



河套香瓜

头小巧。到了唐代，品种更多了，“御蝉香”“抱腰绿”都是当时的佳品。而五原的灯笼红，因其形似灯笼而得名，皮薄肉厚，香、沙、绵、甜、脆，当地人管它叫“藏不住的香瓜”——那馥郁的香气，是它最直白的名帖。

它的内涵如同外表一样实在。可溶性固形物含量高，维生素与钾元素丰富，促消化，益健康。但最动人的，终究是入口那一瞬。捧瓜在手，清香隐隐，那甜味并非浮在表面的腻，而是清冽、醇厚、带着阳光温度的甜，从舌尖直抵心田，酣畅淋漓。一句乡谚道尽其中妙处：“红沙跌咯生，吃上不憋人。”那是通透的舒

坦，是土地慷慨的馈赠。

这些年，五原的灯笼红越种越有名堂。2014年五原的灯笼红香瓜成为国家农产品地理标志保护产品；2019年五原的灯笼红香瓜又被纳入全国名特优新农产品名录，当地农民靠着这小小的香瓜，扩规模、塑品牌、提效益，把它做成了增收致富的支柱产业，做成了“金疙瘩”“香饽饽”，也做成了河套平原上一张亮丽的名片。

每逢上市季节，四面八方的人们闻香而来，争相品尝。人们来此，不止为了一口鲜甜，那鲜甜里有一种甜进心里的味道，一种牵念家乡的味道，一口入喉，便是最得意、最幸福的滋味。

灯笼红香瓜，从河套平原的千年沃土中长出来，带着河套人的朴实与坚韧，甜透了岁月，也照亮了日子。一盏盏的“小灯笼”，正从五原的大棚里，走向千家万户的餐桌，走向全国，走向世界，它把河套的风、黄河水的甜，送到每一个人的舌尖上、心窝里。（作者系内蒙古敕勒川文化研究会会员、中国曲艺家协会会员）