

# 在陕北,谁能拒绝一碗洋芋擦擦呢?

雷荣



土豆,一种没有陕北人不爱吃的美食,无论春夏秋冬。

在陕北人眼里,土豆有N种吃法,蒸、煮、炒……其中,洋芋擦擦应当是最为有名的“代表作”了。

就大部分陕北人而言,从孩童时起就培养出了洋芋擦擦独特的味蕾。成年之后,无论在哪儿、年龄几何,永远记着那股难以忘却的家乡味道。

一道菜,就是一个地方的文化。从一个地方的文化,可以看出这个地方的人。

在粮食匮乏的年代,洋芋擦擦是许多陕北人家家常主食。连年饥荒的陕北人民,盯住了这片土地上盛产的土豆。更有聪明者,发明了简单实用的工具——擦子。于是,洋芋擦擦就诞生了。

一方水土养一方人。洋芋擦擦中含有丰富的碳水化合物和大量的淀粉,所以它扛饿。上山干活,下田耕地,一顿饱饭可以扛

上一整天。因此,在困难时期,它深得陕北人的偏爱。

洋芋擦擦的历史沿革是漫长的、苦涩的。它是陕北人民千百年来与恶劣的自然环境不屈抗争的有力见证,也印证了陕北人积极、乐观的生活态度。

洋芋擦擦简简单单,没有多余的添加。就像黄土高原一样粗犷,却又深藏千沟万壑。

洋芋擦擦简简单单,却耐人回味。把它比喻为一个女人,那肯定不是惊艳的美,是耐看的美。

惊艳之于生活,往往不会长久。而耐看,在于它的实用性。

在陕北农村,人们常笑着说:“离了土豆,就不会做饭了。”

这笑话听着有点夸张,但也差不离儿。在儿时的记忆中,人们就是从一顿洋芋开始每一天的生活,日出日落、四季更替。

洋芋擦擦又被称为“洋芋不拉”“洋芋库

勒”。对于聪慧的陕北婆姨来说,洋芋擦擦并不难做。

利用擦子,将洋芋一遍遍擦成丝,然后倒入清水浸泡出淀粉。再反复清洗几遍,接着给洋芋丝表面拌上面粉,最后上屉蒸熟即可食用。

洋芋擦擦的吃法主要分为拌和炒两种。一是把蒸熟的洋芋丝盛入大碗,调入蒜泥、辣面、酱、醋和葱炝清油再拌入花椒、葱丝、姜粉、盐和西红柿酱;二是把洋葱、柿子椒、辣椒面、孜然粉、葱蒜瓣连同洋芋擦擦放在锅里炒着吃,还可以根据个人口味,添些醋和酱。

记忆里,最美味的还是炒洋芋擦擦,酥绵可口,久吃不厌。小时候家里经常缺粮食,大人们故意多做一些洋芋擦擦,吃不完的就放在盆子里。等干活回来之后,拖着疲惫的身体给锅里烧热油,放点佐料,倒上一顿剩余的洋芋擦擦。炒好的洋芋擦擦那金黄的色泽、浓香醇厚的美味,令人齿留香。

据专家介绍,洋芋含有大量淀粉以及蛋白质、维生素及钙、钾等微量元素,有和胃调中、健脾利湿、解毒消炎、降糖降脂、活血消肿、益气强身、美容抗衰老之功效。常吃洋芋擦擦可治疗胃火牙痛、脾虚纳少、大便干结、高血压、高血脂等病症,还可辅助治疗消化不良、习惯性便秘、神疲乏力、慢性胃病、关节疼痛、皮肤湿疹等。

在那饥饿的年代,洋芋养活了无数家乡人,见证了人们曾经的苦难和艰辛,但是也印证了家乡人的智慧。

如今,陕北人的生活变了,洋芋擦擦的身份地位也发生了根本的变化,它不再单纯是粮食的替代品。洋芋擦擦随着时代的变化,堂而皇之地上了宾馆饭店的餐桌,变成了陕北农家饭桌上的“座上宾”。

