

# 旅途中的菜市场

黄开发

前不久，在朋友圈看到一篇文章“那个想自杀的朋友，去了一趟菜市场，竟然活过来了”。大意是说，一个在都市里漂泊的男青年常年熬夜，身体欠佳，女友离他而去，于是得了抑郁症，甚至有跳楼的冲动。一次路过菜市场，他进去转了一圈。看到五颜六色、新鲜水嫩的瓜果蔬菜，活蹦乱跳的鱼虾，颇为感动，于是买回了一条鱼和一些果蔬。当陋室里飘起饭菜香的时候，他感到一股子生机，心情开朗了起来。他从此养成了爱逛菜市场的习惯，那是冷冰冰的大都市里最让他感到温暖的地方。

文章虽然有些标题党的意味，但读后觉得大体合乎情理。张爱玲在《公寓生活记趣》中写道：“许多身边杂事自有它们的愉快性质。看不到田园里的茄子，到菜市场上去看看也好——那么复杂的，油润的紫色；新绿的豌豆，艳艳的辣椒，金黄的面筋，像太阳里的肥皂泡。把菠菜洗过了，倒在油锅里，每每一两片碎叶子沾在菠菜底上，抖也抖不下来；迎着亮，翠生生的枝叶在竹片编成的方格子招牌展着，使人联想到篱上的扁豆花。”这也是从菜市场买菜、做饭中感受到生趣的例子，在张爱玲那里，买菜做饭上升为生活艺术的一部分。

朋友圈的文章让我回想起自己在国外旅行时去过的菜市场。之所以提国外的菜市场，是因为我在国内旅行时基本上没有逛过。我是家里的大厨，旅行的时候喜欢逛菜市场。在我的心目中，菜市场的旅游价值是可以与名胜古迹、博物馆相媲美的。汪曾祺《食道旧寻——〈学人谈吃〉序》云：“到了一个新地方，有人爱逛百货公司，有人爱逛书店，我宁肯去逛菜市场。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。”此话甚得吾心。不仅如此，菜市场还是地方风情最为浓郁的处所之一。现代社会变动不居，而菜市场的变化则很少。从菜市场，你可以看出当地的地理物产和生活方式，看到人们淳朴自然的表情，感受到异域风情。

我在国外旅行的目的地中，以欧亚两洲的国家居多。欧洲早已进入工业时代，果蔬鱼内都规规矩矩地码放在超市里。旅欧两年，去过许多国家，我基本上没有见到过传统意义上的菜市场。只有一次，我走进过那不勒斯——好像是这个城市——的一个鱼市。在一幢楼房的底层，地方不大，卖着鲜鱼，看起来稀松平常，不甚可观。而在亚洲国家，去过不少印象深刻的菜市场。

七月初，我到东京开会。会议结束后开始游览城市，第一站就是位于中央区、具有八十多年历史的筑地市场。这是日本最大的鱼市，众多的吃货视此处为圣地。市场分场内和场外两部分，场内市场是水产中介批发卖场，大厅里台面上摆满了大大小小的盒子，码放着各种各样的鱼类、贝类等。我从来没见过那么多、那么大的鱼。潮湿的地面上堆放着塑料泡沫箱，手推车来回穿梭。

相比于场内，场外商品街的气氛要宽松、亲和得多。特别是街道两边一纵一横两条百米长的海鲜店，环境整洁，鱼虾、贝类等摆放整齐。鱼很新鲜，光从那些鱼眼珠上就可以看得出来。许多赤鲑被腹部朝下地侧放在碎冰块上，身体鲜红，眼珠乌亮，嘴巴微张，好像在集体游泳。除了海鲜，还有许多加工的食品。不少店铺前面卖水产品，里屋加工，玻璃柜里陈列着各种生鱼片和寿

