

台州百匠探奇 ⑳

陈圣:打铁叮当

本报记者单露娟文/摄

2月的一天,天气晴好。在天台县街头镇的寒山刀具店内,陈圣站在机器前给一把菜刀精磨开刃。“现在我们很多工序都可以机器完成了,但是开刃口必须要手工进行,这样可以确保刀口开锋一致。”陈圣一边忙着手上的活,一边介绍。

这是制作一把菜刀的最后一道工序。经过一番打磨,一把轻薄锃亮的菜刀就完成了。陈圣今年37岁,是这家寒山刀具店的第三代制刀匠。

三代制刀匠

“我们家从我爷爷开始就已经在做刀了。”空闲间隙,这个憨厚的中年汉子打开了话匣子。

陈圣的爷爷陈中兴24岁时为躲避国民党抓壮丁,藏进深山里,巧遇打铁师傅,于是学得制作菜刀的手艺,并在家乡小有名气。

父亲陈林海15岁开始跟着爷爷学艺。因为从小就在叮叮当当的打铁铺里跑进跑出,仅通过三年磨练,他便出师了,不但农家用各种铁器打制都拿得起,祖传的打菜刀手艺更是“独门绝招”。

除了在自家打铁,陈林海有时还外出落户打铁。“那时还没有煤,用的是木炭,给谁家打铁,主人家要提供木炭、铁,若没有铁,就到废品收购站去买。据说那时候打铁的洪炉也是临时用砖石泥巴砌的,用的是手拉风箱,后来通了电,才换成鼓风机。”自陈圣有记忆起,父亲已经开始用鼓风机给洪炉加热。

“我爸制刀的时候,对制刀技术进行了改进,刀具质量也有了提升,加上他特别重视声誉,给自己定了个规矩,就是出现废品坚决废弃。很快,铁铺的生意更好了,名气也更大了。”陈林海还把陈中兴创下的刀具招牌“陈州人”去掉“人”字,将“陈州”两字烙在刀面上打品牌。

“陈州”刀名气响亮,前来购刀的人络绎不绝。在陈圣童年的记忆里,每天醒来,家里永远都烧着红彤彤的老洪炉,父母抡着锤子站在炉子前,满脸的汗水。“那时候我就想,父母太辛苦了,如果有机器能够代替手工就好了。”

16岁那年,初中毕业的陈圣也加入制刀行列。他是带着蓬勃的“野心”来的:研制出机械化生产工具,让机器代替部分人力。

陈圣最先学习的是给父亲打下手抡锤子。“每把菜刀都是千锤百炼做出来的,这一点也不夸张,实际上,一把菜刀从选材到最后成型,经过的捶打何止千百下。”

起初,陈圣连锤子都拿不动,勉强抡起来,锤几下就脱力了,但是他不能停止。“俗话说趁热打铁,炉子升起来就得打,不然铁就废掉了。”一天活干完,陈圣觉得自己整个人都要散架了。他咬咬牙继续,三四个月后基本可以给父亲打下手。

一把好菜刀的诞生

从开始学习到能自己打出一把菜刀,陈圣差不多花了3年时间。

每一把菜刀的诞生,都要经过选料、熟火、捶打、淬火等多道工序。

好钢要用在刀刃上。陈圣说,要想打造一把上好的菜刀,首先在选材上就要注意。“市面上钢材很多,但是能做成菜刀的钢材只有几种。我们选用的钢材在没有淬火前必须有延展性,然后淬完火能达到一定硬度才可以。”

但是怎样才能买到合适的钢材就要凭经验和运气了。“我们一般是根据经验买一些看起来合适的先试一下,可以了,再大批购买。”

买好材料后,就是打毛铁夹钢:将毛铁打成四四方方的,取一块合适的钢材置于两块毛铁中间。陈圣解释:“从前手打的菜刀主要材料是白铁,中间夹钢,钢的硬度高,切菜用的那锋利的刀尖就是钢。”

