

我的那些手工匠街坊

□ 朱洁 文/图

编者按

曾经,城乡随处可见木匠、裁缝、做酒人、弹棉郎、配锁人等民间手艺人。他们生活在你我身边,靠手工营生,服务大家的吃、穿、住、用、行,是手工匠,也是你我的街坊。随着现代化工业和科技的发展,手工匠们慢慢变少甚至走向消失。

记者近日走近几位依然坚守的手工匠街坊,一位是传承中国古法手工酿酒的女人,一位是改行后再“回归”的弹棉郎,还有一位是费心用脑、不断和新技术接轨的配锁人。在一切追求效率的今天,我们的手工匠街坊,用传统手艺支撑着一家简朴的生活,更用一种细微却温暖的力量支撑了民族文化的流传。敲、击、磨、压、摁、弹……这十根手指做出了最真实的生活滋味,也拼接出你我思乡、怀旧的情感……

一个弹棉郎的温暖手艺

临近下霜的时节,天元区小湖塘路一家手工棉被店又门庭若市了。门店极不起眼,被周遭高耸的居民楼和经年的行道树“埋”得严实。但这不要紧,熟知它的居民穿两条街,过三条巷,就拐进了这张“养在深闺”的门脸。

11月28日午饭刚过,家住香草园的周婶搬着一床旧棉被过来,“吴师傅,这是我10年前给儿子打的10斤重的单人棉被,现在儿子结婚了,媳妇嫌它太短太厚,要重新打个大的尺寸。”

“不急吧?今天活有点多,明天下午来拿,行不?”吴师傅俯着身,在案板上铺完棉花,正赶着包网纱。这阵子,他每天早上6点多起来吃早餐,7点左右开工,要赶到晚上11点,才能赶完十几床棉被。

吴师傅是四川广安人,来株洲有七八个年头了。起初他是跟老婆一起来的,后来老婆回故乡照顾孩子,他在株洲就孑然一身了。只是,每年这个最忙的时节,远在广安的老父亲会赶过来,给他打下手。

吴师傅什么时候学的艺,连他自己也记得不太清楚了。他只记得,那时自己还很小很小,很羡慕“弹棉花可以经常出去耍”,就给表叔做了学徒,学弹棉花。

弹棉花要体力,加上妹子嫌脏,所以弹棉花的清一色都是男孩,那时别的人都叫他们“弹棉郎”。他们背着一副挑子走街串巷,每到一个村一个寨就要待个10天半个月,这便是当时的小吴所理会的“经常出去耍”了。上世纪九十年代初,他随表叔来到湖南怀化的几个乡镇。那时,请他们的人特别多,表叔就带着他们几个学徒一家家弹。每到一户,他们把主人家的木制门板拆下来当案板,下面垫上高脚凳,再把旧被子、新棉花铺到案板上,接着戴好口罩和帽子,背上一弯弓,拿好一把弹槌,“嘭嘭”“呛呛”地弹。

弹棉花,最重要的是“弹”。弹棉郎左手握弓,轻轻下压,右手拿好弹槌,“呛呛”敲击弓弦。一声声弦响,一片片花飞,案板上的棉花逐渐疏松膨软。初学的吴师傅吃了不少苦头。一床老棉被变松软,要弹上半天,但他只懂埋头敲打,一个上午下来,棉花还是硬梆梆的,中午捧碗吃饭的气力都没有了。表叔语拙,只能再三给他演示。慢慢地,小吴才悟出门口——弓要摆平,弹的节奏要两打一拉,“拉是精华,不拉,棉花就纹在弦上掉不下来。”

弹好棉花要铺线。铺线是个细致活,通常要两个人协作才能完成。吴师傅和表叔用牵纱篾将纱纵横铺在棉絮的正反面,这样的网状才能固定好棉絮。铺完纱、包完角后,他们还要用木质圆盘不断压磨新棉被,使之服帖和牢固。

即使再娴熟的手艺,从弹到铺再到磨平,一天不过能完成一两床棉被。家家户户都要弹几床,每家他们都得待个两三天,遇到结婚,分家要弹八九床的,就得在别人家住上一个星期。那时候,大家条件都不



▲吴师傅铺棉絮

好,但好客的湘西人每家每户都杀鸡宰鱼,拿出压箱底的酒鬼酒,招待这些从远方来的弹棉郎。那也是吴师傅最开杯的时光了。

五六年的好光景过去,市场上开始流行化纤被、腈纶被、九孔被,后来又出现了弹花机、磨棉机,手工弹棉郎越来越没生意了。2002年,连当了许许多资深弹棉郎的表叔,也客走云南去做服装生意了,吴师傅没了主心骨,于是南下广州成为一名车床工。

