

人间物语

片羽

菜市场里有《三国演义》

| 沈毅玲 文 |

早上六七点,是西径镇东风菜场人气最旺的时候,菜市场里人头攒动,蔬菜瓜果堆成一个个小山头,油条烧饼香气扑鼻,鱼虾蟹鳞水花四溅,活禽区里鸡鸣鸭叫,吆喝声,讨价还价声,一片热气蒸腾的景象。

娟子的摊位边挤成了一只铁桶,围着的都是熟客。她批发来的蔬菜全是地头鲜,沾着露水,有活气。还绿色安全,价格实惠!为人又豪爽热情,几个菜农与她合作多年,顶着星星采摘,捡拾品样齐整的成批卖给她。

才一个多小时,娟子摊位的菜便被哄抢一空。她顾不上擦擦满头大汗,把摊位收拾停当,来到菜场东侧一家烟酒杂货店,接替老公看店,方便老公外出进货或送货。

看店的活相对轻松,特别是午后几乎没有顾客上门。相邻的商家店主便吆喝着凑到一起,扑克、二八杠、筑长城,玩乐的形式多样,嬉笑怒骂声不绝于耳。女店主们则凑到一块,嗑着瓜子聊起八卦。娟子回到店里,脱下那件沾满鸡臊鱼腥菜场气的包衣围裙,换上一件素净外套,泡上一杯清茶,从柜台后面抽出一本厚厚的书,《家》《春》《秋》或是《红楼梦》,而《三国演义》是她最爱的一本,几乎翻烂了。这是她一天中最开心、最满足的时光。阅读让她了解,外面的世界远比这个菜场更庞杂、更丰富、更精彩,她相信自己不会一辈子都待在这个充斥着臊臭味的地方。

结婚时,她父母得知自己才貌出众的女儿执意要嫁一个家徒四壁的穷小子时,坚决反对。她赌气地净身出户,只要求带走家里一柜子的书。那是她当村支书的父亲用来装点门面的,全是中华经典文学作品。这就是她的全部嫁妆。

小两口白手起家,起早贪黑,摆摊卖过菜,开过小饭馆,做过蔬菜、烟酒批发,开过烟酒杂货店。完成原始积累后,夫妻俩共同创办了一家小型机械制造有限公司。娟子老公虽是农村娃,但无半点村民的陋习,烟、酒、麻将一样不沾,一有时间便钻进厂房钻研技术,搞创新开发,厂子业绩蒸蒸日上。老天从来不负勤奋努力的人,娟子的小家渐渐殷实起来。

这一家子再忙都没有停止阅读,开始是娟子一个人读,慢慢带动老公一起读。后来,牙牙学语的儿子捧着《看图说话》《一千零一夜》也加入了阅读的行列。夜幕渐渐掩盖了一天的繁忙劳作,村庄此起彼伏的狗吠里,风夹带着猜拳、打牌、搓麻将的喧哗声,忽远忽近。唯独娟子一家三口围坐灯下,静静品读,或轻声交流各自的阅读感想。田野里虫鸣声声,星星在广袤静谧的夜空一闪一闪,仿佛担心惊扰到他们,悄悄躲进了云层。

儿子读小学时,娟子举重金联系安排儿子到县城一家师资优良的全托重点小学就读。邻里村民匪夷所思,真是钱多烧的?小学至于这么砸钱吗?娟子只轻笑、不争辩。随后儿子上了重点中学、重点大学,直至留学美国攻读金融硕士。娟子一路用心引导,在儿子的教育投资上从不吝啬,“富养”出来的儿子知礼谦逊,心地纯良,更以优异的成绩硕士毕业,回国就业于一家大型国企投行部。

时光荏苒,因缘际会。去年,我搬到了中星湖滨城小区,第一次遇见娟子便一见如故,她比我早搬来半年。我俩话题无论从哪一头拾起,总源源不绝。远亲不如近邻,何况年龄相仿,我们都欢喜而珍惜。我们每天坚持散步,一起绕行团圊,看沆岸旖旎风光,闲谈人生趣事!

“这两天我在听你朋友圈推荐的小马哥说书的《金瓶梅》,着实精彩!”娟子挽着我的手臂,一起走在繁茂芦苇掩映的原木长廊上。

“讲得确实精彩,听完这部,我准备听他讲的《三国演义》,当初看这本书时感觉囫圇吞枣,理解不透。”夜风凉爽吹拂,我心愉悦,接口道。

“我二十多年前就看过好几遍《三国演义》,还有《红楼梦》等名著,那时我还在菜场卖菜呢。”娟子脸上带着自嘲的笑。

菜市场与《三国演义》确实很有违和感,有些震惊的我向娟子投去敬佩而探寻的目光,对她的过往产生了浓厚的兴趣。加上相处日久,慢慢了解了她的奋斗史,深觉自己在读书这条单行道上行走的人生阅历有些轻浅。看不出眼前这位苗条挺拔、气质卓然的女子曾经在菜市场里卖菜、开小店,还经历过与小偷单打独斗,与地痞巧妙周旋,与家族七大姑八大姨智慧相处等等诸多人生闹剧。

“作家,与你在一起学到很多东西,你会不会看不起一个卖菜婆啊?”娟子晃了晃我的手臂,开着玩笑。

“什么作家啊,只是一个读写爱好者而已。”我笑着说。“倒是你,教会我很多生活智慧,你才是理论与实践相结合的人生赢家呀。”我投去由衷敬佩的目光,娟子那家夫妻共同经营的机械制造有限公司即使在疫情笼罩之下依然生意红火,堪称奇迹。