斜阳落下地平线，黑夜却姗姗来迟。我和朋友坐在大澳公众码头边，看着黄昏尽最后的余晖。渔船自彼方缓缓归来，在棚屋泊岸。小艇在摇曳，狗儿在觅食。两个老伯伯在岸边挥竿钓鱼，旁边放了个养沙虾的水桶。一个小孩好奇探头，刚要伸手去摸，被老伯伯阻止了。我突发奇想：不知道这两个伯伯认识多久了。他俩是兄弟？邻居？年轻时经历了什么？一直生活在大澳么？我看着他们专心致志的背影，想上前搭讪，却又不忍打扰。城里的风是浑浊的，大澳的风是纯粹的。远处飘来的虾干咸鱼味是那么的熟悉，那是这里独有的味道。

我们沿着里巷往水上棚屋区走，走过手挽手情蜜意绵绵的情侣。自行车在我们身旁穿梭，风掠过。自行车在这里主要的交通工具。过去大澳人以打渔为生，边上的盐田遗址据说可上溯至石器时代。作为香港曾经的最大渔村和渔盐业重地，大澳世代以来都是渔民及家人的聚居地。在那个以帆船捕鱼的年代，小船只有数尺宽、二十尺长，那是一家十口的居所和工作间。后来大澳渔民搭建水上棚屋安置老人和小孩，他们在潮汐涨退的海床上聚居。棚屋是渔民作息地，有木梯通向水面，可以到河涌取水、洗衣晾衣，棚尾用来晒咸鱼海带，与渔村陆地相连。每一间棚屋都由许多深入水中的木桩支撑，木桩插在水中，上面铺一层木板，然后按照棚子的搭建方式搭建而成。就这样，在这都市一隅的世外桃源，有着香港仅存已具二百多年历史的水上棚屋。现在大澳居民约有二千多人，大部分都是客家人。

海湾水道是天然的避风港。由于位

司等，看起来新鲜诱人。我不由得咽了几次口水，有点饿的感觉。商店街的一条条小巷曲曲折折，挤满了各种各样的餐厅，卖着寿司、海鲜盖饭、烤鳗鱼、天妇罗、拉面、荞麦面等等。筑地市场被称为东京的厨房，是全城烟火气最盛的所在。

东京的鱼市令人难忘，不过最让我感到亲切、最喜欢的还是东南亚那些摇曳着热带风情的露天市场。

在越南胡志明市唐人街的菜市场，卖杂货或干货的挤在室内，菜摊子直接摆在老街两旁的地上，与湄公河三角洲小镇上的菜市场是一样的。菜摊子排成一长溜，红红绿绿，生机勃勃。菜摊子，戴尖顶斗笠或草帽的卖菜人，步行或骑自行车的顾客，老旧的街道……也许在过去漫长的时光中，这里的菜市场一直都是这样子的吧。

泰国有不少著名的水上市场，别具风情。我到过曼谷西南九十公里外的丹能沙朵水上市场（Damnoen Saduak Floating Market）。我们三人租了一条机动木船，穿行于椰子树和芭蕉夹岸的运河上，每人手中都抱着一个插上吸管的大椰子。岸边有很多售卖旅游纪念品和日用品的商铺，一只只手划的小木船上放着果蔬、鲜花和食品等，船上人与岸上人不时地进行交换。商铺和木船的影子倒映在水波里，水波流光溢彩，好似一幅印象派的绘画。只是，这些都是在网上和旅游小册子里见过的，并没有给我带来多少惊喜。随着机动车的普及，很多水上市场都上岸了。现存的水上市场是因为旅游而存在的，虽然还担负着传统市场的一些功能。

相比较而言，缅甸的菜市场，不论是城市的，还是乡镇的，都带有浓郁的

泥土味。去年除夕的前一天，我赶上了仰光华人区广东大街的春节市场。长约七八百米、四条车道的通衢，从傍晚起变身成超级的农贸市场，路上剩下的通道宽仅容车。街道上有花市，有小吃摊，有春节用品摊位，更少不了菜市场。几捆高大、叶子纷披的甘蔗在晚风中飘摆，周围的货摊上堆着、摆着数不清的热带蔬菜和水果。

