

难忘香沙芋



胡展奋

专栏作家

Columnist

喜欢历史，酷爱大片

在洛杉矶吃到香沙芋实感意外。盖芋艿不稀奇，香沙芋就不简单了。

因为干旱的美国西部，整个儿地不适合芋艿生长。芋艿好湿好高温，空气干燥是芋艿大忌，而香沙芋的生长条件更苛刻，它适宜 15—20℃ 的温润气候和充沛的雨水，且对土壤的酸碱度与肥力有着近乎执拗的要求。这般娇贵的物事，偏偏在异国他乡的餐桌上与我重逢，不由勾起我对那段皖南岁月的深深怀想。

我们当年所处的厂子是个乏味的地方。三面环山。中间一个小盆地，一大片牛荡田。种稻麦都不丰收，只有种芋艿兴旺。

于是附近的“山门街”就经常有卖当地芋艿的。芋艿有红梗白梗的，在我想买白梗时，旁边有个声音提示我：白梗的不好吃，买红梗的吧！

旁边蹲着一位瘦黑的老者对着我微笑。但卖芋艿的老乡不乐意了，张口就来：“要你多嘴！国民党！老军医！都要红梗，白梗卖谁去？！”

怎么会是“国民党”？！我诧异地看着老者。他略显尴尬，一转身对我说，不嫌弃的话，去我家，家里都是红梗芋艿，管你够。

他单身住山门后街。穿过两旁斑驳的土墙就是他的院子，几株老桂树，地上是成筐

的红梗芋艿，个个玲珑。他一边帮我挑拣，一边淡淡地说：“我呐，年轻时当过‘国军’军医，就一直‘老军医’啦”。

说让我尝尝，便用铁钩拨开即将熄灭的炉火，扒出隔夜埋入红梗芋艿，拍拍手，说，我的“红梗”都是江苏老家靖江的种，叫“香沙芋”。我一尝之下，糯绵奇香，粉而不散，入口即化，真是天上人间！唯一奇怪的是，他说它们营养价值极高，天天吃，为什么还那么黑瘦呢？

他呵呵一笑，指了指自己深陷的眼窝和黝黑的皮肤，说：“发现没，但是特别爱吃的东西，对身体都有害。我有糖尿病，忌高淀粉食物，偏偏香芋淀粉含量最高，但我管不住嘴。拼死吃香芋哦。”那语气里带着几分自嘲，又透着对美味的无限执着。我们就一直买他的香芋，直到

离开那个地方。多年后找他，院门已锁，老人们说，他就死于香芋，死于糖尿病。

如今在洛杉矶的饭店里，竟也见到了这种来自靖江的香沙芋。芋艿烧法良多，但最妙的还是当年“老军医”的炉灰煨法。那香芋在余烬中慢慢熟透，皮肉微裂，渗出晶莹的乳汁，香气随着热气氤氲开来，那是记忆深处最顽固的味道了。

想着他，真有为美味而殉身的人。我将杯中之酒默默洒到地上。民

那语气里带着几分自嘲，又透着对美味的无限执着。