



吉 生

□ 罗 荣

吉生很早就学了剃头这门手艺。那时他年纪小，城里客户少，日常多是提个工具篮子去乡下揽活。

吉生东村西村走得勤，村里的狗跟他混得很熟，见到他不吠不叫，有的狗还会跑到吉生身边，蹭他的裤脚。吉生下村无头可剃时，就坐在树底下，为小狗剪毛，练技艺。

村村里的人头发长了，都叫吉生剃。吉生剃一个头收五分钱，比大人剃便宜一半。早年的乡村，生活贫苦，卫生条件差，一家人洗脸共巾，洗头共盆，因而生头癣的很多。吉生刚下村剃头时，没有经验，拿剃刀一刨，就把人家的头皮刨出血来。他以为刀子钝，取出厚帆布，反复揩刀口，揩完试试锋刃，觉得够快了。可是刀一上头，血又流了出来。吉生后来就改用剪刀，把痼疾中的毛一根根剪除。剃头的都说，吉生做事细心。

吉生读过几年书，有点文化，也懂点卫生常识，了解头癣的传播过程。因而他剃完一个头，在剃下一个之前，一定会用肥皂水把工具清洗干净。洗头的毛巾，也让客户用开水烫烫。吉生还到同和丰药店找名医曾先生，向曾先生讨治头癣的方子。曾先生告诉吉生，苦楝树皮炕干，碾成粉末，加冰片，以猪油调和，是治痢痢的良药。吉生就抽了时间，到山里剥些苦楝树皮，炕干碾成粉，熬些猪油加冰片调了，带去村里给长头癣的涂抹。

年纪稍长，吉生在同和丰药店外的骑马廊下摆了个剃头摊。坐堂医师曾先生的头发，专由吉生剃。曾先生是前清的秀才，科举废除后学了医，他头上留的是“一钵兰”，前额剃得溜光，后脑拨发到肩。吉生给曾先生剃头，会给他剪鼻毛、掏耳朵、捏耳垂，按摩百会穴、太阳穴、风池穴、大椎穴、肩井穴。穴位是曾先生教的。吉生技术好，脾气好，又会按摩，慕名来剃头的不少。

有一年，县饮食服务公司招理发员，吉生被录取，分在最繁华的十字街理发厅。理发厅有十几面镜子，十几张伸缩椅，吉生负责其中的一面镜子一张椅子。理发厅的师傅，不称剃头匠，称理发师。理发实行打分制，十分最高，次之九分，又次之八分、七分、六分。吉生被打了八分。但找吉生理发的，比找九分、十分的还多。理发厅的墙上，挂有顾客意见簿，吉生得表扬最多。理发厅主任的女儿内招进店，吉生做了她的师父。不久，师父成了丈夫。主任退休，吉生做了主任。

改革开放，生活多元化，理发行业走在潮头，社会上俊男靓女的发型和发色，万花筒般变幻，吉生就有些不适。企业改制，吉生买断工龄，开了个夫妻理发店，只理发，不涉别样。生意自然好，老顾客仍然按老习惯打理头面。

岁月匆遽，一年一年，吉生站在镜前理发，镜中映出自己的头发，先是青丝，然后是斑杂，再然后是霜雪。

妻子过世后，吉生一个人经营小店。来理发的依旧多。但有些人腿脚不便，来不了店里了，吉生买了个本子，在上面记下这些人的住址，定下时间，上门为他们剪发剃须，按摩穴位。

县里有个志愿者协会，专做行善积德的事。吉生身体硬朗，也报名加入。吉生说，理发这门手艺，哪个年代都不过时。



街角早点铺

烟火帖

□ 邢 凯

清晨五六点钟，老街转弯处的早点铺子就忙碌起来了。白白的蒸汽从门缝中溢出来，裹着米粥、茶叶蛋、包子、油条的香，在空气中弥漫。

这意味着，老街醒了。新的一天，开始了。

经营早点铺的是一个五十岁左右的阿姨。脸圆圆的，盘着头发，胸前总围着洗得发白的蓝色围裙，上面永远沾着一些白白的面粉。

她说话带着本地人的软糯口音，记性也很好，每一个老顾客的习惯——有人喝粥不加糖、有人吃面条喜欢放香菜、有人一天不落要个茶叶蛋……她都记得清清楚楚，遇到赶时间的客人，她也会把豆浆先加热好。

