



# 灿烂金黄野菊花

□重庆晨报特约撰稿 黄大荣

初冬的风，总带着几分不驯的凉意，卷走了秋日最后的斑斓，却在野地荒坡间，为野菊花铺就了登场的舞台。当梧桐叶褪尽绿意、枯草在风中瑟缩时，这些小小的金黄精灵，便以最热烈的姿态铺满旷野，像谁打翻了天宫的金箔，又似大地为自己织就的暖毯，在清冷的时节里，燃起一片耀眼的生机。

初识野菊花，是在故乡的后山。记忆里的初冬，放学后的路总被寒风拉得很长，唯有那片荒坡上的野菊花，能驱散一路的萧瑟。它们不挑土壤，不恋温室，在碎石遍布的坡地、杂草丛生的原野，甚至是墙角的缝隙里，都能扎下根来，自顾自地开得热烈灿烂。细碎的花瓣层层叠叠，围绕着淡黄色的花蕊，像一个个精致的小太阳。凑近一看，每一片花瓣都带着细密的纹路，沾着晨露或霜粒，在阳光下闪烁着细碎的金光。风一吹，漫坡的金黄便轻轻摇曳，带着清冽又略带苦涩的香气，漫过鼻尖，让人在寒意里瞬间清醒过来。

记忆的长河里，祖母是当地有名的中草药医生，断筋接骨、寒暑感冒、不育不孕等疾病，祖母都可以用中草药治疗。小时候听祖母说，野菊花是土郎中，藏着大自然的馈赠。每到初冬，她便会挎着竹篮，带着我去采摘野菊花。“采野菊花的时候要轻，别碰掉了花瓣，留着花蒂，晒出来才香。”祖母的手指粗糙却灵巧，轻轻一捻，一朵完整的野菊花便落入篮中。阳光好的日子，庭院里的竹席上便铺满了金黄的野菊花，野菊花在阳光下慢慢失水、收缩，香气却愈发浓郁，从最初的清冽，渐渐沉淀出醇厚的暖意。晒干后的野菊花，被祖母装进布包里，藏在衣柜的角落，说是能驱虫。或是泡在玻璃罐里，成了冬日里最好的茶饮。

冬日的午后，围坐在火炉旁，祖母会抓一把干野菊花，放入粗瓷碗中，用沸水冲泡。金黄的花瓣在水中缓缓舒展，茶汤

渐渐染上浅黄，一股清苦的香气弥漫开来。“喝了祛火，冬天不易咳嗽。”我抿一口，是淡淡的苦涩，咽下去后，喉咙里却泛起丝丝甘甜，余味悠长。后来才知道，这不起眼的小花，早已被载入药典，它性微寒，味甘苦，具有清肝利胆、清热解毒的功效，对于目赤肿痛、咽喉肿痛、湿热黄疸等症都有缓解作用。在没有现代药品的年代，野菊花便是乡亲们的良药，谁家孩子上火，谁家老人喉咙不舒服，泡上一杯野菊花茶，或是用野菊花煮水擦拭，总能起到意想不到的效果。

野菊花的药用价值，不仅藏在日常的茶饮里，更融入了生活的方方面面。记得小时候母亲会用野菊花煮水，给我们洗头，说能去头屑、养发质，洗完头发上带着淡淡的花香，能香好几天；邻里的大婶们，会把新鲜的野菊花捣烂，敷在蚊虫叮咬的红肿处，清凉的触感能迅速缓解瘙痒；甚至在田间劳作时，不小心被划伤，摘几朵野菊花揉碎了敷在伤口上，还能起到止血消炎的作用。这些朴素的用法，是祖辈们在长期生活中摸索出的智慧，野菊花就像一位沉默的守护者，用自己的力量守护着乡邻们的健康。

