

◇城市笔记

刘二姐、胡山和张雪峰

[扬州]张震

20多年前,刘二姐从大别山里出来,到南京打工,一没有文化,二没有技能,没有人要她,但她能吃苦,走进洗车店,问老板:你们缺人吗?老板说:我正愁这事。一问一答后,刘二姐就上岗了,洗一辆车五块钱,老板得三块,她得两块。

那时汽车产业方兴未艾,人人都在考驾照,家家都打算买车,洗车店生意超好,每天都忙不过来。那时没有什么自动化,洗车还是很辛苦的,腰累得直不起来,冬天手指冻得像胡萝卜,但刘二姐不怕苦,两年下来攒了一些钱。

刘二姐会踩缝纫机,她不洗车了,踩缝纫机,专做汽车的座位布套,依然忙不过来。一开始雇一两个人,后来雇了十多个人。刘二姐看上了一个学汽车修

理的大学生,要嫁给他,俩人结婚后开了两个公司,一个汽车修理公司,一个汽车美容公司。

我是看着刘二姐发起来的。现在我们楼下那一排门面房,都是她的产业。在我印象中,她始终忙不过来。有钱了,她也做公益、慈善,当了区政协委员。

胡山,15年前从河南跑来,没学历没技术,当了推销员,推销手电筒。大城市又不停电,谁要手电筒?干不下去了,又推销铝锅、搪瓷盆、“大方砖头”铝饭盒,这些东西难卖,有时候一天都不开张。胡山跟我说:有一次,他饿得实在不行,进了一家面馆,要了一碗大肉面,他一边吃一边流泪,他兜里没钱。老板问他:你哭什么?他哇哇大哭。走出这家面馆时,他向老板深深地鞠了三个躬。

他捡纸盒子卖,早出晚归。他低价租了一个仓库,堆纸盒子,他的生活有了改善。他琢磨着每天有那么多人取快递,需要多少纸盒子啊,我能不能办一个纸盒厂呢?十几年下来,他的纸盒厂已经远近闻名,尤其是近几年,不断地扩大生产。胡山再也不是那个哇哇大哭的胡山了,开起了高档轿车,住进了大别墅。

张雪峰,就是那个年仅41岁、突发心源性猝死的张雪峰,如果没有视频平台谁知道他?如果没有直播间,谁听他的解答?我老婆说:他好辛苦哦,吃饭时在讲,喝水时在讲,很强势,有气场,滔滔不绝,讲完还要卖货。

粉丝都把他当成大专家,多少人都相信他,觉得他讲话实在,敢说真话,他好像看问题特别深刻,好像总能拨开迷雾

看到本质。其实就业这个问题,有时跟什么学校、什么专业没有本质关系,当劳动力缺失的时候,人挑工作;当劳动力过剩的时候,工作挑人。要不了多少年,学校和专业也会过剩,那时“志愿填报服务”这行,可能就不会有那么多人围观了。

写刘二姐、胡山、张雪峰,好像风马牛不相及,其实他们都有一个共同的特点,就是在不经意间踏入了“朝阳产业”,享受到了产业的发展红利,有大量的市场需求,只要人不瞎作,在一定的时间范围内都会增效获益。入对行嫁对郎,肯定要比入错行嫁错郎少付很多辛苦。张雪峰还是挺令人惋惜的,他本可以再红一段时间,我也说不清楚他的早逝,和过度操心、劳累有没有关系。

◇生活空间

桥头卖花人

[扬州]李厚尧

第一次见到夏维格,是在江都桥桥头。桥南头一角,几盆月季开得正艳,他就坐在一旁的敞篷三轮车边,也不吆喝,只是看着来来往往的行人。他的一条腿明显不大灵便,身子微微歪向一侧,但腰杆挺得笔直,眼神清亮。在一字儿摆开的月季花中间插着一块牌子,上写:世界无限好,就我动不了。我的月季花10元一盆,低于市场价,盆盆长得好。

夏维格是江都区宜陵镇西湖村村民,今年63岁。6年前,一场脑溢血致左半身不遂,走路一瘸一拐,此后靠领着近千元残疾补贴加上老伴每月三百多元“农保”生活。

我问他:怎么想到卖花的呢?他认真地回答道:七十古稀今不稀,六十还是小老弟。我左腿虽说不中用了,右腿还能动。当年老父亲身患小儿麻痹症,退休后也是赶集卖花,他能做的事,我也不妨试试。于是,他从两年前开始,每天载着二十多盆月季,到人流量较大的江都桥摆摊卖花。从家到卖花地骑车一个来钟头,风雨无阻。

过了一天,我和朋友专程到宜陵去探望老夏。老夏是真爱月季花,院子里长着十来株。老夏说,他家的日子确实还过得去,儿女大学毕业都有工作,老父亲有几千元的退休金。他卖花,真不是为了那几十块钱,他只是想证明一件事,月季季季能开花,人也该像月季那样,什么时候都别丢了精气神。

◇四时风物

家乡近海,靠海吃海。小蟹是我们吃得最多也是最便宜的海鲜。小蟹,学名蟛蜞,它和红螯的蟛蜞、腿上长毛的蛸蜞一样,都是生长在家乡黄海滩上的一种小型蟹类。

油菜花开小蟹肥。每年初夏,小蟹上市,父亲都要做蟹豆腐。父亲跟驮着蟹篓的卖蟹人买回十斤小蟹,那些咝咝吐着沫子的小蟹很便宜,几分钱一斤。像捣蟹渣一样,父亲把洗干净的小蟹倒在木盆里,拿一

块洗干净的青砖捣,我的工作就是抓那些溜出盆外的小蟹。父亲一遍遍地捣,把蟹捣碎,捣出蟹肉、蟹黄、蟹油。然后,连同蟹渣、蟹汁倒在一块纱布里,过滤掉蟹渣。蟹汁在锅里翻上滚下,很快铺开琥珀色的豆腐花,这豆腐花就是蟹豆腐。另起锅烧油,放葱花、生姜、食盐,炒香,倒入蟹豆腐汤煮沸,再放进蟹豆腐,淋入蛋液,最后撒入韭菜段,作为点缀。

汤里连味精都不要放,拿

蟹豆腐

起汤瓢喝一口,鲜,自然的鲜,原始的鲜,鲜得眉毛掉下来。这是乡之味,乡至味。

年少时好吃什么,到年老时还是好吃什么。在家乡喜欢吃什么,到异乡还是喜欢吃什么。居住城市多年,饭店里很少见到醉蟹,更没有蟹豆腐,问厨师,厨师摇摇头,说他没有听说过。

回到家乡,镇上一条老巷子的小饭馆里还能吃到蟹豆腐,是他家的招牌菜,节假日还

[南京]张汉林

要预约。小蟹由当年的五分钱一斤,飙升到十块钱一斤。很多城里人开车来我们小镇吃蟹豆腐,一进饭店,其他菜不点,先跟老板叫一声:来一大碗蟹豆腐。



扫描二维码,敬请关注本报副刊公众微信号“B座西窗”。投稿邮箱:yzwbfxing@163.com



关爱老年人

用我们的 **爱**
为他们的生活添 **彩**