我是这个铺子的常客。每一次进店，阿姨都要喊一声：“过来了，小兄弟。”她边擀面，边招呼：“老样子，一碗小米粥加个茶叶蛋？”

我习惯性地应一声，便坐在了靠窗的老位置上。随着门帘一掀一开，穿着工装的建筑工人、早起锻炼的大爷大妈，陆续进来。阿姨一边忙着手里的活计，一边逐个招呼着。有时候，也会有背着粉红色书包的小女孩和妈妈一起进来，小女孩耷拉着脑袋，眼圈红红的。

妈妈便不好意思地小声说：“赖床了，吃早饭时间紧张了，闹别扭呢。”

阿姨便放下擀面杖，笑眯眯地对小女孩说：“小脸蛋都花啦。今天来碗豆腐脑吧，加红糖，甜津津的，可好吃啦。”她转身盛了一碗嫩豆腐脑，加两勺金黄色的小糖，递给小女孩。

小女孩接过尝了一口，眼睛就亮了起来，一勺一勺吃得飞快。

边上的妈妈便笑了，对阿姨竖起了大拇指：“还是您有办法。”

周边的人好似也受到了感染，脸上都带上了笑。我也不自觉地嘴角上扬，慢慢地剥着茶叶蛋，慢慢地喝着小米粥。说笑间，看到阿姨又回到了案板边和面，包包子，手指翻动间，一个个白白胖胖的包子就摆上了笼屉。

忙碌着的阿姨却并不忙乱，她好像有魔法，做包子的间隙，还不忘去给小女孩再加一勺豆腐脑和糖。没等小女孩说谢谢，她已转过身，去揭冒着热气锅盖——白色的水汽弥漫开来，香香的包子又出笼了。

整个街角，随着吃早点的人群来来去去，渐渐热闹起来。

吃完碗里的小米粥，走出早点铺。身后，早点铺的白气还在升腾着，溢出门外。阿姨的声音传出老远：“要甜味儿的？”“加芝麻？还要香菜？”“好嘞！”

耳朵是热闹的，眼睛也是热闹的。过午后，感觉这一天，都热腾腾的。



一碗鸡蛋面

□ 柯昀昀

常年在外打拼漂泊，肚子一空，外婆的嘱咐就响在耳边：“有好好吃饭吗？”六个字，像檐下的月光，轻轻洒在我的心上。

我的童年是在灶台边长大的。父母在外工作，我寄住在外婆家，是外婆身边晃来晃去的小尾巴。每次暮色漫过瓦檐，水在锅里翻滚成细碎的浪，外婆就把面条滑进去，然后，舀勺猪油放水里化开，卧两个鸡蛋、放几片青菜、撒一把葱花。菜叶浮起来，像几叶小小的绿舟。起锅时，滴几滴麻油，香气漫过整间老屋。

我放学进门，书包还没放下，就先喊饿。外婆赶紧把面端在桌边。“慢些吃，别烫着。”嘴里提醒着，外婆把筷子递到我手里。电灯暖黄的光落在汤面上，两个荷包蛋，静静地卧在碗底。

外婆对我的疼爱，具体而细碎。夏天，我说一声想吃西瓜，她就走几里乡路，把瓜从集市拎回来，沉到井水里，最甜的那瓣沙瓤，先递给我。冬天，我的手长了冻疮，她眼睛花得看不清，就凑在灯下，连夜缝出棉手套。外婆的手掌结满厚厚的老茧，指节已经变形，可替我理衣领、擦汗水的时候，动作总是像场轻雪，下得温柔。

加班到凌晨的冬夜，有时候只买一个便利店的饭团凑合，人口的寒气，常常让我忍不住打个激灵。这个时候，我总会想起外婆，她煮面的热气，就漫过眼前。窗外，这巨兽一样的城市灯火像星河，外婆的样子却越发清晰了。