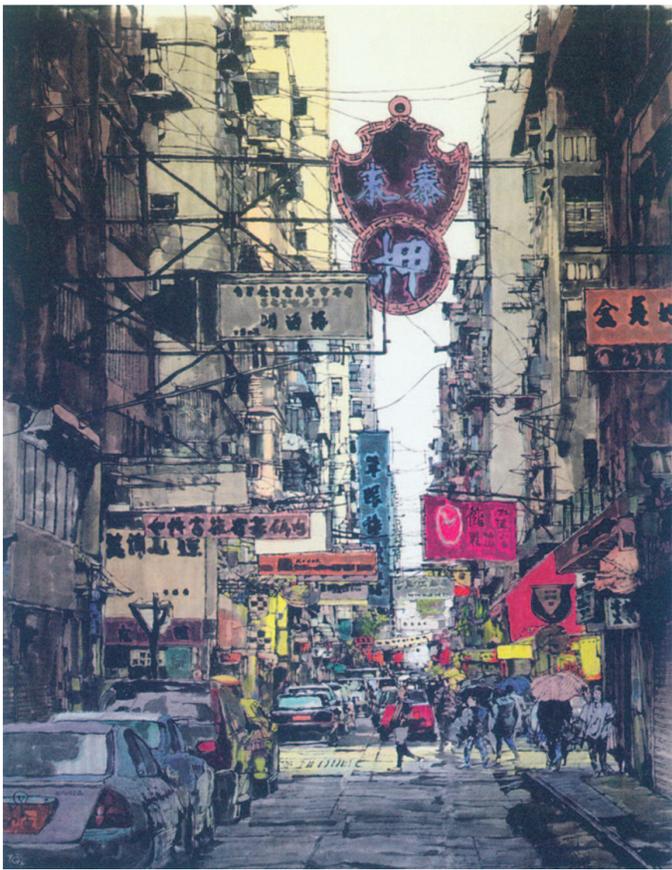
告别了仰光，我们前往缅甸东部掸邦高原的茵莱湖。早上七点，乘坐一艘机动的长尾船，向东行驶，太阳正从山后升起，给水上收网的渔船勾勒出一幅剪影。二十分钟后到南潘（Nampun）的一个五日市场——五天轮到一次的市场。我小时在皖西乡下，知道附近的小集市有逢集、闭集的时候，又有逢单、逢双之分，按照农历的单号或双号来举办集市。南潘的五日市场设在村头的水边，船只从几个不同的方向鱼贯进入一个口袋状的港湾，密密麻麻地排在岸边，中间留下一条小水道。市场上搭设着一个个长条形的简易大棚，货架或地摊上，有粮食布匹，有日用器具，有果蔬鲜花，有提线木偶和佛教雕像。旅游纪念品的存在表明这里已有游客光顾，然而可能是我们到得早，在现场并没有看到别的游客，旅游对市场的影响很有限。现场人来人往，男人们穿着随意，女人们脸涂香粉，穿着筒裙，大都裹着花头巾。从所售物品，到市场参与者的音容笑貌，都简单朴实。我的头脑中闪现出三四十多年前故乡集市的情景，心中竟涌出一些乡情。

从南潘的水边市场出来，我们沿着运河，向南航行了两个多小时，到了另一个湖边的小镇色卡（Samkar）。这个

古老的掸族村庄有着许多佛塔废墟，偶尔来访的游客到此止步。我们听说当天色卡有五日市场，于是头顶烈日往南走三四百米，到了村子边的市场。已是中午十二点，蔬菜等鲜货已经收摊。地上一片狼藉，行人走过，尘土轻扬。一个身穿红色上衣、白底兰花筒裙的少妇走来，嘴角带着笑意，右手提一编织袋绿色的蔬菜，左手举着一把带着根须的白菊。她的身后紧跟着一个瘦瘦的小老太太，手托一摞金黄的油饼——好一幅乡土风情画。另一条通道中，一辆牛车硕大的轮子正在滚过凹凸不平的地面，赶车人坐在高高的货物袋上，两条拉车的牛一白一黄，背上各有一个驼峰——这是缅甸的驼峰牛。牛车是我在菜市场见过的最传统的景象，它仿佛从时间的深处缓缓驶来，又行将消失在时间的深处。

