



# 与萝卜有关的闲话

赵长春

对萝卜的印象,始于小时候的过年。过年得有肉,也就是几斤,待客,包饺子,各个用场,精准到两。为了配合这一过程,萝卜就上场,大有用武之席。

要是当年家里杀掉一头肥猪,萝卜就更成了一道好菜。青萝卜、白萝卜、胡萝卜,脆生生,甜津津,鲜得能掐出水,切片,厚点儿,混合着炒过的五花肉片,哪怕是剔过肉的骨头,熬,炖……香。肉香,菜糯。配馍,真的好吃。一场大雪下来,萝卜炖菜更有风味。老荤汤。火苗舔煨锅底,不一会儿咕嘟起来,香味儿能弥漫整个屋子,溢出院子……鼻子尖的就说,哎哟,这家炖肉了又!

那时候,正流行“南德”香辣调料,红红的辣椒粉为主,撒进菜碗,搅和均匀,配一簇头子粉条,更好吃。这是自家的一种吃法。走亲戚的话,另讲。

走亲戚,萝卜是衬菜,和白菜一样,铺垫在碗底。比较来说,白菜叶子软绵,撑不住碗面,就多用萝卜切块、片,炒过放碗底,上压肉片,或豆腐,或菠菜,或丸子,就是一碗菜。

那时候,条件不富足,但讲究,待客得上几碗菜。四、六、八、十,都可,双数就好。萝卜为底,心里就有了底。还有,为客者,多不狠往下面夹菜;包括小孩儿,大人都交代过,“碗里

就那几片肉,叨一下就中了。”

不过,作为衬菜的萝卜,深加工的话,可为主菜——切丝,剁碎,和芡,加花椒面、盐,炸丸子——白萝卜丸子、青萝卜丸子、胡萝卜丸子;或者各式萝卜丝丸子,堆叠在萝卜片儿上,也是一道菜——溜丸子。有意思的是,成为丸子的萝卜,挺好吃。萝卜的糯,尤其突出。

还有更直接的加工,萝卜丝炒粉条。红辣椒爆出香,炆萝卜丝,粉条煨上去,加肉汤,炖几分钟,也是一道菜。这个时候,萝卜片就不好意思再当衬菜了。粉条,是红薯粉下出来的,各家都有,入锅一把,很实在,就用不着萝卜再虚张声势了。

萝卜,还可以做面条。萝卜擦丝,热锅,热油,炆葱花,萝卜丝炒断生,铲出。一把面炒香,添水,沸腾,下面条;杂面条更好,滚起,炒萝卜丝入锅,搅匀……小火熬煮,出锅,有菜有面,可香。

——村中有一人,最爱吃这种面。他说他从小就记住这个味儿。外地来的他,当了上门女婿,开货车,来

回跑,很少回家;回家就是把挣的钱交给总是没有好脸色的妻子。然后,自己到灶屋凉拌个萝卜丝,或者炒个萝卜菜,就馍。吃完闷头睡一觉,就又开始出去拉货挣钱。

有年冬天,他跑到大西北。风大雪大,很晚了,还没有赶到常住的店。又冷又饿又累中,看见路边一家小院还有着灯光。他就停车,进去,拍门,求人家给做顿热饭。屋中就一老太太,说,家里就有一个萝卜,还有一把晌午擀的面条。他说好。老太太给她做了一碗萝卜丝面条,他吃着可香,想起了小时候的味道。老太太说,自己的一个孩子,被人拐跑后再没回来,活到现在的话,也如他一样年纪……两人说着,竟对上了好多细节。他真的是老太太失去多年的儿子!当年就是在大路边被拐跑的,她做好萝卜丝面条喊吃饭时,不见了门口玩耍的他!

这种感觉,在第二天一早更有了验证:就在灶头,老太太给他烩了一碗豆腐汤。老太太一早出去买了块豆腐。切豆腐的时候,左手托豆腐,右手拿刀,把豆腐一片一片直接下锅。吡啦,吡啦,豆腐焦黄……这是他念念不忘的场景,特别是小时候母亲切豆腐的神态!

这个人,没再回来。只是写了一封信回来,给他妻子。信上说,感谢她只给他萝卜吃,让他又找回了自己的家……

## 勿相忘

三希堂

“苟富贵,勿相忘”,这句古训从来不是廉价的承诺,而是人性在富贵浮沉中的试金石。真正的高贵,不在于攀附高位后的光鲜,而在于功成名就时,仍记得来路的微光与相助的暖意。

战国时的淮阴侯韩信,早年家徒四壁,常困于饥寒交迫。幸得漂洗丝絮的漂母怜悯,见他饿得奄奄一息,便分予饭食,连续数十日未曾间断。彼时韩信含泪对漂母承诺:“吾必有以重报母。”后来韩信封王拜侯,富贵加身,始终未忘当年一饭之恩。他专程派人寻回漂母,以千金相赠,践行了昔日在困厄中许下的诺言。他深知,困顿中的一缕善意,足以照亮漫漫长夜,今日的荣显,离不开当年的雪中送炭。这份“勿相忘”,是对困顿中善意的刻骨铭心,更是成功者最珍贵的初心。

美国发明家爱迪生年少时家境贫寒,靠卖报维生,曾因实验炸坏火车被列车长掌掴致聋。幸得钟表匠麦肯齐收留,不仅供他食宿,还传授机械知识。后来爱迪生名满天下,始终未忘恩人。他时常探望麦肯齐,为其养老送终,甚至将自己的一项专利收益赠予麦肯齐的后人。富贵后的反哺,让“勿相忘”成为一种人格的坚守。