但吴师傅不快乐。语拙的他,得不到老板的认可,即使再努力,也不能拿到应拿的奖金。当得知还有同门在株洲做弹棉郎后,他决定重回本行。“老实人做老实事,能养家糊口就好。”吴师傅来到同门营生的株洲落脚。

回归初心,但很多事起了变化。以前最重要的“弹”交给了弹花机,“轰隆、轰隆”半个小时不到就完成了。最后的压磨也用不着小圆木盘了,大面积的磨棉机约莫20分钟就能搞定。吴师傅说,手工活只剩下包纱、铺线和包角了。

机械化轻松了弹棉郎,但吴师傅心里的执念放不下。“用机器弹,案子压伤棉花,可是谁又在乎吗?”他摆着头感叹,现在的人棉被坏了大不了就买一床新的,哪像当年!1994年,他和表叔在怀化中方搬活,一个中年女人拿着一床被子过来,说:“师傅,这是我爷爷的爷爷的被子,请你帮忙翻新了。”

2011年来株洲后,吴师傅没收到一个徒弟。“大家生活好了,谁还愿意干这辛苦活?我们,可能是最后一批弹棉郎了。”

用传统酒药做酒的女人

酒香飘散开来,客人川流不息。酒店里的贺进接电话,张罗生意,指挥送货……11月18日,株洲大降温,这家位于涑口区的售酒小店的生意,升温了。

贺进,市级非物质文化遗产项目——传统酒药制作的传承人。在她不大的店铺里,陈放的全是她的“作品”:大大小小规格不一的酒桶,盛满了糯米酒、桂花酒、黄酒、果酒,自然,还少不了祖传的贺家米酒,各种类型的酒香交融氤氲在空气中。

来的都是客,准确地说,八九成都是回头客。有客人在店内一边自斟自酌,一边打听贺进最近的“创作”;有客人就来打个转,沾到一斤半斤的杨梅酒立马回家;有客人来买贺进的黄酒而不得,索性不走,深深地吸,吸这一屋子的酒香。

“刚开始不喜欢那个味,到后面才喝出那个香……可惜哟,有得啞。贺妹子,你什么时候再做啊?”一个年约六十的伯伯问。

贺进得解释。伯伯说的那批黄酒是她的黄酒处女作,她失败了好多次,几次调整原料,未了又重新添加各种粮食,终于才保证酒在没有任何添加的情况下,自然变黄。

“上批黄酒卖完了,伯伯,您等等,做酒,急不得。”贺进提起一壶杨梅酒,“去年,本地杨梅结得爱人,我收着做的,发酵一年,您试试,味道可正宗?”

懂酒的老伯自会排遣遗憾。不久,提着一壶杨梅酒和一壶桂花酒,他哼着小调,转家去了。37岁的贺进个子不高,皮肤黝黑,平日里不显山不露水的。但做酒的师傅们见到她都是一惊一年的,“你为什么要做酒?!”

中国古法手工酿酒传承几千年,纯粮食发酵、中草药制曲,搬运粮食、采制酒曲,样样都是力气活。千百年来,做酒的,都是男人,连男人都嫌做酒辛苦。

贺进生于涑口区平山塘的一户做酒世家。贺家米酒卖给周遭农户,一年四季供不应求。小时候,她和弟弟们看外公、爸爸、姨父做酒,抢着撒酒曲药粉,闻着酒香长大,烂熟了做酒工序。但两个弟弟嫌辛苦,长大了不愿做酒。2015年,在广州从车间工人干到管理层的她,为了多陪家人,也为了传承祖艺,回到涑口。

做酒的辛苦是常人不懂的。单说制曲,一年只制一次,必须万无一失。三伏天,是中草药制曲最好的时节,贺进迎着一年最毒的阳光,背着竹篓漫山遍野找草药,不出十天半月,她就成了别人眼里“皮肤最黑的女人”。

制曲过程考究得很。成型中的酒曲,要守上三天三夜才能发酵成真正的曲。第一个晚上是断不能睡的,发酵中的酒曲得保持在一个恒定、严苛的温度区间,高了浇泼凉水,低了浇泼温水。可夏天的风云最琢磨不定,贺进天



