



菜场里的人生百态

□崔海波

优酷网上有一档很火的谈话类节目《圆桌派》，主持人窦文涛与几位文化名人围桌而谈，话题五花八门。有一集聊的是菜场，节目中，香港作家梁文道、马家辉，央视著名导演陈晓卿先后讲述了自己在世界各地旅游时逛菜场的经历。梁文道很感慨地说，去超市是有目的地“寻”东西，而去菜场则是“遭遇”，常常会遇见意想不到的人、事、物。可不是，只有在菜场里挑挑拣拣讨价还价时，人们才真真切切地感受到生活的烟火气。

我们小区门口的菜场不大，基本上能够满足居民的日常生活。大概三年前，小区里建了个团购群，三天两头团购各种美食，尤以海鲜最受欢迎。有一回，菜场里一名海鲜摊主给群主写了一封信，大意是团购群的建立导致他的生意一落千丈。我不知道这个摊主后来的境况怎样了，团购和网购对实体店的冲击确实很大，可菜场对面的“象山船老大”海鲜店生意照样红火。店主是一对夫妻，每天上架的海产品种类不多，价格也不便宜，但是很新鲜，近中午时基本上卖完了。这些年，我买海鲜就认这一家，买的次数多了，有时候也跟“船老大”聊上几句，得知他家亲戚要么是捕鱼的要么是搞养殖的，亲戚们捕上来什么他就卖什么，不另找货源。夫妻俩每天凌晨三点从象山出发，到宁波时天刚刚亮。“船老大”还是个大厨，说起各色海鲜的烹饪方式时眉飞色舞，我觉得他如果开一家海鲜大排档，生意应该也不会差。我以前很少买蛭子，主要是不知道怎样才能把它体内的泥除干净。有一回跟“船老大”说起这个问题，他顺手将我刚刚买下的一袋蛭子倒进塑料簸箕里，撒一把盐，上下颠几下，蛭子肚子里的泥水就喷了出来，我像是看魔术似的，目瞪口呆。“船老大”还教我怎样做铁板蛭子。20元一袋蛭子，附赠除泥妙法和烹饪秘籍，真是物超所值了。

“船老大海鲜店”边上猪肉店，老板姓王，每天杀一头猪，卖完就收摊。有时候我下班时，他的铺面上还有少量的肉块，他看见我就招手，然后指指铺面说：“猪肉买一块去呀。”我一年到头很少买肉，所以极少光顾他的摊铺。有一回想烤笋干，于是去他地方买肉，发现肉铺墙上的醒目位置贴着一张奖状，上书“王某某同志被评为1988年度区级农业战线先进工作者”，这张沾染了水渍和油污的奖状估计是他这辈子获得的最高荣誉了。我问他当年哪样农活做得好，他说养猪，他曾经是养猪大户，最多时养了800头，还会给母猪接生。如今虽然不养猪了，但是哪一种猪肉质量好他瞟一眼就知道，他现在卖的猪肉是从宁海

山区进来的。老王强调说，都是家养猪。我买了半斤五花肉，付完钱，他又追加一句“下次再来买哦”。

菜场的边上有个不大的钢棚，棚里搭了两排简单的水泥台子，这里专供近郊农民自产自销，摊位不多，卖的都是时令菜。我每次去菜场，先光顾这个钢棚，然后再进到里面去。有一回，我看到钢棚入口处放了很大一筐青菜，摊主热情地招呼说：“买点去呀，早上刚割来的，最新鲜了。”我说现在才七点，你什么时候去割的？他说三点起床就下地了。我问，天没亮怎么割菜？他说，戴着头灯呢。怕我不理解，他手指在脑门上比划着。我点点头说，就是煤矿工人帽子上的那种头灯。问他是哪里人，他说是东钱湖人，但不靠湖，靠近山里。我说，如果住湖边的话，现在这个季节可以捞蛭子卖蛭子了，东钱湖的蛭子很好吃。他笑着说，家门口有河，就是湖的岔道，河里蛭子也很多，将建筑工地废弃的木板扔到河里，第二天木板上就爬满了蛭子，把木板捞上来，一撻，就有半桶蛭子。只是这两天太忙了，没时间捞蛭子。他的青菜新鲜水灵，我买了两斤。

菜场里卖菜很讲究天时地利，位置好坏对生意影响很大。某次我去买菜，发现经常光顾的那个摊位换了主人，后来才知道他们半年轮换一次，轮换的办法就是抽签。这是最简单也最容易被大家接受的方法，位置好坏全看各自手气，怨不得别人。菜场中间一圈都是蔬菜摊，其中一部分摊主也是种植大户，家里有十几亩甚至几十亩承包地，老公种菜老婆卖。他们除了种蔬菜也种水果，春天有草莓，夏天有西瓜。上个月我去买菜时，有位摊主招呼我说：“我家西瓜后天上市了哦。”去年我吃的西瓜都是在她地方买的，她希望我今年继续惠顾。两天后我如约去买西瓜，她帮我挑了一个，过秤时不小心掉到了地上，西瓜四分五裂。她哈哈大笑说，没事的，这个拿回去喂鸡，我再帮你挑一个。我说你家还养鸡啊，她说是啊，有十五只鸡呢，你哪天有空到我们家地里去看看，西红柿像灯笼一样挂满了枝头，可好看了。上回你们小区十多个人开车到我家地里去玩，割包心菜，挖土豆，可开心了。原来她卖蔬菜还兼营采摘游，真会做生意。

