



秋风起，红薯香

□子君

温贫暖老的红薯，
又被称为番薯、地瓜、甘薯、山芋……是地生凉意的秋冬时节与人最贴近的粗粮。

有人说，秋冬的人间至味，不过一个香喷喷的烤红薯。刚出炉的烤红薯，沉甸甸、热乎乎，得两手倒换着才能捧住那一抹扑鼻的香甜。撕开焦褐色的外皮，热气蜂拥而出，带着水汽奔向脸上的每一个毛孔。寒风里踽踽行走的路人停住脚步，顾不得烫嘴，颤巍巍送入口中，舌头轻压，瞬间满口甘甜，暖流在全身游走。

配图
李海波

A

其实，在童年的时候，作为居民户孩子的我，似乎从没见过新鲜出土的红薯。最早闯入记忆的，是当时作为口粮与大米一起搭配的番薯干。

番薯干约一两寸长，细条状，呈灰白色，嚼在嘴里，淡而无味。父亲把它们一勺一勺加入石磨里，石磨在母亲的推拉下轻轻转动着，吱呀吱呀……一缕光线，透过天井的玻璃窗直射而下，光影朦胧中，母亲笑靥如花……而后，一小堆细腻的番薯粉放在案板上，母亲左手提着水勺慢慢往里倒，右手搅拌着。揉捏均匀的粉团在母亲灵活的双手下被压成了一个扁圆的饼状，排放到灶头的笼屉里开始上蒸。

凉却后的番薯麦果看起来黑乎乎的多了一丝微微的甜，很有嚼劲，却依然很难与美味挂钩。直到有一天，厨房的角落里出现了一堆还沾满泥沙的红薯，才真正颠覆了我对它的认知。

年轮清晰的圆木案板上，一堆清洗干净的卵圆形红薯相对而列，像寥寥几笔的水墨小品。红薯的皮，红中带紫，母亲把红薯对半切开，鲜艳水盈的橙黄，显现出来。

锅内水开，母亲倒入切成方寸大小的去皮红薯块。没多久，水中翻腾的红薯开始裂开，香味飘出，厨房里水汽氤氲。母亲先加了一勺白糖，再淋上薄薄的淀粉水，搅拌几下，汤汁渐渐浓稠。“哗”一把干桂花撒入，红薯糊微漾着淡黄的色泽，腾腾热气袅娜上升。那细密粉糯、清甜诱人的滋味，如今想起，还是那么的熟悉又清晰。

待家里的经济状况日渐转好，母亲偶尔也会做几次油炸红薯片给我们姐妹几个解解馋。那油炸的红薯片呵，简直就是儿时零食里的白月光、奢侈品。母亲会在炒菜之前，将切成寸把厚的红薯片放入油锅，“噗嗤噗嗤”，红薯片遇热两面渐渐鼓起，随着颜色开始焦黄，诱人的香味在灶台弥漫。入口外酥里软，香甜无比，通常还没等放凉，盆中就已空空如也。

B

每一个植物都有它的身世。别看红薯样貌平平、身价低微，却是远渡重洋而来。据说明朝万历年间，在吕宋岛做生意的福建商人陈振龙，见到当地“朱薯披野，生熟可茹”，便想着将红薯的种子带回国内以济民食，但当时统治吕宋岛的西班牙政府却严禁甘薯外传。无奈之下，陈振龙跟当地人学习了栽种方法，偷偷地“截取其蔓尺许，挟小盖中”，航行七个昼夜后得以将薯种带回国内。

来自异域的红薯非常适应中国的水土，无论是山林沙陵还是田间陇头都能萝藤蔓延，阔叶青青，长势喜人。入秋之时，只要拨开密密麻麻的红薯叶，刨开厚厚的土层，一根藤蔓上缀满红薯。

康熙《定海县志》记载：“今番薯，其根似芋，亦有巨魁，剥去紫皮，内色正白如肌，乡人当米谷果食，蒸炙皆香美。初时甚甜，经久得风稍淡……海中之人多寿，亦由不食五谷，而食甘薯故也。”

简单的蒸炙以外，红薯做成粉丝，脱胎换骨。山里人做红薯粉丝，两三人围在一起，磨粉、打浆、上蒸、摇晒……一束束有点黑乎乎却又晶莹剔透的粉丝，垂挂在竹竿上，享受着秋日的暖阳。

红薯麻球，是大街小巷里常见的甜蜜。蒸熟的红薯压成泥，趁热和入糯米粉，分揉成小小的圆球形，沾水均匀地滚满芝麻，入油锅炸制。丸子渐渐浮起，勺子反复轻轻按压，直到炸至金黄捞出。一口咬下，冒着热气，谷物的清香、红薯的甘甜与芝麻的醇香在一只外酥里糯的空心圆球里相遇。

红薯面饺子，别有一番风味。蒸熟的红薯压成泥，加入一半比例的普通面粉，揉捏成团后醒发十来分钟，包入提前调制好的馅料，捏紧收口放入蒸笼。十来分钟后，淡黄的饺子变得金黄饱满，一口咬下，淡淡的红薯原香紫满齿颊。而那些个头小且形状不佳的红薯，在风儿与阳光的合谋下，甜甜的、韧韧的，失去了先前的水分，成了果脯中的一员。

C

江南地区的人们，总能把简单的食材做出极致的味道。在浙江台州温岭一带，还有一种用红薯粉做成的美食，称为“山粉圆”。馅料可咸可甜，咸口的大都用几种蔬菜、菌菇和猪肉或海鲜一起煸炒而成，而甜口的，往往更受食客们的青睐。选红皮的小粒花生米（香味更浓）入锅中翻炒至香味飘出，晾凉，“呼”地一吹，红色的外皮飞离，洁白如玉的花生米在擀面杖滚动下被碾成了细碎的颗粒，加入炒熟的黑芝麻，拌入红糖和少许面粉，甜口的馅料备齐。

为了增加面皮的韧性，在压成泥状的红薯里加入同等的红薯粉和少量的木薯粉，混合后揉成一个偏软的面团，再分成小团捏成小杯状，包入馅料收口捏紧。形状上和宁波汤圆的不同之处在于滚圆后的面团拖出了一个小小的尾巴。锅中滚开浮起后，山粉圆呈现出淡淡的黄色，丰盈的馅料若隐若现。一口咬下，软糯的面皮间，那花生芝麻碎裹挟着热气随着融化的红糖汁缓缓流淌，顷刻间溢满口腔。即便被烫得龇牙咧嘴，却还是忍不住囫囵吞下，停不了口。

曾经让人们得以果腹免饥的红薯，在如今富足的日常里以各种不同的姿态鲜活生动地存在着。而我，最怀念的依然是刻在记忆里的那一抹母亲的味道。

大铁锅架在煤炉上，也不加水，只在锅中倒置一个小碗碟，母亲把个头小巧的红皮番薯一层一层码上加盖焖煮。炉火静静地烧，时光被悠悠地拉长。热力渐渐逼出了红薯自身的油脂，滴落锅底，轻轻的“嗤——嗤——”声响过，空气里弥漫起淡淡的焦香。恍惚跳动的光晕里，我啃着粉糯的红薯，母亲在边上看着我笑……

起风了，黄叶一片片飘落，如笺，如蝶。我坐在窗下，想念那个有母亲陪伴的一起烤红薯的冬夜。