

◎寻味日志



响菜

蔬菜里面吃起来最爽利干脆、快意思仇的，贡菜如果谦称第二，怕是没有菜敢称第一。

跟其他脱水蔬菜的形容枯槁、干燥僵硬不同，晒好的贡菜鲜绿柔和，又澄澈得不失本色，拿在手上像柳枝一样绵软，吃起来却像嚼海蜇一样仿佛掷地有声。夏天的一个傍晚，我做好了一碟鸡丝贡菜，因为暑热没胃口，就把它放到桌上玩手机。等手机玩够了，天色已经暗下来。我在将暮未暮的辰光中，一个人坐在桌边吃饭，静悄悄的房间里，咀嚼贡菜时那“嘎嘣嘎嘣”不绝于耳的脆响，莫名觉得诡异。懒了几懒，终于起身打开了灯。幽暗恍惚的世界，一下子明亮、欢快得耀眼，跟刚才恹恹欲睡、渺渺茫茫的景况恍如一梦。看着那碟贡菜，我不知怎么突发奇想：如果一众人等围坐一圈同吃贡菜，那此消彼长、时弱时强的音律组合……该是交响乐一样的大场面吧？

我想起有一回朋友讲段子，说旧时有个穷人家的媳妇嘴馋，半夜里悄悄躲在厨房包饺子吃。吃饱喝足回房宽衣睡觉，家人无一察觉。段子的原意，似乎是褒奖那位媳妇的厨艺高超，可以将馅料这样咚咚作响的作业掌控于无声之中。偏有一位脑洞清奇的朋友说，那饺子馅是荤是素，可以有一万种可能，却唯独不会是贡菜——因为那嘹亮的“响动”，再高超的技法也欲盖弥彰，“不接受挑战”。因为这声音太卓绝且有辨识度，所以贡菜还有个颇写实的名字，叫“响菜”。

一日朋友来访，我从一家著名的老字号饭店里叫了几个外卖来招待，自己只动手做了一个凉拌响菜：切成寸段焯水过凉，加少许作料拌两拌，再像给小娃娃点红一样洒几个鲜红的辣椒圈，“春在溪头荠菜花”一般素雅朴实的爽口小菜就这么上线了。一番热闹的铺排之后，餐桌上已是一片花红柳绿。朋友伸出筷子，先夹起两根贡菜一尝，居然吃得喜出望外，她以前只在吃重庆火锅时见过它，浓油赤酱地配了妖艳的红辣椒，带着一种不由分说的火辣，劲爆，她不知道贡菜还可以

这么小清新，一点蒜蓉，两滴生抽，芝麻油无可无不可，随便拌拌就是庸脂俗粉里的白莲花。整整一餐饭，只有这道菜是她频频拿来称颂的，真是委屈了人家老字号的好厨师。

我们一边吃，一边七嘴八舌地聊着这贡菜。我跟她分享别称“响菜”的来历，她告诉我大号“贡菜”的典故。说到“贡菜”，我琢磨着皇上以天子之尊高居庙堂之上，却吃相豪迈地嘎嘣嘎嘣大嚼特嚼，爽快是真爽快，好吃也是真好吃，可到底有点搞笑。朋友却不以为然：“天子也有下了庙堂吃小厨房的时候啊！”又说起《甄嬛传》里，端妃委婉地替槿汐姑姑和大太监苏培盛“对食”之过求情时，引用唐代宗的一句“不痴不聋，不做家翁”——他到底也还是个血肉之身。我也想起《少年天子》里，年轻的皇后爱吃小胡桃，她不用人帮忙，也不借助任何工具，全凭一口好牙齿，不分场合地“喀啷喀啷”嗑……满清的年代里，推崇骁勇而健硕，响亮地吃脆硬的食物彰显牙齿的坚固或许是一种文化，也未可知。

绿绒布条一样长长的响菜，随和而实诚，捏一绺出来清水里泡上，二十分钟后捞出来即饱胀回春，丰盈得足够炒上一盘。洗净切段的响菜，或炒或拌、或炖或涮，荤素相宜、丰俭由人。

它跟谁在一起味道上都不违和，口感上却又是跟谁在一起也都不失自我——既可以兼济天下又可以独善其身，这样别致又好用的存在，谁会不喜欢呢？

文/阿 简

◎往事情怀

我的杭二中

沿着穿沙公路，小轿车风驰电掣般地驶过梁外与滩上的交界处——梁畔上，进入当年的湿地补拉滩，如今它已经面目全非。我无心搭理它，直奔独贵特拉新区，去参加期盼已久的老乡聚会。也许是聚会现场的熟悉声音、渐老面孔、家长里短、乡里乡亲，让我思绪万千，激情澎湃，也许是聚会现场的情起缘落、聚散离合、匆匆过往、沉浮岁月，让我回首当年，历历在目。因此，第二天我执意要去我的母校杭锦旗第二中学（简称杭二中），一睹旧貌，寻找我的当年。

