



相信是老天让你我相约

◎万岳斌

得动它，偏偏这山里的风也是个好好先生，难得发一回力，还别说，扎尔娜的风光片里独不能缺了白云的慵懒。山雾淡淡的，扭成一条带，在山谷里苦练内功，指望下一刻得了神助，飞升上天，做了不用操心劳累的云朵。森林不知疲倦地吟唱着绿色长调，漱玉的飞瀑，跑动的溪流，叮叮当当和着节拍。除非心仪的秋霜来，森林才会闭上眼，任由喝醉了的秋霜不由分说给它抹上明黄或艳红，换一首五彩曲风。

低调的几处藏寨疏散开，隔了距离，也隔了高程，如兵家布的阵，似高手下的棋。村寨屋叠着屋，墙挨着墙，如一群羽翼鸟围着觅食，梯田在村庄间层层叠放，油菜花，满城尽带黄金甲。

野蜜蜂忙着飞来飞去，衔一口花香在头顶嗡嗡振动，空气里弥漫了甜味，捏一捏，盈盈指间。野花不喜张扬，只开出小朵儿，却四路里疯耍，那些羡慕的油菜花被它们带离，迷失在路上。

山坡上的羊，嗅一嗅，啃一口，抬头再嚼几嚼，爱吃不吃，也是不操心的憨态。结伴的牦牛那副慢条斯理的相，只少了踱着方步时的那双倒背的手。走在它们身后，千万不要有脾气，它立住脚，回过头，瞪你一眼：到了这里，你焦急个啥。

地里的青稞挺乖巧，一小丘一小丘地熟，不去争功邀宠。收割后的青稞不急着想进仓，吊在屋前木架上，玩一阵单杠。

一头白马，把自己幻想成王子或公主，缓缓而行，不去对视庄稼向自己久久的注目，也不管露珠映着圆月的肚子偷窥。倚着这慵懒的时光，饮尽风淡云轻的味道。

琵琶弹鸣的流水出自仙女滩，仙女湖躲在滩上面的树林里。仙女湖比大卢人人家千金小姐的梳妆台大不到哪儿去，它叫“湖”，让它叫好了，你也不要有什么受宠的不爽，藏区丁点大的水注叫“湖”不算夸张，没有叫“海”已经很自谦了。湖水又透又凉，透澈的湖水毫不掩饰着林木的心事，清凉的湖水有些冷，却没有那种扎手的寒。

把马拴那，躺在湖边，静度一个午后的时光。就着湖水这盏灯，放肆去读蓝穹上的飞鸟，那匆匆的，所因何事，将欲何往；那徘徊的，是否在苦思“僧敲月下门”般的诗句？当然，也可以啥都不去想，只管闭着眼沉沉睡去，

午阳懂得照顾，不用吩咐，会默默地替你盖上它的暖被，流云对阳光伸一伸舌头，蹑手蹑脚走过。双手抱膝，与湖水比肩静坐。阴影如幻化无形的潮，阳光被逼到拉桑寺的红墙，抛向藏居的屋顶，甩落在森林，伏在草地上，光与影交织，明与暗开合，阳光和阴影在扎尔娜捉迷藏。

洛克小屋斑驳的墙，吱吱的木梯，悬挂着的洛克旧照片，诉说着陈年往事。屋主人讲述的口口相传的洛克发现之旅，好多的细节都不在历史的故纸里。绰号“坡哈库”意为“岩石”的洛克与“石头官”扎尔娜联在一起，冥冥中的一种安排，为扎尔娜的过往也添了一份注脚。如果屋主人兼带销售洛克的传记书《苦行孤旅》，销路会错到哪儿去呢？坐在阳光里，捧着书卷，与洛克隔着时空对话。那年，这个国度与司徒雷登说“别了”，洛克也怅怅离去了。此后年年想来，年年也没能来，不必去管个中缘由，只知是些一时彼一时，大千世界就是这般纷扰繁杂。但他从扎尔娜采集的云南杉子，在大洋彼岸发了芽，生了根，长成了一排参天大树。

