

shenjiayu

欢呼雀跃的绿豆芽



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

在饭稻羹鱼的江南，蔬菜一年四季是不缺的，即使在青黄不接的当口，老百姓也早有准备，比如咸菜、霉干菜、萝卜干、大头菜、虾卤瓜、榨菜、腐乳等等，都是下饭的大杀器。如果想吃点新鲜的，也可自力更生，比如孵点黄豆芽、绿豆芽和发芽豆——沪方言称作“发”。

发芽豆是用干蚕豆发的，有点技术难度，一旦发僵便不出芽，还有馊气。黄豆芽和绿豆芽容易操作，两兄弟俩也有分工，黄豆芽一般在冬天吃，炒油条子、炒咸菜，起锅后浇点麻油，有农家风味。

夏天是绿豆芽的高光时刻，上海人爱吃冷面，如果少了绿豆芽，任何浇头都显得油腻。但是绿豆芽弄不好的话，就像被奔马踩过的乱草，逗不起食欲。高明的厨师用沸水氽绿豆芽，十几秒钟后捞起，用冷水一激，不断不瘪，莹莹悦目，嚼之清鲜爽脆，用“声动十里人”来形容也不为过。

在我读中学时，上海每到夏季必遭台风袭扰，那时候郊区的蔬菜大棚很少，菜农还是靠天吃饭。台风一刮，暴雨一落，菜场里的蔬菜就断档了。妈妈赶快从陶罐里抓一把绿豆，在搪瓷茶缸里浸泡一夜，撒在竹淘箩里，上面盖一块湿毛巾，坐在一只钵头上，吩咐我每天浇半杯水。

竹淘箩搁在门背后，那是暗无天日之所在，我按时浇水，不敢懈怠。听水声从透过毛巾流到钵斗里，叮咚作响，有如流水潺潺。忍不住还要掀开毛巾看一眼，绿豆们如小人国的精灵，呼呼大睡着。两天后，绿豆们的小小脑袋顶破绿色的小帽，又像是长了鼻子一般，无赖式地躺倒算数。又过两天，鹅黄色的嫩芽从豆瓣里吐出来了，那是激动人心的生命绽放。顶多再过两天吧，毛巾似乎被顶高了，掀开一看，小精灵们齐刷刷地站了起来，鹅黄色的芽叶朝一方吐露，如千万条

小蛇听到了印度人的笛声，摇头摆尾地舞蹈起来。再看淘箩底下呢，密密麻麻的根须就像关老爷的胡子！再两日，妈妈就将淘箩倒在桌子上，说：摘绿豆芽了。

切点榨菜丝、香干丝、青椒丝，再切点肥瘦相兼的猪肉，旺火炒，好可口的一盆家常小菜啊！绿豆芽还可以炒螺蛳肉、炒韭菜、炒咸菜、炒百叶丝、炒生鱼丝、炒牛河。绿豆芽嵌火腿丝是苏州人的传奇。

当时有一首歌唱道：大海航行靠舵手，万物生长靠太阳。而绿豆芽的生长并不需要太阳。相反要是见光了，小豆芽就会变红，身子骨也越发苗条，吃口就欠佳。但这个被我在生产实践中“发现”的道理，不敢对人家说。

当年海湾战争爆发，我在一篇内部讲话中得知，美军一个师在沙漠中移动，需要三百多辆装备车跟在大兵屁股后伺候，这些装备车的功能包括淋浴房、洗衣房、理发室、放映

厅、咖啡馆、医护室，还有孵绿豆芽的专车——沙漠里没有蔬菜。美国人不会用绿豆芽炒肉丝，他们是将生的绿豆芽夹在汉堡包里狼吞虎咽。后来我有一个朋友买了两辆这种孵豆芽的车子，据说就是从海湾战争的剩余物资。但后来他也没有发财，道理很简单，在郊区租一间农民房子不就得了？

封控在家，足不出户，街道发放的保供物资中有菜有蛋有肉，就是没豆芽——这货柔弱娇嫩，不便保鲜和运输。后来朋友给我递来一盒绿豆芽。对，他是用牛奶盒发绿豆芽的。盒子底下戳几个小洞，一把绿豆灌进去，天天淋水，一周后就鼓出来了。剪开盒子，绿豆芽从束缚中挣脱出来，个个伸起懒腰，欢呼雀跃。绿豆芽炒榨菜肉丝，这是我一生中吃到的味道最好的绿豆芽！

**绿豆芽从束缚中挣脱出来，
个个伸起懒腰，
欢呼雀跃。**