

第一章 穿越後的第一餐

「娘！娘我錯了，我再也不敢了！」

啪啪聲響起，左邊的鄰居家在打孩子。

「許大夫，我這咳疾幾時能好？都吃兩帖藥了，再不好，家裡也沒銀錢花費了！」

右邊的鄰居家中傳來婦人尖銳的嗓音。

喬妹兒艱難的嚥了下幾近乾啞的嗓子，腦袋疼得很，後背更早已被汗濕，她手指下意識的蜷縮，費了好大的勁兒才從床上爬起來。

再次感受人間煙火氣，喬妹兒閉了閉眼睛，長舒一口氣，挪著酸軟的腿腳往門口去。

不得不說，穿越到這個無父無母的孤女身上，於她來說簡直再好不過。

雖在世人眼中冇有剋親的嫌疑，但一個人再是不便，也比上輩子被偏心父母為求兒子婚房，卻「失手」將她從樓上推下去要好過得多。

手扶著門框，身體依舊遺留高燒後的虛弱無力，喬妹兒咬咬牙走到隔壁，抬手敲了門。

「姑娘年紀輕輕的莫不是有眼疾？撞壞了人妳豈能賠得起？」剛剛站定，方才在大夫家中咋呼的婦人正巧出來，險些和喬妹兒撞上，當下便瞪了眼睛斥罵。

理了理腦中紛亂的思緒，喬妹兒也沒心思跟她爭吵，只往旁邊讓了讓，「大娘快些吧，我這病氣許是會傳人的。」

那猶在喋喋的婦人瞬間被噎住，待看到她蒼白的面色以及青黑的眼底，心底有些發慌，「呸！病了不好生在家中待著，出來亂跑豈不是害人？」說罷，伸手一推，人急匆匆地順著巷子跑了出去，生怕慢了便會叫病氣追上。

「姑娘小心些。」

喬妹兒被推得站不穩，好在身後及時伸出一雙手臂扶了她。

她喘兩口氣緩了一下，見是隔壁那約莫十六七的少年郎，開口道：「多謝許大夫。」

許秋石頷首道：「喬姑娘的燒可是退了？」

喬妹兒隨著他往內走，坐下後伸出手腕，「燒退了，但喉間依舊乾澀不適，頭也重得很。」

許秋石看了眼這個往昔沉默的鄰居，提筆寫了藥方，「再吃幾帖藥便好了，這幾日注意莫要勞累，飲食也清淡些。」

喬妹兒點點頭，收回了手，「許大夫費心了。」

許秋石嗯了一聲，除卻觀察她的面色之外，視線並未在她身上過多停留，待抓好了藥，道：「每日一次。」

付了藥錢，喬妹兒提了藥包便往回走，心裡不禁想著穿越前的事情——

許是打小餓過的緣故，她有屯貨的習慣，遺產倒是不操心，反正店面是租的，因著知道親生父母的德行，她向來是有多少花多少，省得為旁人辛苦。

就是可惜她那一店鋪的物資了，也不知道便宜了誰去。

推開吱呀作響的木門，喬妹兒視線頓了頓，尋思著改日得尋個人來修門才是。

又順著原主的記憶摸了一遍家什的位置後，她一邊煎藥，一邊想著自己以後的路。

原主打從雙親去後手頭便沒剩多少銀錢，好在原主的父親臨走前交代，家中還有一小鋪，若是可以，她打算重拾老本行做餐飲，怎麼也不能把吃飯的手藝丟了。

在家中養了兩三天，喬妹兒待身上有了些力氣，這才挎著籃子，打算出去買一些新鮮的菜蔬，出了巷子沒多遠，待拐進一旁街道，她又有了上輩子逛菜市場的錯覺。

蘿蔔白菜茄子、香蕉蘋果葡萄還有家禽家畜，甚至連海鮮都有不少，當然了，海鮮多是乾貨。

因心中高興，她買了些愛吃的菜蔬後，又順著記憶中的方向去找自家店鋪。

那是一家空置著的食鋪，開鎖、推門，走進店內，她仔細觀察了起來，許是長期未用，裡面除了灰塵，其他一切無礙，內裡約莫能容十二、三位客人，後面加了一小院，地方不大，加上一水井，正好能給廚房使用。

提一桶水上來嘗了嘗，甘甜可口的滋味叫喬妹兒鬆了口氣，對接下來的打算也就更有了把握。

畢竟做餐飲的，乾淨的飲用水乃是重中之重。

拍拍手站了起來，喬妹兒提起一籃子的菜，一邊思索著鋪面桌椅等物，一邊往家中去。

心底裡有了計畫後，她沿路便尋了人打聽那傢俱鋪子。

路人很是熱心，「妳要訂家什？這條道的盡頭，倒數第三家便是張大郎家，妳看到一半邊臉上黑紅的公子便是了。」

也是巧了，過了約莫四五家便是。

走到門口，看到一臉上有半邊黑紅胎記的青年坐在門內修桌子腿，喬妹兒便上前問道：「可是張大郎家？」

那青年還未開口，裡頭布簾一掀，出來一個眼熟的婦人。

喬妹兒想了一下，這是那日去許大夫家中時罵她有眼疾的婦人吧？

張娘子乃張家唯一的女兒，此番回娘家，也是捨不得那幾個藥錢，打算來弟弟這裡打一打秋風。

見得喬妹兒進來，她神色有些不大好，還未來得及開口，張大郎便站了起來——

「喬姑娘可是要打些家什？」

喬妹兒心說還是熟人，臉上便帶了笑，「對，就在前頭的鋪子，打算拾掇出來做食鋪用。」

「那裡啊。」張大郎點頭道：「喬老丈在時我曾去過，妳要幾張桌椅？」

想著鋪面的大小，喬妹兒訂了四張長桌並十六把椅子，若是做小吃的話，每桌四人也是盡夠的。

四桌十六椅也是筆不小的買賣，張大郎略算了價格，順道抹了零，便跟喬妹兒約好時間送上門。

人走後，張娘子不豫地看著弟弟，「弟弟莫不是看上了喬姑娘？四桌十六椅才收兩貫的銅錢，若人人都像你這般，一家子喝西北風算了！」

她這個親姊姊且占不到多少便宜，旁的姑娘哪來這麼大的臉？

張大郎不耐煩的皺了眉頭，「前兒個妳託人送信說是要回來，娘已備好了菜蔬，大姊這便回家去吧，我這邊還要做家什。」說完，人又重新坐了下來。

見狀，張娘子氣得狠了，跺了跺腳，出門便往娘家去。

再說另一頭，喬妹兒沿街又買了許多調料，甚至還拐進了香料鋪子和醫館，再加上自己上輩子自帶的「無限辣椒」金手指，總算是把將來可能用到的各色調料備齊了。

其實這裡的銅錢購買力還是很可以的，但無奈許多調料的價格昂貴，這麼一趟下來，又是去了半貫錢。

回家後，喬妹兒先歇了半個多時辰，沒辦法，這身子還沒大好，再加上往日裡又不是個愛動彈的，這麼一趟下來，腿早已軟得再提不起勁兒。

待日頭上來，她便洗洗手開始準備午食。

宋朝人民生活水準好，一日三餐的大有人在，只大多數人中午只用些朝食剩下來的做點心，很少會再次開伙。

可對於喬妹兒來說，吃就是她唯一的執念，一頓不吃爽口就能叫她撓心撓肺的。

琢磨了一番，想著最近因為喝藥的清淡口味，忍不住拿出上午新買的上好五花肉，快速的洗去血水。

紅燒肉嘛，經歷後世的演變，做法多達三十多種，但是對於喬妹兒來說，她最喜那甜中帶辣的口感，微甜可滿足，微辣可解膩，只是稍微想想便忍不住饑了。

整條的五花肉冷水入鍋，加入去腥三件套，趁著水開的檔口，喬妹兒拿出裁好的細麻布，將配好的調料包好紮緊束口，放一邊備用。

待肉在鍋中定了型，快速的撈出過涼，便仔細的切成了兩公分左右的方塊，後放於白瓷碗中。

動了動手腕，喬妹兒深吸一口氣，待鍋熱之後下油。

少許的菜籽油散發出獨有的氣息，略起了小泡後，又將切好的蔥薑蒜放入油中爆香，緊接著，白瓷碗中潔淨細膩的五花肉滾滑入鍋。

刺啦一聲，不過片刻的功夫，獨屬於肉類的香氣便從廚房飄了出去。

將肉煎到表皮微微變色，喬妹兒快速撥小了灶間的火，又將煎好的五花肉放入先前的白瓷碗裡備用。

緊接著，她就著方才煎肉又逼出的油脂，將先前備好的糖塊放入鍋中炒糖色，待顏色變深且氣泡漸大，再將一旁待命的五花肉倒入鍋中，顛鍋翻炒，將每塊肉均勻地裹上糖液後，加入冷水放著讓它滾。