“在每一个十字路口,或是陷入人生的困境时,似乎总能在阅读过的书籍里找到答案,我很庆幸从未停止过阅读。”娟子笑意恬淡而悠远。

“哎,快看,火烧云,美得像梦境。”我们几乎异口同声指着天空嚷起来,继而又为这份默契相视而笑。

靖江蟹黄包

| 汤年华 文 |

靖江的蟹黄汤包,很多特点和外地的不一样。外地汤包,可以用吸管先吸汤汁,而靖江的蟹黄汤包,是决不提供吸管的。大概是因为靖江蟹黄汤包要趁热吃,用吸管吸百分百会烫到口腔和舌头。

于是,只有用手,将汤包靠近即将留芳的齿颊的这半圈轻轻提起来,在距离边缘不远的地方咬一个小洞——这是一个技术活:咬得太大,或者咬得距离边缘太近,橙黄的汤汁就会便宜了洁白的盘子;咬得太小,很难将汤汁吸到嘴里,别人已经吃了两只,你还在对付第一只。

靖江蟹黄汤包的一个特点,是占地面积大,直径接近一个手机的长度,所以拍照发圈时,要把手机举高,才能完整拍下这盘超大美味。

汤汁鲜美是靖江汤包的最大亮点,那是一种怎样的口感呢,只能用以下词语表述:听闻食欲蠢蠢,眼见垂涎欲滴。制作绝,形态美,吃法奇。汤清不腻,稠而不油。酸甜辣咸,百味调和。入口滑嫩,鲜香异常……

这不是优美词语的堆砌,而是真实的体验。

吸完汤汁,要挑开皮,将里面满满的蟹黄和蟹肉,配上姜丝和香醋,分批入口。

靖江蟹黄汤包皮薄如纸,晶莹剔透,几近透明,吹弹即破,但是又没破,这样的工艺,才保证了汤汁的高档品质。这样的面皮,就像北京烤鸭店抹了蒜泥、甜面酱的荷叶饼,嚼之劲道,品之芬芳。

这个时候,盘子里往往还有一层汤汁,豪放的食客干脆端起盘子来,呼噜呼噜,几口就喝了一半;再把盘子掉个边,呼噜呼噜,那一半也下去了。

这道如此美味的佳肴,外形虽然简单,制作却相当复杂。当地朋友介绍,靖江蟹黄汤包食材有蟹黄、猪蹄膀的厚皮、鸡汤、精白面粉等,主要采用蒸制的烹饪工艺。

靖江蟹黄汤包,馅料的主力阵容是蟹黄和蟹肉,而且蟹黄特别多,尤为别处所不及。苏东坡说:“不识庐山真面目,不食螃蟹辜负腹。”或许,日啖靖江蟹黄包,“便足了一生矣”。

在没有冷冻设备的年代,蟹黄汤包最好的食季是菊黄蟹肥时节。如今科技发达,蟹黄汤包早已四季可食、四季皆宜。

夏日小品
插画
欧咏

履痕

转八廓街

| 迟悟 文 |

转八廓街,成为到西藏拉萨旅游必打卡的项目。我到拉萨也未能免俗,住在江苏路上一个叫广东会馆的宾馆,出馆50多米拐过一条巷子,就是八廓街。图的就是转街方便。

八廓街围绕着大昭寺,先有寺后有街。寺是公元7世纪,西藏王松赞干布为迎接文成公主及其所带佛像而建,在西藏人心目中有至高无上的地位。寺建成,藏人就开始围着转,千百年来从未断过。藏人转的是虔诚,游人转的是热闹。

清晨,出宾馆就会碰到穿着藏袍,一手拿转经筒一手拿串佛珠的藏民。有老有少,有一两个人,也有一小群人,走在人行道上,每个人裹着严实的藏袍,露出一张被高原紫外线晒成黑红的脸;表情不是我想象的那样庄重,而是轻松自然,好像就是日常工作生活。一手把转经筒举过胸口,不停地旋转;一手攥着佛珠,不停地拨动。

开始以为他们要到八廓街转街,后来知道他们就是沿着江苏路转。原来转街有小转、中转、大转。小转是沿着大昭寺围墙转,中转沿着八廓街转,大转是沿着过去拉萨旧城转,里面包括大昭寺、小昭寺、布达拉宫,全程有10公里。沿江

苏路转的人,是在大转。

不过,更多的转街,是转八廓街。街为椭圆形,近1公里长。街道两边店铺林立,建筑基本上木石结构,外墙以白色、黄色居多,小窗窄门,古朴粗犷;街面由手工打磨的石块铺成,非常富有藏族特色。转街的人从早到晚络绎不绝。抬头看高原的阳光,携着饱满的紫外线直射过来,在湛蓝的天空映衬下,整个八廓街好像置身于一个璀璨的迷人世界里,散发蓝宝石一样的光芒。

街上没有高楼,房屋以两层居多,其历史都在百年以上,其中百年老店很多。靠近街头一座两层楼房的“玛吉阿米餐吧”(“玛吉阿米”藏语是“未嫁少女”的意思),传说此处是仓央嘉措与其情人约会的地方。为此,餐吧借助悠久历史和传说,在茶几上设有留言本,让游客尽情写下各种告白,还将精彩留言集结出版。餐吧成为网红打卡点。

除了在街上转,附近巷子也非常值得一转。我曾在巷子里发现“朗孜夏陈列馆”和“冲赛康扎康”两座古建筑,前者曾是监狱,后者是清政府驻藏大臣衙门,它的存在,表明西藏一直定位在中华民族版图上。