



2012年10月27日，郧县（现郧阳区）农业局退休干部、农艺师徐自强在他的良种试验田里向村民们展示刚刚挖出的一窝特大红薯。 通讯员 吴成林/摄



红薯，又名番薯、甘薯、地瓜，是郧阳区“三大宝”之一。

初冬刚过，走进十堰乡村田野，处处可见农户们挥动锄头忙碌的情景，空气中，红薯香夹杂着泥土的芬芳弥漫开来。

对于生长在上世纪六七十年代鄂西北农村的人们来说，若评最是暖老温贫的食物，莫过于红薯。冬日围炉夜话，小孩子饿了，烤一块热气腾腾的红薯，可当零食；饥肠辘辘之时，抓一把红薯干亦可果腹。小小红薯，是乡村常见之物，却承载着一代人浓浓的情怀。

红薯，昔日的救命粮，现已成为日常的绿色、健康食品之一。如今，它让人们在吃出健康的同时，更多的是撩拨起过去人们心中那难忘的童年记忆和绵绵乡愁。

■记者 杨建波

### 1 抿一口街头的烤红薯，儿时记忆浓了

冬日午后，温暖的阳光洒在身上，让人暖洋洋的。

68岁的老李蹬上小三轮，载着一个铁皮大桶改造成的简易烤炉和一大袋红薯，在朝阳路立交桥人行道附近不碍事的地方，将烤炉随便一支，就开始卖烤红薯。

铁皮箱做的烤炉虽然不怎么美观，但那不时弥漫开来的清香和外焦里嫩的口感，却让人们挪不动脚。没有招牌，无需吆喝，围着烤炉摆放一圈红薯，路过的市民便一目了然。

站在路口，就能闻到空气中烤红薯特有的浓浓的焦香味，偶有风吹来，香味渗入肺腑，刺激你的味蕾，馋得让人越发饥肠辘辘。

老李在朝阳路烤红薯已有些年头了，他来自郧阳区农村，夏天在这里摆摊烤玉米，冬天在这里烤红薯，生意还算不错。“现在城里的人想吃烤红薯，也只能从我们这摊上买了。”老李觉得，很多人买他的烤红薯，完全是冲着儿时的记忆来的。

在以前的农村，人们把红薯放在火炉里，用带火星的木炭遮盖，用燃灰焙

烧，一会儿就能把它烤软，然后翻出来把外皮剥掉，就可以美美地享用了。

这是大多数人关于红薯的儿时记忆。放学路上，一群小学生经过红薯地，看到垄上裂了缝，猜想里面一定有个头大的红薯，便三下五除二用手把松土扒开，双手抓住红薯藤的根部，用力一扯，一串带泥的红薯就被拔了出来。到塘边一洗，就能美滋滋地吃起来。刚出土的红薯水分足，又甜又脆。

回到家，晚饭后，大人们会留下红红的炭火来烤红薯吃。大大小小的红薯，不用任何包裹，一股脑儿被埋在滋滋作响的炭火中，小孩子们围着火炉坐，眼巴巴地看着红薯由红变黑。不久，炭火中就会飘出一股香甜味儿，让人直流口水……

本土作家杨箫说，对于生长在上世纪六七十年代鄂西北乡村的人们来说，若评最是暖老温贫的食物，莫过于红薯。冬日围炉夜话，小孩子们围着火炉坐，热气腾腾的红薯，可当零食；饥肠辘辘之时，抓一把红薯干亦可果腹。小小红薯，是乡村常见之物，却承载着一代人浓浓的怀旧之情。

### 2 听一段老人们的回忆，红薯分量重了

一提起红薯，家住三堰的徐奶奶直摇头。

“莫提，一提起来就反胃。”76岁的徐奶奶一直生活在农村，前几年儿子将她接进城，她才摆脱天天和红薯打交道的日子。

徐奶奶出生在解放前，孩子多、家贫，是那个时代每个家庭的“标签”。小时候，她几乎天天吃不饱肚子，只能把榆树皮磨成粉，掺进仅有的一点玉米面，蒸成馍馍，粗糙得难以下咽，却救了一家人的命。每每回忆起那个年代，徐奶奶都会觉得食管被划拉得生疼。在徐奶奶那段苦难的记忆中，另一种保命的食物就是红薯，“早上稀得能照见人影的苞谷糝汤里煮红薯，中午能数得清几根面条的咸饭锅里煮红薯，晚上稀面汤里还是煮红薯，外加红薯叶。一天三餐饭离不开红薯，劳力下地、学生上学带的干粮还是红薯，只不过是蒸红薯。”徐奶奶感慨地说。

