

小菜市的经济潮汐

明前茶

小菜市的形状仿佛一把勃朗宁手枪,枪管的位置敞开,面对大街,卖水果、蔬菜和豆制品,一直向里走,走到枪把,这是小老板租给别人的摊档,一个摊点卖猪肉,另一个卖鱼虾等水产。菜市虽小,也基本可以满足一家人的伙食所需。

令我诧异的是,这家专做社区生意的店,双休日两天,和工作日出售的蔬菜水果,品种截然不同。

先说工作日,作为顾客,你休想在这里买到荷兰豆、芦笋、头茬豌豆苗、雪白晶莹的兰州百合、只有三寸长的小巧肥嫩的冬笋,也休想在这里买到昂贵的浆果、西梅、人参果、中东椰枣。卖猪肉的老板就进白条猪,黑猪肉和从山里收来的土猪肉,根本卖不动;卖水产的老板也乖巧,此时一般会进鲫鱼、鳊鱼、草鱼和沙虾,昂贵的河虾与鳊鱼是从来不进的。

工作日,店里的人手紧得很,小店的男主人和弟弟负责进货、搬运和理货,妻子负责收银兼看管两个孩子,感觉这家人的买卖就做得很潦草,进的东西全部是些大路货,菜蔬无非是青菜萝卜、土豆花菜、西红柿菜椒,单价超过5元的十分稀罕;水果最多的,就是苹果、梨、香蕉、橘子这四大金刚,尤其是香蕉,只要开门,没有一天不准备,原因女主人也说了:“不管批发价多少,一斤加5毛我就卖。因为很多老年人跟我奶奶一样,离了香蕉就便秘。再说了,香蕉是唯一用微波炉加热后,味道反而更香甜的水果。到了天寒,你就知道,这对老人家来说有多重要。”

利润薄、品种多,菜蔬和水果的标

签都没有人好好书写,女店主通常拆了白色泡塑箱,就在白色泡塑块儿上用黑色粗水笔写道:“大青菜,0.99元一斤”“白萝卜,1.19元一斤”,把这潦草的标签用一次性筷子往那货架上一插,就行。

哪怕平时的菜价已经十分便宜,那些勤俭惯了的老太太,依旧执着于挑挑拣拣,她们一根一根理着韭菜,每一根,都要挑红根儿的;老太太挑菠菜,要挑圆叶子的,贴地生长的;老太太挑青菜,外圈的菜叶子,有一点不顺眼,都要把它掰下来……几个老太太一挑,青菜货架上全是菜帮子,女店主终于受不了了,掰下一块更大的白色泡塑块儿,再用黑色粗水笔强调一遍:“大青菜,0.99元一斤,掰菜帮子,2块一斤。”

有顾客同情店主:“大青菜够便宜的,你们还要掰下这么多,叫人家买卖怎么做呀!”老太太慢悠悠瞄了他一眼:“要是不挣钱,人家能在这里开十年店?再过两天,你再来买菜,就知道里面的奥妙了……”

她说这话的时候还是周四早上,过了两天,到了周六的早上,小菜市果然焕然一新,大批只有有机超市才有的新货出现了——芦笋、西兰花、有机串串西红柿、蘑菇、冬笋、牛肝菌,菜价简直像坐上火箭。也只有这两天,附近一个非遗传承人会专程送来抽真空的酱油豆干,豆干有原味和辣味的两种,表面涂有自制辣椒油的豆干撒有稀稀落落的白芝麻,使那种韧而薄的豆干吃起来有火腿味。

带着买菜小拖车的老太太和老爷子们精神十足地走来,他们路过“枪

管”,完全不看两侧果蔬摊上连夜书写的黄色标价牌,他们很有经验,知道先要抢购“枪把”位置的鱼虾和黑猪肉。卖鱼虾的老板娘只带来15斤大河虾,每斤90元,够卖几家的?手脚慢一些,只能买到比葵花子大不了多少的河虾,儿女上了饭桌,经常还要应付工作群里的通知,哪里耐烦吃这么小的虾?还有,她放在盆里的大鳊鱼,统共只有六条,手慢一点,心爱的乖孙就只有鲈鱼可吃了……此时,儿孙即将归来,父母一周的盼望即将迎来曙光,每个人脸上都洋溢着笑容。此时,节俭了一辈子的老父母几乎在瞬间就选定了一切,可能,那些菜谱,已经被他们用小楷工工整整地写在了日历上。那些五颜六色的菜肴,已经在他们的脑海里翻滚了无数遍。确实,也没啥可挑拣的,为减少挑拣带来的损失,儿孙爱吃的“掐尖时蔬”和“稀罕水果”,都被老板一家连夜分装成小盒和小袋,并不打算拆零销售。

一对满载而归的老夫妻,被这把“勃朗宁手枪”吐出来的时候,可能已经毫不心疼地花去了数百元。这恐怕就是在寸土寸金的老城区,小菜市的店主得以在同一个门面坚守10多年的原因:他们知道,年轻人已经习惯网上买菜、直送到家,真正养活这些小菜市的,恰恰是大批的银发族。果蔬、猪肉、水产,这些生鲜都极易产生损耗,如果想竭尽所能地减少损耗,就要搭准那些为人父母者的脉搏。属于小菜市的经济潮汐就这样有规律地前来,呈现两次奔涌澎湃的大潮和五次平静安宁的小潮。

到了周日晚上7点半,双休日还没有卖完的“掐尖时蔬”和“稀罕水果”就会被小老板打折出售。此时,店里就会准时出现那些带着大帆布袋子,穿着长大衣和牛仔裤的年轻人,他们知道,在每一次大潮落幕后,沙滩上,最聪明的赶海人应当及时现身了。

