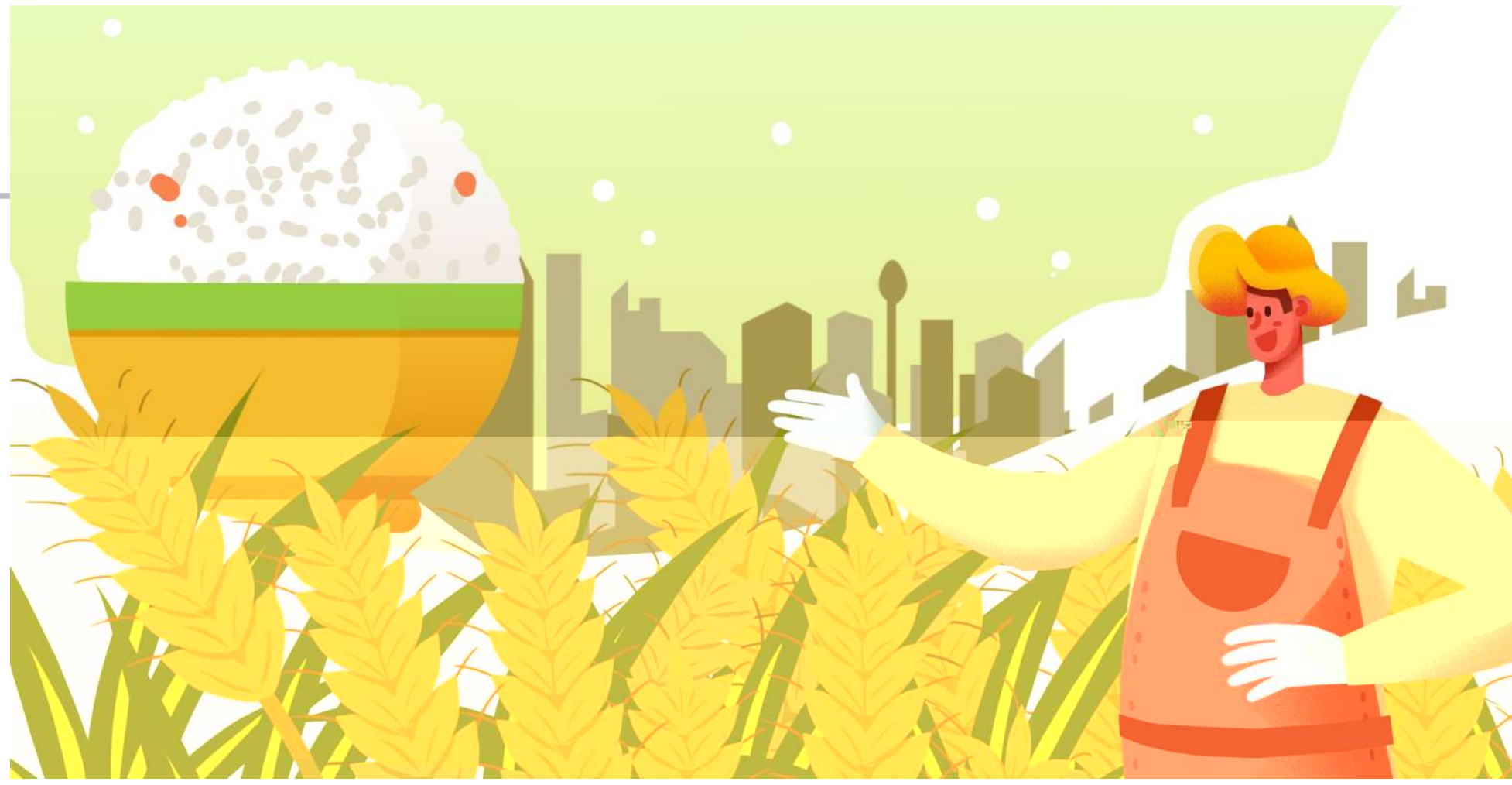
珍惜粮食、杜绝浪费



10月16日是世界粮食日，在生活中养成珍惜粮食，厉行节约，反对浪费的习惯，人人有责。

征稿启事

每个普通人的一个故事，一段回忆，都是历史的一个碎片。

大周末“个人史记”版展示的就是我们读者自己曾亲身经历的一段故事：您小时候玩耍过的坝子、长大后生活的院落，可以汇集成为一个个老地方的故事；让您难以忘记的一个人，对您人生影响巨大的亲友，可以汇集成一段段故人旧事。

