

薯藤菜

薯藤，就指番薯藤了，这几乎是北海人的常识，那是喂猪湍，大凡上了点年纪的过来人都知道，都与它有过不解之缘，平日，只要谁家大嫂说声买猪湍去，邻里便明白是买薯藤，或结伴而行，或吩咐捎带。有过那么一段日子，养猪的人比做炮竹或学毛著的人还多，差不了是家家户户的事。

买回来的薯藤有尺把长，成捆成扎，必须剁碎，这样，剁猪湍就成了北海街头巷尾的一大风景，菜刀剁在砧板上，的的达达的声响此起彼落，树荫底、屋檐下、骑楼内，到处是战场，有婴孩的放在一旁兼管着。操刀者多是家庭妇女，也有顾家的男人，邻里间趁着剁猪湍的机会，一边聊着家常，养鸡养狗，儿孙难教什么的一唠起来没完没了，民俗味十足，平头百姓、普通市民的日子就在薯藤的拂扬之间流水般过，多少希望和心愿都寄托其中了——养大猪，给儿子娶老婆、买辆自行车、添个手表、交学费……

一根缀满青叶的薯藤，实在是连着市民对于新生活的向往与追求啊。

有过这样一段时期，薯藤也喂过人，我尝过它的滋味。那时候，主粮不够杂粮补，杂粮不够野菜补，什么鱼鳞菜、寒菜、芭蕉心、薯藤叶都成为辅助食物，贫困的日子谈不上油水，都是“青龙过江”，用水一煮便装进饭碗，这薯藤吃起来味道特别，叫人过了二三十年后还记忆犹新，滑馋滑馋的不好下咽，一股猪湍味，瞬间便缩短了人与动物的距离，后来，不少人宁愿挨饿也不愿第二次吃薯藤。

只是，当气候和环境赋予它某种精神的时候，吃薯藤的人又跟着多了起来，还有争吃的，你吃一碗，我吃两碗，你吃两碗，我吃三碗。包括先前的那批人。气候和环境赋予的精神叫忆苦思甜，忆苦思甜是进行传统教育的好形式，在传统教育面前，人人踊跃。

人啊，总得适应环境与气候。原有的定势终归要变，无论怎么变。变好，不好，或者坏，不管你瞠目结舌、大惑不解或者感慨万端。

就说这薯藤吧，不知从哪一天起，它悄然进入了酒馆饭店，身价倍添，成为挑剔食客们喜爱的一道常菜。北海人就是怪，好多被扬弃的吃食，在餐馆经过厨子们别出心裁的“加油添醋”，竟能回光返照到家庭，于是，这薯藤便以鲜嫩娇柔的身姿，在各大菜场上与白菜、芥菜等并开，而且占尽风情。

一次，承友人相邀，进某宾馆吃大餐，鲜亮的装修，周到的服务，让顾客实在地明白该宾馆的档次。席间，本人以不知道一种细长嫩脆的植物是什么菜而自嘲为未见过世面的“村佬”，友人笑道，是“村佬”该更明白这是什么玩意儿，那是薯藤，就是那种喂猪的番薯藤！

真不敢相信，太出乎意料。丑小鸭是怎么变成白天鹅的？也算城里人爱吃粗粮的一例吧。

另一次，就是发水灾的前些日子，因工作关系，到合浦乡镇走了一圈，那日在闸口镇一间私人餐馆吃午餐，亦有一碟炒薯藤菜上桌，不过，多加了酸笋，绿白相间，油水盈然，吃起来细滑爽脆，酸而不溜，脆而不涩，别有一番风味，令人胃口大开。原来，高明的厨子已经对薯藤进行了精加工，去皮退丝。佐以辅料，加足油水，掌握锅上火候，炒出来的菜自然“朗朗上口”了。

据闸口的有关领导介绍，如今，这薯藤非常好销，又得价，而且生产周期短，只20多天就可以收获，比其他蔬菜要来得快，种薯藤比种菜还划得来，他们准备扩大种植，以此作为灾后生产自救的短平快措施之一，寄予很大希望。

这更是令人意想不到。一根小小的番薯藤，竟有如此大的变化。可谓人不可貌相；士别三日，当刮目相看！薯藤又何尚不是如此呢？真是物以类人，物以类人啊！

成海流