



清清爽爽绿豆芽

■文/赵光

收了绿豆，父亲着手培育豆芽菜，这是他的拿手好戏。

找一只破旧的篾制箩筐，洗净后，铺上一层薄薄的细沙，这是绿豆生根发芽的“产房”。母亲从木柜的塑料袋里抓出几捧绿豆，放入水桶里浸发。

发胀的绿豆被父亲均匀地撒在细沙上，盖上木盖。让绿豆在黑暗的环境中发芽拔长。不见光的绿豆芽会更鲜嫩。种下去后，父亲却不去理会绿豆的生长情况，反倒勾起了我们强烈的好奇心：黑乎乎的箩筐里，绿豆真能长出芽来？

第二天清晨，父亲揭开木盆，给绿豆浇水。这时，我们终于见到黄中带绿的叶芽，矮矮密密的，布满了箩筐底。洒完水，木盖又严严实实地合上，让豆芽“逆境生长”。

每天，父亲总会按时给绿豆芽浇水，除此之外再没有给予特别的呵护。我有些不理解，一粒小小的绿豆怎么有那么大的能量，不浇肥，只喝水，在不到一个星期的日子里，挺拔成半尺来高的绿芽，且根根竖立，密密匝匝挤满一箩筐。看来，每一个弱小的生命，都值得被尊重。

芽菜已快长到箩筐口了，父亲顺手扯出几把，放进了竹篮里，交到母亲手中：“今天中午，炒盘豆芽菜。”父亲的话里，有欣喜，也有期待。多日来，我们盼星星，盼月亮，希望绿豆芽快快长。偶尔也会忍不住揭开盖子，偷偷打量着绿豆芽的生长情况。

豆芽除了根部粘有沙子外，茎秆洁白如雪，头顶几片黄中带绿的细小叶片。母亲细心地切去带沙的根部，将豆芽菜放入盛水的菜盆，水里便漂浮着一些绿豆空壳，经多轮

清洗彻底淘去了瘪瘪的豆壳。豆芽菜捞入篮中，沥干水后透着一股子清爽劲儿。

灶膛生火，大锅炒菜。在我看来，柴火灶台的大铁锅煮饭烧菜，特别具有仪式感，烟火气浓郁。后来改为燃气灶烹饪，总比柴火灶少了些味道，或许是灶泥的气息，或许是木柴的清香。火燃锅热，母亲倒入猪油。凡青菜、豆芽菜用猪油炒制，油光清亮，风味纯正。凝成团的白色油脂在锅中化开，待七八成热时，将篮子倾倒，小半篮豆芽倾泻而下，簇拥着奔向铁锅，滋啦声顿起。母亲抡起锅铲，快速翻动。芽菜水分足，遇热易萎缩变软。刚才挤满了一锅的生芽菜，在滚热的铁锅中立即紧缩成一团，盘根错节。

加入食盐和味精，继续翻炒，使调料充分融入豆芽菜中。片刻之后，母亲着手出锅装盘，没有犹豫，也无迟钝，右手翻飞，一道裹着油香、色泽清亮的清炒豆芽菜呈现在我们面前。

我们早就用粗瓷碗盛好了米饭，端端正正地坐在一张方方正正的木桌前，静待美食新鲜出炉。母亲将豆芽菜端上桌时，几双筷子齐刷刷地伸向菜碗，狂风卷草般夹起一筷子，狼吞虎咽起来。父亲见状，叮嘱道：“慢点吃，莫卡了喉咙。”又说，吃豆芽菜不能像牛嘴拖稻草一样，一吃一大把，囫囵吞枣。得少夹一些，慢慢地嚼，细细地吃，真切感受豆芽菜的细嫩、清爽和甜润。我们放慢速度，夹一小口豆芽菜，细嚼慢咽，还真的品出了它清纯、爽脆的滋味。

吃着豆芽菜，我不由得想到了母亲采摘绿豆的场景。母亲肩背蛇皮袋，躬身在绿豆地上，踩着轻盈的碎步，小心翼翼地向前挪动。双手配合，在枝叶间采收一个个黑色的豆荚，动作柔和而轻快，眼神坚定而专注。绿

豆是她的孩子，从播种到采摘，她倾注了自己一腔无私的爱。我们总说母亲有偏爱，对待绿豆一类的作物温柔可亲，却对我们的教育严厉有加。母亲不作解释，仍爱着她的作物，也对我们播撒着阳光雨露，直至我们长大成人。我这才知道，母亲的爱深沉如水，不着痕迹。

“少发呆，快吃哦。”母亲的声音把我拉回桌前。看着母亲被岁月侵袭而布满沧桑的脸庞，针刺一样的伤感从心底涌了上来，我差点落下泪来。

豆芽菜是青黄时节的“救济菜”。夏末秋初，暑气蒸腾。菜园里绝大部分时令菜从繁茂走向衰败：黄瓜藤在盛夏就没落了，被父亲连根拔掉；长豆角履职尽责大半个夏天，渐渐枝枯叶萎；茄子树也老去了，结出的茄子小如鸡蛋；西红柿早就退出了季节舞台，扔弃在了菜地的角落里。放眼菜园，仅有丝瓜、冬瓜、苦瓜、南瓜、辣椒不甘沉沦，死死地坚守，想等到秋天再来一次逆袭“菜”生。因此，豆芽菜在菜园荒季应运而生，登上餐桌。这当然源自于父亲的精明。

当豆芽菜已成为日常的主菜时，还有不少邻里愁眉苦脸，对着母亲无奈说，没菜吃了，只能用晒干的菜对付一下。这时，母亲会扯上几把豆芽菜送给邻里，让他们感激不已。母亲是个实在人，打个哈哈说，“邻里邻居的，互相照应是应该的，谢什么谢。”引得邻里也一阵哈哈大笑。这质朴的画面，常常在乡下上演，亲切而温暖，令人感动。

一箩豆芽菜可以吃上三五天。不待这茬豆芽菜吃完，父亲又用另一只箩筐，播下了新的一茬绿豆。

清清爽爽的绿豆芽哟，是青黄时节的慰藉，是舌尖上的清欢，更是周公塘日子里，藏不住的烟火与温情。