鍋中散發著濃濃香氣，喬妹兒禁不住深吸一口氣，腹中瞬間如鳴鼓，饑餓感更重了。

「娘、娘，肉！」

同一時間，左邊的鄰居又開始打孩子了，「餓哭鬼啊你，再叫喚著要肉，我打不劈你的！」

「哇——」

罪過罪過，隔壁家的小孩兒沒被饑哭，但是被打哭了。

喬妹兒抽了抽嘴角，往鍋中加入鹽，便放著燜煮，接著躡手躡腳地攀在牆頭，琢磨著偷偷看一眼，嘀咕道：「這小孩若是被打得太狠，回頭菜燒好了，給送兩三塊過去吧……」

自言自語間，她忽然感覺背脊瞬間一涼，待轉了頭，便發現自家右邊院牆上也冒出一個人頭。

許秋石淡定的點了點頭，手裡捏著一隻約莫兩個多月的小母雞，道：「妳家的雞。」

聞言，回頭看一眼自家那簡陋的雞窩，喬妹兒紅了臉，趕忙跳下去跑到另一邊，道：「謝過許大夫。」

馬的，丟人！

樸素的勞動人民可沒有事事花錢的習慣，因家中地方不小，院中有水井，最邊角的地方前兩日她搭了雞窩，想著往後也能攢一攢雞蛋，便是那牆角她也細細的翻了，之後用磚石圍上，勉強能種種蔥薑蒜什麼的。

