

◎清浅时光



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，像我这样的新手没一会儿就累得不行，得不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，预计在锡林浩特打午尖儿就成了肥皂泡。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！我们都快走到拐弯儿处了，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摞，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着变化。

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给带的糖饼，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