欢迎您将故事写下来，与更多的人分享，如果这些故事还有照片，也欢迎一并寄来。我们将挑选富有生活气息、又有时代特色的内容刊载。

来稿请注明“个人史记”，请务必留下您的联络方式。稿件需为原创首发，严禁抄袭。文责自负。谢绝诗歌、摄影及小说作品。

■ 投稿邮箱：chengdu101@qq.com（来稿不退，还请自留底稿）

当年午饭吃什么？洋芋四季豆加锅边馍！

以前物质匮乏，根本就没有多余的粮食，基本上都是随着季节吃，当季产出什么就吃什么，没有挑选的余地。

五月是麦收的季节，面粉当然就成了主食。眼巴巴望着把麦子收回来，赶紧担到打米房去磨成面。这个季节，四季豆也开始疯长，家家的菜园地里，绿油油的四季豆在竹架上挂得满满的，天天都能摘来吃。这个季节还是出土豆的季节，我们那时都喊洋芋。队里挖了洋芋，今天分几十斤，明天分几十斤——腾笼换鸟，挖了洋芋好栽其他的。都是新洋芋，堆在屋里慢慢吃，炒洋芋丝、炒洋芋片、煮熟了撕皮吃、做洋芋泥、蒸洋芋饭……总之啥子板眼儿（花样、名堂之意）都搞了个遍。但洋芋与四季豆加锅边馍是吃得最多的，又能当饭又能当菜，不管老人娃娃都会做。

那时我正在读小学，母亲在生产队里做活路，常常是中午12点过了才收工回来。别人家里有老人把饭做好了等着，可我们屋里没有其他人，要是等母亲收工回来现做饭，下午出工肯定就来不及了——饭还卡在喉咙就得出门开跑。于是，中午这顿饭就全靠我们兄弟来操作。

学校离我们家有三四里远，我们放了学一点不敢耽搁，沿田坎小路弯弯拐拐一路小跑回屋。顾不得一身汗，把书包一甩就开始动手。四季豆摘了，洋芋洗了切成大块大块的，因为天天吃面，所以家里留有老面，早晨出门的时候就掺点水先把老面泡胀，回家把老面浆倒进面粉里使出吃奶的力气和匀了事，根本就没时间来慢慢发酵。

柴灶把锅烧热，倒很少的油——要节约用油——先把四季豆和洋芋倒进锅里哗啦啦地炒香，加点毛毛盐，然后倒米汤，没有米汤就加清水煮起。

等到锅里咕嘟咕嘟地沸腾起来，这个时候就要开始做锅边馍了。手上沾点水，扯一坨面团搓两下，叭一下贴到锅边上巴起，再用手指把面团压薄压匀——所以每个馍馍上都会留下我们的几根手指印。以前家里做饭用的是那种大毛边铁锅，一锅能贴七八个馍馍。

盖上锅盖煮个十几分钟，在我们几双眼睛的期待中再次揭开锅盖，一阵浓浓的香味扑鼻而来，锅里的洋芋和四季豆已经熟透，锅边馍也已膨胀起来，像一个个白白胖胖的娃娃，泡酥酥得可爱。

七八个锅边馍装一筲箕，母亲也收工回来了，一声令下——吃饭。每个人舀一大碗汤汤水水的洋芋四季豆，拿起馍馍就啃，啃两口馍馍又吃两口碗里的菜。锅边馍好吃，在于向下的一方有味，虽然油荤少，但那也是沾了油气的；而贴着锅的另一面则起了厚厚一层锅巴，吃起来更是香脆。

