

◎清淡时光



采菊

每年过了立冬,桐乡的杭白菊就进入了采摘期,其实老底子采菊花的时间没那么早,但现在的杭白菊是从菊米(完全没有开放的花蕾)就开始采摘,然后到胎菊(将开未开的花蕾),一直采到完全盛开的菊花,价格也是依次从贵到贱。

但我最喜欢的还是由完全盛开的菊花制成的菊花茶,其美妙之处不仅是因为口感更为柔和,更在于其颜值。取几枚干菊花放入杯中,沸水缓缓冲入,菊花打着旋儿慢慢舒展开来,洁白的花瓣呈现出半透明的玉石感,连花蕊也鲜活起来,那点点鹅黄千娇百媚,一扫初入水时的委顿干枯,神奇地几乎完全恢复了枝头盛放时清丽优雅的风姿。

这个时节的桐乡,真正是一片香雪海,先生的舅舅家也种了大片的菊花,一到采摘时节,人手非常紧缺,我们有时间也会去帮忙。

听说我要去采菊花,身边的朋友们都深表向往,在他们的想象中,美丽的姑娘们翩然如蝶般穿行在雪白芬芳的菊海之中,朵朵白菊随着跳跃的纤纤十指飞入竹篓。

而现实中,采菊不似采茶,杭白菊的植株很矮,只有五六十公分的高度,要蹲着采。蹲着已经够累了,但还只有外围的菊花才能用这种相对轻松的姿势采摘,菊花种得很密,繁茂的花丛里几乎无从落脚,更没有空间可以蹲下来,只能大幅度地弯着腰低着头采,这种姿势太做筋骨,像我这样新手没一会儿就累得不行,得不停地直起身扭下腰甩下胳膊腿活动下。而且菊花层层叠叠,好不容易采完上面一层,把花茎一分开来,却发现下面还藏着很多菊花,这种发现并不能给你惊喜的感觉,反而发出一声哀鸣。你自以为已经采了很久很多,可抬起头来,却不过是小小的一个角。

这个时节的杭嘉湖平原天气并不太冷,可采菊花的人都是起早摸黑,花丛里晨露夜雾,沾在手指上,时间一长,十指冰得彻骨,竟是冻得发麻了。天几乎全黑了,舅舅来喊我们吃饭。

回去时路过上午刚采完所有胎菊,只剩下绿色枝叶和幼小花蕾的菊花地,在暗沉的暮色中,惊奇地发现这片菊花地竟然又泛出星星点点的白色!原来早上采完胎菊的花枝,晒了一天的太阳,那些小花蕾又蓬勃地鼓胀起来,迫不及待地准备绽放了。这令人惊叹的勃发生机,在这一刻,却让人感觉到某种绝望,菊农的劳作,有时就像普罗米修斯,日复一日,夜复一夜,看不见尽头。

这么一整天下来,我采了满满两大篮的胎菊,邀功似地拎过去给舅舅看,舅舅掂了掂,说大概有20多斤的样子。我两眼放光地问:“那么多胎菊能卖很多很多钱吧?”舅舅沉吟了下答:“这几天算头批,收购价比较高,15块到18块之间,过几天旺季就要跌一点了吧。”我脑子里飞速地计算了一下,就算20斤,按15块一斤算,辛辛苦苦忙活了一整天,才赚300块左右!舅舅很淡定地答:“错了,你没减去种植的成本呢!”

我顿时泄了气,忍不住嘟囔:“就赚那么点,那还不如不种啊!”

话可不能这么说啊,虽然现在我们这边的农民基本不靠种地赚钱了,但秋天的菊花、冬天的榨菜头、春天的时鲜蔬菜、夏天的烟叶,我一季不落,偷空忙闲,拾掇下田畈,这儿赚点,那儿拾点,也是积少成多。最主要的是,我们做农民的,把地闲着,哪里看得落去,罪过的!”舅舅这一番话,再平淡朴实不过了,却让我心生感动。

吃罢晚饭,我们准备回家,而刚下班的舅妈和表弟,却戴上头灯,准备连夜再去采菊花。不然等到明天早上,打苞的胎菊全盛开了,就要跌大半价钱了。而舅舅,则到后院的临时作坊里忙活开来,准备蒸制今天刚采的菊花,当天采摘的菊花必须连夜蒸制晾晒,而自己蒸制好再卖比卖鲜菊花要贵上些许,这个差价可不能让别人赚了去。

