

家村”与“九茂里”一带做里弄干部，因大量知青突然涌回，便要我临时帮忙，串门入户地协助她做返城知青登记造册。

适值腊月十八前后，K要求知青们把带回家的年货亮亮相，让街坊开开眼界，热热闹闹过春节。

因为早前住过五福里，我和知青群落蛮熟，过街楼的“劳碌命”骄傲地表示，上海的年货和他比，“太可怜”了。他卸下了一块门板，把年货晾开，然后一一介绍：榛蘑、松茸、猴头蘑、元蘑……随便什么清汤寡水，只要放入任何一种东北的“蘑”就立刻“鲜得脱眉毛”。事实上，它们都是知青上山自采的，邻居们闻所未闻。

他用各种菇类换回了他喜欢的黄鱼鲞和乌贼卵籽。

他还利用过街楼的优势，把他黑龙江带回来的几条“大马哈鱼”和细鳞鱼挂在了楼板下，鱼肉像火腿一样酱红色的，外面用报纸松松地罩着，风吹得到，雨下不着，那时没人见过这鱼，大家都来看稀罕。

“劳碌命”介绍，大马哈鱼是洄游鱼类，每年秋天来黑龙江，逮着了就腌了，据说肉味鲜美人间第一。

安徽宣城回来的“白头发”也把皖南年货晒在竹帘上，除了常见的鸡鸭，还有那时上海很是罕见的冬笋、山核桃以及香榧子，因为冬笋多年不见，一位工程师模样的老先生反复和他商量，是不是能高价转让一点。

一位老太看见山核桃（沪语“小胡桃”）眼睛都发绿了，她转面而和“白头发”的妈商量，是否也可以高价转让一些，“这个宝贝东西多少年看不到了！”老太无限感慨地喃喃

自语。

拖拉机运皮蛋，换到一切

但事实上，一旦拜访江西“进贤”归来的“红头阿三”，我们就知道，弄堂里真正受欢迎的还是江西的风鸡、风鹅与腊肉。

红头阿三坦承，回来前与当地游民狂赌了一阵，他实在是赌运亨通，赢了钱天亮就跑，一早就去街上买了风鸡风鹅和腊肉，直接就逃回了上海。

输了钱的游民到处找他，一旦逮到，极有可能人财两空。

我问，你的铺盖呢？不要了？！

“当然！通知同宿舍的一把火烧忒！”他的表情满不在乎，反正一箩筐的年货让他出足了风头，那年头，风鸡风鹅市场上根本看不到，绝对是老上海们怀旧的神话级美味，也是大年夜餐桌上最最叫得响的冷盆，对此，苏北高邮回来顶替的“宝宝”表示不服，“我们苏北的风鸡用滩涂野鸡做的，”她说，比江西风鸡鲜得多。

自己动手，她下套捕了七八只野鸡，都做了风鸡。她家是个大家庭，兄弟姐妹竟然有10个，所以还嚷着风鸡不够分。

事实上，宝宝还有一招是大家想不到的，那时候的上海，皮蛋少如珍馐，但偏偏每家每户的年夜饭都少不了皮蛋，凭票限购，吃了上顿没下顿，宝宝就动了皮蛋的脑筋。

早在去年的9月里，她就获悉知青回城的确信，身处高邮湖畔的她抽空摸了大量的野鸭蛋，粪桶里做皮蛋做了足足三大桶，硬生生地



上图：《老酒店里的年货》，贺友直画。

开着拖拉机，奔波几天几夜拖回了上海，现在临近春节，五福里、九茂里便成了她的天下，摊了一张竹床，天天用自制皮蛋和各地回沪知青换回各种土特产，有天津的大麻花和板栗，吉林的橡子、榛子、松子，贵州的烟熏腊肉，山西的平遥牛肉，徐州的鬲汁狗肉，南京的板鸭，广西的三花酒，哈尔滨的红肠，福建的沙虫糕，宁波的海蜇头……她家后门成了小菜场，“全国土特产分店”，街坊们越看越稀罕，久久不想离开。

五福里、七家村和九茂里，那一年年货擂台的结果虽然没出正式的公告，但私下里都觉得是宝宝胜出，她用家家户户所必需的皮蛋，通过物物交换，换到了她想要的一切。

如此盛况的弄堂级“年货大晒”，以前从没见过，后来也再没见过。“五福里”、“七家村”与“九茂里”后来统统拆光，只有故事流传了下来。☒