



李昊天 配图

挖洋芋

□蒋杰

在我的老家，大家都把土豆叫做洋芋。洋芋是我们的口粮，也是我们的经济来源之一。

A

每年的国庆节前后，便是挖洋芋的时候。把握什么时候挖洋芋，是一个技术活：挖得早了，洋芋还没有长熟，没长熟的洋芋吃起来软绵绵的，没味儿没劲道。挖得晚了，洋芋可能就会被冻伤。冻伤的洋芋放在窖里，很快就会发黑，变软变烂，不能食用。每年到了挖洋芋的时候，爷爷就天天往洋芋地里跑，他看看洋芋的秧子，也会刨出几个洋芋捏捏看。有时候，他会带回家几个洋芋，有的炒菜，有的放在火里烤，以此判断挖洋芋的最佳时间。

挖洋芋也有讲究。我是爷爷教我挖洋芋的诀窍的。挖洋芋讲究一个“准”字，就是要准确判断洋芋所在的位置。因为到挖洋芋的时候，露出地面的洋芋秧子早已枯黄，有些已经被风吹到老远的地方，只留下一个干瘪瘪的茎秆，有些甚至只剩下地面上一个黑黢黢的窟窿。一铁锹挖下去，离得近了，会把一个洋芋挖成几段；离得远了，又什么都挖不到，白白浪费了体力。

那时候我还小，既不想挖坏了洋芋被大人唠叨，又不想多下苦力，每一次用铁锹，我都认真琢磨半天，判断洋芋所在的位置。

当然，不同品种的洋芋有不同的挖法。在我老家，我们种植三种不同品种的洋芋，一种是黄心粉面的，一种是黄心糯面的，另一种是红心的。黄心粉面的和黄心糯面的长得一样，只有吃的时候才能感觉到细微的差别。挖这两种洋芋的时候，铁锹要从离洋芋秧子一拃（指张开大拇指和中指或小指两端的距离）多点的位置挖下去，挖2/3铁锹的深度。而红心的洋芋，茎秆长得高，洋芋也结得深，要从离主杆不到一拃的位置挖下去，铁锹挖到底。

B

挖洋芋时最快乐的事莫过于烤洋芋了。往往还没开始正式挖洋芋，大人们先挖几株洋芋，挑出七八个拳头大小长得匀称的，再从田埂上薅一些蒿草，捡一些洋芋杆子，在田埂避风的地方挖个小窑洞。先把柴火塞到窑洞里烧热了，等窑洞里热了，把选好的洋芋整齐地放进窑洞里烧过的草木灰里，点火再烧几分钟，直到草木灰没过了洋芋，迅速用土封住窑洞口。二三十分钟后，就可以吃到香喷喷的烧洋芋了。

烧好的洋芋金黄金黄的，带着草木灰和黄土地的清香。把烧好的洋芋从窑洞里轻轻地取出来，拿洋芋秧子裹着，找一个避风的地方，一家人坐下来吃着烧洋芋天南海北地聊着天。有时候，周围不远处也有挖洋芋的人家，我们就喊一嗓子，两家人或者几家人坐在一起，吃着烧洋芋说说笑笑。我挖洋芋的技术不好，但是烧洋芋的技术还不错。所以每年挖洋芋的时候，大人们就把烧洋芋的任务交给我。

挖出来的洋芋堆放在田头，像是等待检阅的士兵。父亲把洋芋按个头的大小分成三份，个头最大的几麻袋，父亲会拉到市集上去卖。一架子车洋芋会卖三十来块钱，父亲拿这些钱给母亲买一些针头线脑，给我和哥哥买一些书本和笔。他每年也留出几袋个头大的，在麻袋上写上两个字“蒋滩”——蒋滩离我家20多里路，大姑和几个叔叔住在那里。蒋滩在黄河岸边，不种洋芋。父亲会选择一天晴天，拉着架子车把洋芋送到蒋滩，送到大姑家和叔叔家。剩下的洋芋，父亲挑出中不溜个头的，这就是我们一个冬天的蔬菜。母亲会变着花样把洋芋做成美食——醋溜、酸辣、红烧、油煎，还可以做成洋芋搅团、洋芋包子、洋芋焜饼，母亲总是变着法子让北方漫长的冬天过得有滋有味一些。

C

挖完了洋芋的田地，像张着嘴吃力喘气的老人。种一茬洋芋，就是田地剥了一层皮。田地不会说什么，但是视田地如父母的父亲看在眼里记在心里。洋芋刚挖完，父亲就套好犁，把田地犁一遍，用磨把田地捋平平整。很快，雪就会下下来，盖在疲惫的田地上，像被子一样，田地就美美地睡着了。等田地醒来的时候，已经是来年的开春，这块田地会种上新的庄稼，会结出不同的果实。

也是在有一年挖洋芋的时候，我从大人们的口中，知道了大山外的世界，那里有高的楼，有宽阔的马路，有五颜六色的花，还有装满了各种书的图书馆……大山外的世界吸引着我，我决定努力读书，走出大山，去感受冬日的阳光里，坐在图书馆明净的玻璃窗后面，想看什么书就看什么书的惬意。

我跟父亲商量，让我去集市卖洋芋，父亲点头同意了。我选择了一个月光如银的凌晨，拉着满满一架子车的洋芋，拉到集市去卖钱。回来的路上，我开心地跑进一家书店，买了好几本书，唱着歌拉着书回了家。那些书，点燃了一个农村少年的读书梦。

从我记事起，就经常听城里人喊我“洋芋疙瘩”。那时我还小，十分讨厌这么叫，谁喊我“洋芋疙瘩”我就跟谁急。而现在，当我已经离开家乡多年，却多么期待有人能突然拍着我的肩膀喊我一声“洋芋疙瘩”。洋芋多好，沉默而低调——这像极了现在的我。