只是苦於這些日子要做的事情多，喬妹兒的雞窩搭得很是一般，這不，剛花了銅錢買回來的第一隻活物就這麼越獄了，還甚是有本事，竟跳到鄰居家中去了。

沒多買兩隻是因為她自己沒力氣拎回來，至於以後，想著打聽到哪家有小雞崽再說吧。

又想著鄰居家是行醫的，喬妹兒趕緊收拾一頓自家這不老實的小母雞，盤算著待會兒送些菜過去賠禮道歉。

畢竟人家是大夫，在古代，那是得罪誰都不能得罪大夫的。

臨近中午，那是日頭越好，鍋中的香氣便越是誘人。

左邊鄰居家中的小孩兒這回是再也支撐不住了，寧願挨老娘的打也要爬隔壁的牆頭。

此時的喬妹兒已經到了廚房，掀開鍋蓋，被那紅撲晶亮的色澤饑到了，等人回過神，手中的筷子早已戳透顫巍的表皮，底部的瘦肉沾滿濃厚醬汁，將落不落。

在醬汁滴落之際，喬妹兒快速地將一塊紅燒肉放入口中，牙齒輕輕一碰，瞬間從驚豔到滿足。

表皮的焦香微甜，中層的肥而不膩，底端的瘦肉絲絲分明，再加上她個人獨特的做法，帶著微辣的口感叫人連回味的機會都不曾有，三兩下便吞入腹中。

早在鍋蓋掀開之時，紅燒肉這霸道香氣便在巷子內飄散，大人還好說，忍一忍也就過去了，可那家中有小孩的，這會兒便此起彼伏的叫了起來，紛紛叫著要吃肉。

哐噹一聲，隔壁響起了殺豬般的慘叫，那家的婦人又開始打孩子了。

「作死啊你，牆頭都敢爬！老娘就是這麼教你做人的？」

「嗚哇哇……娘，我要吃肉！」那小孩兒又哭了起來。

「吃吃吃，你看這是什麼！方才是叫你爹趕緊出去買了，這就給你這個討債的做！」

喬妹兒先是盛了兩三塊出來解解饑，她一手盤子一手筷子，一邊吃一邊聽著隔壁打小孩兒的聲音。

不想聽到有肉吃，那小孩兒的哭聲卻更大了，開始慘呼道：「不不不，妳做的肉狗都不吃！」

喬妹兒一邊想著，這家婦人到底是何等天賦才能叫狗都不吃，一邊又將鍋中的肉盛了兩碗出來，打算給左右兩家送去。

記憶中，這左邊家的婦人在原主生病時還拿過幾個雞蛋來，住右邊的許大夫也在原主家幾天沒開伙之後，託了相熟人家的婦人進來瞧瞧，算起來相處得也不差。

當然了，量也不多，每碗約莫五六塊的模樣，再有那淋在上頭的濃赤湯汁……

好不好吃的，看那隔壁小孩兒麻溜回去給碗中蓋上一碗飯，使勁兒的刨就知道了。

劉三娘有些尷尬，「這孩子……」手在圍裙上擦了擦，她有些不好意思，「可是我家聲音大，吵著喬姑娘了？叫妳破費了。」

喬妹兒溫和笑了笑，「左鄰右舍的，上回我病了，還多虧了三娘和許大夫。」

劉三娘連連擺手，「都是許大夫的功勞，他心細，又生怕別人說了閒話才叫了我的，說來也是我羞愧，咱們就這隔壁的住著，我竟沒發現妳病了。」

喬妹兒道：「三娘這說的哪裡話，妳家中還有孩子，每日裡且忙不過來呢，妳能來看我已是很好了。」

說話間，那叫盧大郎的小孩兒衝出來，將洗淨的碗還給喬妹兒，嘴甜的說：「喬姨燒的肉甚是美味，謝過喬姨。」

喬妹兒詫異地看著這六七歲的小蘿蔔頭，彎下腰，接過了碗，「大郎真有禮貌，可給爹娘留了？」

盧大郎認真的點頭，「留了的，每人兩塊！」

喬妹兒睜了眼，「大郎真是個好孩子！」

她從不會因為自己的遭遇就敵視所有男孩子，看著眼前這個禮貌乖巧的小男孩，再想想自己上輩子那將姊妹當做奴隸使的糟心弟弟，心底的鬱氣便少了許多。

沒了那幾個拖後腿的，她這輩子總該壽終正寢了吧？

劉三娘高興極了，這會子將院中摘的一些青菜茄子拿了過來，「喬姑娘費心了，家中也沒什麼好東西，我知妳不大會侍弄這些，若是往後缺了，儘管來我家摘。」

「三娘客氣了。」喬妹兒道：「這湯汁甚是下飯，若是將茄子蒸了，用湯汁拌上，也不失為一道美味。」

「哎呀，還有這做法，謝過喬姑娘了！」劉三娘聽了，歡喜的拎著兒子洗茄子去了。

這頭，喬妹兒回了家，放下劉三娘給的回禮，便準備端了另一碗紅燒肉去右邊。

許秋石家中有兩人，他雖年紀也不大，但因父親去時的孤獨，在山上採藥時遇到一個被人遺棄的野孩子，順手就帶回來養了。

那孩子十來歲的模樣，自己選了個羊蹄的名字，跑得也是輕巧快速。

這會子他輕手輕腳的關了門，一邊幫著許秋石磨藥，一邊唧唧咕咕著，「公子，我方才買菜回來時見著喬姑娘了，人瞧著已是大好，正給盧大郎家送那香噴噴的

肉呢。」

想著方才那勾得人心裡癢癢的香味，羊蹄很沒出息的伸長脖子看向門口，「咱們家也是喬姑娘的鄰居，公子你說，喬姑娘會不會給咱們也送？」

「……廚房燒水去，」許秋石眼神冷冷地把人攆走，「製藥最忌諱分心，你若是做不來便去做別的，可別禍害我的藥材。」這些可都是救人命的東西，出不得任何差錯。

羊蹄縮了縮脖子，也知道自己是什麼性子，老老實實的洗米燒水去了。

又恢復清靜，許秋石有些疲憊地放下手中的藥杵，手臂再酸，也還是將藥材細心收好才坐到一邊歇著。

他今年十七，從會說話開始，便已學著背藥方，等人上了七歲，便跟著父親四處遊走給人診脈，直至開封定居為止，說來也有十來年的經驗了。

因這些年差不多什麼都見過，性子便越發淡漠，今兒這趟出診回來，情緒就更不好了。

那家員外的兒子是個混帳，花費了許多銀錢將青樓中一姑娘的身子養好，使其懷孕後，又很惡劣的將人落胎，說就喜歡看這種充滿期望又絕望的模樣。

你說說，入青樓的人本就有各種不得已，你便是騙些銀錢，這收拾收拾也還能過下去，可這騙人感情就畜生了吧？

想到此，許秋石臉上的神色很不好，心道：能在青樓混日子的，那是喜愛你才什麼都信你，一旦將人傷透了心，那還有什麼做不出來？

所以他今兒出診，純粹是因為那姑娘是個猛人，不顧落胎後損了的身子，發狠將再次逛青樓的負心郎給逮住，並狠狠的咬下了……嗯，孽根。

許秋石琢磨著自己的醫者仁心……有倒是有，但能做到的，也就是叫那家公子的祕處不再腐爛，至於其他的……就別為難他這個年輕的小大夫了。

就在他內心吐槽不停的時候，敲門聲傳了過來。

他還未起身，羊蹄就一下子竄了出去，「公子，我去開門，想來是有人來問診了！」

許秋石：「……」如果你不是那副垂涎欲滴的模樣，我說不定就信了。

果然，來人正是喬妹兒。

喬妹兒直說來意，「前些日子多虧了許大夫，這是特地送來的謝禮，你拿進去吧。」

「妳花錢我治病，沒什麼好謝的。」許秋石清冷的聲音從羊蹄身後傳出。

羊蹄急了，「公子！」

喬妹兒也沒在意，記憶中的許大夫就是這種性格，「許大夫叫了三娘來看我總歸是好心。」她也沒多廢話，直接將碗塞到羊蹄手中，「回頭洗乾淨了還我。」說罷，人轉身就走了，顯然是怕了推來推去的。

可她沒想到，自己走得利索，隔壁的許大夫更是有個性。

她人才走到院中，猛不防的，右邊院牆便伸了根竹竿兒過來，羊蹄在那邊道：「喬姑娘，我家公子說，這半簍子柿餅是回禮，最上頭那個妳莫吃，叫妳家的雞啄過了！」

喬妹兒聞言，回頭看了看小母雞那無辜的豆眼，她接過簍子道了謝，將最上頭一

個扔給了牠，「你倒是會吃！」

送來了就收下，鄉里鄉親的，往後機會多的是。

約莫一盞茶的功夫，喬妹兒將飯桌挪到廚房門口，看著桌上的擺盤——一大米飯、紅燒肉、肉汁拌茄子，甜點是大柿餅。

她用力點點頭，澱粉、大肉加高糖，簡直就是增肥套餐！

紅燒肉入口，刨上一口大米飯，再添上茄子清口，完了後抿上一口清茶，咬那麼一口柿餅……怎麼說呢？

只要吃不死，那就使勁吃！

胖什麼胖，大魚大肉造起來多快活！

一頓飯，喬妹兒吃得心滿意足。

其實宋朝人民的飲食很豐富，看外面食鋪林立就知道了，各種好吃的數不勝數，手中的鋪子不用租金，屬於白給，想來只要她沒腦子抽了，以次充好，怎麼都虧不了本吧？

不過家裡就她一個，做太複雜的菜也忙不過來，倒不如打個板子，將每日會出售的菜式寫上，也能方便一些。

在家裡悶了一下午，用炭筆給自己做了個大致的計畫書，眼瞅著到了傍晚，又急急忙忙的找了她的購物籃，打算採買晚上的食材。

在開店之前，每日裡最起碼有兩餐要換著花樣在家中做，熟悉熟悉這多年不用的土灶台，讓火力和自己的經驗磨合磨合。

第二章 喬家食鋪開張

出門的時候恰好遇到許秋石背了藥箱要出診，喬妹兒腳步停了停，互相頷首，等人先過了，才藉著夕陽的光輝慢悠悠地往外走。

因為糾結晚上是要吃些清淡的好養生，還是繼續為了解饑弄些好吃的葷菜，沒留神，就被人攔住了。

邊上的一扇門開著，那姓趙的婦人平日裡兼媒婆的活兒，這會子看喬妹兒收拾得清清爽爽的，挑剔的眼光便來了，「早前便同姑娘說過，這年輕女孩兒就該打扮得鮮亮一些，往後也好說婆家，我看姑娘今日這打扮就不錯，可是思慕公子了？」

喬妹兒：「……」

這無論哪朝哪代，當街攔住一個妙齡姑娘問妳這樣打扮是不是思春了，怕都不是什麼禮貌的行為吧？

想到媒婆們的嘴皮子功夫，喬妹兒便是性子不軟，也不想徒增麻煩，便笑道：「趙媒婆說笑了，我如今是想承繼父志，好好打理家中食鋪罷了，倒沒那旁的心思。」還承繼父志，分明是不事生產，家中過不下去了！趙媒婆眼神譏諷，話倒是沒說出口。

見喬妹兒錯身走開，她眼神滴溜溜地轉，沒幾步便竄到了張家，拉了在門口擇菜的張娘子，小聲道：「妳娘家大郎可說人家了？」

張娘子手一頓，「弟弟有手藝、有鋪子，只是如今無心成家罷了……」

「妳弟弟這臉……不大好說。」趙媒婆搖了搖頭，「我這是實話實說，妳也別惱，

就是問問，這巷尾的喬姑娘妳可知道？」

聽得「喬姑娘」三個字，張娘子的臉色很是不好，「提她做甚？不過是個不祥的剋親之人。」

趙媒婆想著喬妹兒打從出孝之後，各家公子總是偷偷摸摸瞧的樣子，心說剋親不剋親的，不過是旁人的酸氣罷了，真要是得了這等有財有貌還沒雙親的姑娘，怕是睡著了都能笑醒！

但是這說媒嘛，總是要有好處的。

若她能將喬妹兒說予張家這二十出頭還未成家的張大郎，怕是她福雲巷第一媒婆的名頭便坐實了，到時候，哪家有缺陷的不會花重金來找她說親？

反正是死是活媒婆一張嘴，順手的人情，她為何不做？

這般想著，趙媒婆便攔掇道：「妳弟弟有本事、有手藝，要不是那張臉，怎會拖到現在？再有，那姑娘家中有院有鋪的，說不得往後妳也能時時得些好處！」

趙媒婆說的也對，自己夫家日子不好，若是能叫弟弟娶了家底兒厚實的姑娘，便是日後往來，手裡也能闊綽一些。

這般一想，張娘子就有些遲疑，「嬸子且回去，等我娘回來了，再去請嬸子來吃茶。」

喬妹兒可不知道已有人惦記上了自己的婚姻大事，當然，就算知道也不會害怕，打從上輩子死於非命之後，她對這世界上某些操蛋的物種已經看開了。

因為這幾日出來的勤，街邊擺攤的小販也都熱情的招呼著。

「姑娘中午吃得可好？我見妳早間買了肉，晚上可要些茄瓜換換口味？」一位三十左右的中年男子見她過來便吆喝起來，還不忘往他的茄瓜上撒些水保濕。

「去，你那茄瓜有什麼好的？前些日子聽三娘說姑娘病了，如今可好了？要不然來幾隻河蝦補補身子？」說話這人是劉三娘娘家村子裡的人，那邊山水皆有，尋常河鮮也能弄些過來。

喬妹兒看那個有巴掌大的蝦，樂了，「這般大的蝦，河中怕是很少吧？」還不忘對那賣茄瓜的小販招呼，「午間鄰家送了茄瓜，家中暫時用不著，不過我瞧著您這菜蔬甚是新鮮，往後家中食鋪開張，許是還要麻煩您的。」