我和同学老崔从北角门进入校园，眼前的杭二中已经停办将近二十年，站在初始建造的杭二中高一班和高二班那两栋教室前驻足凝望，母校看似破烂不堪，但依然不失原貌；眼前空空如也，但当年建筑确实应有尽有。

触景生情的钥匙打开了我尘封已久的记忆大门。我仿佛看到了杭二中全校师生在独贵特拉公社西北沙窝的新校址干得热火朝天；我仿佛又站在地基沟里赤脚片片在水里摇沙垫房基，又拿着小铁簸箕去梁畔上（靠自然风）篷沙颢子，然后再把篷好的沙颢子背回学校工地砌墙用，又去砖窑为盖新教室脱水坯，新校舍落成师生们欢天喜地入住。我仿佛又听到了当年那朗朗的读书声，下课后的嬉笑打闹，上课铃声催促着同学们上了一堂又一堂的课：杨老师那抑扬顿挫的讲课声，让我学会了写字作文且也在做好人；王老师难以解答学生提问而作的委婉托词：“它也很抽象，我也很难讲”，让我学会了遇到难解之题怎么婉转圆滑且行且退，以及不失颜面，不失大雅的妙语精言；张老师用故事方式演讲历史地理，同学们听得津津有味，迟迟不肯下课，下一节课的老师又来上课，他和同学们还陶醉在故事里，让我学到：一度中华儿女在广袤的祖国大地上繁衍生息五千年，且波澜壮阔的发展历史和斗争历程；我把鲁迅的《故乡》和我老家乌兰淖尔村的乡情加以联系，我的乡愁油然而生，情不自禁；我对毛主席的《老三篇》的解读诠释，才懂得什么是责任、义务、担当，凡事放大格局，登高望远，这全是当年忆不完的故事。

仿佛最终还得回到现实中的当下。我在回忆，我从小学一年级在独贵特拉小学念书一直到杭二中高中毕业，每天来回跑校十五华里，历时九年，严寒酷暑、风雨无阻。中午吃着从家里带的玉米饽饽或高粱米饭，有时奢侈的带一块白面烙饼。放学回家得干繁重的家务，掏猪菜、掏大粪、担水、背柴。尤其是掏大粪，那年代的汗厕所大粪坑，臭的脏的恶心的。有一年冬天寒假，我和二弟去掏杭二中的汗厕所，大粪坑上面结了一层冰，我俩跳进粪坑的冻层上面，用镐头打开两个窟窿，里面的臭气沼气一下喷出来，我们赶紧往上爬，但勉强上来的二弟已经晕倒，我是呕吐绿水，就这样等二弟醒过来我们休整一会儿，等臭气沼气浓度散发少了，我们还得把大粪糊糊用小桶装在毛驴车上的大桶里，拉回我家的自留地。我长大点后，利用假期，为了给家里挣点零花钱和学费书本费，我和二弟与当年的同龄人一样，前往二十多里外的补拉滩、梁半上掏根子（甘草），早晨黑处处（四点）启程到阳婆落山（八点）才回家，吃着干粮就补拉滩的泉水，掏一天根子已经把体力耗尽了，还得背着几十斤重的一

捆根子往回走，又困又饿，息一会儿走一段再息一会儿再走，筋疲力尽，体力消耗达到极限。回家后，吃着母亲犒劳的白面条子，一天的劳累才算了结。再大点儿，参加生产队劳动，放暑假跟着犁头大爷赶牛耕地，因我人小而又耕术不行，犁头大爷少不了要骂我。唯有欣慰的是，休息下大爷们给我们三个青年学生叨民间小段故事。我把我当时受苦受累的故事叨给我的晚辈们听，不但没有感动，而且还说我这是编的。后来，我才觉悟，是得让后代人从小就经受一些磨炼和挫折才对，事后忆苦思甜为时已晚。

那个年代的学生，除了劳动课很多外，夏秋收获季节，学校停课去生产队割麦子搬玉米，接受贫下中农再教育，“劳其筋骨，苦其心志，饿其体肤，空乏其身”，而当下我看到我的孙辈们却是：“四体不勤，五谷不分”，偶尔参加一些田园活动，算是体验。

我以前经常路过母校，但我很少光顾它，因为它已闲置。在我的情感世界里已经把它当做文物，即使是算不上文物，我的杭二中，还是可以传承的。我的当年，是母校的精神乳汁培育我成长；我的当下，在回忆中怀念杭二中。