现代社会急剧变化，生活方式不断更新，使人们对那些温暖过自己的心灵、行将消失的东西充满留恋。我想，游客们不远万里，去游览异国他乡的市场，除了感受生之乐趣和异域风情，总有着怀旧心理的驱动吧。这可以说是一种文化怀旧。传统的菜市场是农耕文明时代的生活景象，现在的成年人大多会葆有几分对它的亲切、温暖的记忆。工业时代和后工业时代的城市人，生活在钢筋水泥的包围中，疏远了和土地的关系，不免产生漂泊感，而且很容易产生病态的。菜市场提示我们，不要忘了自己扎根于其中的土地，要从那些新鲜的蔬菜瓜果中感受土膏露气，从粗茶淡饭中领悟生活之道。

2018年7月24日



## 笔会

斜阳

(国画)

李淑霞

# 香港最后的古朴渔村

黄芷渊

处珠江入海口的大澳有着特殊的地理位置，以前一直是驻军乡镇。当地村民说，大澳渔业最鼎盛的时期，捕鱼的大尾艇一度多达三百艘。

渔村被三条通海的涌分为两地。两边的棚屋区由桥连接在一起，形成纵横交错的水上人家。水道和棚屋凑成独有的水乡情怀，既精彩还迷人的色彩，又保留了香港开埠初期传统渔村的风貌。炊烟袅袅处，小桥流水人家，很多游客都难以想象，在繁华的香港背后，还存在这么一个古朴的地方，演绎着这个城市时光倒流的往事。

一个村民见我们站在桥上久久不愿离去，前来与我们聊天。他姓何，是第三代大澳人，爷爷辈就在大澳生活。他说小时候大澳没有桥，河两岸的居民到对岸都要涉水，涨潮的时候要付费过渡。村民在两边岸上绑一条麻绳，用人力把触板拉过，再把船上的人载着往两边，交通十分不便。后来村民自发集资，凭藉建造棚屋的建筑学问自己设计造出了一条石桥。大桥建好只用了一个月，除了方便大家来往两岸，还能抵御台风暴雨冲击，至今一直保存完好。

渔村里另一道蓝色钢制吊桥，叫作横水桥。大澳岛与天屿山被一条涌分

开，当年这里是一个渡口，叫作横水渡。桥的下方就是过去的老渡口，现在成为游客观光船的小码头。而除了两座大桥，两岸棚屋的连接就是依靠许许多多的小木板桥，走过这些木板过道，成为当地居民每天的必经之路。

偶遇的何先生把我们带到他的棚屋参观。棚屋的前段是客厅，后段则是卧室。何先生说，现在的棚屋都安装了电视和空调，生活更便利了，但过去很多习俗传统仍然不变。

虽然旅游业发展为大澳带来新朝气，很多人都称大澳为“香港威尼斯”，但这里其实并没有威尼斯那样奢华。白天时，世界各地的游客纷至沓来，入夜后公共汽车停驶，渡轮停航，繁华褪去，居民就逐渐睡去。棚屋生活，就是这样平淡淡然。

我看着彼岸棚屋里的老人，忽然想起城里的人儿。老人惦念的人此刻或许还在加班，深夜拖着疲惫的躯体回家，朝朝暮暮朝朝。眼前的大澳是香港的另一番景象。天水相接，有那么一刻，有种看山非山，看水非水的浑然。岁月是大澳的名字，守望是它的永恒主题。那是一份牵挂，更是一种乡愁。

十来岁时曾寄宿苏州我叔叔家，年龄尚小，当地的名物至今不太知道有什么，大概松子糖可算一种，橄榄不算不太好吃。我对苏州橄榄的印象独深，不是因为喜欢吃，而恰好是相反。然而这种东西苏州人似乎很喜欢，每家零食店必备，我有时也被家里差出去买，通常是一次五六颗，黑黑的像北京的果脯似的，以黄草纸包成一个三角带回来。橄榄以外至今记得，并且爱吃的还是那里的馄饨，这并不是因为要写馄饨才这么说。苏州的馄饨记忆里的仅是两种，曰小馄饨和大馄饨——馆子的黑板上是这么写着的。

