老手艺 老味道
——义乌百工口述实录

剃头匠:一剃一刮半世纪

洗发用的漏水器。

烧水用的煤炉。

我叫虞松满,今年69岁,从上世纪七十年代初开始学剃头到现在,当了半个多世纪的“剃头匠”。

我们家祖上在廿三里华溪村,我太公年轻时在廿三里老街开了一家染布坊,置了房产,在廿三里定居,成了邻居们羡慕的街里人。改革开放前,我们家里几个男的都曾跟着父亲肩挑货郎担走南闯北,兄弟中算我出去的次数最少。因为我从小身体不是很好,个子又矮,重活累活吃不消干,在生产队里劳动拿的是和村里妇女们一样的工分,这也是我想学手艺的主要原因。

1971年,16岁的我开始学剃头。那时廿三里老街开着一家综合理发店,店有三个合伙人,其中一个就是我师傅叶贞桂。叶师傅跟我同属一个生产队,他不仅剃头手艺好,为人也特别好,他把自己的手艺毫无保留地传授给我,一有空闲,就手把手地教我剃头的要点。那时学徒基本上要3个月出师,而我只学了1个多月,那些比较简单的头都能剃了。师傅看我能够独立剃头,就问我要不要自己出去锻炼锻炼,当然,师傅也欢迎我继续留在店里。那时候的我还年轻,就想着自己出去闯一闯,于是告别师傅,到附近各个村里开始了剃头的营生。

上世纪七十年代,剃头只是一种副业,平时参加生产队劳动,挣几个工分。农闲时节,我就提着箱子在附近的几个村子轮流转圈儿。那个年代,农村里没有自行车,更没有汽车,无论去哪里,靠的都是双腿。我剃头的范围主要在廿三里东陈片区的活鱼塘、派塘、楼山塘、西田畈、陶店、麻车塘等村,这些村庄离廿三里老街近,来去方便。那时,老街居民加上隔壁村,有500多户人家几千人口。这些村庄的生意够我忙了,也不需要跑更远的地方去。

到了村里,我一般会在人比较集中的地方支个“剃头铺子”。说是铺子,其实只是一张椅子、一只剃头箱,一只装毛巾、肥皂、梳子、篦子等辅助用具的布袋子。剃头箱里装的围布、荡刀布、剃刀、刷子、推子等理发工具,椅子和脸盆是向村里人家借的。支好剃头铺,把那条长方形荡刀布挂在椅子背上,磨几下剃刀,就可以给村民剃头了。我平均隔半个月至一个月到几个固定的村子里去一次。那时候虽然没有特别的设备,来剃头的人还是一拨接着一拨,一天下来,至少也要理二三十个头。那时剃一个小孩头收5分,剪一个大人头收1角。剃头的生意也有大小日,有几天人少,有几天来的人特别多。农村也是有大有小,村子大则人口多,但不管村子大小,一天两元的收入是必定有的,一天收入抵过生产队劳动所得工分的十倍。

虞松满在为顾客刮面。

在农村里,剃头以男性为主,那年头村里的女人基本上都留长头发,一年难得理一次头,留长发既省钱又好看。男人以剃光头、平头、圆头为多,讲究一点的,还剃西洋头,剃西洋发很时髦,走在路上都特别招人眼。小孩子则是剃满月头和百天头为主。剃满月头时要用剃刀为婴儿刮去头发、眉毛,这叫去胎毛,还要为孩子画上眉毛,在额头的中央点一个圆圆的红点,把小孩子打扮得漂漂亮亮。剃这两种头,孩子的父母都会多付点钱。早的时候有给1角的,有给5角的,甚至更多,现在一般的顾客都会给个20元、50元,我都是随顾客出手。

1976年,我在廿三里老街70号租了一间店面开起理发店。刚开店那年,我给人剃一个头1角5分钱。不过那时候房租也便宜,每个月只要3元钱。农忙季节我到生产队里参加劳动,店面就暂时关门。