文/王秋女

◎生活拼盘

盘比锅大

因为在张家口切换高速出了点小问题,我们只得绕行宣化,预计在锡林浩特打尖儿就成了肥皂泡。只能边赶路边吃点儿有备无患的饼干、蛋糕、火腿肠,盼着不要再走错,天黑前到达准备夜宿的霍林郭勒。然而因为绕行多出将近200公里,燃油又亮起红灯。不知道啥原因,沿途搜索到的加油站全部关闭无法加油。只能硬着头皮往锡林浩特赶。幸好有惊无险。折腾到霍林郭勒,已是华灯初上。

那个饥肠辘辘,就别提了。

在酒店门前,我们边停车边问保安,附近有没有好吃的地方。马上就说,指定有啊,停车你们放好行李,往那儿走,左拐走几步,过马路就是。他指的那个“那儿”,应该是北。

保安大哥特热情,我们下楼准备去吃饭,他又给我们指一遍路,并一再叮咛:他家盘儿比锅大,四个人,仨菜足够!我们都快走到拐弯处了,他还在背后喊:记住喽,盘儿比锅大!

不大不小的一个馆子,分里外间儿,人气很旺。本来进了里间儿,但对面桌上那个年轻小伙儿光着肚皮,白嘟嘟一身肥肉,举杯狂笑间一颤一抖感觉要往菜里掉。我看着极不舒服,要求换到外间儿卡座。

可是见识了啥叫盘比锅大了。我们参考斜对面儿那一男一女的饭桌,点了一个杀猪菜锅,一个特色锅包肉,一个香菇油菜,主食要了四碗米饭。

东部区吃饭,不光盘大,量也足,有时足到让你怀疑人生。其实这大盘儿大量我们早先在奈曼旗就领教过。当时也是没歇没坐跑了一天路,按呼和浩特点菜法,五个人连冷带热六盘菜,结果第三盘上来就吃不动了,最后那盘宫保鸡丁,只是看了看。

一杯水的工夫,锅包肉上桌了。先不说味道如何,就那碟子大的块儿就够吓人。锅菜上桌时,我又开始怀疑人生。霍林郭勒的锅菜,除了锅里的酸菜粉条肉片儿一切等等,点菜时服务员还问锅菜要搭配面肠还是血肠?点了面肠,结果上来血肠,面肠已经没有了。就在我们怕吃不了商量要不要退掉第三盘菜时,四碗米饭被排上桌。我的天,这碗,比家里的吃饭碗还大,两人分一碗也未必能吃完。饭量有限,直接退了两碗,虽然店家有点儿不高兴。

饿了一天的四个人边吃边笑边互相打气,还互相提醒说可不能吃得太快,慢慢儿吃能多吃点儿。结果努力再三,三盘菜都剩一半儿,连我们最爱吃的锅包肉都不例外;那盘血肠,也只是有几块儿从盘里转移到锅里,不知道最后会去到哪里。

人有时真的不长记性。两天后,我们结束了海拉尔的拍摄任务去往下一站陈巴尔虎旗,这次点菜,简直是放卫星的节奏。本来说好要吃念叨了一路的当地特色牛肉馅儿饼,结果可能是饿的有点儿兴奋,三男二女的五人团队,不知天高地厚地点了20张馅儿饼、一壶奶茶、一个东北拉皮、一盘炒土豆丝、一盆白菜豆腐汤。结果,一壶奶茶就给了我们个下马威。不是小壶,也不是暖壶,是炉子上烧水用的大铝壶。等拉皮亮相,我们都快把房顶笑塌了。我敢说,那是我活到

目前为止见过的最大盘拉皮,感觉老板从盆里往盘里放时都是就放就摆,用堆积如山形容绝不夸张,最少也是呼市饭店酒楼5盘儿6盘儿的量,如果是那种高级地方,这一盘儿最少是人家的10盘。为了能吃完这盘巨无霸拉皮,我们五个人下筷子绝对稳准狠,而且都发下誓言,今晚绝对不剩饭。

不用说都知道后果如何。我们不光剩了7张馅儿饼,其他菜也没有一盘儿吃光光,那盆像烩菜一样踏实的白菜豆腐汤,我和老乔只是象征性地喝了一口。

谁说事不过三?我们竟然做到过四、过五、过六、过七……

两天后我们去阿里河,在根河吃午饭点菜又犯了同样的错误。这次有点儿不能怨我们,是被饭馆儿给误导了;他们公示在墙上的菜谱,分明写着小盘菜。结果如何?绝对前款!

