

菜场打工族

□ 青 弋 (上海, 白领)

我几乎每天必去菜场。这里最有生机, 烟火气看得见、摸得着。除非迫不得已, 否则我一般不在网上买菜。

之前想买只老母鸡炖汤, 就自然而然地走到一个开了十多年的老摊位, 他家的土鸡味道特别香淳。卖鸡鸭的摊主是对中年夫妻, 男人腿微跛, 能说会道, 女人话少, 白净能干。早些能买卖活禽的时候, 男人负责采购与宰杀, 女人负责剖洗, 一双手天天泡在冷水里, 红肿得像胡萝卜。现在, 是他们头天夜里宰杀好第二天卖。

我挑了只老母鸡, 等女摊主剖好洗净装袋, 说我家女儿最喜欢喝他们家的鸡汤。夫妻两人立即问我女儿多大了。告知后, 顺便反问了一下他们家孩子的情况。男人

立即骄傲地说, 他们有一个女儿, 在上海某名牌大学毕业后, 工作了两年, 现在又申请到英国读研究生去了, 说是要读两年, 在英国伦敦。我听了有些惊讶地说, 你们俩生了一个学霸啊, 在伦敦读书, 一年费用怕是要五十万起, 两年花费一百万, 你们俩厉害呐。夫妻俩笑笑, 她要去读书, 我们也没办法呀, 只有供喽, 挣的钱不给她花给谁花呢, 就一个孩子。男人还把手机里的女儿照片翻给我欣赏, 真是时尚又美丽的姑娘, 明显遗传了妈妈的容貌。

回家后, 和先生说起这事, 感慨道, 没想到吧, 在上海, 只要能吃苦, 就能有收获。这对卖鸡的夫妻辛辛苦苦摆摊十来

还供女儿出国读研, 这也是改变了女儿的命运呢。如果他们一直在农村没出来打工, 怎么会有今天? 先生说, 并不是每个来沪打工的都有他们这么幸运, 孩子读书好, 自己又挣到了钱, 吃苦是一方面, 也还是要动脑子的。想想也是, 记得曾有一对兄妹也在我们这排店面卖米卖猫粮狗粮, 妹妹就特别聪明活络, 迎来送往, 阿庆嫂一样, 哥哥比较愚笨, 负责送货上门。米店生意兴隆, 感觉全靠妹妹好人缘撑着。后来妹妹回到老家的城里买房定居, 就把店让给了哥哥。结果, 哥哥接不住, 很快就关张了。

铁打的菜场流水的摊主, 能立足菜场坚持做十几年的打工族, 得有几把刷子。



做菜的乐趣

□ 尹 画 (上海, 职员)

过去的我, 是厨房的绝缘体, 堪称“十指不沾阳春水”。

转变是从两年前的冬天开始的。一场突如其来的疫情, 将大家困在了家中。花卷、包子、饺子、面包……朋友圈似乎一夜间变了美食平台, 看得我啧啧流口水, 也跟着立志要做“上得厅堂, 下得厨房”的模范女主人。

小时候, 父亲常和叔叔在饭桌上切磋厨艺, 父亲也会买菜谱回来研究。如今科技发达, 下载一个厨房 App, 跟着“亦步亦趋”, 方便多了。我向来喜欢面食甜点, 便从比较容易上手的花卷开始做起。成品还是挺像模

像样的, 拍照 PO 上朋友圈, 收到不少鼓励的点赞。都说兴趣是学习的最好动力, 今天跟着做菜小视频学一道懒人焖饭, 明天跟着学一道汁炒花甲, 我渐渐也成了朋友圈晒美食的老手。但做麻花就没那么简单了。第一次尝试, 面皮没有醒好, 造型也扭得很难看, 炸出来的味道离“嘎嘣脆”相去甚远。这次失败让我明白大厨绝非想象中那么容易, 它是一个技术活。汪曾祺说做菜就要靠实践, 要多吃、多问、多看 (菜谱)、多做。深以为然。现在, 我还会跟着“上海发布”做节气美食, 既有过节的仪式感, 享用自己的劳动成果时, 亦觉格外美味。

疫情令我减少了很多外出活动。闲下来的时间不停学做菜, 看到自己的厨艺一天天进步, 内心是充实而喜悦的, 困在家中的枯燥时光, 也变得丰盈有趣。自己做菜, 实惠又干净, 且做菜是轻量的运动, 对我这样成天伏案工作久坐的人, 改换一下姿势, 极有好处。做菜还是一种爱——去年老公生日那天, 我俩破天荒没有下馆子。我忙活了一整天, 给他准备了一桌菜, 老公吃得心满意足。

“为君洗手做羹汤”是温暖的表达, 而在平淡的日子里不断探索滋味、收获滋味, 人生可以更加立体、饱满。

