

剃过年头： 一段温暖的童年记忆

□翁舟梁



舟山有句老话头“有钱无钱，剃头过年”，在每年腊月十五六之后，理发店排队等候的人就会多起来。大多剃头师傅会一直忙到农历十二月三十才息业。还没有剃过头的人，只能等到新年元宵节之后了。

自打我记事起，每月一次的理发便由父亲亲自操刀。父亲自学成才，平日里也常为单位里的男女同事义务理发。他使用的是一把老式手动推剪，俗称“推子”，银白色，约十五六厘米长，手柄两端设有指环，便于拇指和食指紧扣。这种推子需要经常涂抹防锈油，否则容易“咬”头发——一旦夹住发丝，便会连根拉扯，疼得让人直咧嘴。由于父亲并非专业出身，剪出来的头发难免参差不齐，因此我也常遭同学取笑。

小孩也有爱美之心。小学二三年级时候，为了逃避父亲的理发，我灵机一动，提前嚷嚷着要去大姨娘家过年。大姨娘最疼我，去了她家，她定会带我去剃头店剃头。父母拗不过我，只得答应。

盼星星盼月亮，终于等到放寒假，我跟着在杭州读书回来的大表哥去了他家。

腊月廿三祭灶，廿四掸尘，大姨娘忙得不可开交。农历廿五六，该是剃过年头的日子了。大姨娘腾不出口，便提前一天催促读高中的二表哥带我去剃头。

第二天早饭后，兄弟俩就前往闹市街的剃头店。这里就一条商业街，供销社、商店、粮站、肉铺等都在一条两三米宽的街两旁。

我和表哥挤过熙熙攘攘的人群，来到街东南角的剃头店。这是一间二十来平方米的小平房，门窗都朝街开着。屋里已有顾客在等候，长凳上坐着几位抽烟聊天的中老年人，话题多是渔业收成和海上险情。屋内烟雾缭绕，水汽蒸腾，混合着香皂味，有些呛人。两把黑色理发椅上已有人坐着，一位中年师傅正熟练地为一位老者理发，梳起一撮头发，电动剃刀轻轻一划，碎发便纷纷落下。另一把椅子上，一位顾客脸上盖着热毛巾，竟已打起鼾来。墙边挂着大镜子，角落的煤球炉上烧着热水，

地上摆着十来个热水瓶。洗头用的是自制的“土热水器”——一个悬在盥洗盆上方的铁皮桶，兑好温水后，一拧龙头就能冲洗。女人手法娴熟地为顾客搓洗头发，泡沫越搓越多，动作干净利落。

终于轮到我們，剃头师傅开口道：“大的先来吧。”他妻子接着说：“那我来剃小的。”我一听是她要给我剃头，心里顿时不乐意，连忙说：“我要师傅剃！”二表哥见状，便开口帮我说道：“既然弟弟想等师傅，那就再等一会儿吧。”

其实，我坚持不肯让她剃头，是有原因的。之前吃饭时，大姨娘和两位表哥曾提起，这女人手艺不太行，常把小孩的头剃得乱糟糟的，最后还得师傅重新修整。刚才我也亲眼看到，她给那男孩剃头时，鬓角的头发“啃”进去一块。

二表哥坐上剃头椅，师傅先给他剃起来。没一会儿，只听师傅说：“头抬起来，别瞌睡！”

剃了一会儿，二表哥又打瞌睡了。这次师傅明显有点恼了，语气重了不少：“你昨晚在干啥？你又不是柯鱼人，在洋地睡不安稳，上岸后会瞌睡。”

轮到我，坐上理发头椅，师傅每次剃刀落下之前，用梳子不断地从头皮划过的感觉，痒痒的，酥酥的。多轮过后，困意袭来，上下眼皮开始打架。怪不得二表哥会打瞌睡！可我不敢呀，刚才二表哥被师傅责备之声犹在耳，只好强忍着。好不容易结束，我从椅子上滑下。师傅边抖落围布上的碎发，边对二表哥说：“你看看，还不如小阿弟，难为情！”二表哥被说得脸一阵红一阵白。

四十多年过去，时代飞速发展，理发早已不再是难事，发型设计更是花样百出。可在我心中，那间简陋的剃头店，那把“嗡嗡”作响的剃刀，那位严厉又亲切的剃头师傅，却始终挥之不去。那不仅是一次剃头，更是一段关于年味、亲情与成长的温暖记忆。岁月可以带走旧时光，却带不走记忆深处的温情。那一剪一剃之间，剪去的是头发，留下的是一生的牵挂与怀念。

