



我还买过猪肉。那时候猪肉便宜，卖肉的都是男性师傅，黑旋风李逵专属的那种大板斧，高高举起，轻轻落下，薄薄一片就飞到面前，收一角或两角。这片瘦肉也算开荤了，细细切丝，与茭白或榨菜、豆腐干一起炒，可供全家人分享。我还排队买过大黄鱼，那时候的大黄鱼都是野生的，身材修长，鱼嘴是一条红线，鱼眼像玻璃珠一样晶亮，划水鳍如旗帜一样竖起，浑身金光闪烁。每人限购两条，每斤六角几分。1972年我最后一次买到大黄鱼，此后东海野生大黄鱼就在小菜场绝迹了。

盆菜大约是上海小菜场的创举，我在外地没见过。盆菜盛行在上世纪70年代初，那个时候副食品供应的紧张局面稍有缓解，小菜场就发明了盆菜。

盆菜是设专柜销售的，一只只搪瓷盆子叠床架屋，琳琅满目，红的绿的，像“办家家”似的颇有看头——两枚鸡蛋配三只番茄、两支茭白配一只猪腰、三只青椒配半只猪肝、半棵花椰菜配一只猪心、两只猪脚爪配一片冬瓜、半只花鲢鱼头配一刀粉皮、半条咸鲞鱼配两只鸡蛋、一架鸡壳配三四只土豆、一把长豇豆配几只尖头辣椒、一块榨菜一块猪肉配三块豆腐干、一只洋葱配一块牛肉、两只皮蛋配一块豆腐、一把毛豆子（这是菜场里阿姨手剥的）配半棵雪里蕻咸菜、六块臭豆腐干配一只咸蛋……价格分了好几档，两角、三角、五角，直至八角一元。当时物价便宜，“一只洋”（一元钱）捏在手里，心里笃定泰山，可以在盆菜摊头前面挑瘦拣肥了。

相信许多上海主妇都做过这样的算术，将盆菜的每一样“配件”仔细核算，最后发现相加而得出的金额总数相当公道，甚至略有优惠。再说有时候盆菜里的肉蛋与豆制品不收票子，这对当家人而言极具诱惑力，所以盆菜的生意一直很好。

上世纪80年代末，票证时代进入尾声，盆菜专柜前渐渐门庭冷落。万马奔腾、百舸争流时刻，上海市政府抓紧建设菜篮子工程，很快初见成效，猪肉鲜鱼豆制品不再凭票，牛肉也敞开供应，各种面目狰狞的深海鱼怪也涌来魔都，活鱼缸成了欢乐的海洋，人民币搞定一切。

不过我买过最多的还是蔬菜，茄子、圆椒、番茄、丝瓜、长豇豆、卷心菜等，我知道茄子一定要挑细长的，杭州茄子最好，皮薄肉实籽少。番茄倒不必挑最红的，最好是顶端带点绿色，吃口起沙带甜。茭白以无锡产的最好，上海郊区凌桥的“一点红”也是名品，可惜产量太少，不常见。

扁豆与芋艿是崇明产的最好。我还学会了如何识别本地蚕豆与外地蚕豆，还知道带霜皮色的冬瓜吃口更糯更绵，牛



上世纪六十年代的上海室内菜场。

心菜比卷心菜好吃。茭白大量上市的时候，每天下午小菜场里的女性营业员就要围作一圈剥茭白。茭白从外地运来，在铁丝筐里码得整整齐齐，得剥去最外面一层，削去老头，第二天一早销售。

要说荤腥，鱼类中带鱼是大宗，最阔最厚的也就五角一斤，小黄鱼汛期一到，小菜场里堆成山，免票，便宜，居民朋友莫不喜大普奔。梅子鱼与烤鱼鱼稍贵，河虾与白米虾也都是死的，几乎见不到活的。河鱼倒是有活的，养在椭圆形的木桶里，鱼尾巴突然一甩，将水溅了一地，“亭子间嫂嫂”不免大惊小怪。我发现花鲢鱼头的价格卖得比鱼中段还贵，买鱼头明摆着吃大亏啦！妈妈则教导我：青鱼尾巴花鲢头，吃花鲢鱼就是要吃头。我们家经常吃粉皮鱼头汤，以前总以为我们家吃不起鱼中段才退而求其次的呢。

买花鲢鱼头是一门学问，如何挑选，如何察看鱼眼与鱼鳃的新鲜程度，甚至判断它来自何方，妈妈亲自把关，不让我插手。有一次妈妈买了一只三斤重的花鲢鱼头回来，向邻居显宝：“我不要他的鱼身，只要头，这个老信绕不过我，斩给我了。”

小泥鳅如何活久见

直到我中学毕业，黄鳝在小菜场里还属于高档水产，偶然到货，庶几成为市井新闻。两个男性师傅一前一后将半人高的木桶抬到老虎灶，木桶里无数条黄鳝不安地蠕动着，滚烫的开水兜头一浇，木盖压住，只听得里面劈劈啪啪甩尾巴的声音。