光阴漫过黄昏，夕阳化着浓妆，领着穿戴花哨的云霞，不肯相告要赶往何处。夕阳走后，虽然安逸仍是主调，星星却在夜空里闹腾起来。找一户藏家吃一回藏餐，纯朴善良的扎尔娜的人家法生有些支吾，支吾不是婉拒，而是担心粗茶淡饭的怠慢，有失待客之道。要不，干脆等主人家吃过之后，自己动手，做一桌热腾腾的色香味，这是何等赏心乐事啊！当然，扎尔娜最有名的蕨麻猪这道菜，还是得有劳主人来做，不然，食材是那个食材，味道肯定做不到正宗。一个温暖的火塘，一壶东家自酿的青稞酒，一场谈天说地，摘几句李白、苏轼的诗句碰杯，取情话润喉不会来打秋风。那天，我们唐突闯入一户藏人家，会做菜的卓玛领着游客在禾场跳锅庄，卓玛的妈妈头一点，我们只当进了自己家。

是卓玛的锅庄吗？谁把我的扎尔娜心事唱成了这样：如果那天你不知道我喝了多少杯，你就不明白你究竟有多美。我也不相信第一次看见你，就爱你爱得那么干脆。可是我相信我心中的感觉，它来得那么快来得那么直接。就算我心狂野，无法将火熄灭。我依然相信是老天让你我相约……



岳阳楼

田田 摄

长寿街炸肉

◎方绪南

长寿街上了年纪的人，很怀念以前吃过的下蛋饭（订婚宴），因为碗就是用餐盆盛的，堆得如宝塔一般的炸肉，坐在宴席上东边的宾客看不到西边的贵宾。很久以来，炸肉作为长寿街的头道菜（上菜时放在最前面），理所当然是有它的分量的。炸肉上面是盖头（盖码），有白菜、青菜头、胡萝卜、甘薯、百页片、墨鱼丝，它们很招摇地坐在上面。这里多说一句，后来这些盖码派生出一道名字好听的菜，叫“全家福”或“什样锦”。

这顶着盖码的炸肉一登场，就预示着宴席的序幕拉开了。炸肉上的盖头是为了给你的肠胃来一个适应的过程，慢慢将你的胃口打开。作为平时蔬菜、米饭果腹的市井布衣，无法与经常大鱼大肉、满嘴油腻的达官贵人相比，肠胃不能一下子接触太多太猛的菜食。先由炸肉来搭个桥，循序渐进。炸肉的主料是上等的面粉，那年月，是自产自销的小麦碾成的飞面（面粉），它散发着小麦的清香，它又是一种最原始醇厚的味道。

艰辛劳作了春夏，苦战了三秋季节的农家人，大都选在冬季的黄道吉日里，做结婚酒、出嫁酒（嫁女酒）等等。他们苦的时候多，更懂得分享收获后的快乐，懂得在一生中难得的几个喜庆日子里，体味自操自办的主人翁或东道主的开心紧张而有序的过程，乐享幸福时光。立冬进九后，悠悠轮回的岁月似乎慢了一个八拍，喧闹的时日显得有些内敛。这时，猪儿肥了，羊儿壮了，鸡鸭鹅膘肥得艰难地摆着步子，养大的鱼儿在渐渐消瘦的池塘浅水里浮游地跳跃着，菜园里的各种蔬菜也等待主人去采摘，天真烂漫的孩子也用了他们的欢声笑语激活快乐的曲调，乡村里洋溢着做喜事的气氛。

曾有人问我：你们平江的炸肉为什么没有肉？我答：那是因为你没有吃过长寿街炸肉。长寿街炸肉的配料有肥猪腹腔里的如羊脂玉的板油或白而硬的脊背上的肥肉，还有带有浓浓的香味的土鸡蛋（那时没有饲料蛋的概念）、蕃薯、梅花盐（少许的食盐）。先将蛋破壳倒在木盆子里，打散打匀，再将其他配料切成有棱有角的小正方形，拌在浅黄的蛋汁里，搅匀，再倒入优质的飞面，加少量水，不能太稠也不能太稀，用筷子夹起来，如缙缙黄里透白的粗布布，用锅盖盖在调盘上面两刻钟。茶子油或菜籽油倒在锅里烧熟，待油面上白色的泡儿消散开来，再用大板瓢，在油锅里浸泡一下，用筷子将配上料子的面粉擦到瓢里，轻轻浸在滚烫的油里。这时，用温火燃着，慢慢地油炸，锅里面翻着微细的浪花，细细听来，有玉帛轻裂之声，啾啾作响。