两年之后,老街70号的房东要在附近另建新房,店面用来堆原材料,我只能另外找店面。每搬一次地方涨一次房租,房租一年年涨,剃头的价格也慢慢涨到3角、5角、8角、1元、1.5元、2元……40多年里,我换了六七次店面,但都在老街上,我的剃头铺既没有店名也没有招牌,反正街坊邻居认识我,有没有招牌都不重要。

剃头店生意最好的季节是每年农历二月初二和春节前夕。因为很多地方还是保留着正月里不剃头发的风俗,所以过年前那几天都是从早忙到晚,有时连吃午饭的时间都没有。民间有“二月二,龙抬头”的谚语。很多老年人都会选择这一天到店里来“剪龙头”,婴幼儿也会由父母抱着到理发店“剃喜头”图个吉利。但近几年“二月二”这天来剃胎头的婴儿渐渐少了,现在的年轻人不讲究这些了。

我这里很少有女顾客,一个月可能就五六人吧,都是些七八十岁的老太太,年轻人喜欢到美容美发店。我也没有学过烫发、染发之类的技术。这么多年,我的顾客除了邻近村的老人,一些搬到其他地方居住的老客也会定期来找我剃头发刮胡子。许多老年人接受不了各种发廊、美发店高昂的价格,我这里收费相对便宜,剃头、修面、挖耳朵、洗头发一条龙服务,每位才15元钱,遇上残疾人,我还给他们打折甚至免费。很多老人也是习惯了我给他们剃头发,因此愿意来我这里,义乌城里经常有人来,东阳的也有跑过来。

几十年来,我每天早上六七点钟骑着电动车来到理发店,准时开门营业,一直到下午5点回家吃晚饭。夏天天亮得早,我就会早一点到,冬天就稍晚一点,但最迟不会超过早上7点。客人一般在上午9点以后来,下午两三点是一天中客人最多的时候,如果廿三里或附近各村有演出,客人就会更多一些。比如一位91岁的大伯,西澄村的,住在金桥人家,经常自己一个人跑到店里来,他已经在我这里理了几十年的发。

这些年,我没有再添新的设备。店里这把铸铁的老式转椅已经用了20多年,它是我店里最大件的工具。转椅立起来可以剃头,放平了可以刮脸。除了转椅,还有一面镶着金边的黑框长镜、一个古旧的木头脸盆架、一个老式煤球炉、一把折叠式的剃须刀。这把剃须刀用了十几年了,我觉得还是老东西耐用,这把刀刮胡子特别利索。另外一条油迹斑斑的剃刀布和用了几十年的围布都拿到村文化礼堂陈列室了。

如今,原本热闹的老街已不复存在,只有几位在老街开了几十年店的手艺人依然坚守着,生意再也无法跟以前比了,幸好还有一些老相识光顾,或剃头,或小坐片刻,拉拉家常。一天接待十来个顾客,平均每天有100多元收入,我心满意足了。从少年到白头,我剃了一辈子的头发,年纪大了,平时在家里也没啥事情,不打牌,不会麻将,守着剃头店有点事做就好了。干我这一行的没有退休不退休之说,只要有生意,只要还能干,就一直干吧,但估计也干不了多久,老街马上要改造了。

口述人:虞松满,1955年1月出生,廿三里街道后街人。从事理发行业50余年。
整理人:市政协社情民意联络员、中国作家协会会员 潘爱娟

乌饭有味

义乌宝藏菜市场(7)

糖 饧

□ 全媒体记者 华青 文/摄

每当义乌各大菜市场里开始出现菱形的糖饧,大家就知道,义乌悠长明艳的夏天要到了。

糖饧(x í ng),义乌方言音叫糖洋、糖泱等,是义乌传统夏季祛暑清凉小食。1985年版的《义乌风俗志》中有关于糖饧的记载:“糖饧(方言),以米粉、糖水调成糊状,放蒸笼内,炊成之软糕。”义乌还有句民谚:“七月半,糖饧、索粉当一顿。”意思每年农历七月半,大家都不生火做饭,而以糖饧配活索粉,清清凉凉吃一顿。至今,义乌依旧有不少地方保留着这个风俗。

