



薯香 安月

□王建勇

晚上,立于窗前,寒风吹过城市楼宇的峡谷,一股熟悉的、混合着焦糖与炭火气息的香味,钻进我的鼻腔。

循味望去,街口那个朴拙的烤炉旁,老师傅用铁钳夹出一枚表皮绽裂、淌着蜜汁的烤红薯。这滚烫地散发着原始香味的滋味,仿佛一把钥匙,瞬间打开了我记忆深处那段与红薯相伴的岁月。

童年时,母亲常把红薯洗净刨丝,放在篾垫上晾晒,制成红薯丝干,当作我们随手可取的天然的零食。母亲也会把红薯蒸熟后去皮,细细碾压、摊薄,然后撒上芝麻,切成小片,晾晒。失去水分后的薯片,抑制了微生物生长,保存期长,想吃时,在铁镬里炒一下,瞬间变得“香甜焦脆”,现在想来仍令人齿颊生津。

而蒸食是最简易健康的方法。蒸煮时,水汽氤氲,蒸后的红薯口感湿润甜糯。

我们小孩更钟情于烤红薯,经高温烘烤的红薯,部分淀粉转化为麦芽糖,甜度倍增,水分蒸发后,又赋予其绵密口感与诱人的焦香。

吃烤红薯最妙的还在掰开那一瞬,眼前绵润的色泽,恰如凝驻的晚霞,将融融暖意裹挟其中,让人惊喜顿生,仿佛眼前呈现的不再是食物,而是一道暖流。

母亲也会用红薯做红薯粉。她先把红薯磨碎,再把磨碎的红薯用纱布包裹后在清水里反复揉洗,此时水变成了乳白色,待乳白色的淀粉水沉淀下来后,倒去上层清水,将湿淀粉掰成小块,置于阳光底下晾晒,晒干后收藏,即是红薯淀粉,我们称之为“山粉”。

红薯山粉是菜肴勾芡的佳品,无论调做醋溜带鱼还是猪肝萝卜羹等菜肴,一经其点缀,那汤汁便浓稠明亮,口感顺滑。

当然,生吃的红薯,最好是挑经霜后的。记忆中生吃的红薯脆甜可口,味道跟现在水果店卖的“雪莲果”颇为相似。

红薯学名番薯,一个“番”字,点明了它的异域身世。这是原产美洲的作物,随西班牙人的航船辗转至菲律宾等东南亚地区。

清代陈世元撰写的《金薯传习录》记载,明代万历二十一年(1593年),福建商人陈振龙在吕宋(今菲律宾)见到了这种“生熟皆可食,产量极高,且不择地而生”的神奇作物。当时的菲律宾处于西班牙殖民统治下,红薯被视为战略资源,严禁外传。陈振龙为解家乡常受饥荒困扰之忧,冒着风险“取薯藤绞入汲水绳中”,并在绳子上涂抹污泥以掩人耳目,历经七昼夜的海上颠簸,最终将薯藤带回了福建。其子陈经纶随即向福建巡抚金学曾呈献薯种并力陈其优势。金学曾是一位务实的地方官,他下令试种,果然“秋收大获,远近食裕,荒不为害”,解决了当地粮食短缺问题。从此,红薯在中国南北广袤土地上扎根下来,以其强悍的生命力,在无数灾荒年月成为了百姓的“救命粮”。

《本草纲目拾遗》等文献记载,红薯有“补虚乏,益气力,健脾胃,强肾阴”等功效,使人“长寿少疾”,还能补中、和血、暖胃、肥五脏等。其中丰富的可溶性膳食纤维有助于促进肠道蠕动,缓解便秘。此外,红薯中的淀粉酶可辅助分解食物,减轻肠胃负担。在现代营养学视角下,红薯早已超越了食物本身,犹如一座“营养宝库”。

记得小时候,粮食产量低,买粮要凭粮票,红薯是家家户户重要的口粮补充。时光流转,现在粮票早已成为历史。

红薯品种繁多,如紫薯、蜜薯、烟薯、板栗薯等,各具特色,满足了人们多样化的食用需求。昔日曾发挥救荒济饥作用的红薯,今天成了健康生活的点缀。那些萦绕在记忆里的薯香,所承载的或许早已不是舌尖的滋味,是一条薯藤串起的时光脉络,一段由温饱到安康的岁月回首。

摘毛栗 记

□向培培

日头带着几分慵懒,慢慢溢过黛瓦青砖的马头墙,暖融融的光洒进小巷深处。一阵桂花糖炒栗子的香味袭来,瞬间引得往事翻涌,这是一种刻在骨子里的偏爱,是母亲的心头好,也是我戒不掉的念想。