人啊，走得越远，心总忍不住往炊烟升起的地方靠近。

去年冬至，我特意腾出时间回去看外婆。下雪天，外婆站在巷口老槐树下，脚不停跺着，显然等了很久。见我下车嗔怪，她笑眯眯地摇着我的手说，只是随便走走。一进门，就转身往灶台去了，像我小时候那些傍晚，为我下一碗热热的鸡蛋面。灯下，她的脊背弯成弧线，但外婆的荷包蛋，却依旧在碗底埋得深深的。

离家返城时，外婆把我的行囊塞得满满的。是一些晒得透亮的干豆角，搓得干干净净的花生，及一兜用软纸裹好的土鸡蛋。我嫌麻烦，劝她少装些。她摆手：“拿着！都是你从小爱吃的。”车子驶出巷口，我从后视镜回望，外婆立在门口，身影越发地瘦小。

后来舅舅告诉我，为了这些吃食，她在盛夏顶着日头摘豆角，一遍遍洗一遍遍晒；秋日在田里收花生，眯着眼睛，一颗一颗搓去泥土再淘洗；那些鸡蛋，则是她精心喂养长大的土鸡，在她一天天的期盼中攒下的温热。

我劝她，现在物资丰富，城里什么没有？这么大年纪不要操劳了。外婆摆手，“自家做的放心哩”。在她心里呀，只有亲手种的、晒的、攒的，给我才踏实。

后来，我和外婆打电话时就多了更多耐心。她喜欢说细碎的日常，声音轻缓，像温水漫过心口。这暖，让我的疲惫，都在她的轻声细语中消融。

外婆从来没有直白地提一个“爱”字，我也不敢告诉她，那碗鸡蛋面，是我心底最悠长的牵挂。



俗世录

老周戴表

□ 於 杜

老周今年六十三岁，退休前是区教育局的一名科员。按理说，这个年纪的人已经看开世事了，可他偏不。

去年秋天，老周花了上万元，托人买了一块“瑞士表”。其实那表就是电子市场上的仿货，换了块表盘，印了个谁也没听过的洋文牌子，连瑞士的边都没沾过。但老周戴上它去公园下棋的时候，还是会故意把袖子往上一撸，露出锃光瓦亮的表盘，等人问起，就假装轻描淡写地说一句：“哦，朋友从日内瓦带回来的，也不值几个钱。”

其实到底值几个钱，他自己比谁都清楚。那天在公园凉亭里，棋友老马果然上钩了。“嘿，老周，这是换装备了？”老马眯着眼凑过来瞧，老周内心自得，嘴上却说：“嗨，就瞎戴戴，不算什么。”

那股舒坦劲儿，一直持续到回家。

老周的老伴赵姨正在厨房择菜，头也不抬地问了一句：“周科长啊，你那个表……真的值上万？我咋不知道它这么值钱呢？”

老周愣了一下，随即有些恼火：“什么叫真的假的？人家发票都给我了！”

赵姨放下手里的菜，擦了擦手，走到客厅来，认真地看着他：“我不是那个意思。我是说，你花上万元买了块表，咱家那热水器坏了半年你舍不得换，上个月孙子想吃车厘子你说太贵没买，现在倒好，你倒舍得在手腕上挂个‘万元户’。”

老周被噎住了。他想反驳，却发现找不到一句像样的话。

赵姨叹了口气，转身回厨房去了，临走前丢下一句：“你啊，就是活给别人看的。”

那天晚上，老周失眠了。

他躺在床上翻来覆去地想着老伴的话。热水器、车厘子，一件事事浮上来，像根针扎在心上。他想起自己年轻时也并不这样。刚参加工作那会儿，一个月工资四十七块五，他攒了三个月给赵姨买了一件的确良衬衫，赵姨高兴得哭了。那时候的开心是实实在在的，不需要别人看见。