星期文库

《红楼梦》中的科学之三

《红楼梦》中「胭脂米」

韩吉辰

《红楼梦》第五十三回描写黑山村庄头交租,在繁多的柴米肉蛋中,仅稻米一项就分了四个等级,常用大米1000担,而“御田胭脂米”仅有两担。这珍稀而又散发异香的红稻米,自然只能供荣府最高领导——贾母品尝了。

这神奇的“胭脂米”并非作者曹雪芹虚构,它就产于河北省丰南县王兰庄,距《红楼梦》作者的故乡丰润县很近。传说在300多年前,清康熙帝东巡途经丰南,当地官员进贡此米,皇帝品尝后,龙颜大悦,遂赐名“胭脂米”。王兰庄有御田800亩,四周以围堤相隔,堤内是乌黑发亮的沃土,堤外则全为黄土。堤内的黑土效力神奇,任何稻种在上面种几年也会变为红色,但非正宗的胭脂米;而“胭脂米”稻种撒在堤外,结出的稻米也是白色,全无香味,其中奥秘尚未揭开。

御田“胭脂米”呈椭圆形,色暗红且有紫红色米线,“一家煮饭,四邻飘香”。清代在御田立有一块石碑,警告众人“此米纯系贡品,庶民不得尝,违者重罚!”贾母能吃到御田贡米,充分说明了贾府当时显赫的地位。

1984年当地农民无意发现了半斤胭脂米稻种,经过精心培育,使销声匿迹十几年“胭脂米”重见天日。王兰庄镇政府以此为契机恢复御田,珍贵的“胭脂米”重新焕发了青春!目前,在湖北、河北、江西等地试种“胭脂稻”,已经获得初步成功。

与“胭脂米”同为贡米的,还有一种“香稻”,历代史书有“香气浓郁,米粒晶莹,米饭芬芳”的记载。过去香稻产量少,我国科学家对香稻进行研究,终于培育出一种不择土质,具有香味遗传因子的稻种,在江浙一带试种获得成功,推广到全国20个省市种植,均获丰收。这些“芳香大米”营养丰富,容易消化,引起人们浓厚的兴趣。

科学家利用新科技分析获得了“香米”基因图谱中的“致香”基因,大米基因组由约5000个基因组成,香米之所以“香”是因为发生了基因突变,香米实际上包含有非正常基因,在它的基因图谱中,有8个基因处于“停工”状态。

投寄本报副刊

启事

稿件众多,凡手写稿件,恕不能退稿,烦请作者自留底稿。稿件一个月内未见报或未接反馈,作者可另行处理。感谢支持,欢迎投稿。投稿邮箱:jwbfkb@163.com

所失所得

伍柳

早听说某地一非遗传承人手艺高超,有一次到她居住的城市旅行时,不仅在展会上近距离看到了她的作品,也见到了她本人。

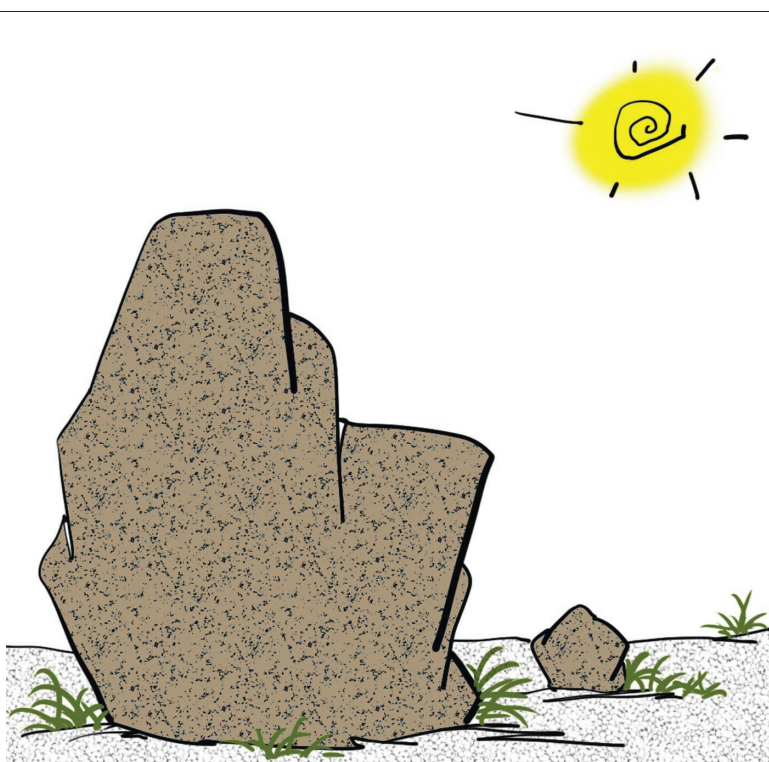
我向她表达了敬佩,当她听说我来自远方,还要去几处景点游览时,便热情地说:“欢迎欢迎!”我随口报出自己准备去游览的几处地方,请教她,这样安排可好。

没想到,她的回答令我吃惊。她抱歉地轻摇头,说自己对那几处景点了解不多,不敢冒昧评说。我说:“您在这里生活了几十年,难道连自己家乡的美景都不敢评说?”

她又抱歉地一笑,“我真不怕您笑话,我还真不熟悉您说的那些地方,甚至还不如外地朋友了解得多。”

接着,她指了一下展出的作品,说了一句出人意料的话:“都让它们耽误了。”那神情像嗔怪,又透露出珍爱。我瞬间明白了,心中油然而生一种敬意。

有失也必有所得。在她看来,有所失,值得。



●百草园

石头

于昌伟

石头放置一万年也不会主动变成宫殿。