

在理发店种菜

□吴妩

常去的早餐铺对面,有一家并不起眼的理发店。除了门口闪烁的霓虹灯牌,你很难把这个地方和理发店联想到一起。店铺租用的是城中村民宅,自带一个围着矮墙的小庭院。院中水泥砌成的花坛里,整齐地种着几样绿色蔬菜。五六丛葱安静地长在左侧角落;中间红梗绿叶的,是本地的一点红萝卜,油绿色的生菜长势喜人,被一圈修长挺拔的青蒜包围着。霜降刚过,店门口丝毫没有秋日的萧瑟,反而一派生机勃勃。

理发店的老板是个长发的中年女子,瘦高个儿,约摸四十来岁,笑起来弯弯的眉眼十分温柔。周围的理发店都是上午九点才开始营业,她的店却开门异常早。清晨六点多买早餐经过,她已经在小院里进进出出忙碌着,手上草绿色的大水壶格外醒目。

虽然时常路过,但我从未走进这家理发店。直到有个周末晚上,我和同事在附近聚餐,结束时刚好经过这条街。望着店里暖洋洋的灯光,我不由自主地靠边停了车。我慢慢地走向理发店,发现长筒型的霓虹灯旁,竟然有一挂绿瀑!细看,是一丛牵藤绕蔓的紫扁豆。夜色里,簇簇扁豆花无声绽放着。叶间垂挂着的紫红色扁豆泛着深深浅浅的光,像是弯弯的月牙儿。晚风里,可以嗅到淡淡的草木清香。我轻轻推开门,“老板,现在洗头有空吗?”“有的有的,你来这边坐吧。”老板放下手中的水杯微笑着迎了上来。我在左手边的位置坐下,从明亮干净的镜子里打量着店里的陈设。不大的店面里,没有花里胡哨的装饰,只是在白墙上贴了几张有关发型的海报。吹风机等工具收纳得整整齐齐,一排紫色毛巾挂在不锈钢晾衣架上。地上应该是刚刚打扫过,装着碎发的簸箕还靠在角落。老板洗头的手法十分温柔,讲话也是轻轻慢慢的,带着陌生的口音。我闻到淡淡的皂香和洗发水交织的味道,仿佛置身于慢节奏的旧时光。

后来去的次数多了,得知老板的名字里有个“芬”字,许多顾客喜欢喊她芬姐。芬姐是湖北人,丈夫和儿子也在这座城市工作。一家三口就租住在理发店旁边的房间。平时店里只有芬姐一个人,洗头、剪发、烫染等一手包办。芬姐常年和头发打交道,自己的发型却格外简单,只在后脑勺挽了一个秀气的发髻。没有全程的充卡提醒,

也没有各种程式化的尬聊,光顾芬姐的理发店更像是来邻居家串门,惬意自在。聊起门口种的那些蔬菜,芬姐的话明显多了起来。芬姐的老公是武汉舒安人,喜欢吃藟头,芬姐便计划着明年在花坛里种上一些。

小长假旅行回来,我打算去芬姐的店里修剪刘海。上午刚刚下过一场小雨,门口那些蔬菜被冲洗得凝绿滴翠,十分养眼。芬姐脸上却布满愁云,全然没有往日的精气神。我问道,才知道这个城中村即将拆迁,房东正催促芬姐尽快搬离。芬姐手头的资金不多,能选择的商铺十分有限。加上多年积累的老客户也住在附近,不愿意搬得太远。我想起前阵子逛街看到有家理发店在转让,便把地址给了芬姐。并提议往中村那条街找一找,周边商铺多,价格也相对便宜。说话间,又有几个客人走了进来。他们显然也知道了拆迁的事情,热情地向芬姐推荐起合适的铺面。一旁等待的小男孩忽然出声:“小芬阿姨可以把理发店开到我们的学校门口,我让班里的同学都来剪头发!”大家闻言哈哈大笑,店里的气氛瞬间轻松了不少。

没想到再次去店里,芬姐脸上依旧挂着焦虑,显然还没有找到合适的铺面。这个夏天,城中村拆迁算是一大新闻。芬姐隔壁的水果店寻好新铺面了,马路对面的早餐店也已经搬离。芬姐的理发店还在营业中,只是偶尔会挂上“店主外出”的牌子。我知道,芬姐正顶着烈日奔走在大街小巷。好在连日的奔波后,芬姐的心事终于落了地。新找的铺面在一家驿站旁边,一楼开店,二楼可以住宿。更让人满意的是,周围有个小小的停车场。

