

头等舱

□ 孙朝晔

飞机乘坐过多次，坐头等舱还是第一次。前日因事去成都，又转南京，事主都给买了头等舱。相对于经济舱而言，头等舱就是享受。你看，刚坐下就帮你换上舒适的拖鞋，就有托盘送过来的热毛巾，就有空姐柔软的小心问询，就有茶水的勤快侍候。同行的老李说：钱没有花得屈的。

坐头等舱的人有绿色通道，不用排长队。从绿色通道进入专门的候机室。候机室如会客室，不用抢坐，吃的喝的全是免费。一切皆休闲着。机上，头等舱配一专职空姐服务。前舱厕所也是专用的，不象经济舱一百多号人排着队使用令人心急。

在成都飞往南京的头等舱里，只有4排座位，可坐8个人。我临窗的同座是位美女，长发飘飘，不时入侵别人的空间。我偷窥一眼，一脸的青春靓丽，也就20岁的样子。她不时地呼唤空姐，索取服务，也会熟练地调节扶手间的小餐桌供她玩手机使用。一看便知，这位美女头等舱不止一次坐。相比之下，我这位老大叔自愧不如，坐上头等舱，就如刘姥姥进了大观园，这边看看，那边瞧瞧，瞪新奇，又拘谨，真不好意思呼唤空姐要点什么。

途中，小美女一直在看她的手机，矜持得很，没有一丝余光飘向邻座的我。我很遗憾，哪怕是只飘过来一秒，我也好与她搭讪聊聊天等舱的事。我忍不住又偷偷飘过去一丝余光，有了新发现。这女孩是美甲一族，不是涂的指甲油，而是粘上去的人造指甲。胭脂红、鹅蛋黄、梨花白、鸭蛋绿，插花着粘在手指上。你说不好看那是假的，无论如何也似春天的花园，五彩缤纷的。我在想，美甲历史上是上层女人的专利，如果再长些尖些如金雕的爪子，会不会更好看、更有战斗力？转念，不可！长指甲慈禧才配，太后级的。我又想，这种粘上指甲的手，敲键盘方便吗？换面方便吗？洗尿布方便吗？做女红方便吗？但挠痒痒一定是行的。我就这样想着。

一个心思还没有想彻底，空姐轻轻地飘过来，哈着腰轻声问我中餐点什么？虾仁腰果米饭？鸭肉野菇米饭？牛肉西红柿面条？这次，我也扯着胆子想，要吃就吃平时不常吃的饭菜，就鸭肉野菇米饭吧。一会，一只托盘送来我点的中餐：一大圆碟装着主食，白的米饭配鸭肉片拥着，几枚野菇、两丁胡萝卜、两支小青菜点缀着，真是好看，有食欲。一只方碟盛着几片黄瓜、香肠、腌萝卜条和一枚圆的水果西红柿。另一个小点的方碟，便是青红黄三色果片。碟子的间隙，摆着一枚圆型的小面包，小面包用两丁火腿肠一丁樱桃扮出一个笑脸。我忙不迭地拍了照，回家炫耀没坐过头等舱的老婆。刀叉竹筷齐全，再不动手馋虫不让你。我大快朵颐，小面包就在一边盈盈地笑。笑什么！一会连你也吃了。你要知道，今天的大叔，是坐头等舱的主。

头等舱的事还没完全搞明白，南京就到了。我想，坐头等舱的人应该有头等舱的气度，我把“谢谢”赠给了空姐。

生命赞歌

——《国家记忆》沂蒙情深·生死与共篇观后感

□ 王东昶

“生命于你不止一次，士兵于你不只是经历，没有屈服长津湖的冰雪，也没有向困苦低头。与自己抗争，向贫穷宣战。一直在战斗，一生都在坚守，人的生命应当像你这样度过。”这是2021感动中国年度人物朱彦夫的事迹。朋友，你读过奥斯特洛夫斯基《钢铁是怎样炼成的》吗？如读过，你一定会被书中主人公保尔·柯察金的人生经历和顽强精神所打动。