除了药用，野菊花更以其独特的景致，成为初冬里最动人的风景，吸引着人们走出喧嚣，奔赴旷野。随着改革开放的不断深入，乡村振兴的绿色发展，中草药得到了广泛的开发利用。每到这个时节，原本寂静的野地荒坡便热闹起来。采摘野菊花的人们，挎着篮子，三五成群，在花丛中穿梭，指尖翻飞间，一朵朵金黄的野菊花落入篮中，脸上满是收获的喜悦。他们大多是附近的村民，也有城里来的游客，带着对自然的向往，来采摘这大自然的馈赠。孩子们则在花丛中奔跑嬉戏，把野菊花插在发间，别在衣角，笑声惊飞了草间的虫雀，却扰不散这漫坡的芬芳。

摄影爱好者们也循着花香而来，他们

背着沉重的相机，在花中寻找最佳角度。有的蹲在地上，拍摄花瓣上的霜粒；有的站在高处，捕捉漫坡金黄与远方天际线的交融；还有的耐心等待，只为拍下夕阳洒在野菊花上的那一瞬间，让金黄的花瓣染上一层温暖的光晕。写生的画家们，则支起画板，握着画笔，将眼前的美景细细描摹。他们笔下的野菊花，有的含苞待放，带着青涩的生机；有的热烈绽放，尽显张扬的活力；有的虽已半谢，却依旧透着倔强的风骨。每一笔、每一画，都饱含着对这初冬精灵的喜爱与赞美。

长大后，每年的初冬时节，采摘野菊花成了我雷打不动的选择。有一次，我和友友一同前往野外采摘野菊花，那一次的经历，至今历历在目。那天的阳光格外明媚，风也带着几分温柔。车停在路边，一推开车门，便被眼前的景象震撼了——漫山遍野的野菊花，像一片金色的海洋，从山顶一直铺到远方的山脚，漫无边际。我们忍不住走进花丛，脚下的枯草发出“沙沙”的声响，与风吹过花丛的“簌簌”声交织在一起，像是大自然奏响的乐章。大家纷纷拿出手机、相机拍照，有的对着一朵野菊花细细端详，有的则举着相机，拍摄这壮阔的花海。我弯腰采摘，指尖触到花瓣的微凉，那抹金黄便牢牢印在了心底。我们一边采摘，一边聊着天，话题从野菊花的功效，聊到生活的琐事，再到对未来的期许，花香伴着笑声，在旷野中久久回荡。

采摘归来，我们把野菊花分成几份，有的用来晒干泡茶，有的用来制作花束。我把几朵新鲜的野菊花插在书桌的玻璃瓶里，小小的花朵在室内绽放，

为沉闷的房间增添了几分生机与野趣。工作累了，抬头看看那抹金黄，闻一闻淡淡的花香，疲惫便会消散大半。晒干的野菊花，我装了一小罐送给朋友，告诉她这是初冬的礼物，泡上一杯，能缓解冬日的干燥与烦躁。朋友泡了一杯，品过后笑着说：“这味道真特别，苦中带甜，像生活一样。”

野菊花没有牡丹的雍容华贵，没有玫瑰的娇艳欲滴，也没有兰花的清幽雅致，它朴素、平凡，却有着最顽强的生命力。它不惧初冬的严寒，不抱怨生长环境的贫瘠，只是在属于自己的时节里，拼尽全力绽放，用金黄的色彩装点大地，用清苦的香气滋养人心，用自身的价值奉献力量。它就像那些在平凡岗位上默默付出的人们，不张扬，不炫耀，却用自己的努力，为生活增添温暖与希望。

初冬的风依旧寒凉，但野菊花的绽放，却让这个季节有了别样的温暖与诗意。它是大自然的馈赠，是祖辈们的智慧，是人们心中的慰藉。它教会我们，无论环境多么恶劣，都要保持顽强的生命力；无论多么平凡，都要努力绽放自己的价值。下次再到初冬，不妨走进旷野，去看看那些在荒坡上盛放的野菊花，去感受它们的坚韧与芬芳，或许你会发现，生活中的美好，往往就藏在这些平凡而倔强的生命里。