没有红薯就要饿肚子，所以人人硬着

头皮吃红薯，哪怕吃到胃里泛酸水。“在那个年代，实在别无选择。”徐奶奶说。

提到红薯，和徐奶奶有着同样感受的人不在少数。

我市地处山区，耕地面积少，粮食产量低，但山场面积辽阔，气候环境十分适宜红薯生长。在十堰，说生长在农村50岁以上的人都是吃红薯长大的，一点儿也不夸张。过去红薯是传统主粮，秋收的红薯是一年里的主要口粮，曾经是十堰人的救命粮。

虽为生活所迫，但在红薯的吃法上，十堰农民却显示出很大的聪明才智。红薯除整个蒸着吃外，人们还会把生红薯切片晒干、打成丝、磨成面，熟红薯干晾干储存，以备一年的口粮。

红薯叶、红薯干在特殊时期成了农民们的口中食。如今，再回想起来，红薯、红薯叶、红薯干，浸满了浓浓的乡愁记忆，也承载着一代人的生活沧桑和甘甜。

### 3 算一算红薯带来的收益，村民生活富了

冬夜，一群人，一口大锅，空中一漏勺。郧阳区茶店镇长坪村的村民们又开始忙碌起来了。

长坪村是著名的粉条加工制作村，几乎家家户户都会制作粉条。每年秋冬之际，农家将红薯从地里挖起来，用水洗净，粉碎之后过粉，待淀粉中的水分完全脱干后，再将淀粉放到席子上晒干。

每年等到进九之后，三五家就相约在一起采用传统的瓢漏式工艺漏粉条。

一个人左手端漏勺，右手握拳在漏勺里的面团上敲打，漏勺底部丝丝缕缕，自上而下，消失在雾气腾腾的锅里；一人在锅边，用竹棍把煮过的粉条打捞到冷水盆中；一人把冷过的粉条挂在架上的短棍上；一人把挂了粉条的短棍架在户外的绳上或架子上。

这些湿漉漉的粉条需经几番冰寒之苦，才可久煮不烂。夜里，主人会隔段时间给粉条上面泼些水，结冰，再泼水，再结冰。第二天日出，主人便在门前或场里将这些粉条挂晒起来。

时光流逝，如今的红薯不再是主粮

了，身价也翻倍，红薯、红薯粉条以及用红薯开发食品，已成为人们餐桌上的健康食品，也成为广大农民致富的“金疙瘩”。

市农业农村局种植业科数据统计，2021年，全市种植红薯面积达19万亩，年产量达到1.1亿斤，年产值达到3.08亿元。其中竹溪、郧西和郧阳区，种植面积都在4万亩左右。

“谁能想到往日用来充饥的红薯如今成了脱贫致富的宝贝！”郧西县羊尾镇付家沟村红薯种植大户朱礼松算了一笔账，以前，农户喜欢在地里种苞谷、小麦，一亩地苞谷可赚700元左右，一亩地小麦可赚1000元左右。村里有了合作社之后，农户种上红薯平均一亩地可产4000斤，算下来一亩地收入可达2800元，再加上农闲时到粉条加工车间务工，每天有100元的收入。这样算下来，每个农户全年可实现增收1万元以上。

在十堰，和付家沟村一样的粉条村还有不少，这些村的村民通过种红薯、加工红薯，日子越过越红火。

# 红薯，岁月中的乡愁味道



村民们一起晾晒红薯粉条。 特约记者 周家山/摄

延伸阅读》》

## 红薯的用途

红薯富含维生素、矿物质，其中的胡萝卜素有防癌、抗癌的功效。当代《中华本草》中写道：“红薯味甘，性平。归脾、肾经。”“补中和血、益气生津、宽肠胃、通便秘。主治脾虚水肿、疮疡肿毒、肠燥便秘。”

红薯是重要的医药、食品、化工等工业原料作物，也是新型能源作物和天然饲料作物。红薯的开发利用价值，除人食用外，还能晒薯干、配饲料、漏粉条、做果脯、热薯糖、炸薯泡和加工淀粉生产粉丝，及以红薯为原料生产乳酸、柠檬酸、柠檬酸盐等化工产品。目前，加工红薯粉丝，生产乳酸、柠檬酸、降解塑料成为红薯精深加工方向。在当今物质充裕的情况下，红薯因其能减肥瘦身、减轻餐后血糖、预防心血管疾病等功效，被誉为“宇宙食品”“高级保健食品”，活跃在餐桌上。

我国传统医学认为红薯“性平温无毒，健脾胃、益阴精、壮筋骨、补血和中、延年益寿”。现代研究表明，红薯不仅具有防癌、止血功能，它的一些成分对人体的消化系统、呼吸系统和泌尿系统各器官组织的黏膜具有特殊的保护作用。红薯叶也具有抑制病菌增殖、调节免疫功能、提高人体抗病能力、延缓衰老、降血糖、防止夜盲症等康复功能。

