



青石街

NEW SUPPLEMENT 1096 号 投稿信箱:xinfukan2@126.com

青石街改版了! 欢迎新老朋友来街上做客, 这里有平凡生活中的烟火气, 有日常琐碎里的人情味。言之有物, 皆是文章。

理发店

□ 南京明前茶

街头巷尾

夜跑

□ 辽宁沈阳宋波

烟火人间

在家乡看秋

□ 南京崔嵘

四时好景

那天, 我换了一条路去东郊散步, 发现路过的街区开了一间理发店, 面积只有立等可取的奶茶铺子那么大, 是一家快递驿站往后退了两米左右, 在右侧隔出的一间门面小店。小店中只有一把理发转椅、一面镜子、一席剪发围单。店主是一个高个儿小伙子, 大概三十多岁, 看上去认真而腼腆。进门他就介绍说: 我这里不提供任何染发、烫发的服务, 也没有能躺下来洗头发的水池子, 我也没有帮手, 所以只提供剪发服务, 每位20元, 老客新客价钱一样, 您接受么?

我太接受了, 立刻坐了下来。之前, 我去好几家美发中心理发, 剪一次头发最少58元, 坐在理发椅上, 没有片刻清静, 发型师小哥总是抓紧时间, 喋喋不休地推销充卡。现在好了, 理发师只是在我的后脑勺上用一个小水壶喷上少许温水, 就剪起来。他准备了两把梳子, 三把不同的剪刀, 细心梳理, 认真端详, 只花了大约六七分钟, 就给我剪好头发。接着, 他用一块小毛巾, 蘸取盒子里的鸭蛋粉, 仔细掸去我后脖颈上的碎发, 扬州鸭蛋粉特有的冷香气息, 吹入鼻翼, 让我想起了少年时代故乡老城区的理发铺子, 那时, 所有的理发师都心思单纯, 一门心思只是磨练手上的技艺, 那时, 老城里行走的男女老少, 都是原本的发色, 眼睛里都是知足、平和的光芒。

还没等我反应过来, 理发师已经打开小吹风机, 把我发上的湿气吹去, 让我顶发蓬松。对镜一看, 我的颈部翻翘的凌乱头发, 已在理发师的妙手精剪下, 变得柔和、整洁又精神。正好没人等待, 我就与理发师聊了几句, 他说现在门面租金很贵, 尽量租得小一点, 精简业务, 房租压力就小了。之前的十年, 小伙子在各大美发机构都工作过, 那些

美发厅动辄上百或数百平方米, 要养活从店长到总监, 助理理发师到洗头、迎宾小妹至少十几名员工, 人力资源成本很高, 因此, 每天早上, 小哥和同事都要像打了鸡血一样在门口跳操、高呼励志口号, 也花很多时间聆听训话, 复盘开会。店长每天都在对店员耳提面命, 交代各种推销话术。

“我最不擅长做这个。”小哥也提到, 有些打压顾客发型和容貌的话, 也会引发激烈的反弹, 遭致反唇相讥, 搞得他也很难走出情绪的低谷。于是, 在攒了一小笔钱之后, 他下定决心, 要辞职自己干。现在, 小伙子完全不用考虑怎么样争抢客户, 也不用考虑怎样应付店长的排名与考核。每天, 他只要钻研怎样依据顾客的头型、气质与年岁, 把发型剪得精神就好了。忙时一天三四十个客人, 闲时二十来个, 每个人就花六七分钟。小哥心里终于清净了, 他甚至把家中的唱片机搬到了店里, 不忙的时候放上自己的黑胶唱片, 喝上一壶茶。从前, 他很焦虑, 脸上经常冒出一大片痘痘, 痛肿红肿, 如今, 都渐渐地平息愈合了, 再也没有发作过。

我建议: “老城区的年长居民比较多, 何不兼做染发生意? 染一个人的头发, 收益就顶你剪十个头了……”理发师小伙断然拒绝了, 他说, “不行, 一旦扩大服务项目, 就会不停地扩展下去, 做了染发, 就想做烫发, 做了烫发, 就想做生发。业务一多, 就要扩大店面, 招兵买马, 费劲管理, 最后难免走向老路……”