# 又到红薯丰收时

□重庆晨报特约撰稿 马珂

霜降到立冬期间，红薯可以利用光照和温差促进淀粉转化，提高品质，这期间是收挖红薯的最佳时节。我们驾车去租种在市郊农场的菜地看看，薯叶已微微泛黄。

上高中的女儿周末放假回家，父女俩兴致勃勃地带上工具到了地头。先用镰刀割去满地薯藤，再顺着粗壮的薯根下锄，一条条饱满且带着泥土的红薯就被翻挖出来。不到半天工夫，汽车后备厢就装了小半厢新挖的红薯。红薯富含膳食纤维、钾、维生素C等营养成分，生食有助于促进消化、增强免疫力。歇息时我选了两

只生红薯洗净去皮，我们父女俩一人一只品尝起来。

小时候生食红薯是当时司空见惯的充饥方法。星期天与小伙伴上山砍柴，口袋里总装着几只生红薯。到了中午，大伙就席地而坐，掏出红薯用刀去皮，然后谈笑风生地大口嚼食。填饱肚子后又继续干活。直到夕阳西下，我们才挑着两捆结实的棍子柴结伴下山。

开车返回时，我们沿途分送了一些红薯给熟人和朋友，余下的和女儿分批搬回家里。我们洗了几只放入蒸锅，清蒸红薯，十来分钟厨房里就薯香四溢。吃着一个个薯瓤粉黄、香甜可口的食物，仿佛重回往日时光。

红薯的吃法丰富多样，包括清蒸、烙饼、烤制、油炸、熬粥、熬糖、酿酒、制作薯干以及粉皮糕点等。烤红薯是冬日里最温暖的记忆。拿几个红薯放进灶膛。十来分钟后，薯香便弥漫了整个屋子。烤好的红薯外皮焦黑，薯瓤金黄，是儿时喜爱的食物。爷爷闲暇

时在山脚下开垦了许多荒地，种了大片大片的红薯。秋收时红薯多得没地方堆放，便在地头打出一口菜窖，将红薯藏进窖里保存。放学后，我常带小伙伴钻进菜窖偷拿红薯，然后躲进山里生火烤食。有回吃了半生不熟的红薯，肚子胀痛难忍，却不敢告诉家人，只能硬撑。

想起曾经的趣事，我决定留出部分红薯待过冬时放在炭火边烤食。住在城里没有菜窖，便和女儿按照新学的保鲜方法，捡出没有破皮和损伤且带有泥土的红薯，先在阳台上摊放一天，晾干表层水分，再准备一个结实的纸箱，箱底铺上3至5厘米的干稻草，把红薯一层层码放进去，每层之间加铺一层报纸。装箱的红薯盖好存放于气温保持在10到15摄氏度的杂物间里，天冷时在箱子上面盖条旧棉被，这样就能保存半年不坏。

将洗净的红薯去皮切丁，与淘洗过的大米一起下锅，加入适量清水盖上锅盖，煮熟后即成了红薯饭。红薯饭融合了红薯的甜香和米饭的清香，吃起来香甜软糯。红薯丰收的日子，做米饭时我喜欢掺

入一些薯丁，煮出的薯饭是一道既可口又养生的美食。

女儿爱吃红薯酒酿小丸子。这种甜品既益气养血，又健脾养胃。先将红枣和红糖加水煮开，再放洗净切好的红薯块熬煮15分钟后加入糯米小丸子。待小丸子浮起时倒入醪糟，煮开即可。女儿每次吃到这款食品，总是满心欢喜，赞不绝口。

市郊的镇子上，有处红薯加工作坊。选了个阳光静好的日子，我带上一些红薯去那里换了薯干和薯粉回来。薯干是用蒸熟的红薯切片晒制而成，金黄透亮，香甜耐嚼。儿时家里来了客人，茶水边总放着一盘薯干。红薯粉算得上秋冬季节的看家菜。猪肉炖薯粉、白菜炖薯粉、薯粉炒包菜、蚂蚁上树等，都是可口的家常菜。尤其是粉皮羊肉，更是秋冬养生不可或缺的美味佳肴。

看似普通平凡的红薯，却有并不平凡的经历：生长在最朴实的泥土之中，却将风雨阳光都酿成了甜蜜。