红薯常见的吃法有：焯鲜红薯、熬煮各种红薯粥和红薯汤、蒸红薯面馒头、焯红薯面粑粑、烙红薯饼、做红薯面条、包红薯面包子。还能做红薯粉、红薯冻、红薯干和红薯丝。另外，还可以用炉子和灶堂烧烤红薯、烙红薯片。



村民将晾干的红薯粉条拉到市场售卖。 特约记者 周家山/摄

## 红薯记忆

■冰客

红薯是农村最普遍最常见的一种粗粮作物，也是生长期最长的农作物，穿越一年中春夏秋三个季节，感知季节最长的冷暖，且耐旱、朴实、谦卑、不骄不躁，生命力极其顽强，不择土壤的贫瘠与肥沃，也不管土地的高山与平缓，都能落地生根。我对红薯怀有另一种复杂而特殊的感情，是红薯陪伴我度过了艰涩的童年和青少年时代的生活，以及工作之初的难忘岁月，有痛苦有甜蜜，可谓五味俱全的生活和记忆。每一个阶段，我对红薯都有一种不同的感情。

我童年的农村还是大集体时代，在那种缺衣少食的年代里，红薯虽然是粗粮，但能有红薯充饥的童年已是很幸福的童年了。那时，红薯就是主粮。生产队里分下来的红薯往往舍不得吃，直至将红薯放腐烂了还没有吃，更舍不得丢，家家户户使用一把龙须草搅个结后散开做成网兜状，再将已烂成稀泥般的红薯菜在里面摊开，然后绑住口挂在屋檐下风干，或是直接将如稀泥的烂红薯糊在墙上，待风干后，再取下来烙成红薯饼充饥。烂了的红薯虽然吃起来味苦，但那种艰苦的生活和痛苦的记忆却常给我虽苦犹甘的怀念，所以，我总是对红薯怀有一种别样的情感。

那时，红薯最简单的吃法就是洗净刷成块状，放在锅中添水煮沸，待煮到一定程度时，搅上包谷糝，煮熟后就成了味美可口的红薯包谷糝。这就是我童年时认为的最香甜的美食，那香甜可口的味道，时常在清晨唤醒我的美梦。

一季红薯半年粮，能吃饱半年甚至更长时间。因此，红薯总是我们童年饥荒岁月里的一种期盼。

随着农村土地下户之后，家家户户种植的红薯便多了起来。红薯怕冻，都是用来窖藏。但窖藏红薯也并非能够完全保鲜，裸露着堆放在家中又容易冻烂。于是薯农们便会选择天气晴好时，将挖出的鲜红薯用红薯擦子擦成片状，撒放在挖出红薯的黄土地上晾晒。白乎乎一片，像是深秋或初冬的黄土

地上已经过早地落上一层薄薄的霜雪，黄白相间，层次分明。经过几天晾晒，农人们再将红薯捡到背篓背回家中储藏起来，便是来年阳春三月青黄不接时度春荒的主粮。

如果红薯丰产，产量多了还可切成条状或片状，在开水锅中焯熟，再在太阳下晾晒，这就成了深褐色的红薯丁。晒干后放在阴暗处，捂一段时间，表面就会渗出一层白色霜状的晶莹，通常叫薯霜，用舌头一舔，如糖的甜味便会浸入味蕾。

每到除夕前夜，农村家家户户都要用沙炒红薯丁和包谷花，有条件的还会再用油炸一下。这些炒熟或油炸的红薯丁吃上去甜甜的，香脆可口。咬上一口，嘴里发出清脆的响声，这声音响彻我的童年。

参加工作后，我来到一家培育良种猪的国营种猪场，单位用红薯生产粉条，再用红薯渣喂猪。我有幸被安排在收购红薯这一岗位上，那时，我每天在过磅收购红薯的过程中，看到薯农们艰辛地挑着一担担新挖出的鲜鲜红红或紫红或浅黄的红薯时，那种累得汗流浹背的样子，和因种植红薯被太阳晒成古铜色，青筋暴突、沟壑纵横、布满风雨的脸时，我就心生一种敬意。在为他们过磅称红薯时，我对他们亲手种植的红薯一斤一两都不敢马虎。我敬畏他们的精神，就是敬畏他们劳动的果实。因此，在我近十年收购红薯的生涯中，从我手中称过的上亿斤红薯，我未敢有丝毫懈怠薯农之举。

如今生活在城市，走在街头，时常会看到那些售卖烤红薯的炉烤锅。每每走过，一股股浓浓的薯香袭来，让我仿佛又回到了童年。

红薯历来就是我们穷家孩子励志的载体，是培育我们的精神和养育我们的食粮。一茬红薯成就一茬人生。于是在我人生的旅程中，无论再苦再累，生活再艰辛与艰难，我都会想到那一道虽苦犹甘的红薯的香甜，它会给我前进的力量，促我奋进，勇往直前。（作者系中国作家协会会员、十堰市作家协会副主席，十堰晚报记者）