“夹钢以后就是熟火,为的是使毛铁和钢可以粘连。”熟火这个步骤非常考验制刀匠的经验和技术,“一定要掌握好时间和火候。过了的话,中间钢的部分就会太薄,后期找钢口不好找,菜刀就废了。太厚也不行,太厚会影响刀的锋利程度。”而要怎么把握这个度,陈圣表示只能靠经验:“钢的部分,一般厚度在0.8毫米到1毫米是最好的。”

这番工序后,菜刀的毛坯就出来了。“接下去要锻打,一个毛坯能打四把刀,打出来后截断,开刀尾,一把刀就大致成型。然后再进行铲钢、淬火、回火等精细处理。”

跟着父亲学习多年后,陈圣总结出制作一把好刀必须过好四道关:一是材料关。制作厨用刀具需要特殊型号的钢材,即使是某一型号钢铁,还需经过试火才能确定是否适用。二是锻打关。厨房用刀可分两种,一种是家用普通菜刀,用来切菜切肉。这种刀要造型美观轻巧,弧度恰当,厚薄适中。太薄切肉要飘,太厚则不容易下刀。另一种是稍厚的厨刀。这种刀既要美观又要



入行那年,陈圣就带一份“野心”:要研制机械化生产工具,让机器代替部分人力。

实用,既可切肉又可砍骨。三是铲磨关。铲要保证刀面平直、厚度均匀,磨要磨出锋口。四是装柄关。用刀全靠手,刀柄必须牢固不松动,平滑不损手,刀背根部护手还应稍厚,并要包得圆实。

实现半机械化生产

学会制作菜刀后,陈圣开始琢磨起升级改造的问题。

“纯手工打造太耗时,不但人辛苦,产量也不高。虽然我们买了一台机械锻打机,部分工序实行机械锻打,效率略有提高,但仍不能满足市场需求。”陈圣有了扩大生产规模的念头。

听说外地的制刀技术比较发达,并且已经实现部分机械化生产,陈圣便放下家里的活去外地刀具厂参观学习。到外地转了一圈回来后,他决定生产制式刀具。

得益于多年的打菜刀经验,陈家现在一直固定使用一种合适打刀具的优质钢。但要扩大产量,首先就要保证有这么合适的优质钢可用。

为了炼成这种钢,陈圣和父亲找了一家炼钢厂,先后经过6次试验,报废了6小炉铁水,最后总算找准这种优质钢的成分配比。

之后,陈圣又从外地引进数台做菜刀的机器,再根据自家菜刀的特点进行升级改造。经过几年的努力,他终于实现了刀具生产半机械化。

现在,除了淬火、刀口整平、开刃等几个重要步骤还需要人工,其他像锻打、铲钢等工序都可以借助机器完成,效率提高了

不少。”

为了扩大自家菜刀的影响力,在街头镇政府的帮助下,陈圣又新注册了“寒山”这个商标。他说:“唐代诗僧寒山曾隐居我们这里的寒石山70多年,现在随着旅游经济的开发,掀起了‘寒山热’,借人名山的东风,名刀生意一定会更好。”

现在,父亲陈林海因上了年纪已经不再做刀了,家里的生意完全交给陈圣打理。在陈圣的带领下,如今的“寒山”刀不仅知名度越来越高,近些年还远销海外。

手记

采访中,陈圣很少讲述他是怎么改革的,他说得最多的是打铁的老手艺是怎么样的。淬火、熟火、磨刀……一步步,事无巨细。

这个男子不厌其烦地介绍着每一个步骤,他觉得如果现在记者能记录下来,或许以后这门手艺就不会被彻底遗忘了。

民间有俗语:人生有三苦,撑船打铁卖豆腐。因为辛苦,现在很少有年轻人继续坚持这个行业。即使还有年轻人在做这行,也都已经是进行工业化生产,不太懂得老手艺是怎么一回事了。

陈圣明白,工业化代替手工是时代发展的必然结果,也是他入行时的梦想。可是有时候他又很惆怅:“在我身边,感觉除了我,年纪比我小的人几乎都不知道老手艺是怎么回事。以后,这门手艺会失传……”