厨房里飘散着芳香，过往的左邻右舍，伫立着嗅着那熟悉的裹着乡情的味道。外面的人知道你是在泡炸肉，情不自禁地跨进来，想尝尝新鲜炸肉的味道，但都不会贪吃，循规蹈矩地，自己动手用菜刀切一小块儿，炸肉表面是金黄色，切开里面是银灰色里镶嵌着各色菜丁子，如多彩宝石镶嵌在里面，色彩很有对比度。久久地闻着，邻人慢慢地放在嘴里咀嚼着，连声说道：好吃，太好了。制作的人听到赞赏声，脸上洋溢着笑容，答非所问：熟了吧？或者说盐不成吧？说话时喉结在上下滑动，恨不得马上也啃上一碗或半碗。但备用的料没有太多的余地，必须克制自己的食欲。在场的人，都将目光投向油锅里还未熟透的金黄的，如一个个团鱼一般的炸肉。

一锅一锅的炸肉捞上来，那种香味的撩拨，让人都想是食后快。狗儿猫儿也闻到香味，讨好地在主人旁边回旋着。等到炸肉浮出金黄的脊背，用铁钩子捞起来，进厨房的小孩儿就急不可耐地嚷着要滚（熟）炸肉吃，大人就嘴里碎碎念，等会儿，等会儿，不然会上火的。

炸肉吃法：有油锅里捞起来，稍凉却后，切成两边或四瓣，那特有的清香刺激着你的味蕾，你恨不得一口能吃一大碗。泡炸肉的人是克制着的，吃上一小块，将剩余的半大块推到孩子的嘴里去，并不停地说着：是泡（炸）得好吃！是泡（炸）得好。还有是上宴席上吃的蒸炸肉，如前所述，码成小宝塔形状的过蒸菜蒸上一小时左右的滚炸肉，纯清香，吃起来不上火。

如今物质丰厚，又出于对“三高”的恐惧，同时当今的人，大都食饱终日，很少有饥饿感，所以食物不在多，在精，现今炸肉的种类也增多了：甜炸肉、咸炸肉、脆皮炸肉（切成薄片的冬瓜拌在和了蛋汁的飞面里制作出来的炸肉），还有的是拌匀的鸡蛋羹里，拌上韭菜倒入面粉制作出来的炸肉，现炸现吃。总之，炸肉，随着岁月的更迭，吃的方式、吃的节奏也与时俱进。

是因为盘缠不够，还是身体不舒适了呢？“中华第一背包客”徐霞客，当年头戴母亲做的远游冠，戛然而止步在了川甘交界的松潘。倘若他再肯花个两天功夫往北走，《徐霞客游记》无疑就是甘南这处秘境第一个“为外人道”者，何至于让美国《世界地理》抢了先？倘若“富贵非吾愿，帝乡不可期”的五柳先生能够误入这片圣地，那流传千古的《桃花源记》，恐怕就成了《扎尔娜记》，何至于让美国人洛克先来一声长叹：“我平生未见如此瑰丽的景色。如果《创世记》的作者曾看见过扎尔娜的美景，将会把亚当夏娃的诞生地放在这里。”

时光的长河流逝到了今天，距洛克将它告诉全世界将近百年，依旧还是让人感受到，有一股神秘力量故意将它藏匿。巨石山门，比故宫午门还要森然，硬生生将前路截断，正疑惑是否要碰壁，吉普车如一只蚂蚁，头皮发麻地从巨石的缝隙里扎穿过去，扎尔娜，第一眼，我被惊艳到了。直觉告诉我，扎尔娜离天堂很近，近到一不留神，说不定便能见到天仙沐浴。

如果不懂藏语，望文生义一百遍，也猜不出“扎尔娜”的含义，译成汉语，再看眼中这方小天地，贴切的名字——石头官，有如老裁缝量身定做。东和南，是石山，西和北呢，还是石山。这山与你一路看过来的迥异，迥异到它们只为此处而生，天地不老去，它们不会改变。天地的造化，在这里，一切都是刚刚好，增一分嫌多，少一分欠缺。

黎明，太阳咬开东石峰口，探出它冻红了的脸，将最柔最嫩的那束晨曦打进扎尔娜，拉桑寺第一个伸出它金顶的手，在山峰与寺庙间挽起一道道光。晨光在寺尖蓄了一口气，无声一跃，越过寨子，站在了高处的梯田里，穗子抱住阳光，晃着头不停感恩。