「好說好說。」那菜販子一聽便樂呵呵的笑著。

這邊，喬妹兒蹲下身子挑了些蝦，「老丈，這蝦每日幾時能有？」

「這般大的倒是不多，半掌的倒是每日都能得小半簍。」

聞言，喬妹兒思忖了一會兒，道：「這半個月，若是老丈日日都能有半簍，可方便傍晚趁著新鮮時送上門？」

老丈一聽高興極了，「成，每日晚間給妳送去！」

許是見她好說話，沿路走了沒幾步，便有那不實誠的小販要動些手腳，「姑娘看看我家這羊肉，若是日日都來，可多予妳半斤！」

喬妹兒問他，「多予半斤？若日日這般，公子家的羊崽兒怕是來不及長成吧？」

可拉倒吧，不缺斤少兩就謝天謝地了，還指望多給我半斤？這等好事可不敢想。

周圍人哄然而笑，那羊肉小販沒占著便宜也不生氣，又樂呵呵的招呼下一個，只是這回就沒有什麼半斤的好處送了。

走到略中間的位置，喬妹兒正尋思著要不要砸兩截筒骨回去煲湯，便聽一旁傳來一道略耳熟的聲音，「喬姑娘。」

她聞言轉身，定睛一看，「張大郎？」

對於張大郎為何站在肉攤子旁她是不好奇的，反正她交了訂金，按時拿貨便成了，至於老闆是兼職賣豬肉還是兼職烙大餅，那都是人家的自由。

倒是張大郎似乎有些不好意思，生怕叫人誤會自己沒盡心，解釋道：「這是我舅舅的攤子，我每日晚間會過來幫些忙。」

他想說姑娘莫要擔心，妳要的桌椅會按時送去，但又覺得這話太過唐突，終究是撓了撓腦袋，忐忑的看著她。

喬妹兒點點頭，想著來都來了，買些骨頭也是順手的事，便問了，「這筒骨如何賣？」

「啊？」張大郎愣了一下，待喬妹兒又問出聲之後，才道：「骨頭不值幾個錢，姑娘若是要，拿去便是。」

喬妹兒嘴角抽了抽，看他將不值幾個錢的骨頭用荷葉包了，提醒他，「上頭有肉。」

張大郎卻連連擺手，「姑娘回家去吧，骨頭價賤。」

喬妹兒：「……」咱們做餐飲的，對食材的價格很有把握的！

無功不受祿，喬妹兒估摸了斤兩和價格，到底是把銅錢留下了，沒占人便宜。

倒是張大郎，打那日以後就天天傍晚守在他舅舅的肉攤子上，說什麼都要搶走給筒骨剃肉的活計，嚇得那老實的錢屠戶以為自家外甥出了什麼毛病。

接下來的時日，喬妹兒先是在家中琢磨各種食材的花式吃法，而後鼓起勇氣，哆哆嗦嗦的帶著銀錢買了一男一女回來，皆是十三四歲的模樣，還按出生月分給他們取了新名，男為臘八，女為青團。

又等張大郎那邊將桌椅送來，她便悄無聲息地開了張。

得益於宋朝人民對於美食的追求，她這家小食鋪便是沒怎麼打廣告，開業當天也來了不少鄰居熟人捧場。

因為是自家的鋪子，喬妹兒也沒了上輩子那種緊迫賺錢的衝動。

春日裡還有些涼，一大早的，她便去鋪子拆了門板，緊接著便將蒸籠搬了出來。

熱氣一出，各色食物混雜的香氣，叫那些在大街小巷尋摸早食的人快速的聚了過來。

「喬家食鋪？」有那趕著去書院的書生路過，便問了，「姑娘家的食鋪賣些什麼？」喬妹兒利索極了，掀開一個籠蓋，道：「每日裡有的都寫在牌子上，早食便是些饅頭之物，午食與暮食到時候會更換上。」

宋時的饅頭便是後世的包子。

她笑吟吟的，「公子趕著去讀書，早食不如用些鮮蝦饅頭並豆腐饅頭？這兩種餡

的味道不算重，公子用完口中不會有太重的氣息，且不會膩了雙手。」

豬肉餡的就不推薦人家了，讀書人呢，可別到時候淌得滿手油汁。

那書生猶豫了會兒，「按妳說的，給我各來兩個吧。」

喬妹兒哎了一聲，用竹夾夾了饅頭放在裁好的荷葉上，「公子仔細燙。」

姑娘溫溫柔柔的，伴著籠中的熱氣越發顯得面如白玉，那書生不由得紅了臉，道：

「午間再來嘗嘗姑娘的手藝。」

看著後頭排隊張望的人，喬妹兒笑瞇了眼，挨個兒的介紹各種饅頭的口味，一旁的臘八和青團也學著她拿荷葉給客人遞食物並收錢。

今日統共有五種餡，分別為豬肉、鮮蝦、豆腐、青菜和紅豆沙，每樣一百個，趕上早間人多，不過一個時辰便賣完了。

附近還有那吃完沒夠的，便問了，「姑娘怎的準備的這般少？還想多來幾個！」

喬妹兒擦了擦額頭的汗，道：「家中人手不夠，怠慢諸位了。」又道：「公子若是喜歡，午間還有其他可食。」

說著便叫來臘八，將寫好的午食菜單掛在門口。

便有那識字的上前念道：「麻仁香酥鴨、乾煸豇豆角、鮮椒口水雞、雙味剁椒魚頭、鮮椒仔薑兔？」

那人疑惑道：「五種菜，姑娘一個人可忙得過來？」

那自然是忙得過來的！

豇豆且不說了，魚頭蒸得很快，口水雞可提前備好，香酥鴨也可提前蒸好拆骨拌勻，等要用的時候下油鍋便是，仔薑兔更容易了，配菜都已備好，客人點時直接下鍋翻炒，速度也不慢。