四季豆洋芋加锅边馍，在那时，是我们那里绝大多数人家的午饭。 （朱文建）

一顿肉片白菜汤，令我五十多年不曾忘

相声中，有个“珍珠翡翠白玉汤”的段子；我这里，有个“肉片白菜汤”的往事。不过，我的故事可不是相声素材，而是一段亲身经历，是一顿确确实实、如假包换的肉片白菜汤。

有人会问了：区区一顿再家常不过的肉片白菜汤，有什么值得叙述的？说得没错！眼下餐桌上美味佳肴、各种饮品应有尽有，这道菜的确没什么特别的意义。但说到五十多年前那会儿，这道普通的汤羹却在我年少的时光里，留下了深刻的印象！

那时我正上中学，有一次参加学校组织的学农劳动。记得当天一大早，我们就满怀好奇的来到一片庄稼地，随后，便笨手笨脚、吭哧吭哧的干了一上午农活。活儿干得多少与好坏先放一边不说，但炎炎烈日之下，又渴又饿、又累又乏却是实实在在的感受，让我们那股刚来到这里的好奇劲儿，顿时不见了踪影！

好不容易熬到中午吃饭，终于休息的我们，纷纷拿出自己从家里带来的简单饭菜准备开吃。就在这时，忽然听到一阵喧闹声，就见不远处的路上，有人用牛车拉来一只大白瓷罐，从那白瓷罐敞开的罐口里，飘飘悠悠冒出一缕缕令人直咽口水的喷香气味，以至于许多同学都张着嘴看直了眼！

很快，大家就明白了！原来，这是村里为了犒劳我们这些没见过世面、没干过农活的城里孩子，特意煮的一锅肉片白菜汤，这锅看似普通的肉片白菜汤，对当时早已疲惫不堪、口干舌燥的我们来说，可称得上是绝对的“及时雨”，甚至称它为“山珍海味”“琼浆玉液”也不过分！

听到招呼声，我们飞快但又有些拘谨的凑到白瓷罐跟前，就见罐里的汤上飘着一片片格外诱人、肥瘦相间的薄肉片和一簇簇鲜嫩的白菜叶。不要说吃，就是看一看、闻一闻，也会令当时的我们大饱眼福和口福！在迫不及待的情绪中，我们陆续用自己的饭盒领上了一份汤。眼看着那虽然很薄但却很大的肉片，随着汤水进入到饭盒中时，我们的幸福感真是得到了充分的满足！更值得一提的是，负责盛汤的那人，还特意笑着用勺子往我饭盒里多舀了一大片肉！乖乖！这对于我来说，是一种多么大的“恩赐”呀！

随后，我们便将各自从家里带来的干粮，就着香喷喷、热乎乎的汤菜，或干脆将干粮泡在里面，幸福的咀嚼着、享受着、回味着，那感觉、那滋味，真是惬意极了！

在今天的人看来，一份再普通不过的肉片白菜汤被这样大书特书，显得有些小题大做了。但在那个时代，在我和我的同龄人中，之所以会有那样的感受，并不仅仅是因为当时又渴又累，主要原因更在于，这样的美味鲜汤，在当时的居民生活中，是很难享受到的！那时副食品非常匮乏，肉蛋果蔬要凭本要条儿。好几天吃不上蔬菜，或长期见不到荤腥的情况，在当时司空见惯。

直到现在，我还将肉片白菜汤划进“情有独钟”的行列，因为它既美味，又汤菜全有，食材易寻，做起来也不费劲，能满足味蕾、肠胃以及身体之需。当然，也不排除每次喝它时，我脑海里难免会浮现出昔日物资匮乏的年代里，那碗超出当时生活标准的肉片白菜汤。 （于炳绅）

我给学校办板报白面馒头抵稿费

我老家在鲁苏交界的一个接近三千口人的大村子里，早年间村里的学校不仅有小学，还有初中。大概是从七年级开始，我和班里的两个同学因为语文功课比较好（其中一个还喜欢画画），被老师看中，抽去帮着美术老师出黑板报。

