

很喜欢读作家蔡澜的饮食散文，幽默风趣，娓娓道来。早些年，常看梁实秋的随笔，他也是很爱美食的。至于作家汪曾祺，更是将小美食写出大家散文的风范。吃喝不是简单果腹，人生故事尽在美食中珍藏。一锅酸萝卜老鸭汤，勾起青春的往事；一把花生，蕴含人生的哲理。立秋后，该是吃水煮花生的时候，就着一把花生慢慢回想人生百味吧！

美食中故事知多少？

花生

■ 周斌

前些天逛菜市场，发现新花生居然上市了。花生，是这个时间上市吗？挑拣时就有恍恍惚惚，往事浮现到了眼前。

我对花生，无论是播种还是收获，都是比较熟悉的。春暖花开的时节，麦苗长至三四十公分，钻入麦垄，每隔十多公分距离，以锄头挖出小坑。拈取花生三四粒，抛于其中，以脚踏土，掩盖住即可。

花生种子，是提前备好的，通常在寒冬时节，家中无事，围着火炉，将花生剥好。孩子当然也会被要求参与。毕竟，剥花生是费时、琐碎又比较辛苦的一件事。以右手拇指和食指的力，将花生壳捏炸裂，再以左手拇指指甲深入缝中，将它掰开。不一会儿功夫，指头疼痛在所难免，就开小差了，不时捣乱。

花生生吃几个还可以，更大的兴趣，就是把它丢入炉火中，噼啪作响，有香味儿溢出，剥了也不在意有没有草木灰，塞进口中，醇香沁出，直吃得胃中翻滚作罢。这时，还剥不剥，父母倒也懒得说了，终究是指望不上。我们除了捣乱生事，是帮不上什么忙，待不了多久，便私下跑掉，出去玩儿或疯闹了。至于父母怎么接着忙，忙到什么时候，自然不是我们关心的事儿了。

花生剥好了，有的时候会撒上一点农药六六粉，主要是为了防老鼠。这要是被偷吃了，就没有种子，来年可就没了花生吃。换到如今，可能就不用这种方法防鼠了。随后，支起梯子，于屋中很高的梁上挂好。大人们当然是知道，孩子们贪吃起来，什么都不顾，还是得安全起见。不过呢，孩子们也是知道的，因为家中再怎么贫困，父母都会在锅里炒熟几斤花生，倒于坛坛罐罐中。有吃的，自然不会去找那些挂得很高、口感也略差的生花生了。

套种花生的地，都比较零碎。毕竟，比较好的地都会用来种棉花，一方面是产量好，其次是经济上收成大。算了一番经济账，种什么不种什么？哪些地种一些花生土豆、红薯黄豆，其实早就计划好了。麦子收割之后，花生就露出清翠的苗来。这花生，也算是杂粮，易打理。通常也不怕干旱，当然，我们家乡也很少有水灾。之后，一直到采收，除草三五遍，也就足够了。这花生苗啊，它也不长虫子，更不用打农药，虽产量不高，但投入也并不多。保住收成，是常态了。

转眼到了国庆节前，要摘花生了。通常，会在一场雨后一两天的时间去拔，这样可以一把扯起来。地若是太干，一半的花生，都会漏在土里，过于浪费了。如果再去挖，费时耗力。墒情重时，大部分的花生都会连根带起。这扯花生呢，也是有一些技巧的，必须均匀而持续用力。一想，这人啊，为人处世，不也是需要技巧的吗？



关于吃喝的青春往事

■ 沈澜

前几天青青跟我说她怀了二孩，很想吃从前我们一起吃过的酸萝卜老鸭汤，却又吃不到。想起小曼去新加坡之前，我们三个去吃一回很好吃的酸萝卜老鸭汤和香辣蟹。那顿饭应该是给小曼饯行吧，聊过什么都忘记了。大抵都是对新生活的憧憬，对未来的无限期待。

而今我们都成了妻子和母亲。小曼这几年生了两个女儿，她英文专业出身，又在新加坡考了中文教师编制。父母也常年在新加坡帮她带娃，可有时看到她的照片，还是瘦得都脱了相。

青青的婆婆在乡下，不愿进城，让她回乡下安胎。青青不愿去乡下老家，带着老大回娘家住几天。妈妈却又说自家的女儿真可怜，怀了孕都没有婆家人照顾，让青青觉得难堪。其实青青并不愿意和婆婆一起生活。妈妈和婆婆之间的拉锯，让她觉得心力交瘁，时常陷入“我为什么和谁都相处不好”的情绪死角里。我听得心里难过，一遍遍跟她说，这不是你的错，却连自己都觉得苍白无力。而家里的直男 wood，却完全无法体会和理解青青的处境和情绪。

又考虑到宝宝生下来以后，出了月子必须得重新找个工作出去上班，与社会脱节太久了，时常觉得心慌。家里的生意渐渐走上正轨，有 wood 一个人打理也就够了。可是青青知道，自己绝不能在家里带孩子做主妇。那样长久的消耗，没有自己的时间，没有自己的社会关系，青青也会崩溃的。