且這兩道菜她也考慮過當地人對於辣椒的接受程度，在家裡試了好幾回，又左右送了送，發現大家對辣味接受良好，這才決定了調料的配方。

可能唯一過辣的便是那雙味剁椒魚頭了，這道算是中辣的菜，沒準備多少，只防著有人想嘗鮮才備了五個魚頭，其他的，等民眾接受程度變高再說。

她一邊想著一邊動手處理食材，做餐飲的，可不能到飯點才準備，眼下早食已過，臨近中午的檔口，各家食鋪的香味都飄了出來。

喬妹兒看了看裡頭，「青團，妳將地上再掃一遍，臘八，你隨我去後頭，先將菜單上的五道菜做出來。」

臘八將蒸籠放好，一邊走一邊問：「姑娘，這午食的時辰未到，現在做會有人來嗎？」

喬妹兒麻利的將在家中剁碎的辣椒從罐子中舀出來，分在一只只碟子中，頭也沒抬地道：「咱們家是新店，這上午還有包子的香氣，午間可不得想想法子聚聚人氣？」

臘八哦了一聲，時不時的看著她的動作。

喬妹兒看了他一眼，「以後學做菜的機會多得是，眼下把灶火給看好了。」

雖沒有前世的條件，可辦法是人想的，這不，鋪子後面硬是叫她砌了三個灶台，至少做其他菜時不耽誤魚頭在旁邊蒸。

口水雞沒多大技術含量，切切剁剁的，做好便先放在一邊。

倒是那香酥鴨，因為先前已經蒸好拆了骨，這會子待油鍋熱了，便放入調好的鴨肉糊，炸至金黃色撈出，平放在盤內。

臘八抽了抽鼻子，「姑娘，鴨肉這般做好香！」

喬妹兒笑了笑，手下動作沒停，「好好學，你往後也能做得這般香。」

說話間，香酥鴨已是做好。

待洗了鍋，她開口道：「這次火稍小一些，兔肉不宜過老。」

滋啦一聲，滑熟的兔肉加上蔥薑蒜那獨有的霸道氣息瞬間填滿了灶間，臘八嚥了嚥口水，提醒道：「姑娘，旁邊這蒸籠裡的魚頭也好了。」

這幾日開店準備時，兩人被喬妹兒餵了不少好菜，剁椒魚頭更是叫他們欲罷不能，所以這會子辛辣味一出，臘八便非常有經驗的知道火候到了。

喬妹兒「嗯」了一聲，待淋了澱粉勾芡後，快速的將仔薑兔裝盤。

最後一道乾煸豇豆角不多說，幾乎是眨眼的瞬間，翠綠焦香便落入了盤中，不說是外頭抹著桌椅的青團了，便是那路過的行人也都忍不住駐足猛嗅。

「這是什麼菜，香氣竟這般的霸道！」

門外走進一位五十上下的老者，雙手背在身後，還不忘回頭喊人，「懷吉你快些，這家菜色倒是新鮮。」

此時喬妹兒已將做好的五道菜放在櫃檯，用木托架稍微斜放著，方便叫客人觀看。見店中來了人，她忙迎上前，「老丈來得不巧，眼下早食剛過，午食又未到，若是累了，便先坐下歇歇腳吧。」又招呼著青團上了大麥茶，「沒什麼好的茶水，老丈見諒。」

「姑娘且忙自己的去。」老者沒什麼架子，只好奇的看著擺在櫃檯上的餐盤。

後面跟來了個面白無鬚的男子，約莫二十出頭，進來後先是打量了周遭，而後對老者輕聲道：「您莫亂來，這等大油之物不適合您的腸胃。」

「講究那些做甚？」老者吹鬍子瞪眼的，「你不坐便出去轉轉，我是要等姑娘家的飯食。」這家的菜他未曾見過，來都來了，又怎能不吃？

那名叫懷吉的僕從彎了彎腰，「陪您便是，可莫趕人走。」

老者這才滿意撫鬚，道：「這家倒也乾淨，一道兒留下吧。」

懷吉提醒道：「您和人約好了的。」

老者轉頭看他，「認識了大半輩子，叫他等一等又能怎的？」

懷吉聽了只能作罷，正要去問問喬妹兒飯食何時好，門口便路過了一個熟人，他忙上前道：「希仁！」

喬妹兒聽得外面的動靜只瞄了一眼，從罐內取了些烏梅，打算熬一熬烏梅茶，然而轉了身，卻發現店內的兩個客人早已走了。

青團咬了咬下唇，「好不容易來兩個，結果都走了！」

喬妹兒有些好笑地道：「這條街上來來往往的人這般多，到了午間的時辰，總能逮著一兩個的，人只要來了，妳家姑娘就有本事靠手藝把人留下。」

旁人的來去自有旁人的自由，倒也不必太過在意。

正說著，門口出現一個身影。

趙媒婆進來便四處打量了一番，而後欲拉喬妹兒的袖子，「姑娘今日這買賣可好？」

喬妹兒躲開了她的手，聲兒淡淡的，「託街坊們的福，今日早間的饅頭賣得不錯。」

福雲巷中她熟悉的人家不多，但眼前的趙媒婆絕對屬於討人厭的那一掛。

打從上次攔路事件過後，喬妹兒就一直避著趙媒婆，總不能因為言語間這點不悅就把人怎麼著，再加上對方年紀大了，碰碰撞撞的容易被訛，因此倒不如遠遠避開。

只是趙媒婆心底裡打的就是騙人的主意，瞧著喬家就一孤女，又想著打出自己的名頭，竟三番兩次的過來糾纏。

這會子她非常不客氣的自行倒了杯茶，小眼睛一直在店內打轉，「姑娘一人撐起活計倒也辛苦，不如找個人來幫襯，往後也好過。」

喬妹兒還沒開口，青團便先瞪了眼，「趙媒婆您這話說得好生奇怪，怎的我和臘八在您眼裡就不算個人了？」

趙媒婆捂嘴一笑，「小姑娘沒到年紀可不懂，妳家姑娘總歸是個女子，這沒人依靠可不成。我這裡呀，倒是有好幾個公子，姑娘若是願意，我不妨去說說，也好叫妳過上那不操心的日子。」

喬妹兒笑了，「多謝嬸子操心了，我如今沒這個心思，成家一事，過兩年再說吧。」

趙媒婆不悅的蹙了眉，「妳這姑娘，竟如此不知旁人好意，女子掙錢多辛苦？這沒個男人依靠，日子如何還過得下去？」

「妳瞧瞧那對巷的劉三郎，再看看前街的趙四郎，還有這街尾的張大郎，哪個不是好兒郎？妳若是願意呀，我都不會要妳這份謝媒錢！」

本意上來說，喬妹兒是不太喜歡揭人傷疤的，可是瞅瞅這提的幾個人選！

對巷的劉三郎，吃喝嫖賭樣樣精通；前街的趙四郎，打小腦子就不好使，到現在一句話也不能連貫的說出十個字兒以上！

再有張大郎……嗯，張大郎雖然容貌有瑕，可人品還是不錯的，就是架不住家裡的老娘不是個好惹的呀！

那整個就一高級孫子代購人員，早幾年就放出了話，說是她家的媳婦，進門後得生五個以上的孫子才算對得起老張家的列祖列宗，且嫁了人之後嫁妝還得給婆母保管，再有，媳婦家中最好有些個家資，若是有鋪面田產，也再不得接手，完全由婆家管著才成。

想來，只要出生時腦子沒被夾壞，怎麼也不至於選張家吧？

所以說張大郎至今未婚，容貌只是一小部分的原因，最大的還是那嚇煞人的「張家媳婦守則」！

聽完了，喬妹兒冷笑一聲，「嬸子身為女子，竟不知女子若是有本事，不比依靠男子更好過？也是，嬸子這輩子有田有鋪有房產，若不是奔著依靠男人的心思，也不至於依靠沒了家業，如今只能租著房子孤寡著過！」

趙媒婆聽了這話氣得扭頭就走，臨到門前還啐了一口。

青團氣得抹眼睛，「什麼人呐這是！」到底還是拿了掃帚抹布去打掃了。

喬妹兒淡定地招呼臘八舀了草木灰過來，「先用這個蓋上再掃，乾淨。」還能殺菌。

話音剛落，便對上了門口一道淡漠的視線。

許秋石並未進來，「賀姑娘開業之喜。」

說罷，羊蹄便笑嘻嘻的將手中的藥包遞了過來，「我家公子配的藥，可避蛇蟲鼠蟻。」頓了頓，生怕叫人誤會，解釋道：「牆角細細撒了，莫碰了食材，能驅逐蛇蟲不叫牠們過來，可不是直接毒死牠們。」