无法避免,时代的洪流终究会淹没叮叮当当的打铁声,但是老手艺人的精神,即使在工业化生产时代依然珍贵。

野菜记

酸浆

余喜华

酸浆,一种多年生直立草本植物。这种植物,小时候不仅见过,而且还吃过。但那时并不知道它有这么个酸溜溜的名字,农村人只会以形识物,看它结的果实灯笼状,便称它“灯笼果”。至于味道,野果子大多酸中带甜,记忆随着时间淡去,但这果子的特殊形状,无论如何也不会忘却。

重新见到酸浆,已是三四十多年后了。

2020年是个特殊的年头,因为新冠疫情,少出行是基本状态,节假日仅在周边乡下活动。国庆长假第五天,在家实在呆不住了,妻约上表妹带着外甥女,驾车去城北方向,寻找唐门双塔。

唐门山在马鞍山村电厂旧址墙外东南角,位于长塘村境内,山不高,山顶两座石塔是近年新建的,称文笔、文星双塔,塔旁还有凉亭和长廊。下得山来,南面山脚就是永宁江,江边有座小庙,叫“将军庙”,本祀元末浙东道宣慰使都元帅秦不华,现庙中

同塑秦不华和方国珍神像。两人本是死敌,当年在庙前江中大战一场,秦不华战死,现百姓将两人同祀,也算是死后和解。

阳光正好,江风习习,我们沿着近水步道向南缓行。此处是永宁江的江湾处,江面开阔,近水处长着一蓬蓬茭白的高大植物。这是野化的茭白,是茭白的前世,学名“菰”,开着一串串像稻穗一样长长的紫红色花束。就在这野茭白丛旁,我们邂逅了酸浆。

这株酸浆植株较大,有半米多高,枝叶茂盛,有含苞待放的淡黄色花蕾,盛开的白色花朵,还结了好多个灯笼样的果子,青黄色,处于将熟未熟之际。我非常欣喜,赶紧多角度拍照留影,将可爱的小灯笼果指给外甥女看,小朋友感觉很惊奇。只可惜果子都未成熟,不然摘几个让小朋友尝尝,体会一下大自然的天赐神奇之味。

酸浆为茄科酸浆属草本,通常有0.5至0.8米高,地上茎常不分枝,有纵向棱,茎节膨大,幼茎长着较密的柔毛。叶片卵形,边缘有不整齐的粗锯齿或波状形,无毛。

酸浆花瓣五瓣,白色,背向后翻呈辐射状,蕊呈黄色。通常每枝能开5至10朵花,我们看到的这株,同一茎节上同时开着3朵花,十分漂亮。酸浆果实外薄壳囊衣,内含

球形果子,生时青色,熟后红色,可食。

酸浆与龙葵同科不同属,两者叶片相似,嫩叶均可食,但同为茄科植物,均含有龙葵素,有小毒,需煮熟煮透,龙葵素遇热降解。

酸浆别名很多,如红姑娘、挂金灯、灯笼草、灯笼果、洛神珠等,在我国有悠久的栽培历史,早在公元前300年,《尔雅》中就有酸浆的记载。《唐本草》记载为灯笼草、《嘉祐本草》记载为苦耽。李时珍在《本草纲目》中如此解释:酸浆,以子之味名也;苦耽,以苗之味名也。酸浆因果实成熟后呈红色,燕京一带称“红姑娘”,杨慎在《厄言》中认为,姑娘乃瓜囊之讹,古时姑瓜同音,娘囊之音相近。在东北,酸浆指“黄姑娘”,但“黄姑娘”其实与酸浆不是同一物。“黄姑娘”一般指毛酸浆,原产美洲,在东北地区广有栽培,浆果成熟是黄色的。

酸浆果实中含有人体所需的多种营养物质,还具有清热、解毒、利尿等功效,它具有人工栽培的经济价值。试想,成片种植的酸浆,当成熟后如一盏盏红灯笼般的果实挂满枝头,那是怎样一番风景?又将如何吸引人们的眼球?在这个信息传播高度发达的网络时代,不成为网红都难。