文/杨五十二

◎生活笔记

挖地梨儿

天气预报说，又一轮大风降温要来，得赶紧去地里挖地梨儿了。地梨儿在书本儿上的名字叫地环，是一种多年生草本植物，只要今年不挖干净，明年后年外后年，那块地里，会照常一年一年往出长，真是挖之不竭、吃之不够。

地梨儿的块茎非常小巧，也称得上是细皮嫩肉，一出土就白的能掐出水，所以也被叫做甘露，但我不太喜欢这个液体一样的称呼，从长相看，还是觉得叫螺丝菜形象。地梨儿呢，更是生动可爱，仿佛还带着铃铛的响，又发散着一尘不染的脆甜味，别说吃了，想想都口舌生津。外地人当然也吃地梨儿，但名字千奇百怪，比如重庆称其为地滚牛，陇南又叫地鱼儿，呼市周边呢，还有叫得勒儿的。

我们这茬人的童年，正是计划经济时期，现在稀松平常的腌地梨儿，那会儿可算金贵东西，甚至被称为细菜；尤其糖醋地梨儿，更是稀罕的不行，有客来家能吃上此菜，绝对是上待。

小时候，我家院儿里也种过地梨儿，可每年结不了多少，感觉不如种玉米葵花实在，后来就不种了。过去吃洋井水，清洗麻烦也是不种的原因之一，不像现在，有自来水和高压水

枪，根本用不着拿刷子一个一个刷。可能是因为产量低，过去生产队也不种，秋天的市场上基本见不到地梨儿，想腌也买不上。

在我记忆中，呼和浩特最早的地梨儿都是短小的单个，长得很紧实，也没现在的白，产量可想而知。第一次见到这种又长又有犄角的，是上世纪七十年代末或八十年代初，那时候我姥爷在巧报公社上班，经常下基层检查农业生产，可能某年负责种子的部门引进了这个新品种，姥爷就在内蒙古医院北墙外自家院儿里试种了一片，同时还种了点花生。夏去秋来国庆到，大人挖，我们小孩儿捡，花生没挖出多少，而且壳大果仁儿小，试种宣告失败，地梨儿却收获满满一铁筛子，算是大丰收。那次的地梨儿，一个有过去老品种的三个大，像长长的螺丝，真叫人欢喜。

过去，呼和浩特地梨儿只有一种吃法，那就是糖醋。这个菜因为少，往往用小坛儿小罐儿腌，吃的时候也受限制，不像大缸芥菜疙瘩那样可以论盘儿上，一顿饭只给捞一小碟儿，往往馋虫还在半路，碟子已经空了。后来大人们想出一个好办法，拿上菜刀，去生产队收获过的圆菜地里砍一筐菜把子，削好，洗干净，切成薄薄的厚片儿，和为数不多的地梨儿拌在一起腌，我们终于解了糖醋菜的馋，下午放学回来，还可以捞点儿当零食吃。

1983年秋天，我第一次去北京，因水土不服，吃不下饭。同屋住着一个呼市老乡，她是医学院大夫，看我整天灰头土脸、萎靡不振，建议去不远处的六必居买点儿咸菜干儿，她说我吃咸菜、喝白开水，很快就能香饭了。在北京六必居，第一次看到里面有地梨儿的“什锦菜”和“八宝菜”，有散卖的，也有小瓶装的，其中的瓶装地梨儿就叫酱甘露。我按大夫说的，花三毛钱买了半斤似乎叫香干儿的咸菜，回招待所后边吃边喝，第二天一早，肚子就饿得咕咕大叫。

还有一种有别于地环的菊芋，也被乡人称为地梨儿，不过前面加了一个“大”字，叫大地梨儿。个头大不说，长得还像生姜，所以又被叫做洋姜、鬼子姜。洋姜也是生命力超强的宿根植物，只要秋天不挖干净，来年开春早早就会长出来，非常省事。过去年代，洋姜被当花种在庭院的边边角角，春天绿意葱葱，夏天黄花覆顶，秋天的收获，反倒成了意外惊喜。因为产量高，洋姜远不如地环金贵，虽然也能做脆爽的糖醋口味，但更多时候，会被混入蔓菁、芥菜、红黄萝卜中，一起下缸做水腌菜，早点吃热焙子，随手捞一块儿，也不用切，吃一口咬一口，再带劲儿不过了。切丝后拌上麻油辣椒香菜葱丝，绝对开胃又下饭。我心里想着这些旧事，手上也没耽误干活。一下午，两个人，一个挖，一个捡，地梨儿加洋姜，总共挖了一桶半。这个冬天，下饭菜是不愁了。

文/高雁萍