



## 微视角 ■

## 买菜小记

◎赵鲁璐

早半个小时去上班，到了办公室，第一件事情，是步行去五十米开外的菜场买农民们一早挑来的新鲜蔬菜。单位在城郊小镇上，邻近村舍田头，瓜果蔬菜挂着白霜，滴着露水，新鲜得仿佛一掐就能挤出水来。我每每在职场领着微薄薪资、受着官僚习气，几次三番欲辞职，都舍不下这得天独厚的菜场，一想到离职后就不会大老远跑来这里买菜，手头的辞职报告便一再压下来——这真是个奇怪的理由。大概是因为自己不会种菜，但早上来这菜场逛一圈，随手买几样蔬菜，就仿佛接上了地气，离天人合一的自然理想又近了一步的缘故吧。

菜场里面我是不去的，摊位上的蔬菜品种虽然丰富，但丝瓜蒂连着盛放的大朵黄花、西红柿个个滚圆油光发亮，连个头都差不多大，过分齐整艳丽，就显得不自然。太规矩太美丽的东西有种疏离感，总让人有戒心，不敢靠近。我更喜欢菜场周围席地摆摊的那些蔬菜，无非就是应季的几样蔬菜，量不多，是附近的农人自家种的，自己吃不完，富余下来就到集市售卖。以前城管总来驱散，言辞带着一种盛气凌人的压迫，多有冲突。现在时间久了，这些地摊也形成了气候，就被默许了，穿着制服的城管队员象征性收一点点费用，并好言相劝；摊位摆放整齐一些，留一条道路，好让行人过。——这样真好，一团和气，相安无事。

我在超市看到的蔬菜，经常是用白色塑料盒子装着，用保鲜膜包起来，贴着标签整齐排列的。却是第一次看到，原来毛豆、花生的茎秆拔地而起有这么长，毛豆挂在边上，花生垂在底下，透着刚刚从田里连根而起的鲜活，仿佛在叶间还蕴藏着精灵似的，生机勃勃。去得早，可以看到蔬菜最初的样子，小菜秧边上还连着泛黄的子叶，连着根，挂着土，摊贩将这些离地不久的绿叶菜浸在水桶里，摘去黄叶，剪去土根，在面前叠摆整齐，卖相不仅好，而且绿叶菜挂着水，湿漉漉的压秤——这些“小九九”可是秘而不宣的。我是怎么知道的呢？因为去摊头光顾次数多了，那些农人就会主动拣些相对干燥的蔬菜称与我，这也是熟客的一项优惠。

但如果一径认为乡民朴实，童叟无欺，那也未免过于天真烂漫、不食人间烟火。且不说这秤头不准，我也遇到过多趟以次充好的买卖经历。最可笑的是一位卖地瓜藤的老妪，可能真是老糊涂了，也可能是欺我生嫩，非说多找了我五块钱。幸好那天我带的钱不多，为证清白，我把兜翻个底朝天，里面零钱全掏出来给她看，结果自然是翻不出一张五块钱的人民币，硬币更是一个没有。老妪仍然是气呼呼的，我也极其无奈，难道我还会变个有中生无的魔术不成？

大多数情况下，我并不计较几块钱的上下，哪怕经常遇到故意提高单价的摊主。如果遇到年纪稍长的摊主，我就索性把其摊位前的蔬菜一并收了去，虽然买回家也是吃不完的，但若能因此使其早点收摊回家，我也感觉自己心里舒了口气。并不是我悲天悯人，只是出于一种对待劳动的尊重罢了。快节奏的工作生活，让我觉得那些自然生长的农作物，周期无比漫长且烦琐，一个果实的孕育、一株青菜的长成，其中付出的辛劳和耐心是我所不敢投入的，怀着这样的羞愧，自然不忍计较那至多不过几元钱的“吃亏”，反而是多那么一点点的付出，才让我比较心安理得，这也是我心底里潜藏的一种虚伪的善意啊。

## 谐谑曲 ■

## 女儿的“粉丝”

◎仇赤斌

小女今年六岁，刚上小学。她自幼爱臭美，可能是得了她妈妈的真传。只去过一次理发店，她两个月大时，给她理过一次光头，像个小和尚。自她会说话起，坚决抵制去理发店，于是就一直留着头发，现在已经及腰，再过两年就可以到臀部了，应该是她们一年级新生中头发最长的了。上的学校可以留长发，是她最满意的地方。加上她妈妈给买了很多衣服和鞋子，加上自己爱“打扮”，个子虽小，还算秀气。

前几天放学后，女儿在家里拼命练习《少先队员之歌》，因为第二天她们要举行戴红领巾仪式，要唱这首歌。这是个值得纪念的日子，孩子们都兴高采烈的。我看到老师发在QQ群里的照片，个个笑容灿烂，每张照片中，女儿旁边一直有个小个子的男孩子。

那天下午两节课后吃点心，吃的是蔬菜粉丝包子，那个小男孩笑称他是女儿的粉丝。他不是女儿的同桌，只是邻桌。女儿回家问我“粉丝”是啥，还说那小男孩很“粘”她，老是要和她在一起。玩捉迷藏时，她明明躲得很隐秘，却还是一下就让小男孩找到了，莫非他一直都在关注？

我认识那个小男孩，他不仅在课外和女儿报名同一个绘画班，校内的兴趣课也一模一样。画画倒也罢了，健美操他居然也报名了，是兴趣班里唯一的男孩子。有次上画画兴趣课时他一定要和女儿紧挨着，老师不同意，他倒是没哭，只是苦苦哀求老师：“老师，求求你了，让我俩坐在一起吧！”画画老师就是他们的数学老师，最后心软了，就同意了，小男孩于是开心得要命。

