

## 父亲的心愿

□卢焯



因为移住新房，整理书柜，在一个收藏夹里，发现了父亲亲笔书写的入党申请书。顿时，父亲当年积极申请入党的一幕幕往事，像电影一样在我脑海里回放。

父亲出生于贫苦农民家庭，全家七口人，田地不足一亩，挤住在祖辈传下来的一间破瓦房里，常常是吃了上顿无下顿。很多次，爷爷和两个年长的叔叔熬夜编竹席，天微亮去赶场卖了竹席，马上买点粮食回家，煮一锅菜多粮少的稀粥，一家人才吃上饭。在父亲八、九岁的时候，婆婆就去世了。大叔、二叔结婚后，大家庭就分家了，三叔到达县城里挑水卖为生。父亲和年老多病的爷爷相依为命，生活全靠我三个叔叔接济。后来，大叔、二叔家生儿育女、扩建住所，日子也不好过。三叔挑一担水卖二、三分钱，还购置了一间住房，日子也很艰难。他们自家生活都难保，“手长衣袖短”，想周济这一老一小却拿不出来。在饥寒交迫中，爷爷也去世了。父亲只好跟着三叔到达县城里讨生

活。好在他曾经读过私塾，念了两年子丑寅卯，识了一些字。正因为读私塾识了几个字，父亲才有可能走出老家，去绥定府学厨师手艺，以至解放后成为国有厂矿炊事员。如果没有读私塾，这入党申请书也就不会是他的手迹。

记得是1973年3月，我正在涌兴中学读高中，父亲从渠江钢铁厂回来要探亲假，顺路到学校来看我。问了我的学习情况后，他“嗯、嗯——”，想说什么又不好说出来样。我要去上课了，他才笑笑说“你不晓得，我写了入党申请书，已经交给党支部了！”“哦，你还申请入党？”我十分惊讶。他老人家解释说“是嘛，要不是共产党建立新中国，我们穷苦日子何时才是头！我们现在的好生活全靠共产党。所以，我最大的心愿就是加入中国共产党。能不能如愿我都要向党组织提出来！”

星期六下午，我回到家里，父亲却不见了。“你爸今天早上回厂里去了，”晚饭后，母亲才给我述说了情况。原来，父亲这次本

该轮休探亲假6天，准假后没有马上回家。前3天，他都到炼焦场参加生产突击。看见焦煤供应已经满足炼钢车间所需，他才回来只休息一天，又返厂上班了。

我心里明白，父亲利用休息时间参加生产突击，与他申请入党有关。

最终结果却事出意外，他未能如愿。因为有人说他一个炊事员，又快退休了，还入什么党呢！恰逢放寒假，母亲让我去父亲那里拿钱回家给生产队补我们家所欠口粮款，我正好在父亲厂里。晚上，回到寝室，父亲从衣兜取出入党申请书，放到床头，叹了一口气：“还是我不够格吧，没有做出什么成绩，又快退休了！”然后送我去工友家借宿。

让我想不到的是，第二天一早，父亲叫我到他寝室，把那份折叠得规规矩矩的入党申请书郑重递到我手中，“你带回家去，好好保存，将来有用！”说完就急忙回到伙房接着干活儿了。

