

TA有好手艺



周玉清的店铺

他家只卖毛笔——自己手工制作的毛笔。现今,这行当就跟他的店铺一样,被新时代挤在街角,挤成了不甚起眼的窄窄的一条。

□记者 张丽娜 文/图

做毛笔 卖的是巧手艺

▶▶需要60多道工序才能做成的毛笔

从老城丽景门进去,顺着西大街往里走,一溜儿有好几家卖笔墨纸砚的。周玉清的店铺最小,他和老婆往那儿一坐,店就满了。

但周玉清和老婆依然静默地坐着,做着干了几十年的活计:左手抓着沾了胶水的毛笔,右手扯一根细绳绕在笔毛的根部,一勒,一紧,顺势滑向笔尖,多余的胶水就被挤干净了。

笔毛刷胶是一道工序,可防止笔毛分叉;把多余的胶水挤掉又是一道工序。周玉清家做的毛笔,需要60多道工序,做一支毛笔要花七八天。

花七八天做的纯手工毛笔,通常只卖十几块钱,便宜的才三五块钱,毛好的贵一点,也不过百十块钱。周玉清靠手艺吃饭,不容易,对于“钱”这个字,他异乎敏感。我再三保证我不是来拉广告

▶▶老鼠的胡须也能做毛笔

他们两口子在洛阳待了好些年了,“手艺人,五湖四海到处闯,哪儿能赚钱就去哪儿”,能在洛阳安定下来开店,是因为这座城市还有一些热爱传统文化、喜好书法的人。

我们闲聊的个把小时里,有四五拨顾客进店买毛笔,其中不但有喜好书法的老年人,还有好几个漂亮的年轻女人。从周玉清与她们的对话里,听得出这些女人正在学写毛笔字。她们还价还得厉害,最后以每支毛笔6块钱成交。周玉清保证“笔尖不分叉”,“不过你们不会写可不怪我”。

我们说起选毛笔的技巧,周玉清总结了四个字“尖、圆、齐、健”:笔尖要尖,笔头要圆,笔毛要齐,笔锋要稳健有弹性。

毛笔好不好,固然取决于制笔人的手艺高低,与选材也颇有关联。周玉清的店铺门口,悬挂着一张黄鼠狼皮。他捏着黄鼠狼的尾巴给我看:“狼毫笔就是用这家伙尾巴上的毛做的——毛好,有锋。”

这是老年年的事情,现今,黄鼠狼成

的,他才半信半疑地讲起了自己的故事。

他今年50多岁,来自浙江湖州。湖州人善制毛笔,“湖笔”名满天下,以其制作精良、品质优异而著称。

周玉清家祖祖辈辈都做毛笔。这并不奇怪,事实上,他所居住的那个湖州小镇家家户户都靠做毛笔吃饭。做毛笔的周玉清娶了邻村做毛笔的姑娘,他俩结了婚仍然做毛笔,生的孩子可能还做毛笔,这似乎是一种宿命。

做毛笔是细工,心不静的人是坐不住的。周玉清的同乡,有的就坐不住,出去寻别的活计了。

反过来说,写毛笔字可以修身养性,做毛笔也可以。再浮躁的人,天天埋头做毛笔,性子也被磨平了。周玉清初中毕业后就跟着父亲做毛笔,一晃几十年过去了,他的脾气日渐平和,眉毛长得快遮住眼了。

了国家保护动物,狼毫笔已不多见,偶尔有些病死的黄鼠狼被利用起来,更显狼毫笔的珍贵。

也有拿婴儿胎毛、牛尾毛、鸡毛甚至老鼠胡须做毛笔的。据说1939年,国学大师胡小石一度兼任云南大学文学院院长,适逢昆明开展捕鼠运动,他就请人给他拔了很多老鼠的胡须,做了一支鼠须笔。

不过这些都是稀罕物,最常见、最便宜的还是羊毛。

周玉清做笔、知笔、识笔,但很少用毛笔写字,更不懂书法。就像买笔的那些顾客,有的不是为了写字,而是拿毛笔清洁水杯,或是当刷子用:一把厨房清洁刷一二十块钱,一支毛笔才几块钱,自然是买毛笔划算。

