

江苏

俗世 A6

记忆中的国营理发店

■文/王国俊

伯先路有个理发店，不足8平方米。小老板白白胖胖，理发不快不慢，烫发不精但能理男式造型且服务尚佳，每次服务8元。只是图个方便，我是他常年的客户。

往事悠悠。

20世纪70年代，镇江有许多国营理发店，比如大光明理发店、叶乐理发店、新雅理发店、新华理发店、利民理发店、燎原理发店、巴黎理发店、西门桥理发店等。当然，它们的名字前面其实都该加上国营二字。

当时我在大光明理发店工作。店堂、锅炉间、客厅、宿舍、仓库，12名男女理发员，白天理发晚上辅导全体理发员学习毛主席语录。没有交头接耳，只是漫不经心，气氛平和，也没有发言的，学完了就回家。有一次搞卫生，我从仓库里捧出一堆散乱的史志书，店主任告诉我是文革前期烫发时给顾客用的，我从中挑了十几本带回家。

那时女式剪吹有童花式、三八式、劳动式、运动式，男式有青年式、运动式，偶尔也会偷着理怪发和长发型——吹风一边倒，向后吹的三七开和二八开，抹的是凡士林，有顾客自备发蜡，可以吹

出波浪形，酷似烫发。

那时每年有一次理发技艺交流会，各门市部选出理发技艺较好的理发员参加比赛。同样是三八式、劳动式、童花式、青年式、运动式、三七开……向后吹塑造不同发型，完毕有评委打分，发型上好的照相，放大，放在橱窗里当样品。国营巴黎理发店楼下10名男式理发师，二楼8名女式理发师，服务对象有政府要员、社会名流，也有平民百姓男女老少，常年顾客盈门。后来迁到马路对面更名京江理发厅，店堂左边为男子理发厅，也烫男式发型，右边为女式理发厅，束发、盘发、染发，技艺上乘是当时理发上一块叫得响拿得起的品牌。

那时，我们常在公司开大会，台上狠抓“梳子下面的阶级斗争”，台下交头接耳，近300人人人东倒西歪没人听，但却不能溜，因为有人把门。

那时，国营理发员所得营业款全部上交按级别拿工资。6级每月65元，5级每月56元，3级每月48元，只能养家糊口，因此私下服务收费的，时而有之。

后来，改革开放了，理发店开始定指标拿奖金，技艺好的明显

占上风超额完成指标按比例拿奖金，一时人相踊跃。奖金人人有，不过是多与少，但服务态度服务质量却与之前大不相同。营业额随之上升，我们的生活条件也逐渐改善。

烫发文革期间被取缔，改革开放初期烫得好的人寥寥无几，虽然也还是老式样。爱美之心人皆有之，那时常有人溜到上海烫发。大光明理发店只有王师傅会烫发，一根夹叉一个发圈，满头夹完再烘风约20分钟，门市部主任特为他配置了一部烘风机。记得那时男式火烫用的是铁钳，把铁钳用火烧红，从发际根部逐渐

向上夹一圈，待温度适宜，再由额前向后夹。铁钳烫发一定得用力均匀不停顿，烫时滋滋有声，清烟缭绕，焦味入鼻，烫完再用肥皂和水清洗，完毕抹油吹风，成型后一个星期头发都不会乱。

再后来，理发员一个接一个回家单干，国营理发店陆续解体。现在，我把它写下来留给我们的后代。

旧事重提
jiushi chongti



插画/郑海仑

曾经击石取火

■文/沈伯素

脑子里总有一个镜头：嚓，嚓，嚓……火星直冒。那不是工厂在加工什么，也不是老师在给学生做实验，更不是小孩子做游戏，那是每家每户每天都要干的正经事——击石取火。

那时候，我还小，火柴还叫做“洋火”。自从神州陆沉，日寇横行，我老家那片偌大的山区便再也买不到火柴，要照明做饭抽烟全靠击石取火。自中国人的老祖宗燧人氏发明后，慢慢演变成了普通百姓的击石取火。

有这样一个谜语：“老大老二猛打架，打得老三头开花，老三赶紧办完事，一头钻进老四家。”谜底就是“击石取火”。其中老大老二是火石、火镰，媒子是老三，老四则是装媒子的小竹筒。要打火，“四兄弟”缺一不可。火石不难找到，也不用花钱买，最好是刚刚砸碎的、有棱角的。火镰则是一块铁片。媒子是用精细草纸卷成的小棒子，也可以是带绒的、已经干枯的草本植物，如艾蒿的嫩叶，叫“艾绒”，有人用它做媒子。记得当年抽旱烟的农民都会在裤腰上挂个尺把长的烟斗，烟斗与烟袋连在一起，烟袋里藏着旱烟，还有火石、火镰和装在小竹筒里的媒子。每次抽烟，都得寻个避风地方坐下来，装好烟锅，然后掏出“四兄弟”，先打一阵火，急不得的。