喬姑娘家是做食鋪買賣的，若是開門一地的死老鼠……怕是沒人敢來吧？

想到這裡，他偷偷的瞄了一眼自家公子，也不知公子怎想的，哪有人賀禮是送藥的嘛！

喬妹兒道了謝，又邀他留下用些飯食。

許秋石自然是拒了的，帶著一步三回頭的羊蹄往家中去了。

因著早間起來得早，到了這個點，三人都有些餓了。

喬妹兒進廚房之前問他們，「午間想吃些什麼？」

臘八連忙道：「姑娘，我不餓的！」

青團也點頭，「是啊姑娘，飯好了您先用些，我們早食吃了的，確實不餓。」

喬妹兒白了他們一眼，「忙活一上午了，都是體力活，怎會不餓？」

進廚房看了看食材，沒去碰中午要做的，她探出頭看他們，「早間饅頭用剩下的豆腐還有些，中午咱們吃豆腐肉絲蓋澆飯可行？」

蓋飯，一聽名字就知道，約莫是澆頭和在飯中的。

見他們沒意見，喬妹兒這回留了臘八在前頭，叫了青團進來給萐荀削皮，自個兒則估摸了下分量，取了一斤重的肉切成絲，看得青團心疼不已。

「姑娘，您吃肉便成了，我跟臘八用不著的。」一斤的肉呢，他們如何能吃得？

喬妹兒拍了蒜，剁了薑，將肉絲抓勻醃上，回她，「咱們家的活計可不輕，妳到時候得來來回回傳飯，臘八得幫著燒火洗碗，我也得顛勺切菜，都是體力活，怎能不吃飽吃好？」

再怎麼要掙錢，也得先叫人吃飽了有力氣。

豆腐這道菜，按照她本人的想法，還是細細切了小碎，再佐以炸好的肉絲醬熬透味道才叫美味。

果然，澆頭做好往湯碗裡一盛，濃郁的醬香便叫外頭的臘八忍不住伸長了脖子，

「姑娘，我先去打飯！」

喬妹兒擺擺手，見青團將萐荀清洗後切了絲，鼓勵道：「青團這刀功不錯，往後多練練，總有機會上灶的。」

青團有些不好意思，可看著自己那切得歪歪扭扭的萐荀絲，在姑娘手中隨著熱油翻炒變得青翠欲滴後，心裡的滿足感稍微升了那麼一些。

她幫著拿盤子，看到了一邊的蒸籠，「姑娘，早間還剩了一些豆沙，可要吃些？」

豆沙？喬妹兒鼻子皺了皺，這玩意兒乾吃怕是會膩吧？

眼角撇到一旁的糯米粉，她又道：「燒開水去，咱們今兒不僅要吃蓋澆飯，飯後

甜點也叫你們嘗嘗。」

紅豆湯圓嘛，上輩子最愛吃了，甚至比黑芝麻的口感更得她的歡喜。

果然，蓋澆飯做得再好，那也就是菜肉飯的區別，可是這粉白軟糯的湯圓一上來，青團二人紛紛驚呼——

「好精緻的點心！」

臘八且不說了，身為女孩子的青團更加抵擋不了小點心的顏值魅力。

她急拉著喬妹兒的袖子問道：「姑娘姑娘，這點心叫什麼名？」

胖嘟嘟、圓滾滾，光滑柔膩，好不喜人！

喬妹兒先是每人舀了一勺放在碗中，挨挨蹭蹭形如盛開的花兒，再加上豆沙的緋紅隱約而出，越發的憨態嬌羞。

「這點心名湯圓，又稱浮元子，是明州一帶的特產。」

至於湯圓一般都是正月十五來吃的話這個就不用說了，手是自己的，想吃個湯圓難不成還得挑日子？

青團拿調羹舀了一顆湯圓，學著喬妹兒的樣子吹了吹，貝齒輕咬——

她瞬間瞪圓了眼睛，驚呼一聲，「紅豆沙！」

那邊臘八同樣驚訝，「姑娘，我這個怎的還酸酸的？可是壞了？」

酸中帶甜，隱約還有果香，便是真壞了，大抵也是捨不得吐了。

喬妹兒「呀」了一聲，歡喜道：「看來咱們臘八今兒運道好呢！放心吃，沒有壞，有些個裡頭放了櫻桃碎，酸酸甜甜的，滋味也甚好！」又見青團眼巴巴的看著，道：「大湯碗裡還有呢，你們先把飯吃了，回頭誰吃到的櫻桃餡多，得了好運道，可得幫我多洗幾個菜。」

此話一出，兩人立刻刨飯，爭取早點吃完飯菜後搶著吃湯圓……啊不，是搶著給姑娘洗菜！

喬妹兒樂呵呵的看著他們，「等以後你們做饅頭的速度上來了，咱們早食便加上湯圓，也叫街坊們潤潤喉。」

飯後，青團打了個嗝兒，拍著胸脯道：「姑娘放心，我定會努力幹活兒的！」

這麼好的東西，合該給她家姑娘掙銀錢！

第三章 許大夫愛吃甜

到了午間，有早食來買過饅頭的回頭客也想嘗嘗食鋪中的新菜，徑直找了過來。吃飽喝足的兩人幹勁十足，見人進來，趕緊介紹，「公子裡面請，我家食鋪今日的菜色已寫好掛在牆上，櫃檯上也有樣品，公子可選自己喜歡的。」

那早上買了四個饅頭的書生猶豫了一會兒，哪個都想要，道：「給我來鮮椒口水雞並一份飯吧。」

青團眉梢微動，笑道：「公子請坐，飯菜稍後就來。」

開張啦，午食第一單開張啦！

她興奮得走路跟飄兒似的，收了銀錢後，跑到後廚去傳菜，「姑娘姑娘，鮮椒口水雞並一份飯，早間第一個買饅頭那書生點的！」

喬妹兒點點頭，口水雞提前做好的，甚至在沁涼的井水裡鎮過後口感更佳。

將飯菜放在托盤上，臨了又添了一小碗湯圓，道：「湯圓約莫還剩二十份，妳出去說說，今日午食點單的前二十位客人可免費贈送一份，先到先得，送完即止。」早在做湯圓的時候她便想到這一點了，除了自個兒吃的，後頭的湯圓每顆也就手指大小，便是送了也不虧什麼，還能為以後早食花樣打打廣告。

青團扁扁嘴，有些捨不得，但人還算聽話，端著飯菜出去便與食客們通知贈品一事。

試問這世上，有誰能拒絕酸酸甜甜還有顏值的小甜品呢？

果然，那書生還未用飯，心神便被湯圓先勾去了，待開口一嘗，讚歎出聲，「如珠似雪，粉糯酸甜，我竟從未見過這點心！」

一聽說有贈品，原本還在猶豫這些沒吃過的東西會不會有坑的人，立馬就下定了決心，再有那書生對湯圓的驚呼讚歎，瞬間便有五六人開始點單。

這世上從不缺乏喜好嘗鮮者，很快，每樣菜便都有人點了，便是那剁椒魚頭也有人試探著要了一份。

果然，辣椒的魅力甚少有人能抵擋！

便是此間百姓從未見過辣椒，可這味兒一出，食慾被刺激得瞬間逆發卻不是假的。而那上午來的老者，在急匆匆趕到後，看到鋪內如此擁擠，也切切的守在門口，叫僕從去取碗盤食盒，打算打包帶走。

食鋪不大，有不少人在門口看看便走了。

喬妹兒也不難過，統共三個人，掌勺的還就她一個，貪多可忙不過來。

等飯點過了，人也漸漸少了，三人總算能歇口氣。

做餐飲的都知道，午飯過後一直到晚上，總不缺出來尋摸吃食的，但也是三兩個人這麼的過來，後廚掌勺的自然能鬆快一些。

喬妹兒揉了揉酸脹的手臂，另外兩個趕緊將午間換下的碗筷給洗了。

當店內只有三五人時，門口噠噠噠的跑進來一小孩兒。

喬妹兒站了起來，「快進來，午間日頭曬，別站門口了。」

羊蹄拎著個三層的食盒進來，踮起腳在櫃檯看了下，而後道：「姑娘，妳家午食可還有？」

「有的，你要什麼？」喬妹兒問他。

「上回妳送我家的魚頭甚是不錯，公子也很喜歡，魚頭便來一份吧。」羊蹄歪著腦袋，掰著手指在那裡數，「還有妳家這香酥鴨未曾吃過，也來一份，再有那……」喬妹兒攔住他話頭，笑著點了他額頭一下，「還要啊？你家公子出診的銀錢可夠你這般點的？」

