

口述

# 饥饱甘苦忆少年

□ 张堂玉

儿时不知衣食忧，十日一餐肉。九龄后，天降饥荒来得骤，无粮吃，腹大四肢瘦。野菜窝头，一日粥三碗，整三秋。而后饥肠渐填满，喜今日鱼肉已吃够。

我1950年出生于高唐县。开篇这首《小重山·儿时不知衣食忧》是我几年前所填，说的是我从衣食无忧的童年到食不果腹的少年时期的生活经历。

在我的记忆中，1955年至1957年间的生活还是很宽裕的。当时我家在县城东关奶奶庙（后来的高唐县烈士祠）西南的高地上，祖辈于清光绪年间逃荒来到此地定居。新中国成立前，我们家三代人都是无地农民，靠赶集上店买卖旧衣物赚点小钱维持生计。高唐县解放后，政府进行土地改革，没收地主富农多余的土地（留一部分让他们自耕自食）分给贫农（仅有少量土地但不能维持生计，仍需给地主打工）和雇农（没有耕地，以给地主打工为生），我家四口人（爷爷、奶奶、父亲、叔父）分得八亩好地。分得地后，爷爷他们农忙时耕种自己的土地，农闲时仍旧赶集贩卖旧衣，日子过得一年比一年好起来。

1948年父亲结婚，1950年我出生。从我记事起，食物以饼子、窝头（玉米、大豆、小米面制作）为主，但也经常吃馒头、包子、大米干饭和炒菜、炖猪肉。我感觉那时的饭菜都很好吃，尤其是炖的猪肉块，肥肉香烂而有韧性，瘦肉不柴越嚼越香。还有一种当时不常吃的食物——绿豆饲糕，现已基本没有了。

那时，每年秋后，母亲都要亲手做几次，其制作过程叫“摊饲糕”。我母亲做的饲糕，那种绿豆的清香历经六十多年仍使我常常忆起。前几年，我问母亲绿豆饲糕的做法，可惜其年老多病记忆力丧失已想不起来了。最近，我询问几位老年朋友的老伴，她们告诉了我具体做法。首先将食盐少许、五香面少许倒入盆中加三大碗温水，然后倒入绿豆面二斤，黄豆面、面粉各二两及少量酵母搅匀，水少可适量添加，搅成半固体状。盖好放到温度较高的地方，一小时后加入切好的葱花、香菜，搅匀倒在水已烧开的笼屉上。蒸十分钟后，掀锅盖用筷子插眼约二十个，再蒸二十分钟，之后关火端下笼屉，用尖刀把蒸好的饲糕划成菱形。这种绿豆饲糕颜色翠绿，入口滑顺且有弹性，爱好美食的朋友们不妨试一试。

1958年，高唐东关和全国其他地方一样成立了人民公社，各生产队都办起了大食堂。说是大食堂其实

就是大伙房，因为食堂只是把加工好的食物分给社员，但没有吃饭的地方，更没有桌椅板凳。到开饭时，所有人领了饭就蹲在院内吃，冬天就领了回家吃。我记得大食堂仅办了一年多，主食始终是窝头，早晚饭有白粥（玉米粥）、萝卜咸菜，夏天中午有熬茄子（清水煮茄子块，熟后加食盐、棉油）。

1959年下半年，大食堂解散。社员（人民公社社员，现在有些农村的老年人仍自称社员）每人领十几斤玉米面又开始自己开火做饭了。1960年逢大涝灾，地里基本绝收，社员们陷入无粮可吃的饥饿状态，政府及时发救济粮赈济灾区，社员们依靠每天三两的救济粮加上野菜、草种、树皮等，度过了那个难忘的饥荒年代。

那个时候，我最不愿吃两种食物：一是白萝卜丸子，一是棉花种窝头。白萝卜丸子是用白萝卜丝加少量玉米面、食盐和好，用手攥成的圆形菜团子，蒸熟后就能食用。因为玉米面太少，又没加葱花姜末等佐料，白萝卜的味道很大，入口有一种似苦不很苦、似辣不很辣却难以下咽的味道，但为了充饥也要勉强下咽。