而今, 他只是心思平静地靠手艺而活, 把一件事做到极致。店面租金不多, 他偶尔关上拉门, 带着相机外出, 拍落花流水, 拍变红的湖中水杉林, 拍金黄的银杏叶铺满石象路, 也不用心疼那两天的房租。他终于在工作与生活之间取得了微妙平衡, 而保全这有弹性、有汁水的生活, 其实就源于两个字: 不贪。

在开始第二圈的时候, 我略微调整了一下呼吸, 脚步稍微放慢了一些。前面一对老夫妻在散步, 这么晚了还没有回家, 两人一边走还一边絮絮叨叨说着什么。跑过他们身边的时候, 不经意间瞥到, 两人的手是紧紧牵着的。

高速跑了四圈之后, 我的心跳进一步加快, 额头上渗出了细细的汗珠, 小腿肌肉开始有了疲累感, 我想要停下脚步, 喘息两口气接着再跑。

正在这时, 迎面突然跑过来一个少年, 从他身上穿着的校服, 我看出他是附近高中的学生。应该是刚下晚自习, 就直接来到公园里跑步锻炼了。他身材瘦高, 跑步速度很快, 经过我身边的时候, 带起了一阵小小的旋风, 青春的气息扑面而来。能够在繁重的学业之余, 抽出时间坚持锻炼身体, 可见其心志坚毅, 这样的少年未来可期。

曾几何时, 我也像这个少年一样, 向前奔跑, 无畏无惧, 少年朝着另一个方向还在疾驰, 而我也开始加快脚步, 最后一圈即将完成。

只要我们坚持奔跑, 总会在深秋的夜晚找到属于自己的一片天空。

秋风如诗, 悠然飘逸, 轻轻拥抱着深秋的凉意。夜色中, 一抹孤独的影子在这幅画卷上默默出现。晚上9点半, 我换上跑鞋, 准时出现在了公园慢步跑道上。

园里, 游人稀少, 灯色昏暗。远离了人声喧嚣, 只剩下树枝簌簌轻摇。冷风一起, 轻易穿透了身上薄薄的跑步服。我开始了我的夜跑之旅, 奔跑在铺满落叶的小径上, 听脚下沙沙作响, 在一片静谧中激烈运动, 仿佛突破了秋夜的奥秘。

在这深夜的跑道上, 我是孤独的行者。但这份孤独并非寂寥, 而是与自我的对话时间。我朝着未知奔跑, 在寻找自己的路上, 永不回头。

第一圈跑到一半, 在高速奔跑中, 我突然发现前面一道白影一闪而过, 跑近了才看清楚, 原来是一只流浪的白猫。它横穿过跑道之后, 停下身来, 从灌木丛中探出半个脑袋, 好奇地盯着我。似乎有点责怪我, 闯入了原本属于它独享的深秋夜晚。

我们两个默默地对视了一眼, 白猫慢条斯理地消失在灌木丛中, 我不语, 继续向前奔跑, 在夜色中寻找自我。

我一个人骑着自行车, 到处转转, 在家乡看秋。

荒野里, 杂草丛生, 大片的狗尾巴草摇曳着青青的尾巴。高速公路的斜坡上, 开着各种各样的花儿, 像铺着一坡五彩缤纷的锦缎子。无花果树上, 结满了绿澄澄的无花果子, 如乒乓球般大小, 仿佛树上缀着大颗大颗的绿宝石。

窄窄的乡村水泥路向前延伸着, 路旁的意杨树, 高大挺拔, 枝繁叶茂, 两边的树枝在空中重叠交错, 善解人意地弄成一片浓荫, 恰好遮住这初秋午时依然毒辣的阳光, 让行人的心底生出丝丝的凉意。

农人的房屋, 如棋子般散落在大地上, 他们的院墙上, 屋前屋后的树上、厕所顶上、电线杆上, 镶满了青的藤, 绿的叶, 上面热热闹闹地开着丝瓜花和扁豆花。丝瓜花, 在阳光的照耀下, 金光灿灿; 扁豆花, 在微风的吹拂下, 像一串串紫色的风铃。