每到更换新一期黑板报时，老师先给设计好版面、报头、图案，我们三个再根据要求，开始搜集素材，写成小稿子，交给老师筛选、修改，然后拿着直尺、角尺，跟着老师学编排设计，用白色的、彩色的粉笔填充文字。内容多是配合当时的社会形势，也穿插学校里的好人好事，有时我们还会编写主题日、节庆活动的黑板报。渐渐的，我们掌握了要领，老师就把这项任务放手交给了我们，编排完毕，老师再给修饰、润色。

这项任务我们都乐意接受，有时还殷切期待着——一来这是个难得的锻炼机会，二来这也是光荣使命，每每看到新出的一期黑板报被老师和同学们观看、品评，我们的心里就美滋滋的，在同学们中间很有成就感，很有炫耀资本。至于报酬，都是义务劳动，我们压根没想过。

记得当年下学期，学校换了新校长，他个子瘦瘦高高的，戴着一副黑框眼镜，说话慢条斯理，很斯文的样子。校长对我们的黑板报很感兴趣，提出了很多意见，我们在老师的帮助下对板报的形式做了较大的修改和调整，内容更加丰富多彩，编排风格更加新颖美观，引得校长在大会小会上不断表扬。有一次，看见我们利用课余时间加班加点赶进度，很是辛苦，校长深受感动，他沉吟了一会说：“这几个孩子好样的，应该给点报酬，要奖励稿费！”

稿费？不仅我们三个孩子从没有听说过，连我们的老师也觉得惊奇。校长见我们都迷迷瞪瞪的，接着给我们细说：“稿费，又叫稿酬，是写文章发表后的酬劳，和社员到生产队干活计工分、年终结算分粮，是一个意思，无非是体力劳动和脑力劳动之分罢了。”校长指了指刚编出的新崭崭、光彩彩的黑板报，又说：“古人还称作‘润笔’‘润笔之资’，远的不说，现代大作家鲁迅、茅盾、巴金等写文章发表或出版，都是有稿费的，我们也应该给这几个孩子发稿费。”

后来，我们就有了所谓的“稿费”。那年月，学校和大队、小队一样，也都穷呀！现金是不可能有的，每出一期黑板报，学校给我们的“稿费”都是学习用品，每人两支圆珠笔、几支铅笔，最多的是两本作业本或练习书法的大本子。我们如获至宝，拿着这些“稿费”在同学们中显摆，也拿回家给父母看，获得大人们一片称赞，我们心里那个美呀，甭提了！

记得暑假前出最后一期黑板报时，我们编排了两个下午才算编完。那时新麦刚打出来，老师的小食堂里蒸了新麦馒头。那年月物资匮乏，我们平时吃的都是地瓜干面、玉米面掺杂蒸出的黑馒头、黑煎饼，不到过年过节或家中有大喜事时，压根儿吃不到那种纯麦子面的白馒头。学校食堂蒸的馒头数量也不多，仅仅是尝尝新罢了。我们收拾完正要回家时，老师捧着一个白纱布包儿，唏唏嘘嘘倒腾着走过来，掩不住高兴地说：“孩子们，快来拿你们这期的‘稿费’，又白亮又暄腾的大馒头！”

我们早就嗅到了食堂那边一波波传过来的麦面馒头香，肚子里的馋虫被诱引得咕咕咕直叫唤，再看这马上就要到嘴的大白馒头，眼睛不由刺刺放光。“校长说了，让出黑板报的学生也尝尝新、解解馋，你们和我们老师一样，也是每人两个馒头，天也不早了，你们快揣着回家吧！”

那两个馒头怎么吃的，我都忘记了，可新麦馒头那种筋道、暄腾、醇香的滋味，我一直记到现在。 （刘琪瑞）

吃到喜欢的饭菜就是最幸福的人

小时候以为天底下最惬意的事情就是吃，尤其是能尽兴地吃到自己喜欢的饭菜，那就是最幸福的人了。

那时我们一家子还在农村住，但又没地可种，属“非农户”，每月得定量去县城的粮店买白面或是杂面。那时候白面少，一日三餐大多以玉米面为主，早上和晚上是玉米糁粥、玉米面窝头，中午的一顿倒是白面擀的面条，但大多数时候还是要随锅搅进点玉米面或杂粮面，只有过年过节才有可能吃上纯白面做的面食——吃那些一点杂粮都不掺的大白馒头、饺子或米饭。

