

# 六十年前的惠山街(上)

张振楣 文 |

## 理发店

1956年实行对私改造后,惠山理发店是惠山街上唯一的理发店。两间门面,不算大,但比起老式剃头店干净多了。推门进去,六张理发椅分置东西两侧,中间放几张长条凳,供客人休息等候。

我上班的惠山聚丰园饭店就在理发店斜对面。每次理发,过马路就到了,就近、方便。去的次数多了,与那里的师傅逐渐熟起来。

东边第一张椅子是店主任,姓吕,我一进门总是他首先笑吟吟地招呼,但从不让我坐下理发。为什么?开始时是个谜,后来才听说,吕师傅做女式是特长,男式不大行。相反,西边的头把椅子,是该店做男式的一把手李师傅,从不做女式。李师傅技术好,人品也有口皆碑,认真、负责,不马虎,人老实。李师傅边上两张椅子是人到中年的吴姓兄弟俩,老吴性格持重,不苟言笑,生活做得细致,比较老式。小吴精干机灵,性格随和,一边理发,一边说说笑笑,手脚也麻利,发型新式些。

店里还用一打杂女工,是老吴的妻子。扫扫地,绞绞毛巾,忙时帮着洗洗头,能会说会道,十分能干。

前后有三四年光景,我一直是李师傅的老主顾。李师傅动作不快,落手轻而细致,耐心好。他的理发模式,一整套顺序,有板有眼,再忙也从不简化。每做完一道工序,李师傅总会眯起眼睛,退后半步,细致地瞧瞧,自我挑剔一下,看看还有没有修正的必要。

让李师傅理发的那几年,正是我从一个毛头小伙子走向青年时代的阶段。第一次让李师傅给我理发,我还是一个没有胡须的大男孩。过一段时间,开始有了些胡须,记得那还是李师傅提醒我的。那次理好发洗好头,在椅子上躺下准备修面,李师傅埋下头看了看我的下巴,并用手在下巴掐了一下,笑着说:小傢伙长胡子了!我顿时愣了一下,心里产生一种莫名的恐惧,因为我不希望过快地与自己的少年时代告别。

胡子是不可抗拒的。一旦占领下巴,就得寸进尺,向四周扩散。

理好发洗好头,吹风时,是李师傅最得意的时候。他在自己的手心里先洒上几滴生发油,手掌对手掌搓搓后在我的头发上均匀地抹了又抹,然后用吹风机哗哗地边吹风边梳理。

吹好风还要用木梳修整一番,用手掌揪服贴。头发硬,不安分,最适合“一边倒”,对此李师傅早已烂熟于心。

李师傅后来被调到附近部队去当理发员了。

临别前,李师傅最后一次为我理发,特别认真和讲究。近四个年头了,彼此熟悉,亲如家人。我有些难过,若有所失,不知道该对李师傅说什么。

李师傅离开后,从市里的一家大理发店调来一名理发师,都叫他小董,据说小董在全市理发行业是有点名气的。小董年纪已不小,近五十左右,看轻,长相仍如小伙子。他家住惠山街,调来是为了离家近些。

董师傅刚来时给人的感觉,一是架子大,难接近,对人爱理不理。二是那势头让人吃惊。小董一来,这家理发店就变了样,变得兴旺热闹了,他带来的客人川流不息,从早到晚没有完。一年到头,天天如此。

时间长了,才知道小董虽然傲气,人还是不错的。他说话不多,理发时看起

来有些心不在焉,其实在考虑如何在发型上因人而异,是在动脑筋。理发时他没有多余的动作,没有丝毫的生硬和呆滞,简洁,流畅,高效。他常常几剪刀就能把发型搞定。他最拿手的是流行的游泳式,每次行业里操作比赛都稳拿全市第一。