无论是陕北当地人,还是来延安的游客,都对洋芋擦擦钟爱有加。人们既是为了换口味,更是为了吃出一种刻骨铭心的情

结,重温往昔那苦涩但却多滋味的人生。

历经多年的岁月芳华,洋芋擦擦已成为颇具特色的地方风味小吃,登上央视《舌尖上的中国》,火爆全国。延安当地民间歌手取名“洋芋疙瘩”,唱响星光大道;本土网红制作洋芋擦擦的视频引来无数点赞;各大网络商家也纷纷推出可邮寄、可即食的速食“洋芋擦擦”,畅销全国各地。

在陕北人的生活中,洋芋擦擦帮助人们度过了最艰难的时光,赋予了陕北人特殊的情感。洋芋擦擦不仅是一种食物,更是被保存在岁月之中的生活和记忆,融入陕北人的血液中。经过不断创新,还衍生出与此类类似的“榆钱丸子”“槐花丸子”“苜蓿丸子”等一系列特色小吃。

如今,这片黄土高坡已不再贫瘠,可是陕北人喜欢洋芋擦擦的情结仍然没有改变。

洋芋擦擦里散发的不仅有食物的香味,还有时间的韵味和人情的余味。这些味道,伴随一代代陕北人的日月轮回,生死更替,成为人们记忆深处的一种念想,记忆中最美的家乡味道。

## 走过青春

### “我的第二故乡”——北京知青回延安掠影



● 阿党大队知青唐沙林(右)与咀头村主任赵贵忠热情握手



● 北京知青张春格(左)与咀头村老乡李彩莲亲密合影

## 我心中的小山村

胡德水

当年,在延安插队的知青中传唱着一首歌曲,歌词是这样的:我要到那遥远的延安去把农民当,离别了我亲爱的父母痛断肠……

1969年2月4日,那天是二十四节气中的立春,更是农历腊月十八,眼看就要过春节了。

但就是在那天早晨,我们离开了生养自己的父母,踏上了去陕西延安插队的列车。

知青专列上午十点准时鸣笛,车上、车下哭声一片。我既没有哭也没有笑,有的只是茫然。列车徐徐开出北京站,经过两天一夜的行程,到了陕西的铜川。

由于陕北下大雪,我们在铜川住了两宿。2月7日早晨,乘军队的卡车向我们插队的目的地——延安洛川出发。

洛川位于陕北黄土高原的中南部,漫天的黄土高原覆盖着茫茫白雪,沟壑纵横,植被稀少。我们脚踏白雪,开始艰难的旅程。

当我们走到一个山顶,往下一看,是一个很大的山沟,那就是洛河川。河的西岸有一些散落的窑洞,那就是我们要去的地方——水渭村。

我们沿着“之”字山路往下走,坡陡,山路很窄又很滑。我们小心翼翼走了半天才到了河边。经过一座自搭的简易桥,我们来到了水渭村。

我们到水渭村的第九天就是大年三十。那天快中午,我们住的地方来了好多乡亲,他们拉着我们知青来到自己的家。原来,他们为我们准备了丰盛的年夜饭。在吃饭之前,乡亲们还给我们拿出来好多好吃的,有核桃、大枣、杏干和柿子干等。吃饭的时候一看,桌上好吃的就更多了。有白馍、摊黄、油糕,还有花样繁多的花馍,我连见都没见过。菜主要就是猪肉炖白萝卜。从大年三十到大年初四,我们知青都是在乡亲们的家里度过的。我们虽然是第一次在外过春节,但却丝毫不觉得孤单寂寞。

刚到这里的时候,我肩不能挑手不能提。记得第一次扛化肥,那男的知青都扛得动,就我一个人扛不动。从那以后,我就主动自觉地锻炼自己。别人挑水,我就用两只手提水。开始

的时候,每只手提半桶水,后来一只手提一桶水,还走得很快。经过有意识的锻炼和学习,我学会了所有的农活。

在水渭村待了三年,我放过羊、放过牛、掏过羊圈和牛圈、挑过粪、拉架子车往地里送过粪、耕过地也种过地,割过麦子也收过玉米,还往县里送过公粮。记得一次送公粮的时候,我肩上扛着一麻袋粮食蹚水过河。肩上的麻袋本来就很重,脚底下的鹅卵石还很硌脚。就是那次送公粮,使我腰疼了好多天。

