



解忧 杂货铺

□南慕容

如果非得给小店取个名字,就叫它“解忧杂货铺”吧,当然,那个时候东野圭吾还不知道在哪里读书,杂货铺的老板才不在乎有没有店名呢,随随便便用粉笔在木板上写两个字:“小店”,配一些文具糖果糕点之类的,一个面向学生、收入微薄勉强糊口的杂货铺就算开张了。不像学校旁边的其他小店,挂着“奉化二中”的牌子,其实跟二中半毛钱关系都没有。

小店不在路边,在二中附近的一个阊门里,店主是一对年过花甲的农家夫妻,平时管店的通常只有一个人,另一个必然是在田地里。虽然地理优势不如路边的几家小店,但酒香不怕巷子深,要是没几样招牌货,怎么吸引那些舍近求远的学生?招牌货就是他们的农产品,那个年代的菜蔬瓜果,绝对绿色天然无污染。正在长个子的中学生容易饿肚子,所以上午课休时间和下

午放学时是小店最为忙碌的时候。老远就闻到烤番薯、蒸玉米和菜烤年糕的香味,我不由得加快脚步,刚上完了一堂体育课,如果不跑快点,很可能就会被那些长腿的高年级同学抢光,因为小店所做的点心都是自产自销,数量有限。

小店里有一杆秤,番薯和玉米是按重量卖的,年糕却是按条,油光闪闪的烤菜是搭配品,放了辣椒,可口又开胃,一般我会要求多添一点,店主和善客气,总是把塑料盒子撑得满满的。店主田地的农产品一年四季都不会枯竭,土豆、芋艿、玉米、番薯、南瓜、罗汉豆、青瓜、番茄都成了他招徕学生的商品。不用日历的提醒,根据店里售卖的农产品就可轻易判断是什么时节来了,我们要比小镇居民更先品尝到“鲜羹”。比如清明前后,他们除了做青团,也把煮熟的豌豆用红线一颗颗串起,色泽诱人。这东西不易饱,但解馋,校花们喜欢把它当作手链,细细赏玩一番,想吃的时候就摘一颗。当小店里飘出粽子的清香,我们就知道端午节快到了。笠壳裹的粽子硕大无朋,里边没有任何馅料。这种最本真的碱水白粽适宜凉吃,现在已经很少见到了。如果时间宽裕,店主会替我解开粽绳,放在一个盘子里,洒上一勺绵白糖。我正襟危坐,像完成一种伟大的仪式,用白棉线把粽子分解成细细的一块块,蘸一点白糖,滑而不腻,软而

不松,糯而不粘,甘冽清香……我发誓,我高中毕业后,就再也吃不到过如此纯粹的粽子。

在物质尚不丰裕的年代里,小店里售卖一些农家的点心物美价廉,刚好填饱了大家青春的胃口,好比当今的课间餐。那时候的学生虽然清贫,但馋嘴是一样的。越来越难的立体几何限制了我们的空间想象力;高冷的校花对男生们的百般殷勤熟视无睹;最致命的是,听不懂那一头卷发的漂亮实习英语老师在说些什么……成长的烦恼总不能天天放在日记里吧,何以解忧,唯有零食。我们最喜欢的是小店的几样零嘴:白糖杨梅干、黑瓜子和海苔油赞子。这些食品都是散装的,放在广口的玻璃瓶里,看上去像三无产品,对我们来说,却有着恒久的诱惑力,香脆的瓜子、甘甜的杨梅干和酥脆的油赞子是消磨时间的法宝。不做无聊之事,何以打发漫长的午休时间?

几乎每天中饭后,从家里回学校,我总是要到小店里去逛一圈,如果口袋里刚好有几个钢镚,我会称上二两杨梅干或一包黑瓜子。就算口袋里没钱,运气好的话,总会碰见几个吃独食的同班同学,看见我面带诡异笑容,施施然进来,好意思不分我一点?当然也有精明小气的,看见熟人忙把东西藏好,说好的“小秤分金,大块分肉”呢?当然对付这种朋友,我也有办法,我就不停地跟他说话,看他嘴巴里的杨梅核什么时候吐出来。

零嘴当然需要零钱去购买。一味从早餐和文具里面抠省或靠“巧取豪夺”不是长久之计。“君子爱财,取之有道”,这当然难不倒我。在整个中学生涯都秘而不宣的法宝,就是每天在操场和校园里溜达一圈,总能捡到几个钢镚。同学们惊讶我口袋里的零食几乎每天都是满的,且换着不同的花样。“独乐乐不如众乐乐”,免费得来的零食当然要跟大家分享。在枯燥的作文课上,几个后排的同学惶恐地吃着杨梅干,瘪着嘴,尽量不发出一点声响。我用瓜子在桌子上排出一行字:“万般皆下品,唯有文章高”。打乱了,再排成另一行字:“文章千古事,得失寸心知”,乐此不疲,一堂课很快就过去了。

