

◆ 流年碎影

六月六，洗头发

叶 静

母亲一大早就挎着篮子出去了，回来时，篮子里卧满桑叶。碧绿、散发着青气的桑叶，像是喝饱了水，肥嘟嘟，油汪汪的。我拈起一片还顶着露珠的桑叶，托在掌心里，露珠静静地躺在叶片上，像婴儿躺在摇篮里，轻轻一晃，露珠就翻起跟头来，跟三猴子在地上打滚时一个样。昨天和三猴子玩石子，破天荒赢了她两把，她气得满地打滚，我在一边眯眯笑。

隔壁的李奶奶坐在门前小凳上，剥好一把毛豆，扔进簸箩里，朝我喊：“阿静，又玩什么稀罕呢？”

“桑叶。”

“啊哟，又到六月六了。六月六，晒龙袍，当年，乾隆皇帝下江南，雨淋湿了衣裳……”李奶奶还在絮叨，我抬腿跑开了。

奶奶正把秋冬的被褥、棉絮、衣裳，一床床、一摞摞往外搬，又踮着小脚，往横放着的竹竿上送，再两边捋捋、上下扯扯，棉絮和被褥像一块块幕布悬在竹竿上，她抄起一把小尺子，轻拍着，尘粒在阳光里浮游、旋转，绒毛一样。奶奶家的棉絮和我家不一样，雪白的棉花絮上绣着几朵小红花，我跑去问母亲：“阿妈，为什么我家的棉絮上没有花呢？”母亲笑着说：“我哪赶得上你奶奶手巧呀？那些花是她一针一线绣上去的宝贝呀。”

奶奶晒好衣被，又将爷爷的书和报纸搬出来，摊在芦柴匾上，拿块干抹布，一遍一遍地抹，又翻开书页抖落着灰尘。我歪着头，不解地问：“奶奶，书和报纸也要晒太阳？”

奶奶扶着腰，声音像棉絮一样软

软的，“这些呀，都是你爷爷的命根子，晒一晒不生虫。”

“李奶奶刚才还说晒……晒龙袍呢！”

奶奶咧嘴笑了，“你李奶奶肚子上的古今多着呢！这六月六呀，是天赐节，老天爷赐福的日子，晒衣晒被晒龙袍……”

家家户户的门前都挂满被褥和棉衣，花花绿绿，扯着彩旗似的。我和三猴子在彩旗阵里钻来钻去，不一会儿，身上全是汗。

母亲把新鲜的桑叶放在澡盆的清水里，一片片地慢慢洗，像是给它们洗澡。桑叶渐渐服帖，蜷缩成团，一股股碧绿的汁液从她的指缝里漏下来，母亲双手不停地揉搓，汁水在盆里轻轻漾开，像风拂过小小湖泊，揉碎的桑叶浮着，像一朵朵浮萍，轻轻荡悠。

母亲舀起一盆冒着绿泡泡的桑叶水，端给奶奶，“让你奶奶先洗，她是顶讲究的，不像你外婆。”

母亲说过，外婆那辈的女人成天在地里刨挖，有时半夜还要偷偷起来捡猪粪，肚子都填不饱，哪顾得上洗头，只在六月六这天，外婆才郑重其事地洗一回。外婆又出奇地迷信，别的日子是不能洗头的，不然会让地下的先人喝到脏水，就是大不孝、大不敬。实在熬不住要洗头的，也得赶紧用指头蘸点洗头水，吞下去，免得先人遭罪……这些弯弯绕绕的事，我听不懂——洗头怎么就是不孝呢？

奶奶比外婆小十来岁，又是顶爱干净的人，身上、头上总带着好闻的香气。她穿着月白衬衣，单件深蓝或深灰的对襟褂子，衣缝总是笔挺笔挺的。

她那么大了年纪，头发还是乌黑油亮，用一枚波浪纹的发卡整整齐齐地绾在脑后，像个黑黑的圆粑粑。我凑过去使劲嗅，“奶奶，什么东西这么香呀？”

奶奶从雕着兰花、镶着玻璃的红木梳妆柜里拿出个扁扁的小玻璃瓶，瓶上写着几个小字。她笑眯眯地说：“是梳头油，有桂花香。来，给你也抹点儿。”

奶奶是大户人家的小姐，当年是坐着八抬花轿嫁进爷爷家的。爷爷家也是响当当的大户，母亲说这叫“门当户对”。我不懂什么是门当户对，光好奇花轿是啥样的，“上面刻满了花吧？”母亲说：“不止有花，还有凤凰呢！”