1972年初,我被推荐回北京上大学。4月27日,是我离开水渭村的日子。当时正是梨花盛开的时候,我来到了洛河畔的大梨树旁,双臂挽着树上的缕缕梨花,深嗅着梨花那迷人的清香,久久不舍得放开。

在水渭村生活的这三年,是我青春奋斗的三年,是我为之流过血、流过汗、出过力的三年。是我的思想经过跌宕起伏、从不成熟走向成熟的三年。

在我心里,水渭村早已是我的第二故乡。

## 刨粪与捞鱼

王小雷

1969年5月12日,在宜川县寿峰公社王家河村插队的北京知青和男性社员在柿子坡河村刨、运羊圈里的羊粪。

同一天,在宜川县寿峰公社王家河村插队的北京知青,休息了一天。

同一天,在宜川县寿峰公社王家河村插队的男性社员,去黄河边捞鱼。

同一天,在宜川县寿峰公社王家河村的男性社员和插队的北京知青当天的出勤表都记录为“出勤”。

在同一天里,北京知青又是刨粪又是休息,男性社员又是刨粪又是捞鱼,这不是很矛盾吗?还是看看我那天的日记吧。

一九六九年五月十二日于王河村 多云  
万家墨面没蒿菜,敢有歌吟动地哀;  
心事浩茫连广宇,于无声处听惊雷。  
恭录鲁迅诗一首以资自勉。

早去柿子坡河挖粪。刚运完三回,就听远处山上有人喊:“发河了……”原来是黄河发水了!

顿时,村里的汉子们扔下锄头,一个个消失于山后了……捞鱼胜过生产,这是一条定律。“千古不变”的定律。

我们当然也乐得休息一天。

我插队的王家河村离黄河很近。每当黄河因上游下雨造成发水(即发河)时,都会有以黄河鲤鱼为代表的鱼类被冲至岸边浅水处。对于缺少蛋白质的村民而言,这无疑是天赐的盛宴!所以,黄河岸边的村民祖祖辈辈留下个传统:上游下了雨,发河就捞鱼!

传统的力量是无法抗拒的。即便是已经组织起来从事集体生产劳动的新式农民,也绝不会为了刨几篓腥臊羊粪而放弃天赐美食。

于是,就出现了“捞鱼胜过生产”这样一条“千古不变”的定律,出现了北京知青刨粪一天又休息一天,男社员刨粪一天又捞鱼一天的出勤记录。

必须指出的是,日记中“远处山上喊:‘发河了’”的人,肯定不是闲得无聊爬山玩儿的闲汉,十有八九是领受任务观察水情的公社社员。

从理论上讲,抛下集体的羊粪不刨而去为个人捞鱼的行为,与人民公社社员的形象不相符合。但从实际上讲,对我们这个小麦亩产四十几斤的穷村而言,刨一天羊粪所带来的实际收益远非锅里炖着香喷喷的鲤鱼所能比拟。

虽然我在当天的日记里对村里的汉子们扔下锄头去捞鱼的行为表示不满,但当吃着社员给的大鲤鱼的时候,却也由衷地感到快乐。

后来,我曾与公社干部老袁谈起此事。他笑着说:靠山吃山,靠水吃水。川里的村子靠水浇地收成好,可川河里只能捞着小鱼。你们王家河地缺水产量低,可挨着黄河能捞上大鲤鱼。你想想,鲤鱼在河里游,谁捞着是谁的。凭什么咱河西(陕西)的不捞,便宜了河东(山西)的?

对于社员捞鱼、我们休息仍算出勤的事儿,老袁也有他的说法:农村不是工厂,抓农时干活可搞不了八小时工作制。你算算,忙起来十几个小时也是常事。所以,捞半天鱼又算甚?我想了想,觉得老袁说得很有道理。