空气中飘浮着淡淡的清香, 不远处有一片开阔的荷塘。荷塘里的荷叶, 层层叠叠, 大的圆, 小的圆, 高高地举着; 荷塘里的荷花, 亭亭玉立, 这儿一朵, 那儿一朵, 婀娜多姿地

开着。未开的荷花苞, 像娇羞的姑娘, 脸上晕着淡淡的粉红; 开放的荷花, 仿佛施了厚厚的粉, 洁白无瑕。四周的铁丝网, 阻挡人们去采摘荷叶与荷花。而白鹭在这里是自由的, 它们有的在塘边散步, 有的在水里觅食, 有的在空中盘旋。

农田里的一片片稻子, 那颜色仿佛用颜料染过似的。阵阵风儿吹过, 稻子们此起彼伏, 一个浪花打着一个浪花。农人们正在浪花里拔草、治虫, 辛勤地耕耘着。

旱地里, 一株株高大的玉米笔直地站着, 它们的腰间、胳膊下, 藏不住掖不住的玉米渐渐露出了饱满, 红红的穗子披散在头上。

葡萄成熟了。葡萄园的主人在路边卖葡萄。新采的大串大串葡萄, 像晶莹剔透的紫色玛瑙。紫色玛瑙散发着甜甜的葡萄味, 引得路人垂涎欲滴, 纷纷停下来购买。

父亲门前的黄瓜架子倒了。辛苦了一夏的黄瓜架子, 被狂风吹倒了, 父亲弄走了残瓜架, 把那个地方的土整得细细碎碎的, 撒上红萝卜种和白萝卜种, 我仿佛看到了无数嫩绿的萝卜小芽。

醉螃蟹

□ 宝应陆地

说者无意, 听者有心。这不, 中秋前我和发小老胡在饭店吃饭时, 开玩笑说, 就想吃老家的醉螃蟹。想不到霜降那天中午, 有幸收到老胡从老家发来的快递。拿回家拆开包装一瞧, 盖好的玻璃瓶里, 姜片、蒜片、桂皮、八角等漂浮在上面, 十几只螃蟹, 双螯八肢齐整, 蟹壳青中透黄, 每只足有二两, 原来玻璃瓶里装的是醉螃蟹。

螃蟹, 在老家可不是什么稀罕物。年少时, 在河边、沟渠、池塘里, 到处可见它的身影。螃蟹的两个螯子和爪子都有毛, 老家有人叫它毛蟹。每年寒露过后, 我们孩子光着脚, 拎着鱼篓, 扛着小铁锹到河边、沟渠里去掏螃蟹。胆大心细的我们两三个小时就能掏出一鱼篓螃蟹。那时拎到菜市场卖, 两角钱一斤。白天我们掏螃蟹, 晚上提着马灯和大人到河塘圩渠边候蟹。夜色中挂在河边木桩上的马灯星星点点, 正在水底爬行的螃蟹见到亮光, 立即爬到拦在河里的蟹簖上, 沿着织网挥舞着大螯向亮处爬, 手疾眼快的我们, 猛地用手按住后背, 随后从两边夹住甲壳, 拿离蟹簖, 放到鱼篓里面, 再盖好盖子, 继续候蟹。那时的螃蟹极多, 秋天几乎家家吃蟹, 村头村尾一天到晚都弥漫着浓浓的蟹香。

老吃螃蟹, 也吃腻了。那时也没有冰箱, 要想把螃蟹的美味长时间保存下来, 老家人参照制作醉虾的方法, 用自制的糯米酒及姜片、蒜片、精盐、辣椒等做配料, 挑选个头在二两左右的母蟹——太大不易入味。腌制前, 让活螃蟹在木桶里爬行二三天, 让它吐尽杂污, 再刷去附在螃蟹壳、螯、爪子上的污泥后, 洗只坛子, 倒入米酒, 把刷洗干净的螃蟹一只一只放进坛子, 平时张牙舞爪的螃蟹, 一进坛子, 喝了几口美酒, 就醉了。待它们全醉之后, 再加入花椒、八角等调料, 封闭坛口, 大约半月后便可食用。奈何当时受条件所限, 平时吃不到。须有亲戚来, 才会尝到醉螃蟹。每逢有亲戚来时, 父亲会端上一盘醉螃蟹。盘子里的醉螃蟹散发出一缕鲜香, 直扑我的鼻子, 垂涎欲滴。我乘父亲不注意, 拿起一只醉螃蟹, 跑出去与小伙伴一起品尝, 那味道鲜美无比。难怪乡贤汪曾祺说: “醉蟹是天下第一美味。”上了中学后, 读清代剧作家李渔的《闲情偶寄》从文章中看到了“醉蟹”, 我也把李渔制作醉蟹的方法告诉了家人。

