



大桥下的菜场

□张彤

从前我有个朋友，到外地出差喜欢逛当地的菜场，这朋友跟我年龄相仿，频繁出差时，我们也都才三十岁出头。他这爱好我不太理解，彼时，我还很少买菜，偶尔买上一次，想起来都是噩梦。那时，我家附近尚无菜场，只有一些规模不大的小超市，卖蔬菜和水果，貌似物美价廉，实则暗藏杀机，新西兰的猕猴桃15块一个，热带水果120元一斤，价签似有若无，我又没有买前向问的习惯，等到结账时发现超出预料，也不好意思退货，只能咬牙掏钱。那小店的老板是一个卷毛的小哥，回来去了几次，小哥一见我就满脸堆笑，兄弟长兄弟短地叫着倍儿亲，但是推荐高价、滞销的东西一点也不手软。这是我后来醒悟到的，他看见我心里会想啥呢？兄弟你可来了，这电费全靠你了。就像灰太狼把喜羊羊叫“会走的肉”，汤姆猫看到杰瑞鼠立刻想到热狗是一个道理。

想清楚这人物关系时我已经搬了家，新的住处居于闹市中的闹市，方圆一公里内菜场有好几个。但是我因对买菜做饭心生恐惧，菜场也很少去。有一次买了两个火龙果，晚上切开发现有一个烂了，媳妇便要我第二天出门去换一个。我拿着水果出门首先自己就没了信心，水果蔬菜一离了摊就很难再退换，摊主们都是难缠的主儿，这都过了一天，哪能再认账？但是我还是硬着头皮去了，在路上已经做好了被拒绝后默默扔掉，去其他地方再买一个回家交差的打算。哪知那摊主没等我说完，就赶紧拿了一个新的给我，说看看，差不多大吧？我千恩万谢地走了，雨天路滑，差点摔一跤。回家左思右想，后来总算勉强理解了，据说这个水果摊一天卖两三万块钱，一年有几百万的流水，买卖大了胸怀就上去了。另外，我虽然少去买菜，但是在家里住了多年，来来回回也成了熟面孔。人性社会里对熟人有一套逻辑，换个水果自然不在话下。说来也巧，这

个水果摊主不久买了我们小区的二手房，成了邻居，现在有时需要买点水果，给他发个微信，收摊时就能给带回来，回想起来火龙果时心里的那些小想法，不禁又自我检讨一番。

摊位都是固定的，许多年来也没有换过，住户们也基本固定，时间长了大家都成了熟人，菜场里买卖双方的交流也就悄然变化了。我再也不用担心买到坏东西，对菜场的畏惧就少了。但是，我不久又发现另外一个问题：他们的情谊难以招架。你想买一斤樱桃尝尝鲜，便问樱桃可好吃？他并不说话，直接拿起一枝递到你眼前，说尝尝吧，厚墩墩的，一兜蜜，跟吃肉一样。我说那就来一斤，他哗啦啦往袋子里一倒，说三斤正合适。我说我就要一斤，他看着我低声地说，过了这几天想买也买不到，你一个大小伙子吃点这个算什么。我一听这话，立即感觉到了樱桃生命的薄脆，也感受到了摊主的哀怨，提了三斤就回家了。回家之后发现虽然情绪已经到位，胃口还是那么大，三斤樱桃一顿居然吃不完，就又买了两瓶二锅头泡酒，泡了好几个月，樱桃成了白的，白酒成了红的，想是吉时已到，哪知倒出来一尝，果香杳然，没有，想起几个月前的事，不由得对菜场又生出一层疑惑。

这几年我喜欢上了买菜做饭，去菜场的频率自然大增，我由此熟能生巧，在与摊主打交道上小有收获。比如菜场里有个酱货的小店，我有时会去那里买点熟食。这个掌柜的是一个胖胖的姑娘，嘴快手也快，如果说买两根香肠，她肯定给你三根，掌柜的促销活动很丰富，特别是现在支付方式多样，每推出一种必然能抢红包，你若搞不清楚怎么操作，她就会把你手机拿过去一通金鸡乱点头，最终结果总是让你多买几件。我发现这一特点，每次去都把自己的手机抓牢，不管她有什么优惠，有多麻烦，务必亲力亲为，几个回合下来，感觉效果不

