

坚守半生

巷子口开了几十年的小摊，口味一直没变

89岁南京阿婆的五香蛋，你吃过吗？

“阿婆，来10个”“阿婆，我要2个”……在南京水游城附近的小巷子口，有一家网红小吃，每天六七点出摊，名为“南京阿婆五香蛋”。今年89岁的阿婆一干就是四十五年，粉丝遍布全国各地。她说，五香蛋是她和老伴大半辈子的心血，虽然老伴不在了，但她会守着摊子一直卖下去。

现代快报+/ZAKER南京记者 江楠 卢河燕/文 徐洋 郑芮/摄

早晨六七点出摊，每天卖出上千个蛋

一张不锈钢桌子、一口铝锅、一柄蓝色沙滩伞支起了一个摊子。五香蛋浸在色泽诱人的老卤里，阿婆时不时地用一根长勺舀点卤子淋在蛋上，浓郁的香味一点点散开。铝锅下，一个小灶炉开着火，维持着五香蛋的温度。这个名叫“阿婆五香蛋”的摊子坐落在水游城对面的巷口，不大起眼，却吸引了很多人驻足。

“阿婆，我要4个，多淋点卤子啊！”一名骑着电瓶车的行人将车停在路旁，探身扫码付钱。车上的小朋友视线紧跟着五香蛋，一副迫不及待的样子。“我是吃着阿婆的鸡蛋长大的，结婚搬走了还回来买，小孩也爱吃。”

装鸡蛋，淋汤汁……有人刚拿到手就吃，有人打包许多带走分给同事亲友。“当作零食吃也可以，几十个根本不够分。”今年53岁的杨阿姨边买边说。“三年前我来南京定居，每次路过都要买一些。”如今，杨阿姨已经成为阿婆的忠实客户。

除了本地的老顾客，不少外地游客慕名而来。“以前在电视上看到，趁着南京出差特意来的。”来自北京的王先生一边吃着蛋，一边告诉记者，来南京之前，他不确定阿婆还出不出摊。没想到这么多年过去了，阿婆还和电视里一样，精神奕奕地卖着五香蛋，五香蛋的味道也和想象中一样好吃，王先生特别开心。

现代快报记者了解到，阿婆名叫李秀芳，今年89岁，是地道的南京人。“平时一天卖上千个蛋，节假日更多，从早上六七点到晚上六点多，卖完收摊。”记者看到，这里每隔几分钟就有生意，阿婆也忙得不亦乐乎。

从一毛三到两块五，口味几十年如一

阿婆卖的五香蛋看起来黑黑的，但表面光滑。一口咬下去味道咸香，微微带甜。蛋白很有嚼劲，蛋黄则粉嫩软糯，带着卤汁的香味。这样的味道几十年如一日，留住了天南海北食客的胃。

“记不清从什么时候开始卖五香蛋了。”稍稍得空时，阿婆靠在椅子上，慢慢回忆起来，“老伴和我是一条街上的邻居，我们有5个孩子。退休之后闲不下来，就想着做点事情贴补家用。老伴原来是水西门的红案厨师，专做红烧菜。而我家里原来是卖鸡和鸡蛋的，老伴就研究出了卤子，开始做五香蛋。”

不少人好奇卤子里究竟放了啥？阿婆毫无保留地告诉了记者，配方里面有桂皮、八角、酱油、冰糖等，都是常见的材料，算不上什么秘方。重要的是调料的配比、下料的顺序还有火候。

现在阿婆五香蛋的价格是两块五一个，回忆当初，阿婆很感慨，“最开始，每个五香蛋卖一毛三分钱，因为量大，鸡蛋是不剥壳的，后来附近饭店来批量买，要求鸡蛋



阿婆守在摊子上，锅里的五香蛋冒着香气



扫码看视频

剥壳。”李秀芳也发现，顾客更喜欢吃起来方便的剥壳鸡蛋，于是渐渐地，这成了他们的特色。

每天做五香蛋，最熬人的环节就是剥鸡蛋。连续多年剥鸡蛋，阿婆的手上多多少少会有裂口。“鸡蛋要先煮一个小时，白水蛋在冷水里浸泡一下，方便剥壳。”而从煮生蛋、剥鸡蛋，再到卤鸡蛋，一道道工序下来，要七八个小时。

今年89岁的阿婆，还会一直卖下去

随着阿婆年纪越来越大，近几年，50多岁的儿媳妇熊晖继承了阿婆手艺。每天剥蛋、煮蛋的活儿也落到了她身上。“剥好的鸡蛋至少要用卤子煮三个半小时。煮的时间短了不入味，时间长了会非常硬。”熊晖说，这是她嫁过来之后，阿公阿婆亲自教给她的，她一直牢牢记着。

“两年前，公公去世后，婆婆特别伤心。即使如此，不论严寒酷暑，婆婆每天都要出摊。”儿媳妇说，子女们也曾劝阿婆不要这么辛苦，在家歇一歇养养老。但阿婆总是说，那么多人还等着买，怎么能歇呢？

四五十年坚守一个小摊，坐在街口卖五香蛋已经成为阿婆的生活习惯。儿媳妇告诉记者：“老人卖了半辈子鸡蛋，这不仅是顾客的念想，是阿婆的念想，也是我们一家人的心愿。”

