

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,在镇街上有三间门面,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。

每年催麦收的黄鹌鸟凌晨一叫,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,站那儿唛唛噜噜一碗下肚,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,着着身后一溜空盆,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。