初次吃小馄饨以为只是面片汤，每只馄饨的底部纠结在一起，里面却似乎空无一物，直到我看过包馄饨的情形，才肯定确实是一点馅的。包时通常是面前置一大碗，内盛和好的肉馅，手持窄长的竹片，在碗边刮一下，抹在皮里，将手一擦，动作快捷无比，眨眼即成。这里还要说一下馄饨皮，是擀多了碱那样的暗黄色，而吃起来也确实有点碱味。当年由大人领着，偶尔买一碗这小馄饨吃，在见不到任何作料的白汤里，飘着黄色的馄饨，冒着腾腾的热气，滋味却是难以忘怀的。

大馄饨我只吃过一次，是因为好奇究竟是什么，故而拿了家里的零用钱，独自下馆子去品尝的。大馄饨之所以叫做大馄饨，是馅比小馄饨为多，包法是普通馄饨的包法，不是一撮而已。至于是不是更好吃则记忆模糊，因为就在品尝的时候，不知怎么忽然见到婶婶进来了——也可能是我看花了眼，吓得囫囵吞枣地咽下去，逃之夭夭。

苏州的馄饨留给我的记忆是如此之深，只因当年不明世事。二十几年后再来苏州，虽然没有特别的找寻，但那样的馄饨似是没有了，觉得就是问叔父大馄饨小馄饨的事，他亦会很茫然的吧。这样的况味有点儿像鲁迅《社戏》所云：“但我吃了豆，却并没有昨夜的豆那么好。”真的，一直到现在，我实在再没有吃到那夜似的好豆，——也不再看到那夜似的好戏了。”

我还吃过上海的馄饨，母亲是上海人，但母亲从未包过，去上海走亲戚时，舅舅家里每次都包。包的是以菜馅为主的馄饨，馅很饱满，个头比饺子略小，饭量不大的话，一碗就差不多吃饱了。上海的馆子里见到有一模一样的，名曰菜肉馄饨，始知非舅舅家所独有，而是上海流行的食物。今见台湾人开的连锁店“永和大王”有所谓荠菜馄饨者，与上海馄饨类似，想是当年上海籍人传承过去的，但是汤里添加了很多佐料以及蛋皮丝之类，没有清汤那么纯粹好看。

有一次与朋友逛鼓楼，听闻孝友胡同里的“九门小吃”北京馆子很不错，前往一探究竟，馆中俱是食摊，皆为老北京有名美食。在这里亦有一馄饨摊，招牌写着“侯家馄饨”，透着奇怪，便问老板娘，她称侯家祖辈都在北京卖馄饨，“馄饨侯”其实是“拿”走了她家的招牌云云。老板娘所说未必可信，但她家卖的两种馄饨，一是鲜肉的，一是三鲜的，的确是好吃，好吃。

南北馄饨之区别，主要在于汤，南方汤清，北方汤浑。我以为北方的汤无论在里面加多少样的作料，也不如看上去空无一物的南方清汤的鲜美，这是很怪的事，也许是记忆的偏差吧。馄饨算不上是风雅的美味，大约只是女人和小孩子喜欢的甜食。我婶婶于馄饨颇讲究，馅要适中，馅多了即不食，而饺子讲究的“薄皮大馅”于馄饨则不宜。在我看来，馄饨以南方为正宗，饺子以北方为正宗。以前见过江南人吃饺子，还是如同馄饨的吃法，泡在汤水里连汤带水吃，北方绝无这种吃法。二十余年前上海表姐来北京，吃饺子并特地要佐之以大蒜，这虽是正宗的吃法，但她误以为北方人是每饭必食大蒜，因而无论吃什么，总是笑嘻嘻地问：“要不要吃点大蒜呢？”

