

那个卖菜的妇女

丁新军

她六十多岁，个头不高，穿花布衫，坐在小木头板凳上，面前铺了两个蛇皮袋，放了几小堆时令蔬菜。因为坐着，看人的角度都是仰视，她眼睛热巴巴地盯着每一个走过的人。发现有人向摊位看过来，她立刻送上微笑，“看看吧，自己种的菜，可好啦！”

她的脸黑瘦，一笑，有很多皱纹。对于这类自夸，我当然不会立刻相信，很多菜贩子都是这样说的。不过她的好像是真的，因为她的菜不多。作为一名每天至少去一次早市、对道路两旁和市场上的摊位了如指掌的“资深买菜者”，我对她没印象，应该是个新人。

她的菜卖得不好，鲜有人问津。可能是位置不好，因为她的摊位在市场对面的马路边。大家都知道，买菜要去市场，数量多、品种全，你可以慢慢逛，仔细挑，货比三家，在市场边缘摆摊，被忽视也很正常。有人问她：“你怎么不去市场里卖？”她说：“就我这点菜，不值得上市场，在这里就挺好。”当然了，她的菜卖得不好，还有一个原因就是她刚在这里摆摊，还没有老主顾，没建立起自己的“朋友圈”，这是我跟她熟了之后想到的。

有一天遇上红灯，我正好站在她的摊位前，对她卖的菜多打量了几眼，忽然被那一小堆黄瓜吸引了。每一根黄瓜火腿肠粗细，比筷子略长，根根顶花带刺，很是稀罕人，看着就觉得好吃。当然，买回去也确实很好吃，口感脆、嫩、甜，还有黄瓜特有的清香。

作为回头客，从此我认定

她了。买的次数多了，跟她也就熟了。她所住村的名字我不记得了，只记得离这里有二十里路。她说种菜主要是自家吃，到了旺季吃不了才拿出来卖，赚一点是一点。

她每次携带的都是一个大桶、两个蛇皮袋。桶里是黄瓜，她每次拎这个桶都很小心，轻拿轻放，好像里面是易碎的瓷器。袋子里装的是菜豆、茄子、青椒，有时还有丝瓜、韭菜、香菜。

以往我都是逛完早市回来买她的菜，这样可以省点劲，可最近等我回来，发现她的桶都是空的。看我失望，她歉意地赔笑说：“哎呀，大兄弟，卖完了。”

于是，我改变了策略，每次去早市先在她那里买上黄瓜装进菜兜里，再去早市买别的东西。

没想到那天早上竟是最后一次买她的菜。我到她摊位时她刚到，看她来了，立刻围上好几个人。“她的黄瓜好吃啊。”“真不错，我就买她的黄瓜。”几个人一边说着，一边问她今天怎么晚了，并催促她快点。她答应着：“好的好的，马上就好。”她动作迅速，很快就把袋子里的菜倒出来，然后从桶里往外拿黄瓜，一根一根，很仔细，生怕碰坏了似的。

大家都急着买了走，便往前一围，自己动手拿起方便袋，争先恐后地往袋子里捡黄瓜。她刚拿出来那些黄瓜立马没有了，有人带头去桶里拿，翻捡着，扒拉着。

“哎呀哎呀。”她有些急，

“小心点，别碰坏了。”她脸上是不忍的神色，“我早上刚摘的，还带着露水呢，稀嫩的。”

她忙着过秤、收钱，一个人面对着七八个人，一双手应付着七八双手，手忙脚乱的，偏偏嘴还不闲着，不是叮嘱这个：“哎，轻点，别碰坏了。”就是劝阻那个：“哎呀，别乱扒拉呀。”或者唠叨自己：“我卖完了得赶紧回去，家里有很多活儿。”可没人听她的，一位捡好了菜等着过秤的胖女人不耐烦了，说：“你能不能麻利点。”另一位也有些恼火：“碰了怕什么，买回去就是吃，难道还要供起来吗？”遭到抢白，她顿了一下，有些不好意思地笑笑说：“碰了就不好了。”