是什么时候开始变的呢？

大概是上世纪90年代末吧。单位里评先进，老周年年落选。不是他工作不好，是他不会“来事儿”。一些评上先进的同事，逢年过节会和领导“走动”，穿得也体面。老周觉得委屈，又不服气。慢慢地，他开始在意别人的眼光了，穿什么衣服、用什么东西、住什么样的房子，都成了他心里那杆秤的砣砣。

再后来，这秤砣越来越重，重到让他把面子看得比什么都重要。

第二天一早，老周照例又去公园。老马已经在石桌上摆好了棋盘。老周坐下，一反常态把袖子往下拉了拉，遮住手表。

“哟，今天怎么把宝贝藏起来了？”老马打趣道。

老周苦笑了一下，没接话。他盯着棋盘看了半天，突然说：“老马，你说人这一辈子，到底活给谁看？图个啥？”

老马落下一枚棋子，头也不抬：“图个乐子呗，还能图啥？”

“那要是这乐子是假的呢？”

老马抬头看了看老周，笑了：“你这问题还挺哲学的。不过我说句实在话，你昨天把表给我看的时候，整个人都精神着呢，今天没露出来，反倒蔫儿吧唧的。这说明啥？说明你的快乐不是发自内心，是靠面子给的。”

老周沉默了很久。

阳光从凉亭的缝隙里照下来，落在棋盘上，黑白分明。他忽然想起过世的父亲，老人一辈子没穿过一件好衣裳，走的时候身上还是那件洗得发白的蓝布褂子，可村里人提起他，都说他腰杆挺得直，是条汉子。

父亲从来不需要靠外物来证明什么。

老周慢慢卷起袖子，把那块表摘了下来，放进兜里。

“不下了，”他说，“我去给老伴换个热水器去。”

老马哈哈大笑：“这才对嘛！”

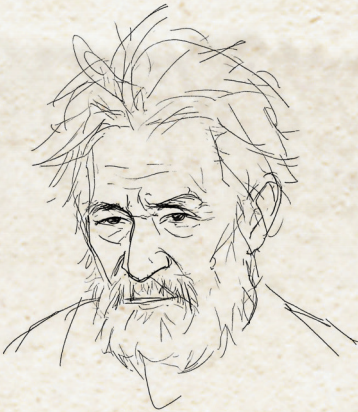
回家的路上，老周脚步轻快了许多。他决定，明天就把那块表挂到二手平台上卖掉，孙子想吃的车厘子，也要多买几斤。



檐下记

父亲要人夸

□ 鲍海英



(AI图片。制图：钟秋兰)

周末，抽空回家看父母，等到饭菜上桌，发现做饭前还笑咪咪的父亲，闷闷不乐。

悄悄问母亲，父亲咋了？母亲说：“你想想你爸洗菜时，你说了什么？”我恍然大悟，之前父亲在洗菜时，菜没洗干净，我就嘟嘴打趣了他一句：“爸老了，菜都洗不干净了。”

本是随口一说，不料却被父亲听到心里去了。爱说话的父亲，那天中午只埋头吃饭，一句话也不说，饭桌上气压低得可怕。

吃过中饭，村里的刘大爷来找父亲，请他帮小孙子起个好名字。父亲问过刘大爷孙子的出

生日期后，仔细琢磨了一番，很快就拟了几个不错的名字供他选择。刘大爷欢天喜地，连连对父亲道谢。

我对父亲刮目相看，忍不住夸他：“爸，您这厉害！起名这样的大事，刘大爷都要来请您，您在乡亲们眼中，是个能人呢。”

听到我夸他，父亲一扫之前的沉闷，脸上带上了笑。见父亲开心起来，母亲把我拉到一边悄悄说：“你爸这一辈子，吃软不吃硬，你多夸他两句，他干什么都有劲。要是你老说不好的，不是在打击他嘛，往后再想让他帮你做点什么，可就难咯。”

母亲的话，让我想起有一次父亲进城来我家，做好了饭菜等着我下班，我心里虽感动，可发现菜咸得不能进嘴，饥肠辘辘下仍没控制住脾气，把筷子一扔，气鼓鼓地说他：“爸，年纪大了性子大，放了两次盐都不记得了。下次您来了别做了，等我回来做。”那天中午，父亲一声没吭，只扒了几口饭，放下碗就回家了。

