

我家的丰收节

李扬

我家种的红薯获得了大丰收！说实话，红薯大丰收有点出乎我的意料。当初之所以选择种红薯，主要考虑若是种菜的话，平时上班忙没有时间打理，种红薯就方便省事多了，基本上不用管；还有一个考虑就是红薯叶子可当青菜吃，随吃随掐，新鲜着呢。我一直觉得，楼顶那两个用砖砌成的小池子，应该是种那些纤纤弱弱青菜的地方，怎么能种红薯这些大块头的东西呢？这次能结出红薯，我觉得也許是个意外吧。

我自幼生在农村长在农村，对土地有一种特殊的感情。大学毕业到了城市工作后，虽与生我养我的土地日渐渐远，然而那种与生俱来的特殊感情非但没有减弱，反而变得更加浓厚了。

我家住的楼顶平平整整，有100多平方米，四周有一米多高的水泥墙，人在里面，犹如老家的小院子，遂萌生了整个小池子种点东西的想法。自己动手在楼顶的空闲处用砖砌了两个长约3米宽约1.5米的长方形池子，又挖了些土填进去。本想种点儿菜，但因工作忙，没有时间打理，就把地翻了翻，改种了几垄红薯。

红薯对地对人都没有太多的要求，红薯秧一寸寸地生长着，一截截地变长，眼见一天一个样儿，十几二十天就已蔓延了整个池子。

鲜嫩的红薯叶可是一道好食材。

豫东人好面食，尤其好面条。汤面条和红薯叶是绝配。每次做汤面条，妻都会掐上一把红薯叶下到锅里。红薯叶吃到嘴里，软软的、腻腻的，真是美极了。

红薯叶也可凉调。将嫩红薯叶用滚水微微一烫，捞起，用凉水一冲，浇上调好的蒜汁，再来点芝麻酱，吃上一口，脆脆的、滑滑的，爽口开胃，下饭。如果再来点小酒，那就再美不过了。

红薯叶还可粉蒸。若是粉蒸，家里一般不再另做主食，需要的量就比其他做法大一些，因而不能像下汤面条或凉调那样随便地掐上一把两把。每次粉蒸前，我都要端一个不锈钢盆到楼顶。红薯叶嫩嫩绿绿的根本不用挑不用选，尽可随便掐。拎起红薯秧，顺手轻轻一捋，那鲜嫩的秆、叶便脱离了茎，白色的汁液转瞬间溢满了秆的断口。不消一会儿，就掐了满满一大盆。把红薯叶洗净控干水分，抓上几把

庆丰收是今天的主题。既是庆，就

要比出个一二三来。喊来妻和孩子，分别挑出自己心目中的“第一名”来比。

妻先挑了一窝6个的，大小匀称，彼此相差无几，加到一起，争第一极有希望。

孩子经过认真仔细的挑选，最后选了一窝7个的，有大有小，虽然小的很小，但大的也大，竞争力也是很大的。

我是第三个挑的，再跟风肯定不行了，于是另辟蹊径，挑了一窝独一个的“红薯王”。看了我挑的大块头，妻和孩子连呼没想到，瞬间增添了我获胜的信心。

结果很快出来了，名次自然也出来了。第一名重1.2kg，是孩子挑的。妻的是第二名，重1.1kg。我的重1.0kg，虽然只是第三名，但若论单个，却是绝对的“王者”。不过，从中我们也得出这样一个结论：团结力量大，靠单打独斗是不行的。

人勤地不懒。出了红薯后，我们把红薯秧剁成小段还田，再上点花生饼肥，之后把土壤彻底翻了一遍。天气预报说近几天有雨，我打算趁墒种上喜欢吃的香菜、菠菜。期待来年还有一个好收成！②8

大哥红鸟

胡新春