朋友，你读过特级残废军人朱彦夫的《极限人生》吗？这部自传体长篇小说中的故事是中国的保尔·柯察金——朱彦夫的亲亲身经历，同样撼天动地，催人泪下。朱彦夫，1933年7月出生在沂蒙山区这片红色土地上。14岁参军，16岁入党，先后参加了淮海战役、渡江战役、抗美援朝等上百次战斗，接受血与火的考验。

1950年12月，朱彦夫参加了朝鲜长津湖争夺250高地的水血恶战。他所在的二连，在零下30多度严寒的条件下，与装备精良的两个营的敌人进行了殊死的搏斗。当我军增援部队到达时，全连战士已壮烈牺牲，只剩下一个遍体鳞伤的左排，这就是朱彦夫。子弹打穿了他的左眼，四肢冻得像冰块，肠子流出了体外，生命奄奄一息。他被立即转送到国内医院治疗。大大小小先后47次手术，长达93天才从昏迷中苏醒，终于挽救了一条生命，但永远失去了左眼和四肢，他曾撕心裂肺地痛哭过。

在极端困难的生活面前，朱彦夫挑战生命的极限，决心做个自食其力的生活强者。为了减轻国家的负担，他毅然要求回到了自己的家乡——山东省淄博市沂源县西里镇张家泉村。

“回家考证一下，我这躯干还能不能生活。”这是一个生活强者的内心独白。

回到家的朱彦夫为了能达到生活自理，坚持从日常生活琐事做起。刷牙、洗脸、穿衣服……这些本来简单的事，在他面前却成为一道道难以逾越的障碍。为了能吃上饭，不知摔坏了多少个碗和盘子。就这样，他在一次次的失败中与命运抗争，终于成为胜者。

朱彦夫所在的张家泉村，四面环山，真是迈步脚踏山，出门眼朝天，全村人穷得叮当响。他深深感悟到：贫穷的根本原因是缺少文化，于是，他那一颗被泪水煮过的心又开始激烈地跳动。

他拿出微薄的抚恤金，置办图书，创办起山村里的第一所扫盲夜校，教村民学文化。他凭着坚强的意志，用一双残臂夹着粉笔在黑板上写字，粉笔经常被折断，他想办法把粉笔插在子弹壳里，子弹壳钻进残臂钻心的疼，但他从未有退却的想法。五年后，从夜校走出来的100多名学生，成为张家泉村建设的中坚力量。

1957年，全村共产党员一致选举朱彦夫为村党支部书记。从此，他肩负重任，以惊人的毅力书写自己的人生。他拖着8.5公斤重的假腿，驾着双拐，攀山越岭，勘察规划，架线通电、劈山造田、打井引水、栽培果树……带领广大干部群众千加巧干，将战火烧焦的土地，装点得秀美而丰腴。朱彦夫在村支部书记岗位上二十五个春秋，硬把一个贫穷落后的小山村，变成了当时全乡的先进村，用自己微弱的光把山村点亮。

朱彦夫以自强不息的精神带领村民致富的同时，一直忘不了记长津湖战斗打倒插指员的嘱托：“如果谁能活下来，一定要把我们连插指战友名字和中国军人英勇作战的故事记录下来带回祖国。”朱彦夫虽然身体高

度残疾，但革命理想的火花始终未灭。他在卸任党支部书记后，决定拿起笔，实现指导员的遗愿，以缅怀先烈、教育后人。他想，用热血和苦难谱写的历史，往往更能震古烁今，铭魂荡魄。2007年，一部巨大的社会主义精神文明教科书，开始动笔了。

一天学堂门未进过的朱彦夫，用嘴咬着笔与用残臂夹着笔交替写作。夏天，蚊虫叮咬得全身起疙瘩，口中的涎水，头上的汗水，磨破的残臂上的血水，顺笔流下来，湿透了稿纸；冬天，双臂麻木了，笔掉在床上，仍无知觉。为了一个字词，他搬来字典，光字典就翻烂了四本；稿纸摆起来有两人多高。就这样，朱彦夫支撑着特殊、多病的身躯，七度春秋，将一部饱含着激情和热血、激励着共产党人浩然正气的作品——33万字的自传体长篇小说《极限人生》捧给了世人。并在此书的扉页写下了全连战士的名字，也算是对指导员及所有牺牲战友的告慰。