小董有两个女儿,正值改革开放初期,先后去了香港,嫁给了香港人。有一次小董给我看他手上戴的名表,一万多元,女婿送的。

若干年后,有天我去爬惠山头茅峰,下山后路过惠山理发店,看门头有种破旧的感觉。我试探着推门进去。一个中年女理发员盯着我看了一会,说,你是原来饭店里的,我认识你。

她告诉我,老吴多年前自杀,小吴老早就跳槽了。小董退休不久,就因病去世。

## 驼背阿唐

驼背阿唐是饭店里的生面师傅。

阿唐是靖江人,一看长相就知道是苦出身:背驼得很厉害,脸上颧骨高,两边的脸颊瘪下去,是民间称之为劳碌命的面相。

唐师傅大名培生,当时已接近退休年龄。唐师傅的卫生意识差,工作服经常脏兮兮的,两只手伸出来,手掌大,手指粗糙,皱折里总是残留着面渣,看得出,这双手干了一辈子的粗活、脏活,从来没有彻底清洗过。

唐师傅是文盲。饭店里的师傅,不少是文盲。唐师傅每天眯着眼睛,用圆珠笔颤颤抖抖地记下制作生面的每笔分量。

生面间不大,是一间店堂外侧的披屋。这里常年散发着一股面碱的气味,有一台电动面机,有一只用来搓粉的陶瓷大面缸,几只存放面条的粘满面粉的大匾,还有就是满地从来扫不清的洒落的面粉。

每当唐师傅从面间里出来,头上身上手上总是沾满了白色。唐师傅快到退休年龄了,体力在明显衰退,但接班人是难题。分配到饭店的年轻人不愿意学做面。

唐师傅不喝酒,不抽烟,吃得很粗,生活极其简单。他的家,在下河塘一间小小的斗室。门前就是皇帝下江南的码头。

说是家,其实除了破旧的一床一桌外,别无它物。唐师傅一天到晚都是笑嘻嘻的,他极满足,不知道什么是烦恼,更不懂得生气。他过着一种近于原生状态的生活。他不是苦行僧,他只是按照他可能和愿意的方式平静自然地度着属于他的年月。

生面做完后,唐师傅乐于帮助店里做些杂事,因为年纪大了手脚不那么灵活,做了好事,还常要受到嫌弃。这时,他总是自嘲地呵呵一笑,不好意思地涨红了脸。

从小在大饼生面店当学徒的唐师傅,也有几次用武之地的机会。

有一年淡季时候,营业实在太清淡,店里为了增加营业额,临时增加供应品种,一次是做葱油大饼,一次是做鲜肉包子。这些都是发酵的面点品种,是唐师傅的拿手技术。他为可以一展身手而显得特别高兴,特别卖力,显得像孩子一样。

光洁饱满的面团在唐师傅手里,熟练地搓、揉、擀、推,变成了一个个体



匀浑圆的面饼。酵面的碱香,油煎的焦香,诱人的葱香,一阵阵飘过来,吸引了路人。

秋冬的阴冷天,街上人迹稀少。店里的女服务员无聊中提议,托阿唐去公园买几只油酥饼解解馋。阿唐与油酥饼店的王师傅学生意时同过事,每次阿唐出面,照例定做,质量特别好。阿唐不拒绝,乐于代劳。

二泉旁边的万卷楼,开过油酥饼店。二泉上方的陆子祠是茶室,泡一壶二泉茶,吃一只万卷楼的油酥饼,在园林度过一个心旷神怡的下午,是那个年月难得享受。二泉的油酥饼由此出名。

眼看唐师傅手里掐了同事们给的饼钱,匆匆进了公园大门。过了大约半个小时,山门口的转角处出现了唐师傅的身影。他用随身的饭单托着烫手的酥饼,将饭单的两只角拎起,饭单里的饼不会掉落且能保温。

油酥饼的美味无与伦比,难以言说,那是世上不多的妙物,美味中的美味。制作如此人间极品的王师傅,却是学艺在街头大饼摊的卑微者。如今,惠山油酥饼已是无锡旅游及美食中一张亮丽名片,创制美味油酥饼的王师傅却已消失在历史的尘烟中。