新鲜的糖饧是大蒸笼大小的饼状,放凉后在棉布上被划成整齐的菱形块状。小小的糖饧自带一股清幽、细腻、沉静之感,拿在手上颠一颠,会稳重地晃一晃,很韧、不散。糖饧是值得细嚼慢咽去品咂的美食。入口清弹柔糯,慢慢咀嚼,稻米的香气浸润口腔,沁人心脾,给陷于炎热天气中的人们带去清凉与熨帖。就好像在盛夏烈日里,突然走入一条布满绿荫的江南小巷,让你不由自主地慢下来,身心舒展,享受悠然时光。

义乌糖饧主要分成两种,一是清甜可口的白糖糖饧,这也是最早的品种,二是味道更浓厚、颜色也稍微深一点的红糖糖饧。两种糖饧上面都可以加红豆,丰富口感。作为一种甘甜凉食,糖饧既可饱食后润口,也可空腹填饥,多吃不腻人。

最早,糖饧都是做给自家人吃,不对外出售。物质匮乏的年代,义乌人利用有限的原料,尽可能地制造一些甜蜜。义乌人贩卖糖饧的渊源,最早启于农人。过去,农人在地里割稻,身上大多不带钱。见有人挑着糖饧来了,就奋了稻桶中的湿谷去换糖饧与活索粉,慢慢形成传统。

另外,因为不会随身带餐具,常常顺手摘荷叶当碗,结果荷叶的清香更衬托了糖饧甜糯。于是后来,荷叶就变成了盛装糖饧的专门器具。清凉的糖饧,在绿荷的裹衬下,有一种清水出芙蓉、天然去雕饰的清丽。如今,出于食品安全等的考虑,已很少能见到用荷叶包食物的场景了。但这样轻盈的美好,依然留在义乌人的心里。

糖饧的原料非常简单,就是大米、糖和水,但做起来很有讲究。大米最好选用每年第一季的早稻米,如果用杂交米,做出来的糖饧则太韧太黏。大米先在清水中浸透泡软,第一次上锅煮到半生。随后,粒粒饱满的大米被细细磨成米浆,过程中要加入一定比例的水。接着放入红糖或者白糖,第二次上锅煮到半熟。然后甜米浆水,被一勺勺地舀进垫着干净棉布的蒸笼内,上面可以撒上煮熟的红豆或者绿豆,第三次开火一口气蒸到全熟。开锅,晾凉数小时,吃的时候用刀把一饼糖饧,划成菱形块状,丝丝清凉的糖饧才算完成。

过程中,大米的形态和味道不断被重塑,就像诗词的平仄变化起承转合,充满韵律与节奏。鱼米之乡劳动人民的智慧和创造力也在这行云流水的过程中,体现得淋漓尽致。各种食材的选择、比例、火候等细节,都是决定最后糖饧是否好吃的关键,差之毫厘,失之千里。

在义乌,会做糖饧的人不少,但最有名的,当数廿三里中心菜市场的“何氏糖饧”。摊主金如碧,做糖饧近40年,也是义乌糖饧制作技艺的非遗传承人。一入夏,她摊位前的顾客就络绎不绝。

“终于吃到夏天的第一口糖饧,我想这口好几天了。”丁小姐家住北苑,这天难得有空,就约了姐妹一起直奔糖饧而来,试吃后每人都领了一袋子走。“每年到了夏天就想吃糖饧,她家味道不会太甜,又韧又香,一吃就觉得是这个味。”

廿三里人傅先生,表示自己是吃着他们家糖饧长大的。“以前都是大人买回来的,现在自己小孩都很大了,每次来菜市场还是要买一些,老板娘都很熟了。我还记得10年前是5块钱一斤,现在11块钱一斤,生意越做越好。”