北宋范仲淹早年丧父,寄居醴泉寺苦读,僧人常分给他粥食。待他官至参知政事,富贵加身,并未忘记寺院的接济之恩。他捐出俸禄重修醴泉寺,设立义庄赡养同族贫苦之人,资助当年与他一同受苦的学子。这份“勿相忘”,早已跳出个人的知恩图报,化作兼济天下的善意。

如今,世人常叹“人情冷暖,世态炎凉”,实则是“富贵易初心”的浮躁在作祟。“勿相忘”从来不是道德绑架,而是成功者的精神锚点。它提醒我们:所有的成功都离不开他人的托举,所有的荣耀都不应隔断来路的温情。守住这份“不忘”,便是守住了人性的光辉,让文明在感恩与坚守中代代相传。



## 病床前的告别

尚九华

亲子关系良好的家庭与关系不好的家庭,究竟有何差异?一位从事心理工作多年的朋友告诉了我答案。

他说,这个答案会在与父辈作永久性告别的时刻浮现。父亲即将病逝,孩子会表达对父亲的感谢和不舍。与父亲关系一直不太好的孩子,可能会说出诸如“谢谢您供我读完大学”“谢谢您帮我找到一份理想的工作”之类的话。而与父亲关系亲密的孩子一般会直接表达:“谢谢您一直无条件地信任我,下辈子我还想当您的孩子。”

## 网络新词语

### 老吃家

王锦辉

“老吃家”是近期流行起来的一个统称,专指那些深谙饮食门道的行家。与普通食客不同,食物对老吃家而言绝非简单的果腹之物。他们怀揣敬畏之心对待食物,既是美食的品鉴者,也是饮食文化的传承者。被称作“老吃家”的人,往往拥有敏锐的味觉和极强的食材辨识力,同时深谙烹饪门道与饮食细节。他们大多执着于地道的当地风味与老字号,成为老店

铺的忠实拥趸。一家店铺若能获得老吃家的光顾,便相当于得到了专业认可,因此美食界有言:“吃喝不用瞅,只管跟着吃家走。”

此外,老吃家们还将遵循时令视为饮食的重要准则,认为错过节令便失了最佳口感。例如,他们讲究立夏前后吃蚕豆,吃韭菜时专选头刀韭菜,这些细节无不体现着他们对饮食的极致追求。

## 一亿片银杏叶

莫小米

那是一颗巨大的“心”。目测大概有2米见方,30厘米厚,在天幕下,闪着金光。

它是由一亿片银杏叶组成的。深秋的湖滨步行街,一阵风吹过,夹道的高大银杏树落下金黄雨点,一夜过后,铺天盖地。

次日上午,一个小女孩惊喜地发现了这颗巨大的“心”,便小心翼翼地站在“心”尖儿上。妈妈给她拍照,她都不抬眼皮,只是盯着自己的脚,不要踩踏到“心”上。

一位女士蹲在“心”尖儿上,摆着剪刀手。人是爱学样的,在“心”尖儿的位置排起了队。一年轻女子比较有创意,弯下身,掬一捧银杏叶,让它们在镜头中纷纷飘飞,美极了。于是后面拍照的人,都掬起一捧银杏叶……

队排得长了,有些人不耐烦等,绕到侧边,掬起一捧银杏叶……

人是爱学样的,这边那边都有人拍照,那颗“心”渐渐的就成形了,并且铺展得越来越大。

“心”大了,就容纳到越来越多的人来玩,老人、小孩、游客,在那一片银杏叶上走来走去,摆姿势,拍照,嬉闹。千姿百态,千娇百媚。

我觉得这一幕很有趣味,选择前前后后的照片发了朋友圈,写了一句话:“被玩坏的一颗心,历时1小时。”点赞的人很多,喜欢的人很多,但也许是被我这句话引导了,有人会往心踩了、心被践踏了这方面想。

最严重的,一位老先生说:“第一反应:明明是步行街,不妨碍交通,一个小时太太太短了,为什么要去破坏?谁领头破坏?爱心缺人保护啊……”

我几乎想向老先生道歉了。隔天,我又闲逛到步行街,又看见一个银杏叶堆成的“心”,约10厘米见方,可爱的,小小的。

有外地游客饶有兴致地对着拍照。三个保洁阿姨站在不远处看着他

们笑,手撑着长长的专门耙扫树叶的工具,头拱在一起说话。

显然,这些大大小小的“心”就是她们的杰作。人们惯常把保洁员称为城市美容师,我看杭州西湖风景区的保洁阿姨可以称为艺术家。

我走过去表示感谢,并拿出早两天拍的照片给她们看。

她们也调出手机上的照片给我看:正是那颗由一亿片银杏叶堆叠成的、大大的“心”。她们5个,一排蹲在“心”头上,美美地笑着,双手合在胸前,比心。

“那个真的太大了,堆好汗都一身呢。”

“后来被踩踏变形,有没有觉得可惜?”

“怎么会嘛?本来就是让客人玩、增加他们游兴的。”

其实那天她们就在一边,看着自己的心意被扬起、飘舞、纷飞,又落在每个人的头顶、肩上,摄入无数的相框、眼眸、记忆……这是她们作品的动态延续,是一场行为艺术啊。

悄悄看着人们喜欢,就是她们心里最大的欢喜。

