



编辑/郭怡晨 E-mail/zkwbgyc@sina.com

青龙镇系列小说之

邱凉粉

□朱广辉

邱凉粉叫邱子成，是地地道道的青龙镇人，在镇街上有三间门脸，一间卖凉粉，一间是过道，另一间常年闲置。

凉粉是降暑的美食，从收麦前干到种麦后，两头算也就七个月的生意。

因为位置重要，有很多来镇上做生意的看上他这块风水宝地，找商会或镇上的名人来说合，邱凉粉一概拒绝。见年年都有人来商量租房，邱凉粉就找块木牌叫孔秀才写上“本院房屋概不出租”。看邱凉粉心坚意强，便没人再去自讨没趣。

邱凉粉有三亩地，但地里不种庄稼，他种菜，独头大蒜、顶天小椒、牛毫小葱，这些产品只为他的凉粉服务。

每年催麦收的黄鹂鸟凌晨一叫，邱凉粉便如冬眠的蛇瞬间醒了。

方圆十几里来镇上买叉把、牛笼嘴的都拐到邱凉粉这儿转一圈，吃两碗凉粉。

粉是绿豆粉，晶莹剔透，玉脂

一般。

先是有节奏的切粉，接着放盐水、蒜汁、辣椒酱、香醋、小香葱。食客接过来，筷子一拌，站那儿唿噜噜一碗下肚，将空碗递过去，邱凉粉又将粉切好了，装粉浇调料。食客这才坐下来细细地品。

香、辣、爽，这是邱凉粉的三大特色。

青龙镇也来过别的凉粉摊子，也有人抱着不服气的心态，去吃别家的凉粉，就不吃你邱凉粉的凉粉，可是一搭口，根本不是那个味儿，回头还得吃他的。

先说邱凉粉的绿豆，他是从桂金珠的粮行里买的顶级绿豆，货真量足。辣椒镇上也有，是那种大条子，辣味儿淡，邱凉粉的蒜，独头蒜，产量低，剥皮又难，方圆十里八村没人种，他种。一进他家的门就是一股子蒜辣味儿。辣椒辣舌头，蒜辣心，辣到心里一年忘不掉，再配上牛毫小葱，小磨香油是在康城老戏楼前买的，有人建议他用孙香油的香油，但邱凉粉只用康城的。

屋里人站着坐不下，有人提议邱凉粉开开那间闲着的屋，邱凉粉笑着摇头。

邱凉粉从凌晨忙到半下午，等人稀了，坐下来抽空吸袋烟，看着身后一溜空盆，眉梢挂着喜悦。

儿子小邱凉粉已经跟着忙了三年，各种工序娴熟在心，他也坐下来陪着父亲吸烟。

父亲：小吃就是一种心劲儿，它不是药，不吃得死，也不是馍，能充饥，它就吃一种心情。

儿子：心情？

父亲：他巴巴地盼了一个冬天，想来碗凉粉解解馋，如果你挨边的铺面是个炸臭豆腐的，他还有心情吃吗？

儿子：那闲置的房子呢？

父亲：人是个贱虫儿，你让他排成队等他乐意，你真给他个坐位他又有架子了。

儿子：怪不得那间闲着也不租，这我知道了，货就卖个金贵，卖个氛围。

父亲：其实就是吊胃口。

