



有了在小菜场“看野眼”的经历，我几乎是无师自通地学会了杀鸡杀鸭杀甲鱼，剖鱼也不在话下。**小菜场是一座没有围墙的技术学校。**



在稻田里、小河浜、小池塘、小溪沟里，条件再差也无怨无悔，它们是一群快乐的小精灵。跟黄鳝一样，它们到了夏季身子骨也最肥。江南一带的农民有吃泥鳅的习惯，将泥鳅剖膛洗净后，炒青蒜，炖豆腐，也可烘干后存到冬天吃。有一年去安徽旅游，在黟县吃到一道名菜：“无孔不入”。上桌后才知道原来就是泥鳅炖豆腐。据说此菜最早的形态是一大块豆腐搁锅里，加一勺清水，抓一把泥鳅入锅，灶头烧火，待水温慢慢升高时，泥鳅就拼命往冷豆腐里钻。待它们统统钻进豆腐里后，厨师再掀开锅盖加盐和葱片，起锅后淋少许辣油，洒一把青蒜叶，大功告成。

松香不能煺鸭毛

江南有吃秋鸭的习俗。白露一过，吉安路小菜场就会上演杀鸭子的剧情，几百只鸭子被一个很大的芦席圈起来，呱呱地作着临刑前的申辩。老师傅身手敏捷地一擦，就抓住了鸭子的脖颈，提起，再将一只脚爪和鸭头紧紧控制，拔去颈部的毛，小刀一划，倒提着放血。鸭血倾注在加了水的钵头里，十几只鸭的血就将钵头盛满了，洒点盐搅几下，很快凝结成块，煮熟后是做鸡鸭血汤或鸭血豆腐汤的好材料。

男性师傅负责杀鸭，阿姨则围在一只很高很大的盛满水的木桶边，给鸭子拔毛，一边东家长西家短地聊天，十分热闹。鸭子的羽毛事先已经热水烫过，褪得差不多了，但小毛还有很多，细心的女人就做这档事。后来我才知道，禽鸟入秋后会长出很细小的羽毛，为越冬做御寒准备，赛过人们穿一件羽绒服。成语“秋毫无犯”的“秋毫”，就是指这层小毛。

有一年，菜场里的鸭子大量到货，大开杀戒也来不及处理，有聪明人发明了一种快速褪毛法，用一只柏油桶改成炉子，架一口大铁锅，烧了一锅油，后来才知道这是松香。松香溶化后会散发一股热气，人不敢靠近。但老师傅威猛得紧，提着刚刚

断气的鸭子，往锅里一浸，赶快提起来，此时鸭毛都被松香粘住，像穿了一袭黄金甲，再朝旁边的冷水桶里一扔，赛过淬火。另一个师傅将鸭子从水中拎出，放倒在台板上，只消推几把，鸭子立马露出白白胖胖的肉身。这可是新发明啊，围观群众无不拍手称妙。

过了几年有专家指出，用融化后松香褪鸭毛有可能导致什么什么，这个新技术就废弛了。

那年头上海人吃鸭子，也算一次相当隆重的享受了。一般是老鸭汤，加红梗芋艿和天目山扁尖笋煮一大砂锅，一家人吃得其乐融融。

上世纪80年代初，副食品供应稍有好转，街头出现了不少装潢简陋的烤鸭店，因为需求旺盛，也因为小菜场员工的收入与效益挂了钩，卖菜师傅也做起了烤鸭生意。论若流派，属于广式焖炉烤鸭，铁皮炉子赛过一只立起来的深水炸弹，稳坐在街边。师傅先给鸭子缝住屁眼，用自行车气筒给它打气，鼓鼓囊囊的喜感十足。再徐徐刷上自行调配的脆皮水，整整齐齐地挂在屋檐下，也是赏心悦目的一道风景啊。

烤鸭出炉时，香气飘得很远很远，于是排队买烤鸭的队伍越来越长。烤鸭可以整只买，也可以分割斩件，上海人节俭，大都买半只。至今我还很怀念小菜场里价廉物美的烤鸭。

有了在小菜场“看野眼”的经历，我几乎是无师自通地学会了杀鸡杀鸭杀甲鱼，剖鱼也不在话下。小菜场是一座没有围墙的技术学校。

最后还要说，不是我一个人会去小菜场。我们班里就有几位比我去得还勤。夏天，他们一大早就在小菜场里出现了，看到有人切了一片冬瓜，就跟上几步，将手伸进人家的篮里去挖冬瓜籽。冬瓜籽晒干后，可以卖给药店，也是一味中药。

清明前后螺蛳最肥，他们就在小菜场摆块小木板，给细皮肉嫩的年轻主妇剪螺蛳屁股，也能得到几个小钱，得来的钱补贴家用，或支付下学期的学费。提篮买菜的阿姨对他们也有所体恤，不怎么责怪他们的冒失无礼。