击火时，一只手捏住火石和媒子，另一只手捏住火镰由上往下打击火石，火花迸出来，把媒子上的白灰点着，差不多就算成功了。这白灰是前一次燃烧之后留下来的，为保护这白灰，灭火

后一定要套在小竹筒里，否则白灰会被碰落。

会打火的人，轻轻打一两下火镰，媒子前头的白灰就被火星点着了。没打过火的，有时半天也打不着。打火、吹火、收纸媒子，都要具备一定的技术和经验。

当年的我，这一套经验还是被成功启蒙了的。特别是最难的一环：吹媒子。我的经验是，一定要尖起嘴唇，对准媒子上的火星，吹出轻轻的气流，然后用舌尖堵住嘴唇，止住气流，在轻轻的“笃”一声后，火苗就会冒出来。记得当年多数小孩不会吹媒子，被大人嘲笑为“豁嘴”。不会吹的，有时要吹好几口气才能吹着，甚至把媒子上的白灰吹落了也不见火苗，需要四处再寻找有白灰的媒子，重新击火重新吹，那才叫急煞人也。

击火的经验现在看来一分钱也不值，太落后了！镇江的美国女儿赛珍珠在她的著名长篇小说《大地》中，就说到当年淮北农村的那种落后情形：“王龙生活在极端艰苦的条件下，击石取火……”可见，实实在在，那是一件被时代的进步淘汰了的与贫穷落后画等号的事物。

据报道：“日本新版教科书中言之凿凿：日本在东亚作战是为了把该地区国家和人民从白色殖民中解放出来……被日本征服的民族获得了现代化的福音，摆脱了落后。”事实上，日本新版教科书里的这种谰言，只需用日寇横行年代，我们乡下人依靠击石取火度日的事实，就可以驳得它体无完肤。

腊味飘香

■文/韩文晖

早在入冬时，人家的阳台上便陆续挂上了腊鱼、腊肉和香肠。先是一串两串零零星星不成气候，随着天气转寒，家家户户争先恐后将腊味悬挂出来，在阳光的照耀和寒风的吹拂下，犹如冬天里的一面面小旗帜——肉是肥瘦夹杂红白相间的带皮五花肉，切割成长长条条的形状；鱼腌透晒干用小木棍撑开，肥硕无比、憨态可掬；香肠则是一串串、一节节，像攒在一起的糖葫芦，在严寒的淬炼下，它们的颜色褪去了原先的浅淡，变成了粉红、嫣红、深红，如同层层着色的丹青，由淡转浓，充满了俗世凡尘的烟火气息，不由人感叹，年华似水，浮生若梦，又到了岁末年初的腊月！

记忆中最好吃的醉鱼是外婆制作的。做法很简单，把腌制好的腊鱼放入白酒浸泡，密封于罐中，随吃随取。用它烧五花肉可谓绝配，干香咸鲜、韧性十足的腊鱼和肥美丰腴、入口即化的五花肉风云际会，腊香、酒香、肉香互相交汇，汤汁浓稠、口感丰富。

腊排骨和腊猪蹄是腊味中的一对姊妹花——排骨经食盐腌制后，在背阴通风处晾干，经过一个多月的晾晒，腊味十足，香透骨髓。上好的腊排骨，干爽紧实、黄里透红，色泽发亮，闻起来有股淡淡的肉香；用腌制好的腊猪蹄炖菜，不似新鲜猪蹄那般

肥腻，氤氲的汤水中猪蹄慢慢苏醒渐渐丰盈，色如脂玉，晶莹剔透，在沸腾的乳白色汤汁中颤颤巍巍，口感干而不柴，香而不腻，还有一种特殊的韧性和嚼劲在口中游刃有余。

作为腊月里一道特殊的风味，风鸡做法独特，不去毛，在鸡翅膀下或腹部开一直口，拉出全部内脏，将炒过的花椒盐放进腹腔内，把鸡头插入翅下刀口，再将两翅两脚合拢起来，吊到风凉处风干，经过一月腌透后即可取出食用。风鸡具有腊香馥郁，鸡肉鲜嫩的特点，最宜佐酒。

茅山老鹅是句容著名特产。冬日街头，常见店铺门口或市集上，架起长长的木棍，一排排整齐悬挂叫卖的茅山老鹅，是镇江一道独特的风景。

春节的团圆饭成了腊味华丽登场的舞台，冷盘、清蒸、火锅、小炒、红烧——味的烧制几乎囊括了所有的烹饪方法，那一股充满年味的浓浓腊香，极具诱惑力和穿透力，在热闹的年关时节伴随着爆竹声声飘在大街小巷的上空。

从购买、腌制、晾晒到最后腊味飘香，像是一个隆重而盛大的人冬仪式，热闹的忙碌、希冀中的憧憬、年俗的习惯，相互渗透、彼此掺杂，蕴含着岁月的醇香，温暖了整个寒冷而漫长的冬季。