义乌人有多爱吃糖饧?“生意好的话,摊位上一天可以卖掉20饼糖饧,加上订走的,最多一天可以卖五六十饼。”金如碧说,不仅市区、佛堂有酒店、店铺长期从他们家进货,不少菜市场都有卖“何氏糖饧”,东阳、兰溪、浦江、余姚等周边县市也常有顾客来订购。“以前是端午过后才开始做糖饧,后来提前到清明就开始做,现在过了正月十五就有人来订了。”

糖饧好吃有三大“秘诀”。一是手艺,二是食材。“我们家做糖饧是从我公公婆婆开始的,我的手艺就是我婆婆传给我的。”金如碧说,他们家还延续着用石磨制作糖饧的传统工艺,各种比例经过反复验证。食材不必说,选用上好的稻米、红糖、白糖,才可能做出弹爽诱人的糖饧。

糖饧好吃的第三个重点,就是新鲜。金如碧说,从大米泡透开始,到用石磨磨米浆,蒸熟,放凉,糖饧制作总共需要全家5口人,忙活长达7个小时。而做好的糖饧只能保存一天,放一夜便全无风味。“有时候碰到下雨天,做好的糖饧卖不出去,我们就算再心痛,也是坚决不会放到第二天的。”这份坚持,也让“何氏糖饧”的招牌越来越响亮。

糖饧是一种具有古意,充满怀旧气息的乡间美食。在物质丰盈的今天,小小朴素的糖饧仍受到欢迎和喜爱。除了好吃之外,大概是因为当义乌人吃到糖饧,就仿佛闻到碧绿荷叶的清香,回忆起无忧无虑的童年午后,勾起夏日斑驳光影里的远去光阴……时代飞速更迭,但总有很多美好,裹挟着独特的味道,在某处璀璨闪耀。

义乌书刻弄“潮”省展

□ 全媒体记者 陈洋波

本报讯 近日,市书法家协会传来好消息,在“潮起浙江”第八届浙江省刻字艺术大展中,我市书法家参展团队表现不俗。9名市书法家协会会员作品成功入展。

书刻艺术呈现了汉字演变史,诠释了书法艺术的金石属性。现代刻字艺术在不到半个世纪的时间里,在浙江的文化艺术土壤上生根发芽、茁壮成长。目前,浙江已成为中国现代刻字艺术重镇之一。本届大展名为“潮起浙江”,特在“潮乡”海宁举办开幕式,展览作品反映了近年来我省刻字艺术创作的基本现状,在文化内涵、意象设计、色彩表达等方面凸显出浙江特有的文化基因与图识,显得尤为可贵。

据市书法家协会主席陈建邦介绍,我市入展作品数在参加此次大展的全省各县市中名列前茅,9名书刻老师用高超的艺术实力,成就了义乌刻字艺术的传奇。书刻老师们表示,通过参与省展,极大提高了艺术自信和创作动力,学习和领略了其他地区优秀书刻家的手法及创意,未来日子里,要继续发挥自己的才华潜力,让书刻艺术在义乌发扬光大,为我市书法艺术发展作出贡献。

义乌体彩获省“体彩+”建设优秀单位

□ 全媒体记者 傅柏琳

本报讯 在日前举行的2024年全省体彩渠道工作培训会议上,2023年度“体彩+”建设优秀单位揭晓,市体育彩票管理中心获得优秀单位,市体育彩票管理中心渠道科科长钱宗理成为浙江体彩渠道研究团队成员。

据了解,市体育彩票管理中心于2007年成立,是我省唯一的县级市体彩管理中心。近年来,我市通过多维度宣传、多样化邀约形式,坚守公开、公平、公正原则,如今已打造了311家实体店、150余家便利连锁行业渠道。过去一年,义乌体彩销售额达13.36亿元,为我市募集公益金9412万元,成为全省首个销量突破10亿元大关的县(市、区)。据悉,义乌体彩目前累计为全市募集公益金超5.8亿元,为我市体育公共事业和社会公益事业发展作出了积极贡献。