北京的馄饨，尚有一种值得一说，前面所说，多为街头巷尾小馆子小吃，这种一种可是在时尚餐厅里就餐。有家“绿茶”餐厅，设于高档商业区，所卖的菜品中西兼备，其中一款馄饨不知道沿袭哪个地方的风味，皮为黄色，很像当年苏州的馄饨，然而皮稍厚，最特别的是皮是脆的，咬下去“咯嗒”一声，很是爽朗。煮熟的面能有如此奇妙感觉，平生仅此一回，或许“改良馄饨”亦未可知。大概用不了多少年，南北馄饨的差误会慢慢缩小，像世间其他事物的变化一样。

# 南北的馄饨

谢其章

安坐于位，需自助，听到有人大声地喊号，赶紧去找一个铁托盘，是被别人用过而不洗的，用它托着盛在大瓷碗里滚烫的馄饨，踉跄地回来，小馆独有的一景。汤里满是浮油，还漂着煮烂的肉末，配料有虾仁、冬菜、紫菜。汤的滋味通常比较淡，老食客都知道要搁些胡椒粉，然而那东西又在别处的一个铁桶里，往往得再次托着铁盘过去，欲踏踏实实吃馄饨，竟成难事。

这是十几二十年前的情形。现在的“馄饨侯”已是连锁店，有时偕朋友逛过琉璃厂之后，顺道去路口的一店。店貌干净宽敞，餐具是日本式的，也不用自我服务，落座后会有耷拉着脸的服务员来招呼。菜品添了不少，点心也有几种，因为好奇吃过两款甜食：小笼汤包和黄桥烧饼，这叫一个难吃，完全颠覆了好印象。馄饨也变为有好几种，然而我只点“鲜肉馄饨”，因为此款馄饨尚存些许老馄饨味道，大概馅的制法还不曾改变吧。用味干拉面那样的碗盛着的馄饨，大铁锅煮的骨头汤是再不可能了，冬菜、紫菜还保留着，虾皮也有，汤不知道是怎么捣鼓出来的，寡淡无味。

有一次与朋友逛鼓楼，听闻孝友胡同里的“九门小吃”北京馆子很不错，前往一探究竟，馆中俱是食摊，皆为老北京有名美食。在这里亦有一馄饨摊，招牌写着“侯家馄饨”，透着奇怪，便问老板娘，她称侯家祖辈都在北京卖馄饨，“馄饨侯”其实是“拿”走了她家的招牌云云。老板娘所说未必可信，但她家卖的两种馄饨，一是鲜肉的，一是三鲜的，的确是好吃，好吃。

南北馄饨之区别，主要在于汤，南方汤清，北方汤浑。我以为北方的汤无论在里面加多少样的作料，也不如看上去空无一物的南方清汤的鲜美，这是很怪的事，也许是记忆的偏差吧。馄饨算不上是风雅的美味，大约只是女人和小孩子喜欢的甜食。我婶婶于馄饨颇讲究，馅要适中，馅多了即不食，而饺子讲究的“薄皮大馅”于馄饨则不宜。在我看来，馄饨以南方为正宗，饺子以北方为正宗。以前见过江南人吃饺子，还是如同馄饨的吃法，泡在汤水里连汤带水吃，北方绝无这种吃法。二十余年前上海表姐来北京，吃饺子并特地要佐之以大蒜，这虽是正宗的吃法，但她误以为北方人是每饭必食大蒜，因而无论吃什么，总是笑嘻嘻地问：“要不要吃点大蒜呢？”

北京的馄饨，尚有一种值得一说，前面所说，多为街头巷尾小馆子小吃，这种一种可是在时尚餐厅里就餐。有家“绿茶”餐厅，设于高档商业区，所卖的菜品中西兼备，其中一款馄饨不知道沿袭哪个地方的风味，皮为黄色，很像当年苏州的馄饨，然而皮稍厚，最特别的是皮是脆的，咬下去“咯嗒”一声，很是爽朗。煮熟的面能有如此奇妙感觉，平生仅此一回，或许“改良馄饨”亦未可知。大概用不了多少年，南北馄饨的差误会慢慢缩小，像世间其他事物的变化一样。



“文汇报”  
微信二维码