阳光与金穗的喃喃细语，惊扰了人们的清梦。吱呀，一扇门开了，吱呀，又一扇门开了，脚步踉跄了揉着睡眼的炊烟，炊烟袅娜，吹响梦幻晨雾，也掀开了扎尔娜新一天的岁月。

绒毛厚实的白云趴在山峰之上，若即若离，一看就晓得，衣食无忧惯了，养懒了身子，只有劲风的鞭抽

晚秋之韵

◎菁波

带着几分神秘的微笑
你从达芬奇的名画中走来
清丽典雅 脱俗超凡
仿佛带着
安格尔的灵透
温特哈尔特的高贵
雷诺阿的优雅
也许晚秋本来就如此
宁静恬美 余韵悠长

薛涛般的文采
易安般的婉约
淑贞般的缠绵
也许晚秋本来就如此
冷艳高古 温婉可人

带着晚秋霜红的底色
你从梦幻烟雨中走来
丹桂沉醉 杏叶金黄
弯弯小径通向花语世界深处
若有所思的人儿
仿佛正静静等待着她梦中的
十里桃花 一抹斜阳

一件旧毛背心

◎薛荣

搬家清理旧物，收拾东西时，老婆整理出一堆旧衣服，准备放到小区的捐赠箱去。她指着衣堆中一件灰不灰黑不黑、很旧了的毛背心说：“这件衣服实在太小了，再可以扔了吧？”我一把夺过来，攥在手上，像捏着一个珍稀宝物一样，说：“不行，它虽然破了旧了，我再也不会穿了，但还是留着。”来帮忙搬家的侄子笑着问：“这是件有故事的毛背心吧？”我点点头：“这是四十年前我的奶奶，你的老奶奶给我织的……”

我出生于上世纪60年代，那时候物质贫乏，加上我家人口多，生活比较贫困。从小到大，我很少穿新衣服，经常是父亲、爷爷穿旧穿烂了的衣服改一改缝一缝，我接着穿。记得我初中毕业时，全班五十多个同学照了毕业照，是黑白照片。那天，我将毕业照拿回家，妹妹抢过去看了看，她看得很仔细，一会，她说：“哥，站在你右边的这个女同学长得好看，她的这件毛衣是红色的吧？太漂亮了。我要是能够有一件这样好看的毛衣就好了。”我撇撇嘴道：“你能够和人家比吗？她妈妈在供销社工作，拿工资的，也能够买到毛线。比穿着，你的没法和她比，你就跟她比学习吧。”

上高中后的第一个中秋节，我回家过节，那天晚上没有月亮，天气有些凉，我加了罩衣还有些冷。奶奶对我说：“我今年要给你织一件毛衣。”我不很相信地望着奶奶说，我们家又没有发财，哪来的钱买毛线呢。奶奶神秘兮兮地说，反正她有办法。那天晚上，奶奶拿出很多双白色的纱手套，开始拆起手套来，奶奶说这些手套是她用积攒的鸡蛋换来的，奶奶将手套拆出来的线挽成一尺多长的圈，第二天天气晴好，奶奶将线在锅里蒸了半个小时，再放在太阳底下晒。我问奶奶，这是干什么。奶奶说，这就是给我织毛衣的毛线，放锅里蒸是为了让线更直，织出衣服来更好看。

那年中秋过后大约一个月的样子，

一天中午，我在教室里做数学卷子，只听得教室外有人在低声叫我的乳名，我一眼看到了站在教室外的奶奶。我急忙走到奶奶身旁，接过奶奶手中的包袱。我把奶奶带到了小卖部，找老板借了条凳子让奶奶坐，问她吃饭了没，我准备买一包饼干给她吃。奶奶说在路上吃了三个鸡蛋，肚子是饱的，根本吃不下。奶奶连忙打开包袱，她给我带来了十个咸鸭蛋、一打玻璃子盐菜蒸肉，然后她喜滋滋地拿出一件毛背心让我试穿。奶奶有些不好意思地说：“本来想给你织一件毛衣的，线少了，只能够织件背心了。”奶奶还告诉我，说背心的也是饺子花，和我那个女同学的一样。我试了试背心，很合身，我有些惊奇地问奶奶，怎么白线变成了黑色，奶奶说她用自制的染料染的。

那天，奶奶大约坐了半个小时，就嚷着回家，我要送她一程，她不肯，只送出了校门，奶奶无论如何要我打转，说不能耽误我学习。那年寒假回家，母亲告诉我，奶奶来回三十里给我送毛衣、送菜，舍不得坐车，一双脚打了好几个泡，她在路上根本没有吃东西，平常一年到头舍不得吃一个鸡蛋，更不可能一口气吃三个。母亲还告诉我，奶奶只会织平针，她特意进了趟城找摊摊教她织子花。一个月里，奶奶到了晚上就拿出线团来织，刚开始，好几回都织了将近一尺长了，发现错了针或者针脚不匀，就拆了重织，好不容易才织好这件背心。听了这些，我的眼睛湿润了。