但愿今年秋后,能够在野外再遇这红彤彤的灯笼果。

杨根源:挥毫泼墨自逍遥

样,乡邻但凡有个红白喜事,都会请他父亲去帮忙写对联或碑文,然后请他父亲喝酒吃肉。小时候,母亲经常拿来一些废报纸,叫杨根源练字,还对他讲,字写好了有出路,像父亲能喝酒、能吃肉。

说起写字,最让杨根源难忘的一件事,是小学四年级时,学校举行写大字比赛,他获得特等奖,他写的对联还被贴在学校的大门口。那一次,老师的表扬在他幼小的心灵里种下了立志成为书法家的种子。

在校念书时,杨根源最崇拜的是战斗英雄董存瑞、邱少云、黄继光都是他的偶像。他也想成为一名解放军战士,房间的墙上贴满了自己画的英雄肖像。1981年,杨根源响应祖国号召报名参军,终于如愿以偿成为一名光荣的武警战士。

到仙居武警中队后,杨根源担任了文书。1985年,因为工作能力突出,他被提拔

为干部并选调到台州武警支队政治处,同年又被选调到武警浙江总队政治部。

以后的日子里,杨根源结识了沙孟海、骆恒光等书法家,书法水平有了质的提高,作品多次在中国美术馆展出。1990年,他获得由中国书法家协会举办的全国公安系统《卫士之光》书法大赛二等奖,他还先后四十余次在全国、全军、省市级各类书画大赛中入展获奖。

1996年,杨根源转业到仙居建设银行工作。在仙居,他利用业余时间创办了仙居县青少年书法培训学校,教书授徒。学校自创办以来,培养了一大批书画人才,已有许多学生考上名牌大学,走上重要岗位。诲人不倦的杨根源先生也收获了众多荣誉和奖项。

2016年,杨根源创办了杨维楨书画艺术研究院,他对先祖杨维楨的书法有着独

到的见解。他说,“杨维楨的字粗看东倒西歪,杂乱无章,实则骨力雄健,汪洋恣肆,在放大镜底下,笔力穿透纸背,笔画如金钩银枪”,且能将草书、隶书、行书所长融于一体。

杨根源的书法,笔意融会贯通,笔势灵活舒展,笔墨随心所欲,字中独含恬静自然,不事雕琢。作品多见“铁崖体”,以笔墨为支撑,偏于意的表达,重于情的抒发,而不是本于法的常规表现。常说书法直指人心、明心见性,杨根源先生将个人生命情调和内在气质带入笔墨,使它成为人格与精神的写照。

杨根源是一名业余书法家,除了禀赋和才情,在他几十年的书法探求中从没有缺少过这两个字:勤奋。直到现在,他依然保持着一个雷打不动的习惯——早晨五六点钟起床,先练习一个小时书法,以此开启崭新的一天。



有些事爸妈没你懂

林立

我很喜欢看台湾剧情片,特别是通片闽南语的。2020年的《孤味》,被许多人拿来和李安当年的《饮食男女》相比较,我觉得《孤味》比《饮食男女》更动人。

因为闽南语让这部电影更乡土,也更细腻,让我这样讲闽南语的观众更能代入情感。我觉得,闽南语的加成,也会让很多听不懂的观众觉得亲切。

方言对中国电影是种魔药,往往能让一部剧情平淡的电影发出别样光彩。但凡选择让角色讲方言的故事,一定有一个对本土人吃得很有趣的剧本。

《孤味》是我好久没见过的中国家庭戏。锅碗瓢盆、鸡飞狗跳、催婚离婚、育儿教育的中国家庭戏有很多,但从角色的侧面、背面为角度开始讲述,最终平平淡淡地直抵角色和观众内心私密处的家庭戏,一年比一年少。

《孤味》是一母四女儿(其中一个被人抱养),外加一位父亲的情人的女性家庭戏。这是多么容易让情感爆炸的故事类型啊。

每一组关系,都可以产生让观众高度兴奋的吵架对峙控猛烈的桥段。可是全片真正高分段的吵架声,几乎没有。哪怕是女儿被二女儿不小心捅破“癌症复发”这样足以催生痛哭、大吼的事情,在影片中都被人物心理转移得稳稳当当。