50多岁的时候,孑然一身的唐师傅遇上了一个疯女人,被那女人缠得没有办法,就同居了。那疯女人整天披头散发,游手好闲,又抽烟,又喝酒,把唐师傅的血汗钱都逼光了。常看到她来饭店里索取烟钱,唐师傅奈何不得,就这么凑合着过去。

唐师傅的背驼得愈来愈厉害,人也愈来愈老。接班人基本落实了,新派来一个小伙子,暂时学做生面。唐师傅有了一个可以差遣的徒弟。

下午的惠山街上,仍经常出现穿着破烂的疯女人。路人见了,都别转头,避之唯恐不及。惠山人说,这疯女人如果死在唐师傅前面,是她有福;要是唐师傅先过世,疯女人就得受苦了。

## 小和尚

小和尚的大名谁也不知道,人人都这样称呼他。小和尚年纪并不小,大概五十岁上下,人长得矮小瘦弱,皮肤黑黑的,终年穿一件深色的外衣。身高可能一米五还不到。

惠山人都知道,他在锡山顶上的龙光寺上班,看守寺院。既然不知道他的姓名,那么称呼他小和尚是最恰当的,否则,喊他什么呢?

每天下午,小和尚都要下山来喝酒,风雨无阻。

风景区的饭店,晚市的顾客特别少,游客都回去了。因此饭店利用下午的时间,出售酒菜,于是就有了一批相

对固定的酒客。小和尚就是其中之一。

小和尚喝酒的桌子基本是固定的,沿街靠东墙的一张小桌。他坐下后,这张桌子就无人再去坐了。

酒是自带的,一只白酒瓶随身插在裤袋里或者抓在手里。要一盆最便宜的卤菜,红烧素鸡、红烧鱼子,或者猪肉。

小和尚喝的是慢酒。民间称为“笃酒盅”。意思是酒喝得极慢,酒盅端起来咪一小口,放下,笃,一记;过一会再端起来咪一小口,又放下,笃,一记。这种速度,一盅酒往往要喝上两个小时。

小和尚“笃酒盅”有一个特点,就是不停地说话,与自己说话。几乎没有停顿。小和尚自说自话的节奏很慢,同他的“笃酒盅”配合得很协调。但是声音很响亮。

对时尚的牢骚,或骂人,发泄不满,也讲一些市井的道听途说。其中谈得较多的,是他在山上的所见所闻,有一个主题经常谈,反复谈的,就是公园里谈恋爱的年轻情侣。

他十分注意公园里幽静无人处的男女游客,怀着愤愤不平的口气说,那些男人很不像样,一边走路,一边还要托住女人的腰,好像怕女人的腰要掉下来的似的。他大声地反复申述,女人的腰决不会掉下来。

小和尚自说自话时,没有人与他搭腔,也无人指责。旁人认为,小和尚是神经病,谁要是同小和尚去搭腔,自己也是神经病了。

小和尚却从不管别人的态度,旁若无人地作他的长篇报告,讲到激动处,还要用筷子在桌上“碰”地一拍,声音很响,不知情的客人常为之一惊。小和尚喝酒不多,吃菜很少,他的生命好像就靠每天的酒精支撑着。

下午四五点钟,小和尚酒足饭饱,站起身,抓着没有喝完的酒瓶,迈着踉跄的醉步,上山去了。

出于好奇,我打算什么时候有空,上山去看看小和尚的生活环境,看看一个人的寺庙。

终于有一天,我一口气爬到锡山顶上。气喘吁吁地穿过龙光寺的大门和天井。眼前出现的情景使我有些意外和失望。

整个寺院破败不堪,空无一人。摇摇欲坠的破桌上有几张发黄的旧报纸,沾满了灰尘和污物。有的墙脚处几近坍塌,一片狼藉。我转了一圈,未见有人居住的迹象。

山上的风特别大,呼呼地从身边穿过。

小和尚,你在何处?

这是1964年的初冬。一切都是衰败的景象。唯有龙光寺大门口的一棵银杏,披着一身耀眼的金黄,在冷风中摇曳生辉。