



△
《色彩田园》
作者:刘新建(66岁)
硚口区区长丰街道紫
润南社区

◁
《湘西古镇》
作者:吴本华(69岁)
武汉经开区沌口街
道同德社区

▷
《闲云野鹤听风雨,空谷
幽兰赏诗书》
作者:武钢(69岁)
青山区红卫路街道
科大社区



山沟里的洋芋

每年避暑,在神农架独自守着一方陋室,日子简净,清淡闲散。日常碎碎念念,无非一日三餐。

说到神农架的美食,首推的恐怕是土豆!在神农架山沟里,土豆也被称作洋芋果。可以说,神农架山沟里出来的孩子,没有一个不是吃土豆长大的。

马铃薯,又名土豆、洋芋、山药蛋等。可作为主食,也可以当做蔬菜——土豆粉、酸辣土豆丝、土豆炖牛肉、薯条薯片、洋芋擦擦等,千家万户的餐桌上处处是它的身影。

土豆有个奇妙之处:就是在粮食

面前它是菜,在蔬菜面前它是粮。又当粮又当菜的土豆,供养了横亘鄂西的神农架一代代人。

土豆是土里长出的“黄金蛋”,椭圆的身子裹着或棕褐或淡黄的衣裳,坑洼的表皮藏着泥土的吻痕,像极了大自然随手捏就的质朴艺术品。在我心里,洋芋是藏着千般柔情、又有万种滋味。它于我,早已不是简单的果腹之物,而是串起岁月点滴、盛满人间温情的时光宝盒。

它让我想起自己下放农村的岁月,与老农一起刚从地里刨出来的新洋芋洗净,上锅柴火慢煮,轻轻一焖就煮得开花,外皮裂开,内里绵密粉糯。比起燃气灶,柴火煮出来的洋芋自带一层淡淡的烟火香气。

神农架海拔千米以上,昼夜温差大,富硒土壤让这里的土豆积累了惊人的淀粉和糖分。这里的土豆个头相对较小,往往只有乒乓球大甚至更小,不像平原土豆那样水垮垮的,而

是质地紧实、口感极粉。

很神奇的是,不管是清炒还是重烧,神农架土豆都能保持很好的品相,哪怕是长时间的炖煮也不会糊汤粘锅。而且,和我们平常吃到的那些相比较起来,它们口感更细腻,土豆原有的香味特别的纯粹和浓郁,细细品尝,还有种若隐若现,恰到好处的清甜!

神农架土豆的好口感,应该得益于当地的高海拔和良好的生态环境。一方水土养一方人,一片高山得一方好土豆!

作者:张颂华(68岁) 洪山区梨园街道华电社区