错。我还发现她在切牛肉时有一定的技巧，我用手比划，说就在那儿切一刀就行，胖姑娘答得挺好，刀一下去，就往外斜，然后我就得到了一块梯形肉。我就长了心眼直接说，要三十块钱的，她一边切一边说：“好的哥，三十来块钱”，一称不多不少39块。魔高一尺道高一丈，我又进一步地长了心眼，每当想买三十块钱牛肉时，就诈称要20块钱的，姑娘刀下有眼，一切就是29块5。她得意洋洋地拿着这块肉，说：“哥，你看二十来块钱吧。”哈，她哪里知道，我早就给她的自由发挥预留了空间。我时常回想这件事，越想越觉得有意思，一个地方有一个地方的规律，不懂其中规律，往往就难达所愿。菜场的规律就是商家总想多卖你一点，而你如果不想多买，就要早做打算。

随着对菜场的了解更加深入，跟他们的交流也越来越广泛，我甚至加了好几个摊主的微信，有对沙子口卖海鲜的夫妇，每有“尖货”必发来信息，春天的鲅鱼，中秋的梭蟹，接到信息立即动手，一般都能如愿。有家专卖蔬菜的大姐跟我们全家都熟悉，我每次去买菜时，她都会跟我交流一下育儿心得，大姐家的菜来自北宅，我们全家已经吃了多年。我不仅学会了挑菜买菜，还学会了跟摊主们拉家常，这是我近年掌握的新技能。谚语人过四十不学艺，我已经五十岁，还在学习买菜的技巧，可见谚语中的话已经不太适应新形势。

新形势一日千里，菜场里也不例外。一个卖卤货的小摊突然就火了。这个小摊卖的围心肉、猪肝和大肠味道特别好，我偶尔买过一两次，觉得不错，再想去买时，每次都扑空。我后来知道，他们已经上了“小红书”，现在每天下午三四点左右推出满满一大桶卤货，一出锅便被买去大半，“小红书”上有视频，摊主推着大桶上摊时，配的音乐是《查拉图斯特拉如是说》，高昂的旋律拉满了仪式感，早有金盆玉甲

的外卖骑士们两厢守候，摊主谈笑间剖肝断肠，果断丝滑，让“宝宝们”大呼过瘾。肉香不怕巷子深，他的生意从此简单，只是店主顾想再吃一口就有点难。这是网红时代对于商业的重新定义，也是对生活的重新解构，由此可见小小菜场也是居于时代深处的。

卤肉摊之后，菜场里又有一家早点店成了网红。这里有三个早点店，红了的这家是最小的。在本地网红博主的探店视频里我知道，这家小店凌晨三点就开张，四点就开始上客了。小店虽小，种类却多，而且真材实料非常讲究，小米粥里加枸杞，油条和面的时候用牛奶鸡蛋，而大虾的炉包在顶端露着尾巴。开店的老夫妇一个72，一个67，因为找不到可口的早餐店，便决定自己开一个。这个美食博主看起有一定的影响，视频一上线，买早点也有了难度，店前时常排队，引得另两家店莫名惊诧。

菜场里的故事不止这么多。有位卖菜的大姐有一天突然问我媳妇小高几个舞台问题，让她无限错愕，再问下去才知，原来大姐的女儿考上了中央戏剧学院。摊主早知道小高在文艺团体工作，所以找机会便请教一番。小高回家很是感叹，说大姐在这里起早贪黑地卖菜，家里却出了一位艺术家，我们周围的艺术家朋友有多少想让孩子考中戏都难如愿。我听后也大大称奇，第二天特地让她带我去菜场，暗中指认，我观察了那位艺术家的妈妈，不知是不是心理作用使然，我觉得这位站在成捆的大葱和成堆的番茄中的妈妈，顾盼神飞，气度不凡。