其实，这也不能全怪别人，这个卖主实在太不称职，我觉得这么乱跟她脱不了干系。也许是天气热的原因，也许是着急、忙活的原因，汗水顺着她的脸不断地滚落下来，她也顾不上擦。我实在看不下去了，就帮她理清每个人买了多少、多少钱……她立刻敞亮了，感激地朝我笑笑，并一口一个“大兄弟”地叫着。

等买黄瓜的人都走了，我把挑好的黄瓜递给她称重。随后从口袋里掏出钱，数了数，差一元，便给了她一张一百元的大钞。“哎呀，找不开。你先把零钱给我，那一元钱就算了。”“那不行，明天早上捎给你。”我说。

但是到了第二天早上去的时候，没见到她，那个地方也不让摆摊了。此后，我再也没见过她。一元钱，还有她的黄瓜，至今我一直记着。

外，种了各种花和蔬菜，时不时把鲜花或是带着露珠的青菜分给大家。赠人玫瑰，手有余香，他的生活快乐而又充实！

诸葛亮把“静以修身，俭以养德”作为“修身”之道；白居易曾有诗云“奢者狼藉俭者安，一凶一吉在眼前”；《朱子家训》中说，一粥一饭，当思来之不易；半丝半缕，恒念物力维艰。成由勤俭败由奢。勤俭节约是中国人的传统美德，是中华民族的优良传统。小到一个人、一个家庭，大到一个国家、整个世界，要想生存，要想发展，都离不开勤俭。

份爱心。

有一位前辈，知青下乡时从北京回到牟平老家，1981年又作为返城知青被安排进城就业。1996年至2001年，我有幸成为他手下的一员，彼时他父母已经退休、儿子在京工作，在我这名农村女孩的眼里，他的条件可谓优越，可是同事们一起去饭店吃饭，剩下的饭菜，他总是打包带回。他最常说过的一句话就是：“过年还能吃什么？”意思是这是以前过年才吃的饭，绝不能丢弃。

2012年，这位前辈退休后去了北京，偶尔会回到牟平小住。他在所住院子的里

错失的海味

战军

多年前我去青岛，看到海鲜市场卖海星，大吃一惊，海星还能吃呀？这么厚的皮能咬动吗？摊贩笑了，说：“你不是内地人吧？海星吃的是里面的子，不信你买点回去蒸熟了试试。”

我半信半疑，真的买了点回去蒸了，蒸熟的海星通红通红，散发出一股清香，轻轻翻开它厚厚的皮，便露出里面鲜嫩的红里透粉的子。入口轻轻一抿，口感甚好。我把这个故事讲给别人听，他们都和我一样感慨：烟台海边有好多好多美味，可是出于偏见，都错过了。

早些年，很多人都说海葵有毒，于是，我看着海葵的样子便感到恶心，给一万个胆也不敢碰它一下，更别说吃了。这几年，海鲜市场也有卖海葵的了，且价格不便宜，放在铁桶里个个肥嘟嘟的，触须还在动。我说，以前在海边能看到很多这样的“丑八怪”，俺都不敢碰，都说有毒。卖海葵的摊贩哈哈大笑说：“幸亏你们那时不知道这玩意儿好吃，要不还不吃绝迹了呀？海葵的吃法五花八门，清蒸、烹炸、水煮，怎么做怎么好吃！”

谷子地

于新良

父亲种了二分谷子，狗尾巴般的谷穗一长出来，就被好眼神儿的麻雀给盯上了，一传十，十传百，很快就聚集了一大群呼啦啦地飞来了。见谷子被麻雀啄食，父亲在路边捡到一个废弃的塑料假人，然后倒腾出一身不穿的旧衣裳给假人套上，回头就插进了谷子地里。父亲知道假人作用不大，但如果不在谷子地里弄上个假人，父亲就感觉少点什么，好像挺对不住这片谷子似的。

人岁数大了，有时候也要小孩子脾气，父亲伸开双臂站在谷子地里一动不动，想试探麻雀们的反应。我想，如果能有一两只落到他的肩膀上，那该是多么有趣的事情呀。可是麻雀们往假人身上落，没有一只肯落到他的身上，父亲伸着双臂感觉累了，就很气馁地走出谷子地，他仿佛能听见麻雀们七嘴八舌的取笑声。父亲说：“你们这些小东西，给我等着！”