兩個人的話，兩道菜也夠了，尤其這些都是下飯的菜，點多了也不是不行，就是大家都是市井討生活的，沒必要這般太過照顧鄰居的生意。

羊蹄抿嘴笑了笑，「便來這兩道吧。」又道：「飯不要了，家中有蒸。」

喬妹兒點頭表示知道，想著人家好歹也送了禮，又搭了一小碗豆腐肉絲醬，「這個當添頭，拌了飯也很是鮮美。」

羊蹄拱手道：「謝過姑娘。」

喬妹兒笑道：「路上小心些，莫撒了。」

人走後，青團也擦了手過來，「姑娘，為什麼還要送那肉絲醬？」那可是肉呢，尋常都捨不得吃，怎能隨意送人？

喬妹兒將她腰間皺起的衣角拉直，「這人情往來可不能忘的，旁人送了禮，咱們雖不至於時時掛在嘴上，可心裡總得有數的。」

青團似懂非懂的點點頭，她曾磕破了頭，以前的事盡都忘了，還是從牙婆時時打罵中才得知她以前也是貌美機靈的小姑娘，因為不願被賣到青樓才自毀了容貌。見她手撫著劉海下的疤痕，喬妹兒拍拍她的背，倒也沒提這傷心事，「先去櫃檯坐著歇會兒。」

臘八在不遠處聽著，想著姑娘午間留著，叫他們下晌墊肚子的吃食，到底沒捨得再吃，留下了自己那份，尋思著今日送禮的街坊不少，等暮食結束了也能當個回禮，替娘子省一省也是好的。

羊蹄回了家中，離老遠便嚷嚷道：「公子公子，飯食取來了。」

許秋石看了眼對面的老者，道：「家中小孩不懂事，您見笑了。」

「小孩子都是這般，無礙的。」老者撫鬚而笑。

待腳步聲近了，許秋石眸中有些暖色，起身道：「你自去屋中吃，我這裡有客人。」

羊蹄見到家中有生人，下意識的往後兩步，「老丈有禮，公子有禮。」說著，偷偷瞧了眼那老丈，總覺得面善。

他又將食盒放在桌上，看向許秋石，「公子與客人用飯吧，我不餓的。」

許秋石指了指桌面，「客人自帶了飯食，我今日沾了光了，你進去吧，莫餓著了。」

待羊蹄入內，老者這才笑著出聲，「公子心善。」

「都是孤苦之人，我無人陪伴，他亦無人願養，相依為命罷了。」許秋石道。

他沒說的是，這孩子被他撿回來時可不只是無人願養那般簡單，胸前有致命傷，血液中甚至還有毒素，若不是他手中恰好有藥，那日的山中怕是要多一座孤墳。

老者不再提，轉而說起了旁的，「公子這般的醫術，可有心向上？」

許秋石搖頭道：「我自在慣了。」

眼前這老丈一看便不是什麼普通人，府尹對其也禮遇有加，可他不過一民間大夫，還是清清靜靜的過他的日子吧。

忙碌了一天，晚間打烊後，便是這宋朝夜間再是熱鬧繁華，她也是沒精力再搞一個夜宵活動了。

喬妹兒一邊捏著酸脹的手臂往家中去，一邊聽青團和臘八嘰嘰喳喳的談論明兒該幾時起才能多做一些饅頭。

臨到門口時，恰好遇許秋石頂著他那張萬年不變的冰塊臉出來倒泔水。

臘八極其有眼色，知道自家姑娘向來敬重有本事的人，忙上前幫忙，「公子怎的

自個兒出來，羊蹄不在？」

「他今日跑了許多路，累著了，這會子正睡著。」許秋石也沒要他幫，手腳麻利的處理了桶中的泔水，又謝過臘八，才關了門進去。

從頭至尾，喬妹兒與其除了互相頷首，壓根兒就沒有接觸的地方。

因此回了家，青團便小小聲地道：「姑娘，許大夫方才沒有與您說話呢。」

沒頭沒腦的一句話，喬妹兒聽不太明白，「沒說話怎的了？是我忘了什麼事嗎？」

「那倒沒有！」青團連連搖頭，又捂嘴偷笑，「姑娘今日這月白衫子配杏黃裙甚是美妙，不少公子都偷看您呢，只是我瞧著，他們都比不上隔壁的許大夫。」

想著今日趙媒婆那胡亂的拉郎配，青團氣憤極了，她家姑娘這般品貌的人，如何能配那些個，最起碼……也要與隔壁的許大夫差不離吧！

青團又嘀咕道：「可惜了姑娘好容貌，竟不喜用粉。」

喬妹兒無語了，半晌道：「這話可不能在外頭說，叫人笑話的，許大夫不過是咱們鄰居，可別亂說話。」

什麼跟什麼，她純粹就是尊敬有醫術的大夫好不？

「還有啊，咱們做吃食的，不僅雙手衣衫要潔淨，這脂粉一類的，能不用是最好，免得落入飯食中厭了食客。」

所以她才一天到晚的用頭巾將頭髮包住，還不是為了叫花錢的大爺們吃得舒心嗎？要不然，哪個姑娘家不愛打扮得美美的？

再說了，古代看醫生買藥可貴了，要不然她也不會身體剛好就開始賺錢，畢竟原主這些年三不五時的病一場，早就將積蓄給花得差不多了，所以呀，平常跟大夫打好關係壓根兒就不會吃虧。

「妳少說這些，咱們姑娘正當妙齡，可不能招惹旁人閒話，」臘八抱了柴，坐到院中開始劈著，「那趙媒婆妳今日也見了，咱們姑娘這般得罪了她，回頭還不知要如何編排，要是再叫她知道妳這番話，姑娘往後可沒法兒做人的。」