到底是这些地方的人饭量比我们大,还是人家讲究实惠,能一盘菜解决的问题,绝不像我们一样花里胡哨摆拉一大桌子,或者另有原因?这事儿我得搞搞清楚。

文/高雁萍

◎往日情怀

记忆中的烩酸菜

女儿最近上晚自习,晚饭在学校食堂吃,这几天每天回家念叨:学校的烩酸菜太难吃了,找不到酸菜,只有土豆、豆腐和粉条。

女儿的抱怨,把我的记忆拉回了上世纪80年代末,那时的我住校,每到冬天,食堂几乎天天吃烩酸菜,那可是名副其实的烩酸菜啊,里面除了酸菜和汤,偶有几块土豆,豆腐和粉条,那更是奢望,而偏偏这些,却成了现在孩子们吐槽的对象,时代不同了,人们的需求正悄然发生变化。

烩酸菜,是内蒙古中西部的一道家常菜,从我记事开始,每逢秋天大白菜丰收的季节,村里家家户户都会腌它个几大瓮,算是为过冬储存的“蔬菜”了。

在我的记忆里,腌制的白菜一般有两种,早些年腌制的是一种长白菜,叶子绿绿的,腌出来的酸菜有点发黑,后来随着白菜品种的增多,一种叫“抱头白”的白菜腌得比较多,这种菜叶子是向里包着的,菜帮子大,叶片发黄,腌出来的酸菜自然颜色浅一些,而且相对好吃些。

那个年代的农村,冬天是没有新鲜蔬菜的,几乎天天烩酸菜,吃得反胃,但又无可奈何,尤其是小孩子,简直是噩梦,参加工作后,我曾一度拒绝吃酸菜,不是因为不好吃,而是本能的抗拒,后来和老公说起,他当时也是一样抗拒,看来城市里的孩子在那个年代也是常常吃烩酸菜。

最令人难忘的是冬天刚宰了猪用新鲜猪肉烩上一大锅腌

好的酸菜,这是现在仍被人们津津乐道的“杀猪菜”,那个味道是整个冬天最值得回味的美味。

儿时的烩酸菜不好吃,是因为没油水,我认为做好烩酸菜的精髓在于多放一些猪肉,而那时哪舍得顿顿饭都放肉?而杀猪这一天则不同,一大早邀几个身强力壮的男人,把家里的猪吆喝出来,捆绑、放倒、放血,家里的女人们已用大锅烧好水,此时几个人把猪架在锅上,褪毛、清洗,收拾干净,把猪头朝下高高挂起,进行分割。

割到脖子处,那里的肉叫“槽头肉”,切一大块儿给做饭的女人,这一天,土豆、豆腐、粉条、大块的猪肉和酸菜一起烩,整个房间都飘满香味,那平时讨厌的酸菜味也变得那么好闻。屋子里女人们忙乎着烩菜,院子里,男人们继续分割着,估摸着猪的重量,其乐融融。饭做好后,给左邻右舍一家一碗送过去,分享着主人的欢乐,“杀猪菜”之所以让人回味无穷,也许不只是菜的味道,还有邻里和朋友之间那份浓浓的情谊。

除了杀猪菜,学校食堂的烩酸菜也在我脑海中挥之不去。我上初中时转学到旗里,虽然不到5公里的路,但那时车马很慢,感觉已是很遥远,那时的我住校,一度父亲给我送饭,那时我家的饼子已火遍宿舍,现在每每见到那时的同学,她们总会说忘不了我爸爸带的糖饼,真好吃。

但到了冬天,一则天寒地冻,父亲骑自行车不方便,二则饭送到学校也凉了,于是虽不情愿,我还是在学校食堂订了饭。

忘了当时一个月多少饭钱,只记得钱和粮票一起交,男孩子们饭量大订一份,女孩子基本都是订半份。

每天放学时,跑校的同学还在慢腾腾收拾书包,住校的同学已不见了踪影,已在奔向食堂的路上,因为去晚了饭就不好了,其实也不是不好,是烩酸菜里酸菜少了,汤多了。

那时打饭10人一组,大家轮着去排队,菜用小桶装,米饭或馒头用大盆盛,10人拿着饭盒围成一圈,值日的人一勺勺平均盛于饭盒中,米饭也如此,而馒头则一人一半,因为那时一份饭一个馒头,像小枕头一样,一个人是绝对吃不了的。

匆匆打上饭,赶紧往宿舍跑,因为当时大部分用的是铝饭盒,散热快,再不跑饭都凉了,拿回去,也得快快吃,住过校的人一般吃饭快,也是当时情势所逼,迫不得已。

昨日,女儿说“妈妈,我想吃烩酸菜!”一上午,我早早准备,虽没有自己腌的酸菜,但女儿仍然吃得欢快,她说“妈妈,我想吃的就是这个味!”

看着女儿大快朵颐,我不由想:多年后,女儿是否也会像我一样忆起那不一样的烩酸菜?

文/杨利珍