没有双手双腿、视力仅有0.3的朱彦夫，硬是凭着自立自强的信念，凭着挑战命运的坚忍不拔的毅力，打碎了生活中一个个不可能，以无手之臂书写了传奇人生，留下了熠熠闪光的生命篇章。就像他那部小说的名字一样，他打破了人生的许多极限，创造了生命中耀眼的辉煌。

时任中央军委副主席、国防部部长迟浩田为他题写书名《极限人生》，并亲笔为朱彦夫题词：“铁骨扬正气，热血书春秋”。

朱彦夫是功勋卓著的革命功臣，是顽强不屈的生命斗士。他追求革命理想，生命不息、奋斗不止，他的人生充满神奇的色彩。是的，他拿起枪杆子能英勇杀敌，拿起锄杆子能改天换地，拿起笔杆子能著书立说，每段人生都书写得如此精彩。他完成很多健全人难以完成的任务，事迹感人至深。朱彦夫曾用文天祥“人生自古谁无死，留取丹心照汗青”的诗句回答记者的采访，表达出一个充满革命信仰、不向命运低头的共产党员的情怀。

为了表彰朱彦夫的先进事迹，2014年3月26日，中共中央宣传部、中央党的群众路线教育实践活动领导小组办公室、民政部 and 中国人民解放军总政治部授予他“时代楷模”光荣称号；2019年9月17日，习近平主席签署主席令，授予朱彦夫“人民楷模”国家荣誉称号；2022年3月，入选“2021感动中国年度人物”。这些荣誉，是党和人民对朱彦夫同志的最高褒奖。

“铁骨扬正气，热血书春秋。”在朱彦夫的现实人生中充满了艰辛与困苦，但在他人的人生字典里却从未有失败和苟且。他外在的残缺无妨内在的完整，他内在的完整成为这个时代最为打动人心的抒情。

中国的保尔·柯察金——朱彦夫同志用坚定的革命理想、钢铁般的坚强意志铸就了一座人人生价值的丰碑，谱写了一曲可歌可泣的生命赞歌。

三株石榴树

□ 张忠报

“五月榴花照眼明，枝头时见子初成。可怜此地无车马，颠倒青苔落绿英。”韩愈的这首《题榴花》可谓言简意赅，寥寥数字便把石榴树开花结果的美景勾勒出来，同时后两句也表达了一种深远的惋惜之情，因为诗人所见的榴花没人欣赏只能空自凋落。

石榴树本来无足观瞻，而那胜若红绸的钟状花朵一旦盛开，就像一个华服盛装的美人一般光彩照人了。这是一种含蓄内敛和张扬奔放于一身的果树，花开时颇具观赏价值，所以在有绿植景观的地方，往往就会看到它的身影。

在我居住的小区门口，就栽植着几株石榴树。每当夏季来临，那细碎浓绿的枝叶间总会绽放出一朵朵红艳似火的石榴花。每次看到的时候，我就会想起奶奶家的三株石榴树。

记得那是一个狭长的院落，正房是三间土木结构的瓦房，奶奶和叔叔婶婶就居住在那里的几间瓦房。此外还有两间兼做厨房的西屋，西屋南面是连着简易茅厕的猪圈，低矮的院墙也是土坯墙构成的，院落正南留有两扇木栅栏组成的木门。就在院落里靠近东墙的地方，依次排开地种着三棵石榴树，据说那是爷爷亲手栽植的。

爷爷在我五岁时便病逝了，我几乎记不起他的容貌。但是我十分喜欢那三棵石榴树，每年进入夏天，它的枝头就会绽出喷薄欲燃的红色花瓣。石榴树同时开花结果，随着花瓣的凋落，花蒂后的石榴也日益长大。在那个生活条件还极其困难的年代，瓜果梨桃是相对匮乏的，不过那些石榴就在触手可及的眼前，而我总是没有耐心等到它们完全成熟，随着石榴一天天长大，我想把它们摘下来的欲望也越来越强烈。但每当我想去摘的时候，奶奶总是阻拦着。她说石榴一定要等到成熟才能摘取，不然就是糟蹋东西。而年幼的我丝毫听不进去，就像美猴王非要饱餐一顿蟠桃园中的蟠桃一样，我迫切地想品尝一下那些小石榴的滋味。