有天上音乐课的时候，男孩没认真听课，一直在讲闲话。女儿好像是管纪律的，类似纪律委员的角色，就劝他不要讲话了。开始他不听，后来就“威胁”说不让他当粉丝了，男孩马上就闭嘴了，灵光得很。

男孩还说，长大了要和女儿结婚。这个、这个，太早了吧！男孩读幼儿园时和女儿不是一个班的，才认识一个多月而已。小朋友，你才小学一年级啊，如果是上大学了，还可以考虑。我问女儿这是啥时候的事？女儿说在课间跳绳的时候，男孩在她耳边悄悄地说的。那答应他了吗？女儿说：“我才没有呢！我跟他说，好好跳绳，老师马上就要来了。”

其实女儿的粉丝早就有了，幼儿园小班时就有一个小男孩喊我“丈人老头”。小班第一次搞亲子活动时，午饭时我没和女儿坐在一起，而是在一个小男孩旁边。席间，男孩敬我饮料，我夸了几句。他老爸有点“吃醋”，说男孩从来没给他敬过饮料，有人就起哄了，说是女婿给老丈人敬饮料了。男孩兴奋了，又连敬我好几次。后来幼儿园开运动会时，我去帮忙拍照。那男孩一看见我，就大喊：“我丈人老头来了！”

大家都笑了，我当时正蹲着拍照，当场就乐得跪下了！

总第 6033 期  
配图  
蔡波  
投稿邮箱：essay@cnbb.com.cn

## 宁波老味道 ■

## 隆冬裹蛋饺

◎柴隆

蛋饺，是一种源自市井里弄的家常美食。从小在宁波长大的，哪怕没亲自做过，肯定也都吃过。临近年前，裹几盘蛋饺，对于许多老墙门内的宁波人而言，更像是过年的一项固定仪式。这习俗在张爱玲的《半生缘》里都提到过，或待客送亲，或留住家人，皆宜。做蛋饺上手快，比较省事，不像北方人过年包饺子那样麻烦，又是和面又是剁馅儿的，须大费周章。

每逢过年前后，家家户户餐桌上都有一大碗诱人的美食——菠菜蛋饺粉丝汤。金黄的蛋饺，也是宁波人年夜饭餐桌上必不可少的一道菜肴。黄灿灿的蛋饺像一个个金元宝，洁白的粉丝中衬着几棵翠绿的菠菜，冒着氤氲的香气，不禁叫人口水直咽，这大概就是过年的味道吧？

蛋饺，只有鸡蛋、猪肉两种食材构成，看上去简简单单、清清爽爽的。偏偏有些宁波人，对于这种不用面粉而用鸡蛋做皮的饺子特别偏爱，金灿灿、香喷喷的蛋饺可以和各色菜肴随意搭配，甚至觉得最好吃的饺子也比不过它。

在寒冷的冬日里，寻常百姓家的餐桌上，有时会端上一个砂锅，蛋饺必不可少，往往也是最受欢迎的，吸饱了汤汁的蛋皮微微膨胀，吃到嘴里更松软，猪肉馅里弥漫着汤汁，几个下肚后，额头微微冒汗，喝上一口汤，掌心温热，窗外尽管飘着雪花，而严寒何惧？

蛋饺看上去简单，做起来也费些功夫。儿时，我们都是做“跟屁虫”，跟随大人搬一只方凳，听着半导体，坐在老墙们的屋檐下，慢悠悠地看大人们做蛋饺。宁波人做蛋饺讲究精致，鸡蛋必须新鲜，三肥七瘦的肉糜也自家剁出来，裹制过程也有技术含量，不是几句简单的文字就能描述明白的。

一只煤球炉子，风门要关得很小，炉口的火只见一点暗红。大人们将使用多年的大铁勺擦得锃亮，先把铁勺烧热了，取一块带皮猪肥肉，在铁勺上狠狠刷上一圈，随着滋滋的声响，往铁勺里舀一调羹蛋液，轻轻地转动手腕，让蛋液铺满勺底。尤其是听到蛋液倒在滚烫的勺子上那一声“吱啦”响，就特享受。

然后提起手腕，抡着铁勺，轻轻那么一转，让蛋液在勺底铺出一张圆形的蛋皮来，且要厚薄均匀。趁着蛋液未完全凝固，夹一小团调好了味道的肉糜，放在蛋皮中央，等到边上的蛋液一凝固，用筷子尖小心地挑起一边蛋皮，慢慢掀起去盖住肉糜，将两面合拢，稍微压那么两下，蛋饺即成形。一只只整整齐齐码在青花瓷盘里，甚是好看。

刚出勺的蛋饺，蛋皮金黄微焦，微微冒着香气，一个个乖巧饱满，看着就让人食欲大开。从前物资匮乏，若不是贵客登门，平常人家在一年之中也做不了几次，所以一开始总不太顺手。倘若勺子烧得太热，蛋皮就像发水痘一样起泡，破坏卖相；油少了，蛋皮又会赖在勺子上，不成样子，如果火候和油量控制不均，蛋皮就容易做坏。而做坏的蛋皮，都会被我统统吃掉，甚至盼望大人们多做坏几个，通常蛋饺做完后，我的肚子饱饱的，嘴角还挂着油花儿。

看着那一个个“金元宝”，也撩拨起隔壁人家的馋虫，于是乎，大家纷纷做了起来，老墙门里弄里过年的味道越来越浓，那金黄的蛋液、粉红的肉馅在暖亮的炉火中“滋滋”欢叫着，美满结合后，围在旁边的小小孩们，边看边流口水。舀点鸡汤，下点木耳、粉丝、青菜，丢入几个蛋饺煮沸，趁热喝上一碗，汤鲜料美，味道好极了。此画面，俨然是童年里一个金色的记忆。