记得《圆桌派》那期节目结束的时候，主持人窦文涛意味深长地总结了一句，说：“菜场里有人生。”是的，置身于混合着鱼腥味、佐料味、蔬菜味的空间里，吆喝声讲价声声入耳，这里有精彩或不精彩的人生故事，且让我走走停停慢慢逛。

霉干菜焯肉

□王蕙利

一进六月，梅雨季就在眼下下了。

梅雨，单看字面，又是梅，又是雨，唯美诗意一下子涌上来了。然对于生活在此时节中的人来说，湿度极大的空气，不仅使得家居环境湿漉漉，洗的衣服老是干不了，就连胃口都变得差了起来。此时，必须得靠一种彻底凝结在记忆里的味道，将之重新唤起，它就是——霉干菜焯肉。

这道在吴越之地生生不息的江南风味，对于不少乡人都是难以忘却的味道。无论夏冬，也无论男女；不管是从前缺食少喝的年代，还是盛行减肥的当下，它在饭店的菜单上有，百姓家里的餐桌上同样能看到。

霉干菜焯肉的做法，派系繁多。就以本人为例，此菜便曾数百次充盈了我的辘辘饥肠。然要说最难忘的，还是当年外婆巧手烧制、经岁月沉淀下的“霉香味”，至今散不去，爱无垠，温暖着时光。

霉干菜焯肉，材料很简单，就是霉干菜和猪肉。同时又很讲究，特别是干菜的品质至关重要。市面上的霉干菜，多是那种梗子多，既嚼不动又无香气，甚至还掺杂沙石的粗制品，全然没有干菜应有的风骨。亦因此，过去每年有亲戚会定时捎来新晒的霉干菜。这种干菜，乌黑油润不算，闻起来香，嚼起来嫩。有了好的干菜，接下来就靠耐心和爱心了。

先将霉干菜用温水泡一泡。勿需多大工夫，原本紧致干瘪的干菜便似茶叶般，挤挤挨挨地簇于水面上，颇有几分“闲看庭前花开花落”的雅境。

肋条肉，刮去皮上油脂毛茬，入沸水余烫，切成寸长厚薄，肉皮朝下，下锅里用小火煸出油之后，加料酒、酱油烧至起色，添上清水（淹没肉块），盖上盖用大火煮开，再加入泡好切段的干菜，并调以白糖。

心急吃不了热豆腐，心急也吃不了软糯的肉，尤其是这道坚信“时间才能造就美味”的霉干菜焯肉。因此，加了干菜之后，就得改用文火慢慢炖了。印象中，此时的外婆，会到桌边卸了围裙坐下稍事休息，在锅里不断传来的“噗噗”冒泡声和满屋子弥漫的酱油、干菜与猪肉的混合醇香中听会越剧。

等候的过程总是那么漫长，而得到结果也终是享受。待炼丹似的慢火细攻，令各种香味共冶一炉，肉渐软汁将干时，外婆将之起锅。老食客知道，此时的霉干菜焯肉，只进行到了序曲部分，肉未尽酥，干菜还显涩，尚需一道最入味的工序——蒸。

外婆取扣碗一只，用少量干菜垫底，而后将肉块摆上，盖上剩余干菜，用大火蒸到肉质酥软，香气馥郁，霉干菜吸足了油和水，焐软焐黑，两者的味道完全融合时，这道浓香满溢、油亮喷香的霉干菜焯肉算是真正做好了。

一碗端上桌的霉干菜焯肉，干菜乌黑润泽，肉色红润晶莹，加上稠酽的汤汁，一眼望去，口水不经商量地在舌尖转悠。赶紧吃上一口，由于肋条肉与干菜在锅里亲密无间地交流了几个小时，那肉入口都不用嚼，轻轻一抿就能咽下，整个过程悄无声息、一气呵成。外加肉中融了干菜的醇香，吃起来不油不腻。而原来干瘪的霉干菜，则狠狠地吸收了肉中油脂，开始活泼地焕发出青春。两者相拥在一起，彼此加分，两两相宜。

就着白米饭吃，想要停筷而不得。等到一大碗米饭“呼味味”从喉咙口滑下，放下碗筷，擦擦油漉漉的嘴，那个浓香，已然寻着缝隙钻进你的味觉深处哉！