

红薯味道

□曹海欣

经过整整一个夏季的阳光照耀、雨露滋润，茂密的青藤下面，红薯尽情汲取光能，吮吸着大地的养分，茁壮成长，日益丰满。

中秋节前后，红薯成熟了。红薯叶开始变黄，人们用镰刀割去盘根错节的藤蔓，发现有的地垄表层已被土里的红薯撑破，形成一道道裂缝。人们用钉耙从地垄沟里开始小心翼翼挖起，当一串串大大小小肉红色的红薯从泥土里翻出来时，是那样令人振奋。刚出土的红薯就像掀起盖头的新娘，羞答答的，它们连根带须，紧紧抱作一团，那是同一个母薯结出的果实。有的红薯扎土很深，挖起时不小心切断了，露出白生生的内瓤，总会令人心里猛地为之一颤，仿佛无意间碰碎了地里的宝藏一般。

割下的藤蔓胡乱地堆放在地头，等闲暇时再作处理，人们一心收拾遍地散落的红薯，除去粘在红薯上的泥土，轻轻地放进箩筐里。刚出土的红薯皮很嫩，要小心别碰破了，否则不利于收藏，更不能留作薯种。

父亲带我去地里起红薯的画面时时在我脑海里浮现。刨出来的红薯装在尼龙袋里，我一趟趟往家背。

红薯挖出后，紧接着就要翻地种小麦了。那时，父亲牵牛犁地时，我会

跟在父亲后面，捡拾未挖尽的红薯。脚踩着犁过的沟壑，眼睛紧紧地盯着刚翻的土地，当发现有红薯从土里钻出来时，哪怕是手指头粗细，都像拾到宝一样令人开心。

秋高气爽，家家户户门前院内都晾晒着红薯，有的堆成山，有的铺满地。人们怀着和红薯一样饱满的喜悦心情，对红薯进行整理分类，挑一些大个红薯收藏起来，来年作薯种；又大又好看的，会拿到集市去卖；其余的，或食用，或洗净加工，或留作来年开春后的口粮。

孩子们好奇红薯的千姿百态，将那些造型别致的红薯挑选出来，有的像纺锤，有的像憨态可掬的小鸭子，有的像宝塔一样上尖下圆，有的像人参一般头脚分明。望着造型各异的红薯，怎么忍心吃它？于是，还有人把它们当作工艺品，恭恭敬敬地摆放在堂屋的茶几上，劳动之余，尽情欣赏这些生活中发现的天然之美。

深秋的早晨，我在锅碗瓢盆的交响曲中醒来，母亲早已在厨房忙碌。红薯收获的时节，家家户户都迫不及待地尝食新鲜的红薯。最常见的吃法是“糊”。“糊”红薯，是我们老家一种特殊的蒸煮方式，先将洗净的红薯有序地排列在铁锅里，大火烧热，待嗅到一丝糊香味时，顺着锅盖洒一点热水，烧沸后用小火慢慢地烘焖，直到闻见浓浓的红薯香。当母亲揭开锅时，一团热腾腾香喷喷的雾气顷刻间充满了整个屋子，全家都沉浸在满满的温馨和幸福之中。

食用红薯的花样很多，有时候把红薯洗净削皮后放到稀饭里一起熬煮，稀饭红红的甜甜的，色泽诱人，清香可口；有时候将红薯切成条，放在油锅里煎炸，撒上盐，既可作主食，也可作菜肴；最爱吃的方式，还是放到锅灶底下的炭火堆里烘烤，外焦里嫩，皮黑肉红，香气扑鼻。

冬季来临，气温骤降，红薯怕冻，必须找个恒温的地方保存起来。因此，各家各户都挖有地窖，有的在屋内，从地面垂直向下两三米深；有的在屋外，沿着坎坡横向挖洞，洞口窄窄的，里边越挖越大。储存红薯时，小孩子先进洞，大人们挑选那些没有伤痕的红薯一筐一筐递进去，顺着洞壁一层一层堆好。为了不让冷空气进入，红薯存放好后，还要用稻草或旧棉被将洞口堵得严严实实，外面再砌上土砖密封。全家人从冬到春的希望都寄托在这些红薯中。

听老一辈说，20世纪六七十年代，食物匮乏，麦子、玉米满足不了全年的口粮，红薯还一度作为重要的粮食品种，由国家统一收购，调节供求。在春夏之交青黄不接的日子里，红薯常常支撑着老百姓的一日三餐，成为救命粮，养活了数以亿计的百姓。

记得上初中的时候，大部分学生也是带些烤干的红薯片。有时上晚自习饥饿的时候，会拿出整个红薯用小刀切成片，放在火炉上烤。冒着热气的滋味和炉膛里通红的火光成为一道别样的风景。

如今，虽然蔬菜品种很丰富，但百姓餐桌上、宾馆食堂里，红薯依然是人们喜爱的食物。特别是寒冬季节，街上经常能看到推着小车叫卖烤红薯的大爷大妈，远远的就能闻到甜丝丝的红薯香。此时此刻，巨大的诱惑让你忍不住停下脚步。那热乎乎的红薯外焦里嫩，剥开焦硬的外壳，露出橙黄的薯瓤，迫不及待地咬上一口，顿感香气四溢、暖遍全身、甜沁心头。

我爱红薯，爱它不用种子也发芽的朴实，爱它深藏地下默默无闻的品格，爱它四海为家甘于奉献的精神，就像诗人描述的那样：

红根绿叶垄中生，
从不攀高葡地行。
等到秋来出土后，
香甜美味献真诚。



图片为AI制作