菜场居于高架桥下，头顶是滚滚车轮，脚下便是熙攘市井，我还不知道那位中戏的学生对于妈妈天天身处的菜场有无兴趣。那天，小高突然跟我说，真想帮这位没见过面的姑娘做部戏，我说要是她有兴趣，咱们是不是可以考虑跟她一起做一部《大桥下的菜场》？



风的故事

茶人水香

一襟清雅

□邴琴

“世人怕寂寥，隐士畏喧杂”，凡是爱上喝茶的人，至少拥有半颗归隐的心。于喧腾的城市静坐一间静室，窗明净几，文火细烟，水沸茶舒，细细闻香，先喝出茶的清味，才能品出那一盅醇香。

所谓茶叶，不过一杯草木。草木经四季荣枯，往复不息。一杯茶里，隐着自然的半实半虚，半空半满，如一则禅机，照着人生智慧，喝下一碗情味。

茶树遵循古时节令，新发、蓬勃，被山野清露翠绿，年复一年。制茶人一如古代匠人，观茶树抽叶之柔嫩时机采摘，揉炒全凭几十年经验之磨砺。一片叶子自有一片叶子独到的香气，制茶师傅知道怎样将茶的叶片摩挲出香气。

每一杯啜饮而下的甘香，都是饮茶人以味觉建立的天地关联。好茶初嗅不显香，啜饮一二，满口留香，喉微微妙，其淡中之滋味，精彩纷呈。

饮茶随处净土，栖心何必名山。石有情，草有性，茶解性情。煮一壶茶，满怀一腔古旧之情，能够席地对饮的人，交出的都是自己的真性情。文人品味中，山有山意，水有水情，一花一木，一草一石，各有意蕴，连缀成文。古人寄情于山水间，说到底，是寄情于天地一盏茗。好茶生发于野外，不假日色，不计春秋，啜然而饮，不觉清气上扬。所以最早的茶叶曾以药用，修身养性。

茶境之妙，贵在淡，淡出于水而又入水。常人吃茶，常以嗅香时的绚烂、回甘时的迅捷，来断定茶品的高下。然而茶味之真，在淡与不淡间，味道达到极致返璞归真，可以无所不能，而淡之玄味，不是用力执着就能求成。

往往好茶淡若水，入口虽淡，其韵幽远绵长，实非平淡，细细品味才能体悟那份绚烂之极，优雅莫争，它们温软、典雅、含光、消声。恰如晨昏映射五蕴，似流泉漱洗六神，它们带着馨香，穿越时间的际涯，传递着慈悲与温宁。

茶分六类，绿茶、红茶、黄茶、白茶、黑茶、青茶（乌龙茶），要么工艺之极，要么古淡天然。好茶品清雅天然，正如好人品可鉴明月。文人遗心，可传情养气，可涤荡心志，此为静品，此为寿品。茶产地纵横南北，品类涵盖发酵与不发酵茶，恰恰于这一方天地间，生长出了纯粹的山水造化，以不同的土质、地貌、风露、制法久做成就。

人们常擅类比，以茶喻情、喻品格。其实，茶就是茶，人就是人。这样的茶与这样的人，般般类类都出自天然。所以，一碗茶喝出自己的人生，难免悱恻。但好茶给相对的人，才不至于糟蹋。可这世间，糟蹋至惨烈的又难免都是好物。人是这样，茶亦然。

所以，一碗茶就让它做自己的一碗茶，喝茶的人太多情，才生出茶上情种。如若茶可以寄情，就寄他的有情天，说到底，这份情，也不过是一盅安慰。草木有情无情，把多余的心放下，才能看见自己的世界有情无情。



■水彩画《海港》
单虹

沁园春·青岛

□杨志华

神州东界，黄海浩浩，青岛绵绵。
望崂山脚下，翠染万倾；栈桥尽头，波动千帆。
水转北九，雾锁八关，鸥戏石翁返云天。
夕阳漫，醉金滩银帐，美酒甘泉。
民族复兴大业，聚天下英才齐建言。
忆重阳问道，功行全真；田横义尽，五百不还。
一代始皇，秦王嬴政，求丹祈寿成笑谈。
看今朝，数胶澳名士，竞艳争先。