▲贺进闻酒香

天观云看风忍受极度焦虑。

往后的古法酿酒,就全凭她一双手了。蒸煮粮食、摊开放凉、分撒酒曲、搅拌装缸、密封压架……贺进穿着一套浅色的老旧工作服,带着几个帮手,搬、运、蒸、煮、撒、搅、压、装动辄上百斤的粮食,忙上忙下忙前忙后。

2016年的一个晚上,她收到将近500斤粮食。几个帮手都下班了,贺进只好推个小推车自己搬。从路边到酒坊不远的距离,她一小袋一小袋地搬,一点一点地挪,哭一阵推一阵,推一阵哭一阵,推了大半宿才推完。

但贺进,没有想过放弃,甚至还要挑战。有了高科技加持,时下市面上的酒水多是食用酒精、水和各种香精调和勾兑而成。贺进想,我除了做贺家米酒,能不能挑战酿造其他的名酒,把中草药制曲、古法手工酿酒不上头、不伤内脏、口味醇香等传统优势发挥到极致?

2017年,贺进去了衡阳衡东、江西萍乡、湖北恩施、杭州余杭、海南三亚等地,四处拜师学艺。

酿酒江湖里,不同地域、不同品种各有秘方门道。对于她,各地酒人自然不会合盘托出,但这些年做酒的男人们,无不惊叹于一位做酒女子的造访——他们多少年不知音难觅,甚至连学徒都招不到。于是,他们有所保留地向贺进赐教。

但回家后的一次次失败提醒贺进,那些酒人所教的技术,都是些“皮毛”。好在贺进有贺家米酒的酿造根基,和其他品种制作手法比融合,居然逐步地触类旁通了。就像她的黄酒处女作。2017年5月,贺进去杭州余杭,学黄酒酿造,学了两天转回涑口,却发现“按图索骥”做不出“黄”酒来,“普通粮食发酵变黄,少说也要个三二十年,不放添加剂勾兑,酒在半年里如何变黄?”贺进吃饭想,睡觉想,做酒想,有点中了魔。终于,当年12月,她成功做出了第一批黄酒。2018年一开年,这批黄酒一售而空。

回乡的初衷,是多陪家人。但现在,似乎陪家人的时间更少了。做酒,对女人意味着什么?贺进说,这是我的人生,即便眼泪哭干了,也不能回头,“毕竟,我苦中做乐,还能找到些许‘创作’的快意,还能找到懂我的知己。”

和市场上售卖的标准化勾兑酒不同,贺进每做一批酒,都会因为制作天气、发酵时间不同,或者制作时的灵光乍现,使得酒香和口感各异。所以,和酒客交流时她最满足。贺进做的壶装酒,“颜值”低,也不便宜,却依然有酒客巴巴地等着候着。还有,酒客中喝茅台、五粮液的是一种身份,喝二锅头、老白干的又是一种身份。但这种分野,在贺进这里是找不到的,公务员、老板,还是贩夫走卒,都要沾贺进一壶酒再带回家。

“因为懂酒,所以懂我。他们于我,是最珍贵的缘分。”贺进说。

老彭的锁店

株洲的初冬像秋天,12月初的一个午后,阳光甚好,老彭和老婆和往常一样守着店子。顾客时不时地来一个或一拨,有人找老彭配钥匙,也有些人找他老婆缝缝补补,偶尔还有同行和老乡过来串门。

十多年来,老彭的锁店一直是天元区新闻路上“最好找”的店,但现在,已经“混然于众”了。

那时候,这一线有烟酒店、水果店、面包店、南杂店和饭店,唯独老彭的锁店没有装修,没有招牌。但这并不妨碍它的生意。老彭配钥匙技术好,附近的居民都喜欢请他。大家习惯了从一个小小的门,挤进一间黑咕隆咚的房间找他办事。

2个月前,这家无名锁店“鸟枪换炮”。来来往往的街坊被装修一新的“老彭锁店”惊艳到了。似乎在一夜之间,这家黑乎乎的小店突然扩大了一倍,而透过透明的落地玻璃门窗,大家把店里干干净净的白墙、铮亮铮亮的地砖,还有橱窗里展示的一排排新式电子锁看了个清清楚楚。

“老彭啊,闷声发财呀!”“老彭呀,看不出来啊……”确定此老彭就是彼老彭后,很多人向他道喜。老彭呢,也从回避,高兴得很,有时甚至和客人把自己大半辈子和锁的故事从头捋上一遍。

虽然头发、脸上都沾染了风霜,但老彭其实并不“老”。出生于上世纪70年代初的他,1983年还是个12、13岁的细伢子。小学没毕业,在一帮长辈、老乡的带领下,还是小彭的老彭离开娄底乡下出门闯荡。他去了广东,下了海南,最后到离家不远的江西落脚。