对此,周玉清看得很开。手艺人讲求实在,一支毛笔,只要能发挥作用,就实现了它的价值。至于人们拿它写字还是刷杯子……呵呵,顺应时代,与时俱进吧。

做毛笔的、磨菜刀的、扎灯笼的、做虎头鞋的……都是我们这个栏目要找的人。在机械生产取代手工生产的现代社会,匠人文化日渐式微。走街串巷的手艺人越来越少,他们模糊的背影渐渐消失在文明的街角,但仍有一些向往朴素美好、追求本真生活的人,推崇并坚守着人类最质朴、最原始的劳动方式。

在他们的影响下,一度消失的手艺有了复兴的趋势。今天,请和我们一起去寻找隐匿于这个城市的那些手艺人。你身边有这样的人吗? 欢迎拨打13383792808 爆料。

街角,红红的炉火上转动着爆米花机,砰的一声巨响,白雾缭绕中香味扑鼻。记忆中的场景总令人想念童年的味道。

爆爆米花 靠的是老手艺

□记者 闫永利 文/图

▶▶在老手艺中怀旧

寒冷的冬日,几经周折,在丽新路上,记者看到了熟悉的一幕:暖暖的火炉旁,一位老人被一群人围住,边聊天边等待爆米花出炉。

“注意了,要放炮喽!”老人话音刚落,砰的一声,白色的爆米花“倾泻而出”,被倒进一个大盆里。旁边的锅里,油和白糖已经熬好。老人把熬好的油和白糖与花生、芝麻、爆米花充分搅拌,倒入方形的木盒,用铲子抹平,切块,香甜的米糕就做好了。

“小时候只要看到爆爆米花的摊儿,就知道要过年了,现在能看到这老手艺挺难的。”40岁左右的杨先生感叹道,小时候只要有人爆爆米花,就会引来成群的孩子围观。虽然那时的爆米花没有现在这么多品种,但那味道胜过世界上所有的美味。

这位老人名叫张再明,今年58岁,是洛宁县东宋乡马村人。20世纪80年代,为了养家,张再明学起了这门手艺。一个火炉、一个爆米花机、一个木制风箱、一个尼龙袋子,他用架子车装起这些家伙,开始了走街串巷爆爆米花的生涯。没想到,这一干就是30年。在物质比较匮乏的年代,爆米花是比较奢侈的零食,只有在临近过年时,村民们才肯爆一锅爆米花给孩子们解解馋,因此,张再明的生意很一般。

生活的重压迫使张再明不得不转移“阵地”。1986年秋,张再明告别家人,坐上了开往洛阳的汽车。刚到洛阳,张再明的生意很冷清,半个月只挣了几块钱。他认真分析原因:城里人不种地,哪会有玉米啊?!张再明兴冲冲地回到家,带上一袋玉米回了城——他不但来料加工,还用他自己的玉米爆爆米花,生意比之前好了许多。

▶▶感受城市的温暖

张再明说,爆爆米花看似简单,其实是个技术活儿,锅的冷热、米的干湿决定着加热时间的长短。干了30年,他已经摸索出了经验:冷锅需要加热10分钟,热锅需要加热7分钟;米干需要加热七八分钟,米湿需要加热10分钟。爆的过程中,还要轻压爆米花机的阀门,放放湿气,为爆米花机减压……他说,拿捏不好这些细节就爆不出好的爆米花。

在洛阳,张再明不但得以养家糊口,还常常感受到来自陌生人的温暖。

最初,张再明在西工区翟家屯村租了一间民房,付完房租后他身无分文,清水煮面就是一顿饭。邻居老嫂子心疼他,拿来一块肥肉对他说:“小伙子,光吃那怎么行啊?你把肉榨了油,炒菜吃吧!”张再明激动地接过肉,感动得热泪盈眶。之后,老嫂子家里只要改善伙食,就会给他送饭、送菜,还给他找了一些衣服。后来,那位老嫂子搬了家,他们再也没有见过面,但他时常会念起那位老嫂子。

对张再明来说,每天最开心的事是收摊后到家附近的那个小饭店边吃饭边听戏,店主对他像哥们儿一样。有时累了不出摊儿,他会带上老伴儿上洛浦公园、王城公园转转,生活过得格外惬意。



米糕做好了