这件极为平常，甚至有些丑的毛衣，不但暖了我的身，也暖了我的心。穿着它，无数个夜晚我挑灯夜战，奋发图强，我暗暗发誓：一定要考上好大学，将来要给我奶奶买很多件毛衣买很多东西。可是，没有等到我大学毕业，奶奶就永远离开了我们。这些年，这件毛衣我一直留着，我经常拿出来看看，捧着它，就像捧着奶奶那份殷殷的情意。

常言道：“民以食为天，食以粮为先。”远古的云，飘过传说中的烈山，飘过涿水，飘向西南，如同逝去的岁月，虽永不回头，却把一株神奇的植物——水稻，遗落在了华夏大地。于是，历朝历代，尽管往事如烟，仿佛岸边的野草，却在如同水一般的稻子滋润下，枯荣交替，生息相易。而水稻自身，也在穿越了无数的岁月之后，依然如水一样在时光的河床里奔涌不息……

水稻的出现，不但大大地缩短了人类在丛林里与野兽周旋的岁月，而且让人类在与野兽共存的环境里越来越强大起来。事实证明，人类发现并种植了水稻，便迅速拓展了自己发展壮大的空间。这是一个颠扑不破的自然法则，谁拥有了足够的食物，谁就拥有了种群发展最坚实的物质基础。

他们说：背上行囊就是过客，放下包裹就找到了故乡。读完《谷子里的骄傲》，我心潮起伏。两位作者对华容大地的深情，对水稻的敬畏之心，深深感动着我。他们冒炎酷暑，历时三个多月，穿行在华容的山山水水，采访了与华容有关的粮农、专家、企业家、政府官员等上百人，到档案馆、史志办、农业农村局、商务粮食局、县委县政府、省考古研究所七墩考古点等，查阅了大量史资、资料，比较全面地掌握了写作的第一手材料。文学总是不断擦亮着我们的心灵智慧，让精神欢愉，让灵魂有光，让天地温暖，让生命芬芳。我想：吴德胜、官学荣两位作者之所以这样做，应该就是旨在讴歌平民百姓，凝聚奋进力量，借助稻作文化，弘扬民族精神吧。

《谷子里的骄傲》描绘的是乡村记忆的美妙场景。中国是水稻生产的原产地，拥有七千多年的栽培历史，也是当今世界水稻生产大国之一。华容稻是我们国家和民族稻子的一个缩影。就是这种平凡而又普通的稻子，让数千年的历史得以延伸；就是这些执着而又倔强的植物，支撑了一个又一个的时代向前迈进。

华容稻留给了我们太多的回忆，辉煌与苦难、丰收与灾害、兴奋与无奈、美好与茫然……随时都会在心中泛起涟漪，有时还可能碰撞得翻江倒海。《谷子里的骄傲》再现的是端稳饭碗的奋斗史。漫长时间链条贯穿全文。作者以炽热的爱心、甚广的忧患、坚定的叙事和严谨的理性，历史地、全面地呈现了华容稻的前世今生，书写了战天斗地、精益求精的平民史诗。无论是对历史的追忆，还是对现实的描写；无论是对国家政策的理解称道，还是对人民群众的细致刻画，闪烁的是家国情怀，放射的是理想光芒。从某种意义上讲，人类文明的历史，就是一部与饥饿作斗争的历史，从生产工具的改进，到种子的发明与选择，从朝代的切换到所有的农民起义都是源于饥饿，源于粮食。华容是国家民族的缩影，远的不说，新中国成立以后，相当长的一段时间，都是在与饥饿作斗争，从围湖造田，到大跃进，到四级农科网，到杂交水稻的推广等，因此，只有将这一切，做全景式的立体再现，才可能显示出文学的厚重与意义。《谷子里的骄傲》刻画的是华容大地的精神坐标。作者站在人类生存的高度，在“历史难题与世界难题”的大背景下，展示了华容稻的不同凡响。全书中，展现的是华容大地的厚重、旷远、神秘。作者是要将我们引领进入一个穿越时空的隧道，那里面有梦幻般弯曲悠长的乡间小道，两侧是葳蕤的大米雄浑的大地，远方是纵横交错直达天边的稻菽阡陌，清风拂来，稻浪激涌，很快便有股强烈的气息潜入心底，这是湖北大地粮田萦绕旷野的浓香味道。《谷子里的骄傲》既具开阔丰厚的文史视角，又垒筑坚实的“作稻”人生，还深植心灵的精神气脉。然而，如果想要愉快地轻松地欣赏，心平气和地受益，恐怕这本书很难满足广大读者的愿望。毕竟当今世界已进入大数据时代，传统阅读受到不可逆转的挑战，在这个躁动不安的手机速读时代，我们要静下心来，力排纷扰，读一部十余万字“关于大米”的文学报告，也是一件很不易完成的事。其实，如果跟着作者的笔和思绪，遨游到一个未知的领域，一个熟悉却不知晓，一个日见其表、却不知其里的稻米天地，这里还是囊括了一个较大的精神世界的，她也许还有点像猎猎的旌旗，像金灿灿的田野季风。