1968年，高唐县春夏连旱，秋季农作物颗粒无收，当时我正在县医院外科实习。中午我把从家带来的白萝卜丸子拿到门诊食用，也在门诊吃饭的陈明光老师见后说：“小张，你吃的是白萝卜丸子吗？我也是在农村长大的，好多年没吃了，咱俩换着吃吧。”随后，陈老师把他的三个牛肉包子放到我面前，拿走丸子就吃。我忙说：“不行，陈老师，那白萝卜丸子好难吃哩，你给我吧！”陈老师好像没听见，仍然大口大口地吃，丝毫没有难吃的表情。我当时感动得直想流泪，只好慢慢品尝起他那香味四溢的大葱牛肉丸子的包子。之后，我仍然常吃白萝卜丸子，只是再也不在门诊吃了。

六十多年过去了，许多当年吃过的各种菜团子、菜窝头等，现在想起来我还愿意吃，唯独对这白萝卜丸子，想都不愿想。再就是把棉花种轧成面蒸的窝头，味道还算不错，虽然粗纤维很多但可以下咽，问题是容易造成便秘。1959年，我第一次吃了棉花种面的窝头后，一连三天拉不出大便，到了第四天由于用力过大，肛门被撑破，鲜血直流还是下不来，最后是母亲用筷子一块块剜出来的。自那以后，我宁愿饿死也不愿憋死，再也没吃过这种窝头。其他窝头，像榆叶、榆钱儿窝头，胡萝卜叶子窝头，菠菜根窝头，红薯秧子窝头，豆腐渣窝头，虽然口感和耐饥度都不如玉米面、高粱面窝头，但都不算难吃。我最爱吃的窝头有两种，一是豆腐渣窝头，二是红薯面窝头。这豆腐

渣窝头我现在还时常吃，因为卖老豆腐的摊位都有豆腐渣，买回来掺上玉米面、葱花，放点盐就能蒸。用红薯面蒸的窝头熟后外观呈琥珀色，入口香甜细腻且有弹性，有人称之为“胶皮窝窝”。

那个年头，红薯面属于好食材，母亲常用它做面条、饅头、丸子等。其中最好吃的是炸红薯面丸子，非常香甜，但只能在过年时才能吃到，因为那个年代食用油——棉油十分紧缺，平常老百姓家从不用它炒菜，都是把菜煮熟再滴上几滴黑黑的老棉油。现在老棉油已不见了，但不知什么原因，那时的老棉油让我感觉比现在的芝麻香油还要香。

包红薯面饺子是母亲的拿手绝活，每逢过年，由于面粉太少，母亲就用面粉和红薯面做成饺子皮包饺子。这种饺子吃起来既有红薯的香甜味还有一定的韧性，口感极好。

每逢夏天，母亲还常做一道美食——红薯面饅头，我们都叫它“磬磬”，由于这种食物外观像蝌蚪，所以也有人叫它“蛤蟆蝌蚪”。做法是，把红薯面加少许温水和好，待锅里的水烧开后，用笊篱将和好的红薯面团挤压成蝌蚪状短条，在沸水中煮五六分钟后捞出，倒入盛井拔凉水的盆里。待凉后捞出，加入蒜泥、胡萝卜咸菜末和醋，再加入半碗井拔凉水即成。这“磬磬”入口清凉爽滑，真是美味极了，跟现在市场里夏天卖的凉粉几乎一样。

改革开放几十年来，随着农业机械化、现代化逐步实现，粮食产量大幅提高，城乡人民的物质生活极大丰富，但粮食及其他食物的浪费也越来越严重。

1991年，我因公到北京出差，中午在天安门东一个简易餐厅吃饭，饭后离开时，发现不远处一字排开的十个大垃圾桶，里面竟是满满的成块成个的白面馒头和没吃完的盒饭，平生第一次见到这么大规模的粮食浪费，令我非常痛心。前几年，外甥女让我对对联，上联是：一粥一饭当思来之不易。我知道这是《朱子家训》中的名句，下联应是：半丝半缕恒念物力维艰。但我还是自撰了下联“寸土寸田勿忘开拓之难”，意在警示孩子们不要浪费粮食。

如今，政府号召开展“光盘行动”，浪费现象有了很大程度的好转。笔者在此也发出倡议，希望大家自觉践行“光盘”好习惯，在全社会形成爱粮节粮的氛围。

（本版有些文字涉及方言，仅用其音）