后来，融入社会，阅历增长，我明白了父亲“将来有用”的含义——他没有实现的心愿，我要去追求、实现。我参加工作后，写第一份入党申请书，就是学着父亲这份写的。

父亲退休后，和母亲、嫂子住在乡下老家。听到我已经入党的消息，他不顾职业病气管炎、肺气肿严重，吃晚饭时破例喝了一小杯白酒。

“听说你入党了，他好欢喜哟，见到亲戚朋友就拿出来！”电话里，母亲乐滋滋地告诉我。

而今，看着父亲的入党申请书——几张已经泛黄、字迹模糊、一碰就碎的十行纸信笺，我又一次体会到父亲对党的那份热爱和赤诚。

## 朴素苋菜

□孙丽丽

“红苋菜，绿苋菜，吃饱肚子病不来。”苋菜，“贱”菜，是一种卑微的乡下菜蔬，有人叫它“蟹菜”，因为苋菜叶子胖嘟嘟的，有些像蟹盖，吃起来也似乎有海鲜的味道。

苋菜的生命力很强，越掐头叶子就长势越旺，常常掐一个头，能生出几个头来，头一多，气势自然就大，葳蕤一片好似一棵小树。在我老家，人们称苋菜为银银菜，苋菜又叫米苋或萍菜，萍菜这一叫法源自《本草纲目》：“萍菜生南地，田园中小炒也。”如火的夏天，餐桌上一盘青青的苋菜味道清爽，让人顿生凉意。

洗苋菜不同于别的青菜，不论青红，洗是揉洗，这样味道更美，古谚云：好苋菜，揉三揉。

张爱玲对苋菜格外青睐，“苋菜上市的季节，我总是捧一碗乌油油紫红夹墨绿丝的苋菜，里面一颗颗肥白的蒜瓣染成浅粉红。在天光下过街，像捧着一盆常见的不知名的西洋盆栽，小粉红花，斑斑点点暗红苔绿相同的锯齿边大尖叶子，朱翠离披，不过这花不香，没有热乎的苋菜香。”

我喜欢吃母亲炒的苋菜，少许的植物油，加几瓣雪白的大蒜，火候适中，吃起来嫩嫩香香，十分爽口。苋菜不易炒，掌握不了门道，炒不出苋菜特有的味道。母亲说，炒苋菜倒入适量的油，同时要在锅内加少许水，火候到了，苋菜的鲜味就出来了。我效仿，果然味道鲜美。母亲还会做苋菜馍，把面擀制成张薄片，然后放油和焯好用盐拌匀的苋菜，最后加上鸡蛋。卷好，再切成一个个菜圈，贴在锅里蒸，粗糙的面食，但却带给我无尽的眷恋。

母亲还常把苋菜在开水里烫一下，晒在窗檐下，冬天雪花飘飘的日子，炖腊肉吃别有风味。清人薛宝成《素食说略》记“苋菜有红、绿两种，以香油炒过，加高汤煨之。”这种做法也很妙，因为先炒再煨更使之香浓，更凸显苋菜的鲜美。苋菜梗味道也不错，将其掐成段，盐渍一下，与红辣椒爆炒，辣辣脆脆，是下饭的好菜。“白菜青盐苋子饭，瓦壶天水菊花茶。”农家的粗茶淡饭，既养人又养心。

## 食夏

□宋扬

## 鸡枞菌

“三月的茵陈，四月的蒿，五月六月当柴烧”，野菜有时令性，春过，野菜隐去。雨季来临，各种菌子一股脑儿从土里探出头来，包括鸡枞菌。

“鸡枞菌”被汪曾祺先生定义为“菌中之王”。“鸡枞菌”乃学名，另有“伞把菇”“鸡肉丝菇”等多种称呼。鸡枞菌开伞后，亭亭大如伞盖，“伞把菇”取形似；“鸡肉丝菇”也能自圆其说——鸡枞菌杆长，像鸡肉，手撕成丝。

抗战时期，汪曾祺先生在西南联大任教。写《昆明的雨》时，他有和云南人一样的自豪。他说鸡枞菌在云南并不难，并以当地一个段子为证——“有人从昆明坐火车到呈贡，在车上看到地上有一棵鸡枞菌，跳下去把鸡枞菌捡了，紧赶两步，还能爬上火车。”四川人羡慕云南人的口福，在四川，鸡枞菌并不多见。田间地头、腐木白蚁，逢雨才生。众里寻它千百度，踏破铁鞋无觅处，蓦然回首，也许就在小路旁，得来又全不费工夫。