自从父母去世后, 再没有人给我做醉螃蟹了, 也因此极少再尝过记忆中的醉螃蟹的滋味。今年中秋前, 我和老胡到浙江, 在一家饭店, 满怀欣喜地点了四只醉螃蟹, 可螃蟹上桌后, 仔细一尝, 却大失所望, 不仅味道不对, 连连螃蟹肉、黄也不如老家鲜美。我在饭桌上抱怨饭店做醉蟹的手艺不精, 老胡却笑着说, 饭店里的螃蟹是人工养殖的, 吃的是蟹饲料, 哪有河里的野生螃蟹好吃。仔细一想, 老胡说的话也对, 谁家饭店腌制的醉蟹不是人工养殖的呢? 临离开饭店, 我和老胡开玩笑地说, 我多想吃老家的醉螃蟹。

人间有味是清欢。晚上, 我倒了一杯酒, 用筷子从玻璃瓶里夹出一只醉螃蟹, 放在盘子里, 鲜香扑鼻。吃一口, 家乡的味道便流进了心里。

沙漠华尔兹

□ 南京徐影

窗外风中摇曳的几片树叶渐黄, 想起了阿拉善盟额济纳旗婆娑起舞的金色胡杨, 思绪回到大漠孤烟。

那是2019年的秋天, 我赶上了额济纳胡杨林的最佳观赏期, 三十人组成的团队来自两个城市, 转机转车到达指定酒店已是第二天午时。进入景区, 导游说: 胡杨林景区大, 防止走丢迷路, 将大家分成小组, 实行组长负责制。我们和几位美术老师一组。

第一站抵达黑城弱水怪树林, 打开了我的眼界, 踏进沙漠, 荒芜中, 胡杨干枯的树枝扭曲着挣扎着神态各异, 给人无限遐想。用心感受, 用镜头记录, 生三千年不死, 死三千年不倒, 倒三千年不朽的胡杨, 我想这大概是游人不约而同的愿望吧。

金秋的蓝天白云飘逸, 阳光穿透了一望无际的胡杨林, 金灿灿的树叶沙沙作响, 徜徉在满目金黄的胡杨林, 层林尽染如诗如画, 美得让我们忘了年龄, 尽情撒欢, 你拍我, 我拍你, 他拍景, 互相追逐相映成趣。有位老师为快速抓拍素材竟不知道怎么从栈道跌了下来, 全然不顾臂膀划伤了一个大口子, 依然欣喜若狂不停地拍拍照。

沙漠落日, 是大自然赋予我们的绝美画卷, 整个天空炫丽缤纷。太阳快要落到极点, 刹那间, 突然变成了红色, 红得那么耀眼, 落日奇观让人赞叹。一对夫妻聊发少年狂, 妻子身着一袭红裙浪漫起舞, 老夫戴着一顶时尚礼帽手舞足蹈在旁拍手叫好, 那鲜艳的大摆裙在美妙的旋律中飞扬, 舞动的身姿不停地旋转, 犹如一幅流动的画。突然, 一个趔趄, 老妻身体倾斜眼看就要摔倒, 千钧一发时老夫一个箭步冲上将妻搂在了怀中, 化险为夷的幸福相拥呈现了最美的舞姿……

忆起这次大漠之行, 我把震撼心灵的胡杨存进了记忆里。胡杨林的舞姿成就了一幅人与自然完美融合的佳作——《沙漠上的华尔兹》。

旅途况味