

提篮买菜

鲁珉

竹篮就是竹制的篮子。乡下人家，墙上挂着地上放着都有好几个。城里的人，却鲜有这种器物。

竹篮的用途很广泛。装菜、洗衣、洗衣或盛物件，还有一个功能，提上竹篮上街买菜。

现在的城里人，几乎看不到竹篮了。大多是大大小小的塑料袋，顶多是一个布袋或拖袋。可我家一直用竹篮，母亲用，妻子用，更多的时候是我用。

对竹篮的喜爱，缘于它结实，装菜不会相互挤压，还环保。提个篮子，先从菜市的这一头走到那一头，再回转，开始真正的买菜。

喜欢做菜，所以喜欢买菜。每到一城市，别人喜欢逛商场什么的，我却喜欢逛菜市场。很多城市的商业街都差不多，甚至东西的价钱也是全国统一价。而菜市场里的东西千差万别，可以看到一个地方的民情。

第一缕曙光刚刚洒落在这个城市的时候，卖菜的小贩便占好了各自约定俗成的位置。或是头天从地里摘下

的新鲜蔬菜，或是从外地批发来的活禽水产。只是，现在的蔬菜没有时令这个词了，不论什么季节，基本上都有你想要的。唯一可以区分的是，自产的才是真正的时令蔬菜。

据称，汪曾祺也喜欢逛菜市场，“看看生鸡活鸭、鲜鱼水菜，碧绿的黄瓜，通红的辣椒，热热闹闹，挨挨挤挤，让人感到一种生之乐趣。”文人的特殊情结，在哪个时代都有。

记得小时候，看电影都很难，一年到头都是样板戏。听得多了，自然会唱上几句。有一段，至今不时在脑海中回旋。“提篮小卖拾煤渣，劈柴担水也靠她……”唱的时候还煞有介事地提个小竹篮。

只是现在，编制竹篮的人少了，市场上虽有卖的，但做工却难以恭维。粗糙，发黄的篾，不经用。

我依旧只在老家买竹篮，有时一买就是几只。可近年老家卖竹篮的也少了，母亲说，再过几年，就没有篾匠了，想买个竹篮就难了。

提着篮子上菜场，永远有它的节奏。偶有提着篮子来买菜的，一定是

老太太。不紧不慢、不慌不忙，慢慢地问价，耐心地砍价。提篮买菜间，看出买菜之人的品性，也可窥见卖菜人的生意经。菜篮子里，就流露出一个个地方市井人家的风味品味。

提篮上菜场很重要的乐趣可能就是讨价还价。大凡买菜，哪怕是几毛钱一斤的东西，也可以还价。其实有时候，若卖菜的是一个农村老大爷或是老婆婆，我先是讲价还价，等还下来，却很少按讲好的价钱给钱，最后总是会多给几毛钱甚至一两块钱，或者根本不要找零。每当此时，卖菜的大爷婆婆脸上笑开了花。

菜市场是个大社会。有报道说，时任香港特首的梁振英与太太去菜市，还和商贩讨价还价，可能有做秀的成分，也可能有部分真实。

菜场有足够的理由，可以成为城市的一处风土人情集散地。那里有各种各样的人生百态，还有方言行话和行色匆匆的路人。

讨价还价声、惊叫呵斥声、鸡鸭鹅叫声、秤砣碰撞声、车铃急响声，最能给这座水泥城市以满满的生活气息。

提篮买菜，忙碌的场景让人心生暖意，寻常的生活中展露出一种平和与温情。

提篮买菜，买的是一种生活，一种情趣。

记忆深处
我骑在父亲肩膀上
追赶着时光
一转眼
父亲瘦弱的脊梁
已难承受我的重量

岁月是一个神偷
偷走了
父亲的一大段时光
苍老的父亲

跟不上我匆匆的脚步
轮到我
背着父亲
一起欣赏美丽的风景

岁月神偷
一叶芭蕉

记忆中的南北美味

李梅

半辈子走南闯北、游东逛西，看尽了人间美景，饱眼福的同时，也没委屈了这张嘴。想想看，自己每到一个地方，总要先打听人家的地方小吃，唯恐遗忘了，没饱口福，遗憾终生。

那年我到遵义时，正值冬至，全城老幼都在那一天吃羊肉粉。朋友说，冬至那天吃一碗羊肉粉，可以保证整个冬天都不冷。我就是随这个民俗吃的羊肉粉。本来我对羊肉不太“感冒”，但自从吃了遵义羊肉粉后，我就对羊肉情有独钟了。