岳父去世后，我们把岳母接到城里，她住不惯，吵吵着回了老家。种点蔬菜，喂点鸡鸭鹅，夏季一到，找鸡枞菌成了岳母每天的头等大事。岳母舍不得吃这野味，冻在冰箱里等我们。冻过的鸡枞菌风味全失，我们打电话让她自己吃，可过一段时间回家，冰箱里仍是满满一大袋。普天之下，最美的

食物，哪个母亲不是先想着儿女呢？某年暑假回家，正赶上岳母拾得新鲜鸡枞菌，以南瓜叶擦尽泥土，洗净，撕成小条儿，辣锅爆香少许猪油，掺米汤煮沸。米汤之绵醇与鸡枞菌之软脆相得益彰，因有鸡蛋加盟，味奇鲜无比。岳母也摊葱花面饼。一口饼，一口汤，较陕西羊肉泡馍之美有过之无不及。

## 地耳

除鸡枞菌，地耳，也是吾乡一绝。

地耳，学名“普通念珠藻”，四川名“绿菜”，西北五省名“地木耳”。因多在雷雨后发现，岭南名“雷公屎”，似有不雅。法兰西人讲浪漫，认为地耳是雷雨后天上的星辰，取名“坠凡星”。《野菜博录》最无趣，叫它“鼻涕肉”，让人如何下得去口？

地耳比泡软的黑木耳更细更软，晶莹发亮，透光。陶弘景把地耳收入《名医别录》，是世上有证可考的关于地耳的最早记录。南宋朱弁高度推崇地耳，说“地菜（地耳）方为九夏珍。”被汪曾祺先生高度评价极具“人民性”的《野菜谱》收录了一首歌词，名叫《地踏菜》，说的也是地耳：“地踏菜，生雨中，晴日照郊原空。庄前阿婆呼阿翁，相携儿女去匆匆。须臾采得青满筐，还家饱食忘岁凶。”

地踏菜（地耳）在岁凶之年，让人填饱肚皮。“地衣（地耳）救荒”的典故不是虚言，明代庄昶写的《拾

地耳》可作旁证——“野老贫无分外求，每将地耳作珍羞。”

地耳的吃法，袁枚和薛宝辰写得最为诱人。《随园食单》中的“葛仙米”即地耳。“将米（葛仙米）细检淘净，煮米烂，用鸡汤、火腿汤煨。临上时，要只见米，不见鸡肉、火腿挽和才佳。”薛宝辰则在《素食说略》中记述：“葛仙米取细如小米粒者，以水发开，沥去水，以高汤煨之，甚清腴。每以小豆腐丁加入，以柔配柔，以黑白间，既可口，亦美观也。”

在袁枚和薛宝辰笔下，火腿高汤均是配角儿，主角儿还是地耳，工序之繁让人想起《红楼梦》里贾府的“茄鲞”。也许，重烹不重食，精致的美食重在烹煮过程。

早年，乡间小路的草丛中藏地耳，薄薄的一层。母亲带了我姊妹小心拾回，多次淘洗去泥沙，用蒜苗略炒或与黄花菜一道炖肉汤，口感远比现在大棚里木屑塑料袋中靠菌丝生长的木耳细软。许是餐风饮露之故，别具风味。

后来，我上学走过的小路拓宽了，成了能跑汽车的水泥路。或许，故园的其它地方还能找到地耳，但我们难得回家一次，且每次回也匆匆，离也匆匆，哪有工夫去草间寻它们！

为品天然之美，人类将部分野菌驯化。规模化栽种后，鸡枞菌成了城市农贸市场的畅销货。但是，地耳孤芳自赏，拒绝离开山野，拒绝与人类科技合作，在城里，几乎难觅其踪。

人间草木，大地野菌。汪曾祺说：“四方食事不过一碗人间烟火。”我想，这碗人间烟火里应该有野菜的一缕清芳吧，因为，那清芳中糅杂了多少苦涩、温暖、怅惘和信仰！