和青青上一次见面，还是几年前的冬天，那时 wood 有一个项目要到本市来看，青青便带着孩子一起过来。wood 到另一个县城看项目的那天，青青带着小孩来看我。傍晚时，寒风瑟瑟，我在楼下公交车站接到她，然后到我家附近西餐厅去吃饭，点了牛排、海鲜饭、奶茶等。我们都带着小孩，一边照看各自的小孩吃饭，一边聊着天。那家店的牛排和海鲜饭口味都算不上好，但小孩子们吃得开心。吃了饭到我家睡，青青又去买了水果，说是我家里有父母在，不能空着手来。把小孩子哄睡以后，我也躺在客房的床上和青青聊天，一直聊到凌晨两点多才回房间睡觉。

20 多岁时的夏天，晚饭后总是和青青一起去河边散步。那时河边全是烧烤摊子，我们却没什么钱。有一天晚上我身上只装了 18 块钱，于是去点一盘炒毛豆，又买了一瓶茉莉花茶，坐在河边吃吃喝喝，聊了两三个小时八卦，十分快活。

后来我们都工作了，也常常约在一起吃吃喝喝。夏天的小龙虾，冬天的香辣蟹，黄昏时路边的麻辣烫，炒货店里的瓜子蜜饯。那时青青喜欢柿饼，许多年后也没有改变。上次冬天见面那回，第二天我们带着小孩逛街，几乎走遍了小城的街道，买了三四家店里的柿饼。往后几年的冬天，我都在网上买一箱陕西柿饼给青青寄去。

许多个傍晚快要下班时，青青到办公室找我，然后我们一起去吃街边的麻辣烫。那家麻辣烫连店面也没有，只是推着辆大推车做移动店铺，煮了两锅汤，台面上全是穿成串的蔬菜和香肠丸子。蔬菜 5 毛一串，荤菜一块一串。我们通常会来上几串青菜、莲藕、海带、金针菇，再来上几串香肠、牛肉丸。如果很饿的话，还要加一份粉丝做主食。地摊麻辣烫生意非常好，路边的折叠小桌围着塑料小凳坐满了人。我们吃得开心又满足，觉得人生还有无限可能。

从苗根上摘花生，基本上都是全家总动员。一家老小，找个小马扎，房前或屋后，摆个小竹筐，抱来一大捆花生，忙碌开了。摘花生比剥花生稍微轻松一点，但是半天下来，也会手指疼痛腰酸背痛。

有时，如果是雨水过于潮湿，地里的花生，也会有一部分提前发芽。所以，适时收获，也是十分要紧的农活了。如果家中农事不多，赶牛犁地之后，也会有得闲的家人，拿个小筐子到地里去捡一些遗落的花生。这些花生，会被拿去晒干。

记得有一次，奶奶从箩筐中抓了好几大把花生放在盆子里，清水洗干净，放入锅中煮，很容易熟了。奶奶把它搬到桌上喊：三儿，快来吃。当时，从来没有人用这种方式煮花生吃，剥了几个放在嘴中，一顿猛嚼，清香油然而生。我认为花生煮比炒好吃，心里就觉得奶奶太了不起了，居然创造了一种新的烹制花生的方式。

花生在农村，其实一直充当着零食或是菜肴的重任。过年过节，宴请宾朋，桌子上都会摆上一盘带壳花生。平时，花生米炒香，装入瓶子中密封，吃早饭时倒出半碗，是佐粥的妙品。若收得多，还可以打油。当然，那就比较奢侈了。

多少年后，我也学会了用水煮的方式制作花生。无独有偶，我发现，不单是我喜欢吃煮花生。美食家蔡澜也曾有一篇文章专门写花生。真的是令人赞叹：在他的记忆中，花生有各式各样的烹制法。不论是蒸、是煮、是卤、是炒，任何一种方式，他都喜欢，是那种五体投地的喜欢，没有由来的喜欢，既朴素又热烈。感觉自己，何尝不是如此？

我上初中，每周从家里带菜，为了防止发霉变质，基本上都是咸菜，这样才能确保吃上一周。若是母亲在地里干活，就是奶奶给我炒菜了。偶尔，会炒上一瓶花生米，那无疑是最好的菜了。自己吃的时候，也会给旁边眼馋的同学均出一丢丢。

还记得，奶奶牙一直很好，晚年甚至还可以吃炒蚕豆。她是在一个类似于今天这样夏日的傍晚去世的。遗憾的是，我从部队赶回去的时候，她只能喝点水了，什么都吃不了。在办丧事的时候，餐桌上，最先摆上桌的，就是一盘炒熟的带壳花生。宴席尽，客人散去，我和家人一起，把那些没吃完的花生，分别收集起来倒进一个塑料袋子里。而一晃，这也是十六年前的一幕了。

而今，我在这儿絮叨着花生，说的不也是人生么：那些努力奋斗的人生，如同花生，生长时不择土壤，成熟后深藏地下，低调朴实，内敛饱满，真的是花样的一生。

(作者地址：十堰市民政局)

(作者地址：武当山特区生态环境分局)