父亲走后，我心里很是愧疚。随着年纪增长，他的记忆力下降了不少，也许我到这个年纪，还不如父亲呢。晚上，母亲给我打来电话，说父亲不开心呢，到家后都没怎么开口说话。

我更加自责，赶紧给父亲去电话：“爸，晚上我吃了你腌的大蒜头，清脆可口，什么时候你进城来，给我再带一坛？”听到我说他大蒜头腌得好，父亲又有精神了，说话的声量也高了几分：“过两天就给你送来，除了大蒜头，我还腌了咸鸭蛋，也给你带一些。你妈说，我腌的比超市卖的都好吃呢。”

知道父亲不再生气，我放下心来。

父亲老了。这些年，我和哥哥进城生活，父母仍住城郊老家。我们每次回家返城时，总要大包小包带着父亲种的蔬菜回去，也不忘夸他种的萝卜有多好吃，菠菜、辣椒、茄子有多青嫩。有一次，我还把一些蔬菜送给了对门邻居，他听说父亲是用草木灰种的绿色蔬菜，直夸父亲是种菜能手。我将邻居的话学给父亲听，他听得眉目舒展，从此，每次回老家，父亲都要给邻居捎上一份。

这样的事多了，我就回过味儿来。

父母辛苦了大半辈子，最想要的是什么？不过是儿女的牵挂和肯定。对我们来说，这算啥大事儿，多留份心，多给点耐心，把藏在心里的话说出来，这种直白的表达，何尝不是父母晚年里的暖心小火苗啊。



岁时记

一葵知秋

□ 林成凯

秋葵的样子有些怪，形状细长，有棱，像辣椒。

小时候第一次见，还以为 是辣椒的什么新品种。母亲说这就是秋葵，才从菜市场买来的，嫩得很，切成片，和鸡蛋一起炒，滑滑黏黏的，有一种说不清的口感。后来吃多了，倒慢慢爱上了这一口。

秋葵的好，在一个“清”字。

吃秋葵，最妙的是白灼。把水烧开，放一点盐，滴几滴油，秋葵整根丢进去，焯一两分钟就捞出来，过一遍凉水，这样焯出来的秋葵颜色鲜亮，像是刚从藤上摘下来的。整齐地码在盘子里，旁边搁一小碟生抽，蘸着吃。一口咬下去，表皮微微有些脆，里面却是软滑的，咸鲜中带着回甘。

秋葵可以凉拌。白灼过的秋葵切成小段，淋上麻油、香醋，搁一点蒜末，再撒几粒白芝麻，拌匀了吃。凉拌秋葵佐粥也是极好的，一碗白粥，一碟秋葵，一碟酱菜，便是舒服的一顿早饭。

我们那里的秋葵，多是黄秋葵，开的花像木槿，淡黄色，花瓣薄薄的，中间是深紫色的花心，花期极短。但这花从夏天能一直开到秋天，一茬一茬，藤上便总挂着新花，很是好看。

祖父向来闲不住，小院里种着黄瓜、豆角、茄子、辣椒各式蔬菜。听人说秋葵好吃，他也在自家菜园边角栽了几棵。每逢初秋，祖母总要摘下嫩嫩的秋葵，做来给我尝鲜。

这几年，秋葵忽然成了养生菜，说是能降血糖、降血脂。一时间，餐馆里、菜市上，到处都能看到秋葵的身影。

其实吃饭吃菜，本不必非与养生扯起来，大自然给予人类的馈赠，一旦沾上“养生”二字，倒是俗了。

菜便是菜，简单朴素。

吃，不为什么目的，就是因为到了时节，该吃它了。

如唐人张志和在《渔歌子》里写：“西塞山前白鹭飞，桃花流水鳜鱼肥。鳜鱼肥了，便吃鳜鱼，这是顺其自然的事；秋葵当季了，便吃秋葵，也是一样的道理。

守着时序吃饭吃菜，就是人间最平实的清欢。



第28期

樟树下

电话：0791-86849235
本版邮箱：32028011@qq.com