶落瓜出，那时的坟比这高很多，我爬上坟顶，帮祖母去摘那个最大最长的南瓜，根本搬不动，我将它从山顶推下去，南瓜哗啦啦滚下山来，没有一点损伤，祖父将它收进箩筐里，一个瓜墩，祖父就挑了两趟。

南瓜是金黄的，有些还带有红色。我想起祖父母，那是一些金黄色的日子，红红火火，热热闹闹。

勾芡，是平常大家所用的字。似乎讲的是，把淀粉勾上。

但民国年间老的食谱书，常会看到“纤”字。也就是，它是动词之用法。像长江拉纤的纤夫，是同样的字。其实袁枚的名著《随园食单》早就在首章的“须知单”中有《用纤须知》一节，他谓：“因治肉者要作团而不能合，要作羹而不能腻，故用粉以牵合之。煎炒之时，虑肉粘锅，必至焦老，故用粉以护持之。此纤义也。”台湾虽小，粉制品太多。肉圆的皮，粉也。蚵仔煎之透明物如此厚稠，粉也。连米粉也要掺粉，使之不易断，哇，何聪明也。

故而勾纤之菜，我尽量避之。有时吃到酸辣汤之较不稠者，顿时印象更好些。说到酸辣汤，有人家中用下面条、下饺子之面汤，其中有些下破的馅漏了出来，又是猪肉末、又是白菜丝，于是淋在酸辣汤里，压根就没有猪肉末又有白菜了。莫非这就是日后酸辣汤的滥觞？

说到勾纤，似乎肉丝白菜馅的春卷，必须勾一点纤，也就是包的时候，因有纤，于是有干的效果。入油一炸，纤的部分化了，遂成了春卷皮内的汤汁，岂不妙哉！

只是市面的淀粉，实在有可议，我即使想在家中做春卷，也不可能勾纤。

说勾纤

舒国治

我家中做的春卷，从没用非黄肉丝馅，没用高丽菜肉丝馅，用的只是白菜肉丝馅。而这白菜肉丝馅，有一点宁波菜里的烂糊肉丝之风情。

说到烂糊肉丝，又似乎必须用到勾纤。但也可以用别的纤法！我自己想的方法，是用米的粉来纤它。在来米干炒至黄，俟冷，再磨成粉(用磨咖啡豆的小机器即可)，将腌过酱油、糖的肥瘦兼有之肉丝，去沾上米粉，便是这样的勾纤。先炒肉丝，多油。炒好后，先铲起。再用炒过肉丝的油去炒白菜丝，炒上一阵，盖锅盖，焖煮二十分钟，不加水。白菜自己出的水，即已够多。烂糊肉丝，虽名叫肉丝，其实是吃白菜。这是一道村家穿菜，几乎像是一道素菜了，满满的白菜丝，但烧得糊糊的，并不泄苦。若是吃不起肉的年月，可能只是十几茎细细肉丝炒出快一斤的白菜，但因为有了烂糊，吃起来一点也不清素！

这烂糊怎么做？我自己也会把在来米炒黄后磨出来的米粉，调进白菜汤汁里，这种米糊与青菜共密的烧法。其实像江西的婺源这种山清水复的深乡也会这么烹调。

台式的“白菜卤”，也是制白菜的良法。它里面的香酥滋味来源，一是炸猪皮，一是鱼皮，一是扁鱼的干，其实已颇丰富了。我在摊子上吃卤肉饭，最爱配“白菜卤”。

我小时吃过一种肉羹，是带皮带肥带瘦的三层肉的，真好吃。既是肉羹，肉的表面自然会纤上粉。这种三层肉他纤的是何种粉，不知道，但似乎不厚稠。为何讲到这事？因为早年在台北所吃肉羹，多半是肉碎与鱼浆捏塑而成，与宜兰的那种“整块是一片肉”所成，不一样。

我若如今自己在家中做肉羹，会想用一新法。即先把皮带带肥带瘦的三层肉，切成拇指宽的长条状，再用酱油、糖、米酒腌过，然后裹上干炒过再磨碎的米粉，令之沾抹均匀，再放进蒸笼(下铺番薯块)去蒸，如同制粉蒸肉。

蒸透后，先吃粉蒸肉。其余故意多蒸出的肉块，等冷了，放进冰箱。明后天如要再吃，就把它制成肉羹。制法是，白菜切丝，然后丢入炒锅炒熟，加水，焖煮几分钟，然后把粉蒸肉一二十条丢入共煮。起锅时滴几滴乌醋，或在碗上搁些香菜，就是家庭的肉羹了。这是一肉二吃之法。



「文汇报」
微信公众号