多收三五斗 年糕裹丰年

□翁盈昌

过年做年糕，是海岛小渔村年关大戏里最浓墨重彩的一出，更是家家户户心头淌着蜜的过年序曲。

“岁稔米盈仓，糯香溢海疆”，那年与往年不同，仓里多收了三五斗新米，又恰逢女儿新嫁，既有上门拜年的新女婿要招待，更要备下清甜软糯的年糕当回礼，添喜又添福。往日里仅供小户人家磨粉的小石磨，如今早已派不上用场，干脆改用村头的老碾子碾粉，轱辘转动间省力又出粉，正合这丰收年景的热闹劲儿，也衬得家家户户的日子愈发有奔头。

村里有个老规矩，头一家就把老碾子洗刷干净，将提前浸得饱胀的新米，均匀铺在碾盘上，老黄牛被套上牛轭，嘴上罩着个竹编的“牛控箬”——这是海岛人家的特制物件，两根棕绳牢牢系在牛犄角上，挡住老牛馋嘴，生怕它偷食了这金贵的新米。小男孩攥着细细的竹棒，跟着牛儿逆时针打转，清脆的脚步声混着碾子“咕噜咕噜”的轻响，唤醒了整个渔村的年味。

碾好的米粉需得细细过筛，这细致活儿便轮到女人们登场。竹筛在她们手中上下翻飞、轻摇慢晃，雪白的米粉簌簌落下，像冬日里无声漫舞的细雪，簌簌落在竹制的白篮里，鼻尖萦绕着新米独有的清香，那是丰收最动人的气息。

要说整个年关最热闹的场景，还得是春年糕的时刻。屋中央搭起厨板，房顶上悬挂的汽油灯“嗡嗡”作响，将黑洞洞的屋子照得亮如白昼。

灶膛里的柴火被娘们烧得旺旺的，通红的火苗贪婪地舔着锅底，蒸笼里的年糕粉渐渐冒出腾腾热气，裹着米香漫过屋顶，飘向整个渔村。待米粉蒸得软糯喷香、黏糯适中，一个后生高声喊着号子，稳稳地将蒸笼倒扣，把温热的熟粉尽数倾入厚重的大石臼中，一场热闹的春年糕大戏，便自此拉开帷幕。

“一箩货呀！起——”随着一声洪亮的渔工号子，春年糕开始，七八条汉子轮番上阵，十几斤重的捣杵头被高高抡起，带着风声重重落下，发出“嘭！嘭！嘭！”的闷响。有人力气过人，捣杵头落下竟将粉团捣出个深深的坑，引得围观的老少一阵叫好，成了最动人的年声。

另有一人守在石臼旁，眼疾手快地翻动粉团，舂得实、翻得匀，两人配合得严丝合缝，半点错漏都没有。这春年糕可是实打实的力气活，半分偷不得懒，舂得越透，年糕才越筋道弹牙，滋味才越醇厚。

连平日里“吃文饭”的新女婿也忍不住来凑热闹。他学着汉子们的模样握住捣杵头，可刚舂三下就气喘吁吁、手臂发酸。眼尖的两个帮工赶紧上前，一人一边扶住姑丈的肩膀，另一手攥住捣杵头，三人齐声喊着“哎——嗨！哎——嗨！”的号子，捣杵头又稳稳地起落起来，节奏虽缓，却满是团圆的暖意。

春好的年糕团雪白柔韧，被小心翼翼地捧到厨板上。手艺娴熟的老师傅手腕翻飞间，就将大团年糕搓成粗细均匀的长条，再手起掌落，揪下一个个大小匀净的粉团。围在厨板边的人早已摩拳擦掌，各展身手：有人将粉团搓成长条，圆润光滑；有人用雕花木印一压，“双龙戏珠”“梅兰竹菊”“和合二仙”的吉祥图案便跃然糕上；更有手巧的捏出“元宝”的丰实、“雄鸡”的高亢、“金鱼”的灵动……看得人满心欢喜。

孩子们也不闲着，叠年糕是他们最爱的新年游戏。雪白的年糕条横一条、竖一条，被码得整整齐齐，看着眼前这层层叠叠的年糕，人人脸上都笑开了花。

“大家辛苦了，没好下饭招待，自做米酒多喝点！”春年糕落幕，压轴戏便是这热热闹闹的厨板饭。年糕完工之时已是夜半时分，主人家端上满桌佳肴：透骨新鲜的红烧带鱼、肉质鲜美的清蒸小黄鱼、热气腾腾的鳓鱼羹、油香四溢的炒虾仁、软糯入味的红烧肉，还有几碟清爽的渔家小炒，满满当当摆了一厨板，做年糕时独有的厨板饭是丰收时节的馈赠。

“春糕有声添岁暖，丰年有味润心甜”，这满院的烟火气，正是丰收年最鲜活的注脚。小渔村的夜，浸着丰收的暖，盛满新年的期许。