一个晴朗的下午,我走进了芬姐的新店。她还是穿着熟悉的米黄色外套,笑吟吟地在店里忙前忙后。前面那位客人付好钱正准备离开,利索有型的短发十分精神。我在门口的椅子上坐下,午后的阳光斜斜地照进来,给店里的一切镀上了柔和的光。芬姐重新种菜了,店门口的水泥空地上,几盆香葱青嫩水灵,在阳光下勾勒着剪影般的轮廓,装点着绿意,传递着憧憬……

羊头羊拐羊蹄

□安殷

秋风起,又到了吃羊肉的季节。除了羊肉羊排,羊头羊蹄也值得品尝。

吃羊肉最过瘾的一次是在山东。那年在济宁农村过年,我第一次吃到了羊头肉。羊是老人家自己养的,过年时杀了一只。有一天端上桌的除了羊肉,还有羊头和羊杂,都是清煮白斩。每个人再来一大碗羊汤,乳白的汤色中带着丝丝绿意,那是香菜和葱花,汤里还埋着带骨的羊肉,那叫一个好吃。山东过年时喝白酒,我酒量有限,还是和大家一起大口喝酒、大口吃肉,颇有梁山好汉的味道——此地离梁山不远。羊头肉不是一味的瘦肉,而是肥瘦兼有,还夹杂着皮和筋,很是劲道。那天的主食是羊肉饺子,也是难得的美味,我没吃几个,因为已经吃不动了。

后来在白峰上班,我发现329国道边开了一家鱼台饭店,老板是山东人。他家主打羊肉,其中也有羊头肉。把肉切成薄片,加入用羊骨头长时间熬煮而成的羊汤,再放点地瓜粉丝,大火炖上一会,起锅前撒上葱花和香菜。用一个不锈钢的大盆子装着,热气腾腾的一大锅上桌,香气撩人。羊头肉带着皮,软熟可口,粉丝很劲道,羊汤更是非常鲜美,顿时让人胃口大开。

山东已十来年没去,离开白峰也很多年了,深秋的某一天,我想到羊头肉,于是选择网购。但买来好像不是那个味道,很多食物需要堂食。

今年5月去北疆旅游,吃了很多羊肉,感觉新疆的羊肉真好吃。在克拉玛依市,吃过一次羊拐(羊腿)抓饭,至今还念念不忘。我之前也吃过羊肉抓饭,多是羊排或是羊肉片,第一次见到选用一整个羊拐的,甚至可以说

羊腿,上面全是肉。如果放在宁波的餐厅,可以做一份烤羊腿。老板是维族人,已经开了好几个店面,他说羊是本地阿勒泰草原的黑头羊,大米也是本地的有机大米——原来新疆也产大米。端上来后,我看米饭粒粒饱满,互不相连,里面夹杂着葡萄干、胡萝卜和白色洋葱。新疆人称洋葱为皮牙子,源于突厥语,口感脆嫩,甜味重,辣味轻,既可生吃,也可熟食,是新疆菜中最常见的配菜。一个羊拐放在上面,是单独卤制的,不柴不油,美味可口,几乎没有膻味。同团旅游有人一点不吃羊肉,连她都说几乎闻不到羊肉的膻味。为了吃羊拐,饭店配了专门的塑料手套,我没用,吃东西手抓更有感觉,否则何谓“抓饭”?一大盘的饭,一口米饭、一口羊肉,我全部扫光,拍拍肚子,觉得刚刚好。有人觉得不够,又加了米饭。到了新疆,减肥之类的说法,先放一放。

在新疆的每一顿正餐,几乎都有羊肉,以手抓羊肉居多,但羊拐抓饭仅此一次。回来后,至今还念念不忘,于是在网上找羊拐。没找到新疆产的,选了一家甘肃的店,是加工好的熟食。是羊腿的关节部位,带筋带髓,就是肉少了点。我拿来做黄豆汤、下面条,味道都可以,膻味也不重。

新疆导游曾说过,羊蹄的味道也不错,可惜没吃到。于是又在网上买了一斤羊蹄,有4个。羊蹄的胶原蛋白更多,吃着比羊拐要过瘾。也是熟食,我拿来清蒸、炖萝卜、做黄豆汤,都是好味道。

据说在新疆,吃胡辣羊蹄,都是手执而食,夏秋季节,边吃羊蹄边喝乌苏啤酒。我在江南,配的是绍兴黄酒,至于味道吗?你可以自己去试试。

总第7343期 配图李海波 投稿邮箱:essay@cnnb.com.cn