那时学校附近的小店也贩卖烟酒,但阊门里的那家却从不对学生出售。记得有一天夜自修后,同桌让我陪他抽烟喝酒,店里值守的男主人却死活不肯卖我们。

“那啤酒总可以卖我一瓶吧,再来一袋花生。”

“吃快点,寝室里马上就要熄灯了。”

小店里挂着一把二胡,我们都知道男主人擅拉二胡,但平日里不会去刻意听他的琴声。但那天,不知怎的,他的琴声里尽是忧愁。我们磨磨唧唧,一瓶啤酒喝了好久,脸上的青春痘一粒粒发着光。院子里,他的二胡声让月光越来越长。

记忆中的咸浆

□钟正和

咸浆,全称应是“咸豆浆”。说起豆浆,举国上下皆知。但绝大部分地区的豆浆,要么是淡浆,要么就是甜浆。而在江浙一带,豆浆还有一种吃法,就是这咸浆。江南人对它的执着程度由来已久,甚至超出了早餐本身的意义,成为家乡味道的回忆。

咸浆的“咸”,不是指放盐的咸,而是混入了丰富的内容。里面不仅有酱油、虾皮和葱花,还有剪成一小段一小段的油条,最后还要淋上几滴红红的辣油,热气腾腾、实足满满的一碗,有稀有稠,亦汤亦饭。暑天喝得满头大汗,冬天喝得全身暖暖,很是过瘾!

喝咸浆最好是在过去那种大饼摊上。那时的早晨,马路边、弄堂口随处可见这类平民化的摊店。支起的遮阳布下,几张黑乎乎的方桌边围满了前来吃早点的人们。一个个埋头啃上几口大饼油条,再撮起嘴,对着一碗碗滚烫的咸浆呼呼吹气,应和着摊上隆隆的鼓风机声,那情景、那氛围,在如今的连锁早餐店是感受不到的。而新的一天,也就在这街头巷尾的咸浆香气中渐次苏醒了。

我工作后,有段时期曾住在陋室简户最多的中心城区。这里哪方面似乎都不怎么样,唯独吃的东西好。各类点心小吃,走几步路就能吃到,大饼摊更是遍布城区各个角落。离我住处不远处就有这么一个小店,老板娘是苏北人,半露天的店里摆两只炉子,一只油锅煎油条,一只烤炉烘大饼,另有一个齐腰高的煮豆浆的白铝桶,桶下有加热的小电炉。

做咸浆的生意要好,靠的是四点:豆浆热、味道鲜、品相好、手势快。尤其是第四点极重要,老吃客不用尝,在旁一看便知。这家老板娘的整套动作就异常娴熟,一气呵成:从手腕到手指,一招一式,十个指头里全是表情,每一根手指上的招式都似婀娜多姿的旗袍女子扭动着的细腰,散发着市井烟火腾腾的气息。

记忆中,生意忙时,老板娘总先在桌上摆好几只宽口浅底的蓝边大碗,乘着忙做大饼油条的空隙,往碗里预先放上冲咸浆的配料:剪成寸许的油条、一撮榨菜末、几粒小葱,再搁点小虾皮,还有一勺兑了些许香醋的鲜酱油。

当有客人叫了碗咸浆,老板娘就会拿起紫铜勺,到铝桶中舀上一勺乳白的豆浆,然后高高举起,飞流直下般地倾进碗里,一勺下来不多不少正好一大碗。豆浆煮得滚烫,又是高冲而下的姿势,一遇醋,瞬间起花,如同开出了一朵朵的棉絮,浓郁翻滚,香气四溢。最后还有一道必须的工序:滴上几滴辣油,一碗赏心悦目的咸豆浆就递上来了。

一碗好的咸浆,除了要有浓浓的豆香味,还有一个要求:第一口必须烫嘴。咸浆一烫,没法大口灌,只能一个个撮着嘴、吱溜吱溜地喝。所以,好咸浆,一定是吃得出声的。咸鲜的豆浆、喷香的油条、爽脆的榨菜,再加上火热的辣油,各种味道在嘴里交织在一起,一滴不剩地喝到碗底,那种酣畅淋漓的感觉美妙到了心底。抹抹嘴,意犹未尽地走人,愉悦的心情真的可以保持一个上午。

如今的老城区,大饼摊早已拆的拆、搬的搬,逐渐消失于人们的视线外了。即便找到那么几家,那咸浆也成了缩水减料版的。旧时那种真材实料的好味咸浆,可能只作为某种“忆往”的思念符号,偶尔存现于闲聊时的语境中了。