母亲端着桑叶水过去时，奶奶正给爷爷的青花茶杯续水。

母亲道：“妈，桑叶水我倒脸盆里了。”又将碧绿的浮着细沫的桑叶水倒进洗脸架上的脸盆里，转身忙去了。爷爷斜靠在雕花红木椅子上喝茶，见我进来，咧开嘴朝我招手。我乖乖走过去，却不敢挨着他的身子。爷爷已不能走路了，我怕碰着他，他会疼。他轻轻捏捏我的脸蛋，眼睛眯成一条缝。父亲说过，爷爷读过好多书，做过区里的大干部，身边还有扛枪的士兵护着。我想象不出爷爷当年有多威风，只在他的写字台下见过一张他年轻时的黑白照片，穿着中山装，头发二八分，浓眉大眼，跟现在的父亲像得很。

奶奶从房里端出个青花小碟，里面躺着几块雪白的方片糕。她把碟子放在爷爷茶杯旁，拈一块塞进我手里，又递一块给爷爷。我捧着雪白雪白的方片糕，小心翼翼撕下一片放进嘴里，舌头瞬间像陷进了香香软软的棉花团里，一边吃，一边眼睛瞄着，生怕二哥过来抢。爷爷嚼得很慢很慢，嘴角淌下亮晶晶的口水，奶奶掏出蓝白条纹的手帕，轻轻塞进爷爷衣领，再掀起一角，替他擦掉嘴角的口水。

奶奶要洗头了，她先回房，对着梳妆镜，慢慢取下波浪发卡，又从红木箱子里取出一条带花的蓝毛巾搭

在肩上，缓缓走到洗脸架前。她勾着头，用一条灰帕子蘸着兑了热水的桑叶水，细细淋在头发上，等头发湿透了，再用一把镶着小花的篦子，一下一下，轻轻地篦，最后才用清水洗净，用手帕擦干，让头发散在肩上晾着。等头发干透了，她又回到梳妆镜前，倒出一点桂花梳头油抹匀，用篦子把头发梳得服服帖帖。奶奶做这些事，慢悠悠的，轻轻的，像在给自己绣一朵看不见的花。

母亲喊我洗头，我想溜，还是被她逮了回来。她扯下我头上的皮筋，头皮一紧，疼得我叫唤。她把我的脑袋摁进脸盆，用浸满桑叶水的毛巾在我头发上搓来揉去，然后用清水过一遍，毛巾胡乱一擦，说：“好了！”我像只湿漉漉的小鸟，披头散发跑开了。

国琼、迎年她们，一人端个脸盆，蹲在自家门前洗头。国琼一边洗，一边还哼着小戏：

“正月里来是新春，家家户户挂红灯。别人家夫妻团圆叙，孟姜女丈夫造长城……”国琼低着头唱，声音低低的，落进盆里。她们洗好头发，等不及晾干，就急急忙忙用皮筋扎起来，在门前摘了几朵洗澡花，别在头发上。紫红的小花瓣，香香的，真好看。我也想戴，可没好意思开口。

李奶奶也在洗头，站在自家门口勾着腰洗。她洗得很慢，很细心，像在完成一件天大的事情。桑叶水从她花白的头发上淋下来时，她长长地、满足地舒一口气，像是给渴极了的头发灌下一大杯凉水。



我的内心更是得到极大鼓舞。

师父和我调休的那天，他带我一同到了他家，当我对客厅墙上挂的几幅彩色菜点目不转睛时，师父从房内取出一只布满灰尘的皮箱，取出一本用牛皮纸包住封面的书，《大锅饭的制作流程和技巧》，他递给，“再过几年我就要退休了，技艺最需要的是传承，书中有煮大锅饭的系统性流程和标准，抽空好好看看。”

书中的内容很吸引我：淘米沥水20多分钟左右最便于煮时抛洒；淘米不能使劲搓；次数以两次为好，否则会大量损耗米表皮水溶性营养素（B1、B2）和矿物质；籼米煮饭米水比例为1:1.5，粳米与水比例为1:1.2。书中还有一些专业性术语“满锅浪”“汽转头”“明火”“暗火”等，我及时向师父请教。

付出终有回报，在后期酒店岗位技能测试时，我以180斤米单锅成饭获得领导的表彰。此后，在师父指导下，我和几位同行一起研发大锅饭系列产品，其中的五彩炒饭、牛肉粒酸椒雪菜炒饭很受宾客欢迎，以咸肉、冬笋、香菇粒和蔬菜碎制作的神仙泡饭与鱼汤蛋皮余饭同样受到亲睐。锅巴回锅肉，平地一声雷，蟹黄焗锅巴同时在宴席中彰显出娇贵的身姿，并很快上升为食客必点菜。

◆ 生活杂记

大锅米饭

汪建国



老作坊 汤青 摄

力，用预先调好的湿煤压住锅顶火头，再用煤铲拍小四周明火，返回灶台几分钟，就闻到了饭香味。依照师父以前煮饭的流程，用湿煤封实了整个锅底的火点。师父看着满脸是汗的

我，开心地同几位师父聊：“这小子胆子大，也很有接受能力，可能是块料。”这个午餐的大锅饭我越吃越香，而铲起的那块厚脆金黄的锅巴被炊事班长拿去给师叔们作为配菜食材，