



## 往事情怀

## 如绿豆芽一样

文/陈建设

这段时间因疫情居家。我和老伴与儿子一家四口，住同一幢楼，同一个单元，同一层楼一梯两户的户对门。两台冰箱一台冰柜一个地下储藏室，为六口之家提供食材、新鲜果蔬保障。持续多日的封控管理，新鲜果蔬补给受限，我找出之前从亲家家带回来的新绿豆，还有祖上传下来的百年瓦缸，干起了居家静默生豆芽的“再就业”。

三十几年前，我再次赴祖籍忻州顿村寻根探亲时，伯母对我说，生豆芽的那个瓦罐，这回你一定要带回去，那是你奶奶嫁入陈家的陪嫁物，寓意着生根开花结果。老人家一生养育两男四女，才有你们这些孙子、孙女、外孙与外孙女二十四五人。

那年腊月廿九，父亲比往常起得早，把我和弟弟从睡梦中叫醒，和他一起扫院、垒旺火、贴春联、挂鞭炮。母亲坐在洒满阳光的那盘土炕上，与儿媳和两个女儿一起，一边从祖上传下来那个瓦罐里，往出掏生好的绿豆芽，一边用柳条簸箕往出簸着豆芽皮，一边说着一边笑着，逗着三岁的小孙子。

母亲见我们父子三人从院里走进屋里便说，今年的绿豆芽长得又短又胖特别好，全靠祖上传下来的这个“老古董”，保温、透气、吸潮的功能好，才生出这一罐好豆芽。可惜这种瓦罐市面早已绝迹了，即使有也躺在博物馆里了。

父亲一副沉思的面孔，不停地抚摸着那个瓦罐说，从我有完整的记忆起，每年的腊月廿九早晨，我爹总要带着我们兄弟姐妹六人，先打扫院子、再贴春联，然后围坐在这个瓦罐周围，往出掏长好的绿豆芽，再放到两个加冷水的木桶里泡着，这样可以多放几天防腐烂。此时，妈妈总会端上大半盆绿豆芽，倒入烧开水的大铁锅里，简单地焯一焯，为全家人做一道豆香浓浓的、又酸酸的、带点辣味的凉拌绿豆芽菜。在那个物资极度紧缺，生活万般艰难的年代，每人能分半碗凉拌绿豆芽，也是一年仅此一次，让人想起就是口舌生津的一顿美餐。最后碗底剩下的那点醋汤汤，也要加上白开水一起喝完。我爹还会以当家人的身份说道：“你们的祖奶奶教导说，多喝菜汤汤里一个油花花，孩子们就会机灵三天”。

父亲讲完童年的记忆又说，“如今，人们不再为温饱发愁，简直像活在天堂一样。有时遇到点困难就哭天喊地的，就是缺少艰苦生活的磨炼”。我心里明白，这话显然是针对参加高考补班的弟弟和在家待业的两个妹妹说的，当然也包括我。那天的午饭很丰盛，诸如扒肉条、蒸肉丸、炖牛肉、炖羊肉、炖鸡块等“硬菜”应有尽有，自然也少不了以绿豆芽与土豆粉条为食材的大拌凉菜。但父亲执意要炒一盘加上发菜的“活捉绿豆芽”，并特意解释道：“发菜是我们干旱草原上最耐风沙严寒的野生植被珍品，绿豆芽是清水中千淘万漉静待萌发的清素菜品，一黑一白，一个耐旱抗风沙也要生也要长，一个有水就生长，这与人生的经历一样，有时须砥砺前行，有时需静待时机”。如今，父母去了，永远地去了，但一家三代八口人的年味午餐与“活捉绿豆芽”的餐叙人生场景，经常浮现在我的眼前，让我久久难忘且受益终身……