(注：1、作者系《人民日报》副总编，此词是他步毛主席《沁园春》词韵，专为青岛崂山乡村振兴而作。2、青岛古称“中国东界”，别称“胶澳”；崂山，栈桥、奥帆、北九水、八大关、石翁（石老人）、金沙滩皆为青岛名胜。美酒指青岛啤酒，甘泉指崂山矿泉。3、重阳指王重阳，在崂山创建道教全真派；田横五百壮士的悲壮故事源于青岛即墨；秦始皇为长生不老曾到崂山求丹问药。)

钩沉逸事

外国人笔下的青岛豆腐

□董兴宝

对青岛人来说，豆腐是餐桌上的常见美食。人们用大豆制成豆腐，再通过各种烹饪手法制作成各种美食，如海鲜小豆腐、海蛎子炖豆腐、小葱拌豆腐等等，都是常见的佳肴。

我国种植大豆和食用豆腐的历史悠久，其起源有多种说法，被广泛认可的说法则是西汉淮南王刘安发明了豆腐。青岛或胶州湾地区的先人们，自古以来就种植大豆和食用豆腐。

无论是晚清时期抑或德占青岛时期，外国人不仅记录了青岛种植大豆，还讲述了中国人有趣的豆腐食事。

德国人汉斯·马丁·辛茨编写的《青岛：德国殖民地之中国篇·1897-1914》收录了德国威廉·马查特教授写的《在保护区的日常生活：平民和军人、中国人和德国人》一文，描述了青岛苦力的生活情况：

“人们所称的苦力主要指在大小港作为工人或临时工的劳动力……他们的主要食物是蒸的小麦面馒头、豆腐、豆粥或小米粥。他们只是偶尔能够吃得起面条、生鱼、煮熟的动物下水或豆芽。”

通过这位德国人的记载，我们可以看出，在清末民初的青岛苦力或普通大众眼中，豆腐是常见的食物之一。事实上，大豆作为经济作物，在胶州湾乃至山东地区被广泛种植。人们种植大豆，一是可以用其“榨油”食用，二是用于制作豆腐等美食。对此，多个外国人有细致的观察和相应的记载。

“崂山的顶峰，在夕阳紫金色的光芒里熠生辉。田野里长满了玉米和高粱。高粱在夏季的雨水里长得如此之高，骑在马背上都望不过它的顶。我还看到了大豆、花生等各种各样的作物。”

这是《中国心灵》中的记载，该书作者是德国著名汉学家卫礼贤，1897年青岛被德国强占

后来华传教，1926年他出版了该书。作者描述了从青岛市区骑马上即墨的途中所看到的景象，其中包括当地种植的大豆。

德国建筑师乔治·弗朗斯，在清朝末期考察了中国大半个沿海地区后，出版的《1897：德国东亚考察报告》中也说：一座座村庄不时显现其中，一棵棵参天大树将其团团包围。庄稼以小麦、大麦、黍米、大豆、甜瓜和蜡树为主……

更权威的记录胶州湾地区种植大豆的则是德国胶澳总督府编写的《胶澳发展备忘录》。该备忘录中说，胶州湾地区农业主要是为众多的人口提供粮食。人们种植作为油料的大豆以及水果，以供出口。只有这两项以及在好景里剩余的粮食才被用之于出口，靠它们来换取进口的棉花、棉纱、花布和铁器。我们根据德国人的记载可以看出，当时的胶州湾地区，不仅仅广泛种植大豆，还供出口，大豆已是重要的经济作物。

由两位美国女学者韩书瑞和罗友枝合写的著作《十八世纪中国社会》中说，中国各地大多数人的食谱主要由谷物组成。鸡肉和猪肉是奢侈品，结果蛋白质就主要来自大豆和鱼，而植物油成了基本脂肪的重要来源。

两位美国人在上述书中还特别强调：“山东半岛还对外输出大豆，并从与满洲和厦门不断增长的沿海贸易中获利。”这与《胶澳发展备忘录》的记录是相呼应的，提高了史料的可信度。