那年我有七八岁的吧，在一个盛夏的午后，我和两个小伙伴开始行动了。我们先是准备好两根带铁钩的竹竿，那个院落的东墙外便是一条南北胡同，站在胡同里，伸着竹竿就可以够到院墙上挂在枝头上的石榴。我们小心翼翼地用铁钩勾住石榴然后不断地拧转拉扯，直到石榴脱离枝头，当然有的被拽出了墙外，有的也就落到了院落里。

当我踉手踉脚地走进院落去捡石榴的时候，恰好被出门喂鸡的奶奶给发现了——那时叔叔婶婶都下地干活，只有她一人在家。大概是看到一地狼藉的小石榴和枝叶，奶奶大声制止着。听到她的声音外面的小伙伴顿时跑开了，只有我依然笑嘻嘻地抬着石榴。因为我知道她一向是最疼爱我的，所以肆无忌惮毫不畏惧。但奶奶那次是真的生气了，她拾起一根树枝向我追来，我边跑边回头冲她做着鬼脸。那时奶奶年事已高，而且还裹着一双小脚，她是追不上我的。当我追到栅栏门外时，我俯身拾起了一个小石子投向她，不偏不倚正好砸在了她的额头上。

当我想转身跑开的时候，迎面碰到了正骑着自行车回家的父亲。很显然他已经看到了这一幕，我顿时吓得面如土色，因为父亲对我的管教一向是很严格的。结果可想而知，我被父亲一顿好打，而且从未见过父亲发过这么大的脾气。幸亏那天奶奶伤得并无大碍，幸亏她一直紧紧地把我抱在怀里保护着，不然父亲手中的树枝一定会把我的屁股打得伤痕累累。

那父亲要让我立下了一个承诺，在今后的岁月中一定要孝敬爱护奶奶。

那年中秋节赏月的时候，一家人欢聚一堂，奶奶把两个最大最红的石榴塞进了我的衣兜。

现在奶奶和父亲都已去世多年了，每当看到那些火红的石榴花的时候，我都会想起那三棵石榴树和那个承诺。当时父亲的发火让我心惊胆战，但长大之后我才懂得

得要为之感谢父亲，正是他的教育让懵懂无知的我明白了要尊敬长辈孝敬老人。人生之路漫漫，对我而言，父亲的言传身教就是一本最为厚重的大书，里面的每一字每一句都值得铭记一生。

故乡的藕

□ 余平

夏季是莲花盛开的季节，也是采藕食藕的大好时节。藕分为塘藕与田藕，塘藕也称之为池藕。池藕质地嫩且多汁，品质较好，田藕的质地就远不如池藕了。我的家乡在湖北洪湖市，“洪湖水，浪打浪，洪湖岸边是家乡，清早船儿去撒网，晚上回来鱼满舱，四季野鸭和菱藕，秋收满舱稻谷香”描绘的就是鱼米之乡洪湖的景象。家乡的池塘十分寻常，因此莲藕就理所当然的成为一道具有地方特色的食材。

家乡人一年四季都能吃到藕，但以夏季的池藕为最上乘的食材了。池藕虽然好吃，可挖藕却是十分辛苦。挖藕人要穿着皮衣皮裤，双腿浸在一米多深的荷塘里，拨开荷梗，一步步踩着淤泥，摸索着前行。为了避开暑热，他们凌晨4点多就开始趁着月色在藕塘里开始了一天的劳作，一般上午10点收工。挖藕人探下身，佝偻着腰，脸几乎贴到水面上，十指伸入淤泥，一节节莲藕被拽出。挖藕是力气活儿，五个小时下来，就是铁打的身子也筋疲力尽了，挖藕人指甲缝里有一圈洗不掉的黑泥，这是常年挖藕留下的。

家乡人喜欢挖藕，在我的家乡有“夏季三日不断藕”的说法，可见家乡人对藕的钟爱程度。池藕微甜且脆，个头粗壮，可生食也可做菜，口感也特别好。洪湖藕丝是家乡的特色菜，这道菜最大的特点就在刀工上，雪白如玉的藕段在厨师的刀下很快就能变成如头发丝般细的藕丝，让人惊叹。清炒藕丝做起来很简单，锅内放油烧热，然后放入少许花椒、葱、姜爆香后立即将藕丝放入锅，同时放少许盐和醋，快速地翻炒后便可出锅。且不说这道菜藕汁粘滑，入口香脆的美味就让人难以忘怀。