那一年放暑假，我去大姑家小住，大姑给我开小灶，每天中午他们一大家子人吃杂面条，就给我一人做白面条。

还记得我的表哥表姐们看着我碗里喷香的白面条时那贪婪的样子。我那时多么的嚣张啊，用筷子挑起两根面条举到头顶，然后仰起脸来，用嘴去接，夸张地发出叽吱叽吱的吸溜声和吧唧吧唧的咀嚼声，一碗面条我会在表哥表姐们羡慕的眼光下炫耀地吃上半个小时。很多时候，馋得很了的他们，会用东西来和我交换，比如大表哥就曾经给过我三个彩色弹珠，阳光一照，五彩纷呈；表姐甚至把大姑给她买的新凉鞋让给我穿了十天……而这一切也最多只能换来我的半碗白面条，还得对我低三下四地表示感谢，那是我虚荣心大肆疯长的一个暑假。

后来，白面就多了点儿了，家里就不再做窝头，而是做那种一层白面一层杂面的花卷，放上点盐（油是不舍得放的，因为是定量供给，有限的那点油还要炒菜用），尽管如此，但那时的我却觉得那是天下最好的吃食，尤其喜欢把花卷在火上烧得焦黄，然后抹上点辣椒酱，辣得舌头在嘴里左右乱窜，过瘾得很。

印象里最深刻的一顿饭，还是我刚参加工作那一年，哥哥来看我，当时说了什么已经不记得了，只记得他问我吃饭没，我说没。他说走，去吃饭。

就去了。

一人一大碗烩面。很大的粗瓷碗，很醇的老汤，很宽的烩面，很绿的芫荽和很香的牛肉片，坐在吱嘎作响的凳子上，就着同样老旧的桌子扑扑噜噜地吃。

直到如今我闭上眼睛都能回忆起哥哥把他碗里的牛肉夹给我时那怜悯心疼的眼神。记得当时我的心突然没缘由地疼了一下，眼睛酸酸的很想掉泪，但还是忍着低下头来认真地吃，一句话也不敢说。结账的时候，哥哥还给我买了两个烧饼和剁牛肉，让我晚上夜班时吃。等到同样单薄瘦小的哥哥渐行渐远终至不见，我隐忍了半天的泪才如开了闸的洪水般肆意横流，满脸冰凉。

再后来，生活条件好了，去外边吃饭的机会就多了起来，也去过那些金碧辉煌的大酒店，身后站一个或几个服务员随时给你添茶倒酒，每每这时总是浑身的不自在，手脚不由就僵硬了，嘴也笨拙了许多，生怕说了不妥的话与自己的身份不符，所以就尽量三缄其口，强迫自己做淑女状，拘谨地吃或者喝着，明明同桌的是最熟悉的亲人或朋友，却因为这拘束无形中有了距离，感觉很不舒畅，颇为憋屈。

很喜欢那些设在家里的宴席，请客的人做些平日里最拿手的饭菜，或者临时脑子里灵光一闪独创一套新菜式，客人们围坐一桌或茶或酒随意从容，做的人兴致盎然，吃的人畅快淋漓。很多时候也会有客人技痒小露一手，大家或褒或贬起哄一通，那种轻松随意的闲适实在是大饭店里比不了的。

潜意识里一直觉得吃饭就是吃饭，不愿意往上边附加任何别的意义，更不喜欢赴那种为了应酬而设的所谓饭局，也许是因为那已背离了“吃饭”这件事的初衷，硬生生地把品尝美食变成了一种负担，甚或是一种折磨，席间的虚浮让人累极，不得丁点自在。 （薛小玲）