父亲赶集买回来很大一张防雀网，网眼很小很细密，他去地里用棍子撑着，把二分谷子都给罩了起来，远远看去就像是给谷子罩上了蚊帐似的。不过，即使防范再严密，总是会有

还有海肠子，这东西被挖出来的时候，蠕动起来和蚯蚓差不多，一样的丑陋难看。那红得发紫的皮肤，仿佛马上就会裂开一样，稍微碰它一下，弄不好就溅一身秽物，我小时候见了它便敬而远之。后来，关于它美味的传闻越来越多，老爸讲了一个故事，说过去烟台人到内地开餐馆生意格外好，有人偷偷学艺却难得精髓，做出菜的味道差很多。原来，是烟台厨师把海肠子风干后捣成粉末，作为不外传的调味品，菜肴加入海肠粉便口感香鲜。

“海老鼠”也是丑八怪一个，它有一个像猪八戒一样的大肚子，有一个细长的脖子，还有脖子前面几乎可以忽略不计的小脑袋。早年在海边有很多，如今赶海却很难碰到，连海鲜市场也没有了它的踪影。朋友告诉我，这种“海老鼠”现在价格很高，在星级酒店才能吃到。

想想这些海味，其貌也丑，其名也衰，一度很长时间受到人们鄙视，如今却成了上品。偶尔在海鲜市场见到它们，便感受到它们讥诮的目光，仿佛在对我说：“昨天你看不起，今天让你高攀不起……”

那么一两只淘气的麻雀钻进谷子地里。父亲看见了，就把网掀开一面，用棍子轻轻拍打着，将钻进去的麻雀给赶出去。路人说：“抓住麻雀烧烧吃可香了。”父亲就摇头：“唉，怎么能这样做呢？”

被网罩住的谷子好像断了麻雀们的念想，再也没见到麻雀飞来。地里没有杂草生长需要去锄了，也没有害虫祸害庄稼需要去捉了……天高云淡，只剩下明亮亮的秋阳高高地照耀着，清凉凉的小西北风徐徐地刮着，什么也不用特意去干，什么也不用特意去想，只等着沉甸甸的谷穗成熟就行了。秋野静悄悄，父亲背着手逡巡在谷子地旁，却感觉少了点什么。

于是，当某处防雀网破了，父亲并不急着去修补，围着地边转悠一会儿，弯腰拾起一块土坷垃悠悠地丢过去，就会“扑棱”一下惊起几只偷嘴的麻雀，叫嚷着飞走了。父亲常念叨：为人不能太吝啬，种出的庄稼无论收成如何，都应该分出一点儿来，哪怕是鸟兽，哪怕是泥土。这样想着，父亲就感觉自己也是一束沉甸甸的谷穗，安静地长在谷子地里。

勤俭

徐艳丽

一个雨天，我与一位兄长餐馆吃饭，剩下两串烤五花肉没吃完。“一人一串吃了，别浪费！”他一边吃着肉串，一边给我讲了一件事。

他曾到一家素食餐厅吃饭，最后一块煎茄饼实在吃不下了。送餐盘时，他不好意思地对收盘大姐说明了情况。大姐开口说：“没事没事。”一边收拾餐具，一边拿起那块茄饼吃了下去。这家素食餐厅是众筹开的，倡导节俭光盘、微利经营，所得钱款用作慈善。收盘大姐的举动让他感到汗颜，他当即捐出三百元钱，作为对自己剩饭的惩罚，同时也为慈善事业献上了一份

份爱心。

有一位前辈，知青下乡时从北京回到牟平老家，1981年又作为返城知青被安排进城就业。1996年至2001年，我有幸成为他手下的一员，彼时他父母已经退休、儿子在京工作，在我这名农村女孩的眼里，他的条件可谓优越，可是同事们一起去饭店吃饭，剩下的饭菜，他总是打包带回。他最常说过的一句话就是：“过年还能吃什么？”意思是这是以前过年才吃的饭，绝不能丢弃。

2012年，这位前辈退休后去了北京，偶尔会回到牟平小住。他在所住院子的里