王阿姨的糖栗铺是小镇几十年的老店,守着代代相传的味觉记忆。

以前新栗上市,胖胖的王阿姨总握着长铁铲,在煤炉铁锅上炒糖栗。砂粒与栗子碰撞的沙啦沙啦的响声混着栗香,引得众人围聚。看她往锅里加农家蜂蜜和自晒的桂花,都想要尝尝头炉的香甜。

如今煤炉换成了机器大锅,掌勺的成了王阿姨的儿子,可一脉相承的滋味没变。看着刚出炉、油亮褐红的饱满栗子,我喊了声:“来一斤!”年轻店主便熟练地装袋递来,不忘叮嘱:“稍等再吃,刚出锅,烫。”

脚步雀跃地迈进家门,我扬声喊:“妈! 吃桂花糖炒栗子啦!”百岁高龄的母亲应声而出,她眉眼温婉,满头银发似藏着对生活的热忱。

我们娘俩坐在小天井里,阳光穿过花墙,斑驳光影落在身上,暖意融融。我泡上一壶普洱,清亮的茶汤带着淡香,袅袅热气与栗香缠绕,格外惬意。拿起一颗糖栗轻咬,“啪”地一声,栗壳裂开,剥开后露出金黄的栗仁。入口软糯,蜂蜜的甜润、桂花的清芬与栗肉的醇厚交织,甜而不腻,香而不烈。配一口普洱,茶汤温润,中和了栗肉的甜糯,喉间回甘悠长。

今年母亲剥栗子的动作慢了,手指爬满岁月的褶皱;栗仁也需多嚼几下了。她笑着说:“咱们每年在王阿姨的店里,都要花上好几百。”我点头附和,随口吟出“新凉喜见栗,物色近重阳”的诗。都说栗子补肾健脾,想来母亲硬朗的身子骨,或许也与这份年年相伴的香甜有关。

舌尖的甜香勾出童年记忆,我问母亲:“你还记得我第一次跟阿敏摘毛栗的事吗?”“怎会忘了!”母亲笑着说。

上世纪70年代中期,糖炒栗子是稀罕物,山野里的毛栗便成了解馋的好东西。初中

时,我认识了山里来的同学阿敏,她小麦色的肌肤,齐耳短发,英姿飒爽。一次她塞给我一把毛栗,香甜软糯的滋味让我念念不忘,软磨硬泡要她带我去山上摘。

秋阳明媚的一天,我们手拎竹篮,再带把宽嘴剪刀,翻山越岭。走了一个半小时,阿敏指着前方密林说:“到了,这里毛栗多。”钻进林子,没过身子的野草、密密麻麻的枝叶让人寸步难行,我稍慢半步,就不见了阿敏的身影,只能时不时喊她,听到她模糊的应答才安心。

看到枝头青绿色的刺球状毛栗,我心急伸手去摘,指尖瞬间被刺出血。改用剪刀小心去剪,刺球却滚进草丛没了踪影。折腾半晌,篮子里的毛栗寥寥无几,手指已是血迹斑斑。

阿敏的声音又消失了,四周只剩风吹草木的沙沙声,草丛中凉飕飕的,大太阳都看不见了,心里发慌。正害怕时,草丛里传来“呼啦啦”的声响,吓得我大叫:“有野兽!”阿敏从草丛中像划船一样地划了过来,指着刚飞上枝头的那只五彩斑斓的大鸟说:“这是雉鸡,国家保护动物,见到它有好运呢。”我看看雉鸡它也侧头看向我。我们相视而笑,就又摘起毛栗。突然我瞥见了草丛中的一条蛇,一声尖叫! 阿敏急忙又划船过来,顺着我的目光说:“不要怕,这不是蛇,是蛇皮。”可我还是胆战心惊,攥着剪刀的手都在抖,便不想再摘毛林栗了,谎称人不舒服想下山。后来是阿敏把她的毛栗分了我大半,我才得以满载而归。

我与妈说了摘毛栗时遭遇的险情,妈都被我说得脸上变了色。

我妈手艺精,年轻时能做各种栗子美食:红焖栗子鸡煲、栗子炖排骨、桂花栗子糕等,每一道都让人念念不忘。

如今,暖阳下,栗香混着茶香,那些藏在时光里的温暖过往,在舌尖的甜意里缓缓铺展。我与妈你一颗我一颗地,用栗子传递着温暖与甜意,在这平凡的日子里,享受着淡淡的欢喜与悠长的温情。