羊肉粉美就美在原汤上。朋友告诉我，我们吃的羊肉，是思南县的矮脚山羊，这种羊不但肉质细嫩，而且腥臊味较小。羊肉也是当天宰杀现场剥皮，炖制时还要放上冰糖、猪骨头和老母鸡，这样炖出的羊肉汤鲜而不膻，清而不浊。

至于米粉，要先在开水锅里烫3次，不但要将米粉煮熟，还要将米粉身上的酸味除去，然后放在碗中待用。当然，炖羊肉也是非常讲究的，要将羊肉洗净切成块放入锅中用大火将羊肉煮沸，除去浮沫后改用小火炖制。

羊肉炖好后，捞出摆放整齐，用重物压紧羊肉，以求平整，5小时后将平整的羊肉切成5厘米长、3厘米宽的薄片，然后将羊肉放在米粉上，浇上鲜红的辣椒油，撒上蒜苗、香葱、花椒粉、茺荽就可以食用了。吃着羊肉粉喝着羊肉汤，真是其乐无穷。

说罢羊膻再说鱼腥。在哈尔滨吃活鱼是在郊区，当时一个生意场上的朋友驱车带我赶到那里的，记得是马路边上一个村庄里，名字已经记不得了，只记得那种鱼的味道。

做鱼用的原料一点也

没有特别之处，都是我们常见的诸如粉条、豆腐、白菜、豆角丝之类。鱼也是我们常见的鲤鱼。可是经过那位乡村饭店老板的手一过，一盆味道鲜美的炖鱼就让人过口不忘了。

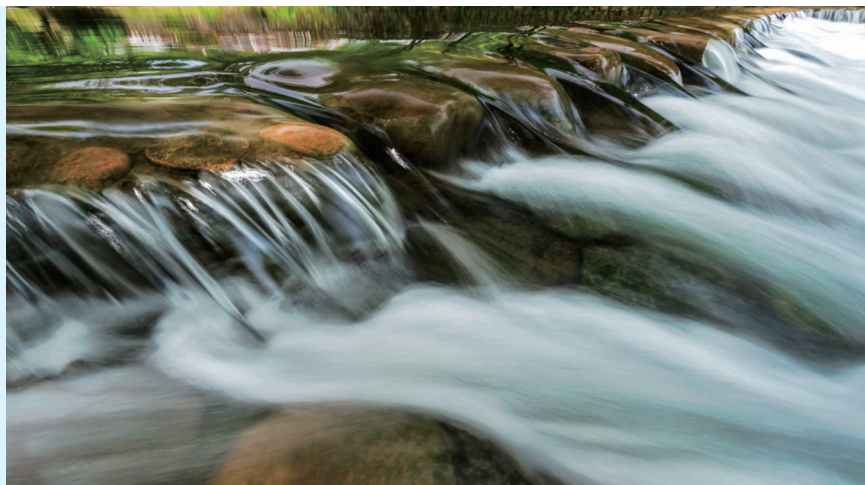
我有幸看到了老板炖制活鱼的整个过程。只见老板先将大葱、土豆粉、酱油、白酒、花椒、豆腐、大料、苏子油等辅料用小火慢炖；再把鲤鱼洗净控净过油，4分钟后把油倒掉，把准备好的汤汁浇在鱼身上，配上五花肉加水用旺火炖，5分钟后改为小火炖20分钟；然后加入白菜、土豆、榛蘑和粉条，这道炖鱼就成功了。

回来后我自己也试着做过这道菜，但做出来的炖鱼总没有那位老板做出来的味道鲜美。于是我就找客观原因，可能是咱这里的鲤鱼没有松花江里的鲤鱼质量好，味道好。

鸡给我印象最深的，就是去年在湛江吃的三黄鸡了。所谓三黄，就是鸡肉、鸡嘴、鸡爪都是黄色的。湛江三黄鸡，与惠州的胡须鸡、清远的麻鸡，被称为广东的三大名鸡。

三黄鸡是正宗吃草和谷米长大的农家土鸡。信宜人把养鸡场设在山上，鸡吃的是山上的小虫、草药、谷米，喝的是信宜森林渗出的山涧矿泉水，所以三黄鸡肉不但质鲜美而且少油脂。再加上大厨们精心的制作，三黄鸡味道不鲜美才怪呢。