对于家乡人来说，排骨藕汤代表的就是家的味道。家乡人夏季爱喝汤，尤其喜欢喝排骨藕汤，这道菜选的藕是粉藕，口感酥软绵甜，再配上文火慢炖肉烂脱骨的排骨，既有藕的清甜又有排骨的香浓，实在是温润美味汤的佳品。

母亲喜欢吃藕，她的手巧，炎炎夏季变着花样给我们做藕菜，凉拌莲藕、莲藕甜汤、糖醋藕片、炸藕夹、莲藕肉片、香煎藕饼，我们也因此大快朵颐，享受着藕的美味。

莲藕不但可做菜，而且药用价值相当高，是老幼妇孺、体弱多病者上好的滋补佳珍。它含有大量淀粉、食物纤维及钙、磷、铁等多种矿物质，肉质肥嫩，口感细腻，中医认为，生食藕能凉血散淤、清热解暑、生津开胃，熟食藕能补气益肾，具有滋阴养血、促进消化的功效，可以补五脏之虚，强壮筋骨。莲藕从古到今一直被人们推崇，民间也有“新采嫩藕胜太医”之说，说的就是藕的药用价值。

在这个炎炎夏季，常常会想起故乡的池塘故乡的藕，身在异地，乡愁就是味觉上的思念，无论一个人在外闯荡多少年，即使口音变了，但对家乡的食物，仍怀无限思念。那夏季三日不断的藕，便是我味蕾上的故乡。

乡村米酒

□ 余春明 戴小林

无酒不成宴席。家乡的喜庆节日、婚嫁娶、来人到客，不拿酒来招待是绝不可能的小事。小时候，经济不发达，家乡是典型的小农经济，自给自足。虽然女人不需织布了，但大多数日常饮食、生活用品还是自己解决，酒就是请人来烧。我们那里称酿酒为“放酒”，一般人家一年要放一锅酒；少数人家多亲戚多，更主要的嗜酒的人多，要放两到三锅；当然也有极少数的两家合放一锅。总之，家家户户都得起，这种酒家乡人叫“米酒”。

放酒的时间一般安排在春节前，比做印糕早一点。农民只有这个时候才有空闲，粮食进了仓，该准备年货。放酒要请师傅，我们屏峰皂湖两个大队只有一个师傅。此人姓涂，个子高大，壮年时有力气，人也和善，大家都很相信他。叫什么名字不大清楚，因有个侄女婿在我们村，当大家就称他为“家公”，背后就直呼“酒佬”。他生有两个女儿，年老后大女儿接了他的班。上次回家喝亲成的喜酒时，我特别问起他，才知道前几年已经去世了。

酿酒首先要煮糯饭，这是最有技术含量的工序。一锅酒大概需要四十多斤大米，大米要煮熟成饭，失生饭不行。然后把饭倒在晒篮（晒谷子用的大型器具）里，均匀铺开；再将红糖撒到饭上拌匀，上面盖土布布巾；饭凉后倒进一口大缸里，盖好缸盖。待到一周左右米饭在酒曲的作用下发酵，即成了糟饭，才可通知师傅来“放”。酒曲需到师傅家去拿，是他用挖来的草药和面粉做成的。酒曲是秘方，只传子女，外人不可得知。糟饭可口，当然吃多了也会醉人，经常会有人吃大醉了糟饭而醉倒的趣闻。还有一种专供人吃的甜糯饭，只要在师傅那里买来甜糯饭，煮上两三碗米饭，要不了几天，就有得吃。时间再放长点，糟饭慢慢酿成水酒，这应该是最原始的酒。三国时曹操诗云：“何以解忧，唯有杜康。”杜康就是传说中酒的发明者，大概也是他发现了酒曲吧。酒酿酿成的酒主要是淀粉和酒，酒精含量不高，嗜酒的人可以大量饮用。“李白斗酒诗百篇”“武松三碗不过岗”，也就不足为奇了。现在还有一种水酒，烧热了喝，就是用糟饭直接兑水弄成的。