熟悉英语的朋友都知道，中文的“豆腐”一词，在英语中翻译为“tofu”或“bean curd”。有意思的是：“bean curd”是比较直白的英文表达，“bean”是豆子的意思，“curd”有凝乳、凝块的意思，直接描述了豆腐是由豆子制成的凝块状食品。

而“tofu”显然有音译的成分，还有一些资料介绍说，这种说法或许来自日语的发音，在19世纪，随着西方与日本的交流增多，西方人从日本了解到这种食物，并采用了日语中的发音来称呼它。当然，日语关于豆腐的发音缘起，也是直译中文的发音。

早在1676年欧洲的出版物中，已经提到了“豆腐”：“中国常吃的最普通、最便宜的食品，全国所有的人，从皇帝到平民都食用它；不仅皇帝和大人物视之为美味，老百姓也把它当作必需的营养。它就是豆腐，即菜豆的浆。中国人从菜豆榨出浆汁，搅动它，制成像乳酪一样的大饼，五六指厚。整块白如雪，触之若大软木塞，再细嫩不过。它可以生吃，但一般与蔬菜、鱼及其他东西烧煮着吃。”

这是《上帝许给的土地——闵明我行记和礼仪之争》一书中的记载，该书作者是西班牙传教士闵明我。在清朝早期的1669年他从澳门到达广州，然后继续在富饶的江浙地区旅行，其返欧后，于1676年出版了《中华帝国历史、政治、伦理及宗教概述》巨著。

这部庞大的著作分为七个论题，其中六大部分是作者个人行记，而《上帝许给的土地——闵明我行记和礼仪之争》一书，就是他环游世界的记录，他游历了当时中国经济最富庶、景色最美好的地区，留下上述对“豆腐”的记载。

该书的原文中用“Teu Fu”来命名中国的豆腐，说明至少在清朝早期的时候，欧洲人已经关注和记载中国的这种食物了。该书中还说，豆腐单吃没有味道，但如上所说烹调后，会呈现美好的味道，在油里煎尤佳。他们也把豆腐水分收干，用烟熏，加以茴香，这是最好的。

虽然欧洲人在17世纪就观察和记载了中国的豆腐，但豆腐传入欧洲，或让欧洲人开始

食用，则已是19世纪的事情。

在1907年，中国人李石曾用法文写成《大豆的研究》一书，其中介绍的中国豆腐引起当地人很大兴趣。1909年，李石曾在巴黎西郊创办了中国豆腐公司，以机器新法制成豆腐，产品除豆腐外，还有豆可可、豆咖啡、点心以及各种罐头食品，豆腐在当地尤其受素食者欢迎。

关于记载豆腐轶事的外国人，最有趣的莫过于19世纪著名的英国汉学家麦都思了。他于1845年在中国江南丝绸与绿茶之乡旅行后，写下了《丝绸与绿茶之乡见闻》一书（该书又译为《中国内地一瞥，写在丝绸乡和茶乡游历途中》，见《1867年以来华基督教传教士列传及著作目录》麦都思条），该书中说：

“我记得，在伦敦参加一次地理讲座的时候，看到演讲者坐在一种石膏模样的物品上。我鼓起勇气上前看，结果那个物品就是中国人用作食物的东西。于是，这位博学的演讲者抬起头，带着遗憾、诧异和惋惜的语气说，在中国生活必需品是如此的稀缺和珍贵，以至于中国居民只能沦落到吃石头；在场的听众都十分同情中国人。”

该书的作者解释说：中国饭桌上最主要的食物就是米饭，但中国一直没有足够的饭食来满足他们的胃口。为了降低对米饭的需求，中国人使用了调味料，其中最常见的一种是豆腐，它由豆制品混合石膏粉漂白而成。

说中国人吃“石头”，显然有些言过其实。现代人读来，显然是“笑料”了。通过这位英国人的记载，我们也可以看出，至少在19世纪中期，欧洲人只是听说或看到了对中国豆腐的记载，并未普遍使用豆腐。

而当欧洲人品尝了中国的豆腐后发现并写道：由于它质地柔软和温和，食者会连同米饭轻易地滑进嘴里，原来并无不舒服的感觉。