三黄鸡的制作方法也非常讲究。先将拔毛洗净的三黄鸡放入锅中的冷水中，烧开后大火煮5分钟，然后关掉火不准掀锅盖；等水凉后掀开锅盖将鸡捞出放在盘中滤干，2小时后将滤干的三黄鸡切成小块，就着原来爆炒过的姜末、葱末、蒜茸、酱油等蘸料，就可以大快朵颐了。



流淌的歌谣

毛毛
摄

爸妈乐享“新生活”

刘卫

趁春节三家老小在这儿相聚，我们盛情相邀，设法把两老留了下来。

起初老妈不愿意，她说怕大城市搞不惯，还是在老家自由自在些。妻子婉言相劝：“妈，试着住一阵。我们这儿除空气差点，周围环境嘈杂些，其它比老家方便。您看啊，出门有菜场，公交车地铁随便坐，离江滩公园也就百来米，家里有WIFI，旁边是省城的三甲医院，社区医生还可以私人订制。求二老给个机会，让我们尽尽孝心呗！”

见妻子说得既诚恳又带有调侃，爸妈都不禁莞尔。看了专门给他们收拾好的干净舒适“老年客房”，孝心难得，老爸不停地点头，应允下来。

从这以后，两老开始悠闲生活。按照妻子的交代，他们每天出去最大的任务就是按写好的菜谱把食材买回来。中餐随便混，或在家里弄，或在外挑自己喜爱的东西吃，或健身，或探亲访友，或做理疗，悉听尊便，从从容容，宽宽松松，但妻子要求两老如影相

随，结伴而行，只要安全顺利地回来吃晚餐就行了。有啥特殊情况，用老年机给我们打电话。

老爸以前当过领导，见多识广，愿意尝试新事物，就是岁数大了些，反应略迟缓。但只要我们付出耐心，他最后还是能领悟，再把心得和诀窍传授给老妈。老妈一生对他惟命是从。几十年的共同生活中，彼此也达成了高度的默契。

那天吃晚饭时，老妈兴奋地汇报起当天的行踪：“卫子，我们今天坐地铁首秀了。你爸的脑子可好使，戴着老花镜，把进站、换乘、出站口等看得清清楚楚。没走一点冤枉路。错峰出行，车厢里乘客不多，有座位，坐着也不晕。我们去看了你爸的老同事潘叔。他家住开发区，约了好多次，距离太远，未能成行。现在开通了地铁真方便，你爸今天如愿以偿。”

我们齐齐对老爸猛夸了一番。老爸谦逊地摇着头，说他已经很落伍。像老潘也是七十多的人了，那微信玩得溜溜转，比打电话省钱，还能在“群”

里传照片共享，发语音，跟留学的孙女见面。卫子，你啥时有空，也教我用微信，扩展朋友圈，分享有利于养生的信息。

次日是周末。我花了整整一天的时间，把老爸拉进了“亲友团”，教他如何直接在上面“说话”，手写打字，转发信息。虽然老爸反应慢了点，但领悟能力仍十分给力，最后基本掌握了。他在亲友群里第一次露脸，就给众小字辈发了八十元的红包作为见面礼。大家对他们在省城的各种生活照大大地点赞。

至此，两老每天的日程排得很满，啥时与京剧票友切磋，啥时跳广场舞，啥时去社区做理疗等等规划得井井有条。总之，他们在充分享用高科技带来的社会福利，甚至还计划在今年国庆，出资带全家来一场境外游。由于适应了大城市的生活，无忧无虑，他们的身体状态比以前大为好转，精神充盈，快乐无比。

那天，大姐打电话问他们啥时回老家？老爸接了，十分留恋地看了我们一眼，大声道：“这儿一切都好。我们有些乐不思蜀。我和你妈商量过，准备把老屋卖了，就在这儿养老，跟着大儿卫子他们乐享现代化的新生活……”