芋头的清香

◎羊白



芋头属于南方作物。许多北方人初次见了芋头，以为是荷的一种，惊讶它怎么长在旱地里。至于刚从地里挖出来的芋头，他们就更吃惊了，说这是什么怪东西，土豆不像土豆，红薯不像红薯，毛乎乎地披毛着一层蓑衣，好吃吗？

毛乎乎地披毛着一层蓑衣，北方朋友的描述倒是准确，可不，没去皮的芋头，我们统称为毛芋头。去了皮的芋头，白白胖胖顿时大变样。芋类植物一般都含有黏液蛋白，去皮后是很清爽，麻烦一些，而且去完皮手上也麻乎乎的。煮任好的芋头端上桌，则是美味佳肴，深受百姓喜爱。每到秋冬，芋头成熟，便成为了我常做的一道菜，也成为我招待北方朋友的一道招牌菜。

一般来说，芋头的做法，多以烧和蒸为主，比如，芋头烧肉，芋头的清香和肉的香美裹在一起，口感绵润，是广受欢迎的一道菜品。至于具体做法，各地有各地的芋头，自然就有各地的特色。

而我喜欢的是蒸芋头，能够最大程度地保留芋头本身的清香。有的地方做蒸芋头会去皮，理由是皮是“麻”的。可在我看来，还是带皮的蒸芋头最正宗，最好吃，尤其是那吃芋头的过程，很享受，有点玩耍的意思，游戏的意思，把毛芋头放在手上，顺大头拨开一些，然后手指轻轻一挤，嘴一吸，就“溜溜”滑进了嘴里，那沁人心脾的清香，让人终生难忘。

红烧芋头可以不讲究，“老母”和“儿子”同入一锅，但蒸芋头，用“儿”芋头才好吃，最好是那种小巧珍秀、“腰鼓型”收腰的“儿”芋头，洗净上锅一蒸，或干脆水水里一煮，什么调料也不放，原汁原味，剥皮即可食用，淡味清香，很是独特。

就我个人，喜欢吃清蒸芋头，还有一个原因。那就是，在我上初中的课本里，有一篇古文叫《芋老人传》。这篇文章让我颇吃惊——自己身边的东西，竟然能入文章；自己喜欢吃的蒸芋头，竟然别人也喜欢，而且是古人。这种奇妙的感觉，让我很是自豪。于是乎，对芋头的绵软清香，就有了进一步的喜欢。

故事里的那个落魄的书生，饥饿难耐之时受到一位老人的接济，仅仅是一碗清蒸的毛芋头，就让他多年不忘，成为了记忆里最美的味道。日后书生飞黄腾达，做了宰相，却怎么也吃不出当年的味道了。芋头还是那个芋头，人变了，境遇变了，大鱼大肉吃多了，似乎味觉也变了。

芋头的清香，自然是要用简朴的口味来品尝。芋头这种植物很有意思，盾形的叶片高高挑开，墨绿墨绿的，本身就是很好看的风景，有点类似旱地上的“荷叶”。芋头埋在土里，在一个“老母”上悄悄地产出“子子孙孙”，收芋头的过程，就颇有趣，一堆“儿孙”毛乎乎的，像是披着蓑衣，很不起眼。然后把它们洗净锅里一蒸，抓在手里，剥开蓑衣，则是嫩白绵软的肌肤，素颜诱人，清香扑鼻。

春耕夏耘，秋收冬藏。我们古人工作凡事要遵循自然规律，在合适的时间里干合适的事情。工作如此，生活如此，饮食亦是如此，时令蔬菜水果总是最美味的，也最有营养。在这深秋的季节，我喜欢芋头的清香。