如今，阿婆仍坚持每天清晨四五点起床准备，一个上午坐在街口，和来买蛋的老朋友拉拉家常，说说话。到了中午，儿媳妇就会来接替阿婆，让她休息一下。晚上收摊的时候，阿婆的大女儿还会来帮忙。对于阿婆来说，她每天都过得很充实。

“这是我与老伴一辈子的心血，守着摊子就像守着老伴一样，我心里高兴。”阿婆说：“虽然今年89岁了，但只要有人买，我还会一直卖下去。”

心中有光 爱生活爱唱歌，创建公众号关爱残障女性

95后盲人推拿师成社区医院“红人”

“这个力度可以吗？如果不舒服，跟我讲。”见到韩璐时，她正在给一位病人推拿，这样的病人她每天要推拿十几名，一天下来，双手酸疼。95后盲人女孩韩璐，是南京市建邺区沙洲社区卫生服务中心的推拿师，在这里快两年的时间，她成了社区医院的“红人”。

现代快报+/ZAKER南京记者 徐梦云 于露

学以致用，每天为十几名就诊者推拿

一间诊疗室，放着三张床，韩璐正在忙碌着，只见她双手灵活娴熟地在就诊者肩颈、腰椎处揉捏。一旁的就诊者直夸道：“韩璐人很好，大家都很喜欢。”这名就诊者经常来此处推拿，与韩璐算是熟识，因此对她的情况也十分了解。

26岁的韩璐，是一名盲人推拿师。小时候因为一场眼疾，不幸双目失明。“刚看不见那会儿，难过又自卑。”在家人的鼓励下，韩璐从苏州来到南京一家盲校就读。韩璐告诉记者，在盲校就读时得知是学习中医推拿，她一开始是抗拒的，后来才知道这是个帮助病人解决痛苦的职业，就慢慢学习了。

除了专业知识，她还学习了很多生活技能和兴趣爱好。爱唱歌的她学会了弹吉他，还在学校里组建了自己的乐队。

两年前韩璐毕业后，她带着做好的简历和同学一起去医院求职。尽管夏日炎炎，但韩璐很清楚自己的目标，那就是将知识学以致用。“我想去医院工作，医院接触的就诊者更多的是需要治疗的，这样学了很多年的知识可以实现最大的价值。”

被三四家心仪的单位拒绝后，韩璐有

些难受，“这对我来说冲击还是挺大的。”她并未气馁，2019年7月，韩璐在南京建邺区沙洲社区卫生服务中心就职。服务中心里的中医治疗室，是她平时工作的地方。虽然地方很大，韩璐却早已熟悉，她说，一般两天她就可以适应一个陌生的环境。

从上午8点到下午5点，她平均每天要帮助十几名就诊者推拿，她印象中最小的就诊者只有三个月。

收获爱情，夫妻俩给对方推拿

在学习推拿的同时，她还收获了美好的爱情。韩璐回忆起和爱人陈国庆的相识，“当时他从泰州过来，刚到班级的时候我先和他打了招呼，介绍了一些班级的情况，后来慢慢就熟悉了。”

谈起这段校园恋爱，韩璐脸上洋溢着幸福的笑容，“他对我很好，那时候经常问我是不是饿了，要不要喝水。”幸福藏在生活中的一个个细节里，他们感情一直很好，去年步入了婚姻的殿堂。韩璐笑着告诉现代快报记者，“现在家里的家务主要是他做，我就帮忙打下手，我负责洗菜、切菜，他负责烹饪。”

在陈国庆心中，韩璐聪明、有想法，是个完美的妻子。谈起甜蜜的过往，陈国庆有点腼腆，没有多说什么。

他清楚地记得韩璐第一次给他写的一



韩璐正在为就诊者推拿 现代快报+/ZAKER南京记者 徐梦云 摄



扫码看视频

首歌，歌名叫《有一种温度叫作暖心》。韩璐说，这是目前写的唯一一首，2018年创作，写好后用吉他弹唱给陈国庆听。“牵着手，走过喧嚷的人群，从不怕分离，因为十指紧扣的双手，总是心贴着心。”就像这歌词写的一样，他们现在经常牵着手一起下班。偶尔累了，他们俩还会互相给对方推拿。

热爱生活，创建公众号关爱残障女性

2019年找工作受挫，也让韩璐萌发了帮助残障女性的想法。后来她创建了一个公众号“星空下的舞者”，公众号的介绍是“致力于残障女性的现在与未来，让我们彼此照亮各自的明天”。在这里，她会分享一

些残障女性的经历和故事。她也会帮助一些因为视障难以适应生活的人。

她说：“有一次在公益活动上，认识了一名泰州朋友，她在南京读书。大三的时候她因为脑瘤压迫视神经，看不见了。这个打击对她是巨大的，后来我教她用盲杖，经常开导她。现在她状态非常好。”为了帮助更多人，韩璐还建了一个群，群内有50多人，她说大家需要什么帮助都可以在群里说。

韩璐爱美也很爱生活，在她的抖音号“仙女的魔法棒”中，分享了一些她弹唱的视频和生活视频，还有几条是教大家化妆的。这条视频中，有不少粉丝留言，有的是鼓励她的，有的是和她同样的视障女孩，希望她可以多教一些关于化妆的技巧。