青團一聽，立即扭腰瞪眼，「那老東西敢！」

喬妹兒自己當初可是敢拎著菜刀跟親媽大戰三百回合的人物，但是到了自家養的小姑娘這，卻是拍了她腦袋一下，「不許學這個！」

青團吐了吐舌頭，很是喜歡這種被人管著又寵著的感覺，道：「姑娘放心，那趙媒婆若敢找妳麻煩，我定拿掃帚去攢她！」

喬妹兒輕哼了一聲，「人都沒大掃帚高。」

青團羞得跺腳，「姑娘！」

喬妹兒笑道：「好啦好啦，暮食想吃些什麼？」

兩人皆搖頭，「不想吃！」說實話，在後廚聞了一天的味了，再是覺得滋味好，這會子也沒有了饑餓的感覺。

「那不成，過兩天習慣了就不會這般了。」喬妹兒是堅定的三餐黨，一頓不吃都不行。

因為知道他們的胃口都不算好，喬妹兒也沒打算做麻煩的，只道：「青團，將妳昨日買的酸橘拿來。」

青團大驚道：「姑娘，吃那個還不如喝剩湯呢！」

聽姑娘說每日可買些新鮮的果子回來，結果她眼癟，櫻桃買了倒也罷了，那酸橘卻是個能叫人整張臉都皺巴在一起的孬貨！

喬妹兒「呵」了一聲，「怎的，妳還不相信妳家姑娘的手藝？」

「倒也不是……」

姑娘做的都是好吃的，可這酸橘原本就不好吃，難不成還能變了？

事實證明，還真能變！

喬妹兒見她嘀咕的，便把她趕去燒水，待水燒開，去皮去籽的橘子瓣便和著糖塊，在滾水發出了清新又香甜的氣息。

許是對酸橘沒有過多的期待，當青團看到白淨的碗中橘瓣沉沉浮浮時，驚訝道：

「酸橘竟能這般好看！」

臘八走過來翻了個白眼，「咱們姑娘是什麼手藝？妳怎的總是這般沒見識？」說著，便端過了碗，舀了一大勺放入口中。

「燙……」

喬妹兒一個燙字還未說完，便見臘八整張臉都紅了，張著嘴巴開始散熱，頭顱仰得高高，生怕低了頭便叫口中的糖水浪費了。

見狀，喬妹兒有些無語，「……也不必如此，就一口的事。」

臘八不聽，忍著燙也要嚥下去，這壓根就不是一口兩口的事，這是對美食的尊重。

青團冷笑一聲，「出息！」

而後施施然的打了井水倒入盆中，將一大湯碗的橘子糖水放進去泡涼。

喬妹兒也沒管兩人打嘴仗，一碗糖水下肚後，橘子的酸很好的開了胃，便又將視線挪到了劉老丈剛送來的鮮蝦身上。

嗯，晚上吧，蝦仁疙瘩湯最是好吃了！

各自一碗蝦仁疙瘩湯下肚，天色已見黑，收拾了一番明日要用的食材，喬妹兒難得的挨著枕頭便睡了。

一夜好夢。

許是因前一日青團胡亂說了些話，所以當一大早看到許秋石一個人過來買饅頭時，喬妹兒拿饅頭的檔口還不忘瞅他一眼。

嗯，確實長得好，面容白淨，眼神清澈，自帶冷凍功能。

當然了，十七八還算是個少年，再怎麼冷凍，那一米七五的個頭也將冷冽打了個折扣。

畢竟這具身體發育得甚是不錯，十六歲的姑娘也有了一米七的身高，每天在櫃檯前收錢數人頭時都特別有成就感。

喬妹兒很沒道德的想著對方還能長，最起碼一米八不成問題，想來那個時候的大長腿能吸引不少小姑娘們的視線吧？

「姑娘、姑娘。」

喬妹兒出神的時候，青團拽了拽她衣袖，「姑娘，錯了錯了！許大夫要了六個豆

沙、兩個豆腐的！」

喬妹兒臉一紅，忙將手上的豬肉饅頭放下了，道：「耽擱許大夫時間了。」

許秋石依舊是那副萬年死樣子，接過荷葉便拿了紅豆餡的咬了起來。

青團嘀咕道：「奇怪，怎的許大夫耳朵還紅了，難不成姑娘放錯了餡兒？」

燙的，燙的！他內心尖叫，面上依舊沉著淡然，只是離開的腳步卻越發的快了。

喬妹兒等人走了才回過神，想著對方買了六個豆沙，想來……他該是甜黨一派？

果然，接下來的幾日，不論是許秋石自個兒來，還是遣了羊蹄過來，這家子的早食似乎打算就在外頭解決，且每日都不少於六個紅豆沙饅頭。

這日一早，因為青團和臘八速度上來了，喬妹兒便打算給早食豐富一番，加了橘子糖水和櫻桃湯圓上菜單了。

不出所料，許秋石迅速的來了。

人往鋪中一坐，他不僅要了三個紅豆沙饅頭，還將橘子糖水和櫻桃湯圓各要了一份。

喬妹兒看他這食譜就覺得牙疼，將食物送了過去，道：「許大夫喜歡甜飲？」

「……嗯。」許秋石遲疑了一番才點頭，「每日早食後皆會潔牙漱口。」

喬妹兒不語，心想看來他也知道甜食壞牙呀！不過人家是大夫，想來心裡是有數的，她也沒再多話。

與此同時，青團領了一個書生進門，並道要一份櫻桃湯圓時，正好在大廳的喬妹兒便將人領到了桌前。

許秋石抬頭看了一眼，繼續一勺糖水一勺湯圓的吃著，兩者並未有什麼交流。

那書生遲疑了一番，到底沒說什麼，兩人便氣氛詭異的對桌而食，草草結束了這令人牙疼的早食。

因著食鋪漸漸走入大眾的視野，每天也就早食後的這段時間有空閒稍作歇息。

洗清了蒸籠放到後院晾曬，留了臘八在前頭看店，喬妹兒想著，自己過來都快兩個月了，還不知如今的皇上是誰，便叫了偶爾迷糊的青團陪著一起洗菜，時不時的問上兩句。

「咱們市井百姓過的都是不得空閒的日子，想那宮中的貴人們，該是清閒自在的吧？」

青團左右看看，將小杌子拖近，幾乎貼在她耳邊，輕聲道：「那可不一定，據說宮中的官家也煩得很，這些年攏共就一位公主長成了，至於皇子，噴噴……」她搖了搖頭，「官家如今都快知天命的年紀了，膝下卻沒一個皇子！」

喬妹兒心裡鬆了口氣，宋朝的皇帝被稱為官家她是知道的，如今所處當是後世區分的北宋她也是知道的，就是這官家的女兒……還好還好，是公主不是帝姬，命能苟！

她對歷史不是很瞭解，但一些讓人想破腦袋也無法理解的事還是能記住的，例如北宋晚期的帝姬們在徽欽二帝的「功勞」下，過得是多麼的慘。

畢竟公主們改為帝姬的稱呼後沒多久，北宋就滅亡了。

也是她被這祥和安寧的日子弄忘了，初到一個地方，就該好生打聽上位者是誰的。喬妹兒便又問：「妳也知道，我雙親去後不怎麼和人來往的，如今咱們開鋪做生意，總不能什麼都不知道，對了……官家名諱妳可知道？」說完又覺得不妥當，「算了算了，妳肯定是不知道的。」

書生、官員可能知道，畢竟文章奏摺要避聖諱，可小老百姓的上哪兒知道去？

青團愣了一下，「姑娘問這個做什麼？」

喬妹兒隨口道：「就是好奇。」

想想自己那貧瘠的歷史知識，就是知道了皇帝的名字又如何？人沒死之前，她可對不上名字和歷史上的廟號，即便對上了……嗯，徽欽是北宋最後兩個皇帝，至於前面的順序，誰記得住呀！

不過想想，眼下開封居民過得挺樂呵，也不像是有仗要打的緊迫樣子，物價更是沒有無緣無故的上漲，想來就算現在的皇帝死了，離徽、欽二帝也遠著吧。

一想通，人又精神了，喬妹兒將洗好的菜放在水盆中泡著，有一搭沒一搭的閒聊，「最近有什麼大事發生不？」

青團歪了歪腦袋，又往她家姑娘嘴裡塞了個櫻桃，才道：「沒什麼吧？想來最大的事就是許大夫又去府衙給包府尹診脈了。」

喬妹兒適時的哇了一聲，「許大夫這麼厲害的？能給府尹診脈？」才十七歲啊小哥哥！

想她以前掛號，那是非禿頭白髮不選，現在想想……作弊啊，她竟也是個以貌取「醫」的貨！

青團用力點頭，「是呢，許大夫醫術很好的！」又添了一句，「咱們包府尹也是個好人，打從去年包府尹來了開封任職，破了好幾起大案，端的是鐵面無私，不附權貴！是個好官！」

喬妹兒撓了撓腦袋，問：「包府尹……妳可見過？」

青團詫異的看了她一眼，「姑娘，那般貴人，我怎能見得？」

喬妹兒哦了一聲，也沒多想，慢吞吞的來了一句，「我聽著妳的話，覺得妳應是知道許多的。」

「那是自然！」青團驕傲的挺起小胸膛，道：「我知道的可多了，聽說咱們包府尹年輕時也是個面白淨的俊俏公子呢。」

喬妹兒就更樂了，面白淨？那肯定不是她知道的那個廬州包黑炭了，不聊了不聊了，沒啥好打聽的。

她站了起來伸伸懶腰，「洗好了就起來，總是坐著腰會酸。」

瞧了眼時辰，青團一點都不嫌累的跑到喬妹兒身後給她捏捏腰肩，「姑娘，洗菜累了吧？我給妳捏捏！」

喬妹兒好笑的看著她，「說吧，午食有了什麼主意？」

青團嘿嘿一笑，「姑娘做什麼都可以。」

喬妹兒就逗她，「是嗎？那臭豆腐也行？」

青團大驚，「不可啊姑娘，旁人會以為咱們的吃食都是壞的！」
喬妹兒也就隨口說說，「今兒隨意些，明日便是寒食節了，咱們晚上早些打烊，
回去做青團。」

青團「呀」了一聲，伸手拍了腦門，「姑娘，我忘了買青艾了！」
喬妹兒白了她一眼，「我還指望妳呀？」說道：「早間與劉老丈說了，晚上隨著蝦
給咱們送那最嫩的青艾。」
青團一聽，顛顛地跑了出去，換了臘八進來燒火，自個兒又精力滿滿的開始擦桌
擺椅。
喬妹兒笑著搖了搖頭，家裡多了兩個人的感覺還不錯，至少不像上輩子那麼寂寞。

CRESCENT