放酒需要特殊的锅，跟家里烧饭的大锅差不多，锡铸而成，圆锥形。酒糟放在烧饭的锅里，上面倒扣上锡锅，灶里用硬柴火烧，火要旺。沸腾后的酒糟水变成水蒸气往上冲，沾在锡锅顶上，顺着特制的凹槽往外流，这就是酒。刚开始流出来的最醇，嗜酒的人会特别装一瓶，俗称“滴个滴”的酒，只有特别尊贵的客人来了才会拿出品尝。师傅不时地提醒要把握火候，不断地往锅里加水。这里需要技术，如果水加过了量，沸腾的糟水会直接冲进锡锅的凹槽里往外流出，放出来的酒就稀薄，呈米糊状。这可能就是古诗“浊酒一杯家万里”和“莫笑农家腊酒浑”中所谓的“浊酒”与“浑酒”吧。如果水加少了，又会粘锅底，糟饭被烧焦，放出来的酒就会有烧臭味。师傅也有失手的时候，不过他会诚恳地道歉，人们也就一笑置之。好在“好（喜）酒不论论”，只要过瘾就行。一锅酒放多少全凭东家决定，

一般是30-40斤之间；再要多放，酒精度数就很低，成了名副其实的薄酒。

家乡人从出生开始就与酒结下不解之缘。出生三天喝“洗三”酒，一个月喝满月酒，一岁喝“敬周”酒，九周岁开始逢九做生日（生日做九不做十），都是必办酒席、宴请亲戚的。至于结婚酒、出嫁酒、做屋上梁酒，甚至“老人”（老人去世）酒，还有近年来兴起的孩子考取大学酒，则更是大宴宾客，喝个三天三夜，不醉不罢休。后来，商店里的酒品种越来越多，家乡人招待来客就买瓶装酒。先是“三花”“太白”，后是“牛头”“老窖”，觉得米酒土土，招待客人拿不出手，就留着自己喝。不过，近来听说商店里假酒太多，而且再名贵的酒也大都用食用酒精兑兑而成，家乡人还是请人放米酒，觉得喝得放心。连城里人也时兴喝原生态的米酒，米酒倒是成了稀罕物。

童年萝卜常人梦

□ 杜观水

窗外飘来一阵阵咸萝卜的香味，恍若童年萝卜入梦来。

在老家一带，人们都习惯叫白萝卜作菜头，叫腌成并晒干了的白萝卜干作菜头仔。母亲腌制的菜头仔，美味爽口。立冬前后，在一个阳光灿烂的日子，母亲把采摘回来的菜头洗干净，用菜刀把菜头按纵向方向对半切开，然后将菜头切口向上一层一层铺好，每铺好一层撒一层盐，腌制一夜后，第二天拿出来晒晒太阳，第二天傍晚再把晒得柔软，颜色变黄的菜头收拾回家。晚饭后，母亲就把微弱的煤油灯火，再次对晒了一天的菜头进行加工，就是把菜头块放进簸箕里，撒上一层盐，不停地揉搓。只见菜头块在母亲的揉搓下，仿佛渗出嫩滑的精华，身子泛着光，更剔透了。村里的叔伯婶娘，兄弟妯娌，大细老嫩都夸母亲腌制的菜头仔美味爽口。母亲说，菜头腌制秘诀，功夫全在这一揉一晒上，用力揉搓，菜头与盐充分糅合，还能把其中的辣味揉搓掉，这样晒出的菜头干就会脆嫩爽口。

晒好的菜头仔装进密封好在瓦缸中，这就是第二年的菜。晒头仔的吃法多种多样：从坛子里掏出菜头仔，切成丁，在水里稍浸洗，沥干，锅热后倒进菜头仔丁，把水炒干，加上花生油，加少量白糖，加蒜蓉翻炒，出锅，摆在桌子上，清香扑鼻，食欲顿开。也可以把萝卜干浸洗，滤去多余的咸味，切成丁粒，和着鸡蛋煎成块，那扑鼻的蛋香、腻腻的油香，美味得直馋着我们的眼睛不能眨动，恨不得立马把整盘煎蛋一股脑儿塞进嘴里。我们现在到饭店吃饭，也常常点这道菜。但这些都是现代人较为奢侈的吃法。我小时候，在那物质极为匮乏的年代，人们吃饭仅是为了填饱肚子，所以对饭菜没有那么讲究，人们多是把菜头仔洗干净，然后用手把一块菜头仔捣成两三段，装在碗里，一碗可以当作镜子用的稀粥配一段菜头仔，三五除二就解决一餐。

