



## 薯香岁月

□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，放在簸箕上晾晒，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，在铁锅里炒一下，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。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？”“怎会忘得了！”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。