光阴流转，百转千回。谁能想到一场新冠疫情，让那个收藏着岁月温情的百年瓦罐，继续演绎着人间的悲欢。

当我关闭了居家办公的电脑，里里外外清洗那个祖上传下来生豆芽的百年瓦罐时，我才又一次感觉自己正在参加一场特别大的战役，只是从一个阵地转到另一个阵地。当我认真完成自家生绿豆芽的选豆、洗豆、烫豆、泡豆、摧芽这每一道工序时，耳边总会听到母亲“要清洁，要干净，不要沾一点油渍”的温馨提示，并回荡在脑海中。当一直被遗忘在角落的绿豆，被选中、被洗净、被烫醒、被泡鼓、被发芽时，我才深深地体会到，新生命每天都是新的涌动，每分钟都不浪费，每一秒都在努力地成长。当每隔一段时间，有人把水洒向嫩白的豆身时，它们不贪图更多的水分，宁可让水分从脚下溜走，却静静地让生命蠢蠢欲动。当有人把石头压在它们的头上时，柔弱的豆芽们便团结起来，站起身鼓起劲，将纤细的腰涨得鼓鼓的、白白的、胖胖的，根根向上，把石头慢慢地顶起。我静心去想，这与我们居家又是多么巧妙的相似。静默的人们如绿豆芽一样，努力地积攒力量，演绎着另一种生命的精神。

## 寻味日志

## 山药芥芥油烙饼

文/王建中

现在回想起来，小时候的冬天特别寒冷，几乎每年都要冻坏脚趾头。可以吃到的蔬菜非常少，土豆是最常见的，既是菜又是饭。后来发现，凡是把土豆称为饭的地方，土豆是当主食的。到寒冬，土豆一般已贮存了两个月了，每家的做法大同小异，无非是蒸、煮、炒、烧、炖。烧有多种，最有风味的是田间野火烧山药。土豆一刨出来，拢一堆柴草，烧得焦黄，迫不及待地一掰两瓣，这是童年最深刻的味觉和视觉记忆。

很多年后，在北京麦当劳餐厅第一次吃薯条，和同学讨论土豆的吃法，才发现土豆可以有无限种做法。也的确确实尝了很多种吃法，在祖国的角角落落，难以穷尽的吃法依然雨后春笋般冒出来，盈口济腹。于旧岁，于故乡，山药芥芥烙油饼是对它最大的尊重。

一直在北方生活，一年四季总吃土豆。如果有什么百吃不厌的食物，那一定是土豆了。前两年有个段子，说是一煤老板发达了，常去国外度假，某天早晨从夏威夷的海水上上来，想吃一碗酸粥，吩咐家乡人做好了，打飞机送来，才吃了一口，不无遗憾地说，有点山药芥芥就好了。于是，就包机从家乡送来一盘。这豪奢，大抵也只有煤老板。天下，少有出其右者。我其实是想说，吃土豆有瘾，甚至成瘾。

家乡人把土豆称为山药，碳水化合物高，蛋白质也丰富，猪油烹饪，适合与白菜烩与炖。山药烩菜最为普通，也最见主妇的功夫。土豆本不费庖厨，各路做法不讲章法，也无讲究，可循规蹈矩，可离经叛道，亦可独出心裁，甚至无法无天，皆可胜出。而在我童年的印象中，一匙猪油，一铲子烧猪肉，半锅山药芥芥，疾火炒了，温火濡了，肥环味厚，那些滋味依然深潜于齿腔的角角落落，不经意间就泛滥开来，所谓乡愁，不过就是这唇齿间的故乡事物。

以前生活瘦苦，白面量不是很足，吃一顿净面烙饼，便是奢侈。山药芥芥即山药条条，猪油温濡，一口入魂。芥在这里即小，精致。油烙饼一般用胡油烙，半发面，加入一些葱末，脂油浓香，暄、软、温，寒冬腊月天，走窑汉们掬上一碗，江河烫口，山岳冒汗，天下太平。

现在土豆的吃法已精致得很，五花八门的吃法，鲜美的风格令人目不暇接，倒显得往岁的乡愁过于的陋俗了。而“陋俗”的生活，往往有人间缭绕的烟火，纯粹的人生。

很多时候，在生活里，我们所经过的道路，迎面撞来的人生，既筚路蓝缕，又翠被豹舄，岁月、举念、命运，皆是生活的馈赠吧！