在江西,老乡师傅带着他学配锁。那时候,清一色的牛头锁,手工配置。一片新钥匙依着模子磨呀锉啊,完工至少得半小时,还常有配不准的时候,回头还得再加工。

快20岁的时候,小彭遇到件事。“小伙子,我们银行保险柜的钥匙不见了,你能不能帮帮忙?”一天,他和平常一样在街边摆摊,有人找到了他。

那仿佛是对他过去几年学艺的考核。“之前,他们找了很多人都没能打开……”老彭至今说起来都很得意。那天,他吃过早餐赶到银行,然后边套锁边配钥匙,用最笨的方法边试边改。最后,保险柜真被他打开了,但时间已是当晚9点。约莫12个小时的努力为他带来了500元的收入,那是当时他几个月的工钱。

尽管同行夸这孩子配锁有悟性,手、眼、耳、心都能用上,但小彭还是回家改行了。

1990年,家里嫌他干的配锁算不上手艺,就把他喊回家学泥工。小彭回家娶了媳妇,生了孩子,帮别人盖了房子,慢慢成了老彭。

年纪大了,有牵挂了,也不愿再高空作业了。2005年,他和老婆拖儿带女到株洲,决定靠“老本行”养家。

当时,电子配锁技术已普及。一些老乡对老彭说,你手艺再好也没什么了不起了,有了电子机器,配锁技术含量大大降低。

老彭没说什么,在新闻路上找了个门面,开了家锁店。那时,他连一个月500元的租金都承担不起,只好把店子划出半个月分租给一个熟食加盟店。于是,他的门面被分成两边,那边干干净净,自己的锁店因为没装修黑漆漆的。

老彭咬牙买下第一个自动锁式复制机。打开机上的照明灯,把新钥匙片和旧钥匙模具夹稳夹好;接着,按下动力按钮,等待刀片经过两片钥匙,切削、吻合它们凹凸;

最后取下钥匙,用锉子打打毛刺。这套过程以前要30分钟,现在不用2分钟。

确实比手工年代简单多了,但老彭还是过脑费心。慢慢地,他发现顾客们配的钥匙越来越五花八门:一些钥匙长得奇形怪状,轨道不再是一面、两面凹凸,有些甚至上下、侧面都有轨道。

机器降低了技术难度,手工需要专注什么?有一次花了1小时配完一片多轨道的钥匙后,老彭得出这样的结论:什么马配什么鞍。模子厚度、宽度、材料、质地不同,匹配钥匙的种类也不同。配不同的钥匙,就要找到最适合它的模子。此后,老彭研究了几百种不同的钥匙模具,一一分辨,逐个归类,钥匙越配越精准,生意越做越好。“行业一直变,我们也要变。我没读过什么书,但我知道干什么都得学,而且要和陀螺一样不停地学……”

2012年,为解决多轨道原子锁难配等问题,老彭花费上万元添置了两台高精度钥匙复制机。有了它们,配再复杂的原子锁,几十秒都能搞定了。但刚买新机器的那一两个月,老彭没少吃哑巴亏。

和自动锁式复制机工作方式不同,精度钥匙复制机的配锁程序好比在钥匙上绣花,需要根据钥匙不同方位的轨道尺寸,选择不同的针头铣刻。成本不菲的针头易损易断,选模子和铣刻就要特别用心。刚开始,几个街坊过来配锁,老彭“绣花”力道没掌握好,一连断了几个针头。模子浪费了,针头弄坏了,生意就会越做越亏。“不能总让这样的事情发生,所以就得更认真,更用心。”

今年装修以后,老彭锁店最挣钱的生意暂时被售卖、安装指纹电子锁取代了。指纹电子锁不需要钥匙,一些记性差、爱忘钥匙的街坊都换了锁。老彭既开心又担心。开心的是,指纹电子锁售价在1000至4000元左右,这其中的利润不低;但作为配锁师傅,他担心今后配锁的人越来越少。

无论如何,老彭满意现在的生活。靠自己的手艺,他们一家四口在株洲安家乐业。去年,他和老婆、孩子搬离了住了10多年的门面,在一旁的老小区买了套二手房。几乎每个手工行业都经历着机械化甚至是智能化的换代,可能每个手艺人都会害怕,但老彭不过于担心,他坚信用心用脑的人是可以找到出路的。



▲老彭在配锁