在我们家乡，凡经历过上世纪七八十年代的内销内膳生活的人，对菜头仔的体验就特别深刻。下课铃声一响，便一下子跑到饭堂，急急忙忙找到自己的饭盒跑回宿舍，打开米桶（米桶是我们的全部家当，从家里带来的米、咸菜、衣服都一股脑儿锁在米桶里），掏出用玻璃罐装的炒熟的菜头仔，用饭匙扒出两饭匙，就虎吞狼咽地吃了起来。当然也有人吃的慢吞吞的，我童年的玩伴亚火他就吃得悠闲，亚火与我同班，他父亲在大城市当工人，他家里一周可以吃一次干饭，还不用吃番薯粒饭，有时还可以吃上一顿肥猪肉，他会把成块的猪肉皮“呸”的一声吐掉。他带回学校的菜罐有两罐，一罐煎花胶鱼，一罐是五花肉炒菜头仔，并且炒时下了很多花生油。

小小的萝卜干承载了我们这一代人太多的记忆，那香脆可口的味道时常闯进我的梦境，让我沉浸其中不愿醒来。

温暖的花生

□ 王举芳

回乡老家，一进门就闻到花生的香味，赶忙抓起一把，剥开一颗，粉粒的花生米闪着温暖的光泽，吃进嘴里，久违的香味时时沁我心脾。

我喜欢吃花生，源于童年的习惯。童年的秋天，花生成熟的季节，地里的花生拔了运回家，“花生盛宴”就开始了。摘一些新鲜的花生，洗净，带壳放进锅里煮，母亲说这样煮熟的花生容易消化吸收。

煮熟的花生捞出后，母亲会分成几份，我们姐弟每人一份，她和父亲一份。当我们那卷残云般吃完属于自己的一份，父亲和母亲共有的那一份花生却还基本没动。我们望着父母亲，眼睛不时盯着那些花生。这时候，母亲总是说：“真馋啊，比咱家的小花猫还馋啊。”然后花生便分给我们。拿着额外得来的花生，我们姐弟俩把花生壳剥开，放进嘴里，慢慢地咀嚼，慢慢地咀嚼……花生的香浸透了身心。

其实我们的馋源于花生的少，母亲不舍得煮很多花生给我们吃。那些花生母亲有很多安排。城里的亲戚来我们家，临走的时候母亲总要给他们带一些花生，亲戚乐意接受，他们说花生不仅是一种美味的零食，还具有药用价值。

“花生怎么会是药呢？”我很好奇。

“花生用处可大了，比如霜降过后，人容易胃病，吃一些花生，能养胃暖胃。还有花生中的蛋白和氨基酸能提高记忆力，还能延缓衰老呢。”听了亲戚的话，我望着那些白白胖胖花生，恨不得一口吃成个大胖子。

大部分的花生是用来拿到油坊里换成油，供我们一年的食用。还要挑出那些籽粒饱满的作为花生种，留到春天播种。剩下的极少的一部分，才是给我们享用的美味零食。

母亲除了给我们炒花生米之外，最常做的是把花生米和青豆放在一起，加入八角、盐等佐料一起煮，煮好了，再切些西芹等，滴入少许香油，一碟香喷喷的凉拌花生青豆就做好了。是父亲的下酒好菜，也是我们解馋的“良药”。

父亲去世后，母亲一个人坚持种着那些花生地，只为我们多吃一些香喷喷的花生。母亲对我格外关照，总是给我多吃一些花生，不仅仅是因为我馋，是因为我秋冬季，胃老是隐隐的不舒服。吃了花生，便觉得心安胃暖。

两年前的春天，母亲也离开了我们，而后的秋天，花生成熟的季节，我跑到集市上买一些鲜花生，吃着吃着，吃出满眼泪水。