大女儿和强势的母亲林秀英都在这个场面中流泪、诘问、责难,随即在母亲“养你们几个没有用的”数落中不欢而散。但人物没有崩溃让观众难堪。而事实上这场戏达到的效果,却比任何直白展现家庭成员关系破裂的方法更让观众内心起伏。

家庭,是中国故事最迷人的地方,延伸想,家庭是全人类故事最迷人的地方。但中国家庭成员之间因为隐忍、压抑、委屈构成的特殊氛围,是很难像《饮食男女》或《孤味》这样表现得既平淡又尖锐的。

一旦有才华的中国导演经过打磨,取舍渲染出具有这样氛围的家庭电影,那就像一篇散文一样后劲十足,让人忍不住一读再读,再思三思。

《孤味》最有棱角的女主,就是女强人妈妈林秀英,她包办了那个老公逃跑十多年后的家庭中所有的事。她是那种抽取任何一段人生出来都有戏的女人。但电影并没有一赘述她那些戏份的重大章节,我们看到的只有片段。

作为饭店老板,她在海鲜市场选鱼时的片段,通过鱼贩们对她礼敬的言行,我们感觉到她的强势、精明、敬业。当她奔家出走多年的老公带着重病跑回台南死去,通过她面无表情坐在丈夫遗体边上还在训斥偏袒父亲的小女儿,我们感受到她的霸道、严厉、冷酷。

最让林秀英出彩的戏,同样是两个片段。一个是她在配有简易KTV设备的出租车里动情地唱闽南歌《孤味》,一个是她在妈祖庙意外遇上同样来向妈祖祈福的情敌蔡小姐。

作为70岁的老人,她在唱歌时显出强大的生命力和丰沛的情感,让我脑补出她年轻时受苦于男人的不易和独自承担命运抛来的烂摊子时的样子,是那么具有中国女性特色的坚韧。

而她从蔡小姐那里听到丈夫临终前对自己和家庭的愧疚后,独自哭得像女孩,嘴里连说“不是这样……”,看到这,我产生诸多疑问:究竟她和丈夫之间,有哪些电影没表现出的纠葛?她又算不算得上是一个问心无愧的强大妈妈呢?

不仅是林秀英,她的三个女儿,还有那个只出现一场戏的被抱养走的女儿,每一个女人都是由片段呈现,而非大量旁白或台词叙述出来的。大女儿、二女儿、三女儿、四女儿,个个鲜活,又保有不少的未知。而所有角色的存在,让我拼凑出永远躲在墨镜里的那个渣男爸爸,这真是神来之笔,一个模糊的、台词无几的男人,最终却是《孤味》最强的底味。

他确实很渣,没什么好洗白的。但他的优点,那些可以称之为人格魅力、处世态度的品质,却也在片中这些女人的零星叙述中变得很立体。

在这个子女比父母更懂交流之道,更懂教育方法的年代,很多人想到家庭中那些类似《孤味》一样破碎的纠葛,都会责难父母那代人,实在不懂的太多。这也往往成为我们与父母不能修复的伤口所在。

但微妙的是,身上流着父母基因的女儿,其实很多都在不知不觉重复父母当年犯过的错,即使明理,也难以改正。

《孤味》的结尾,之所以让包括我在内很多人流泪,是因为它让大多数人,无论父母还是子女,被一味“解药”完成了心灵救赎。

林秀英做了一件大事,这件事没几个类似她这样的女人能做得出来,甚至没有多少陷在家庭纠葛中的人做得到。那就是“放下”。

因为她的放下,她那个可怜又可恨的老公,才真正得以“回家”,她的女儿们,也真正感受到了妈妈的伟大。

诚然,有些事,爸妈没你懂。但是当你们放下了过去的重担时,你会发现,他们之所以伟大,是因为无论你们承受了什么,他们永远可以自己承受,不用告诉我们。也不必我们去理解。



寿海汤菜



寿海汤菜

去年年末在中央电视台戏曲频道热播的十五集纪录片《诸暨三贤》中,仙居书法家杨根源参与了《杨维楨》的拍摄。

杨根源,斋名三味堂,1962年生于绍兴诸暨,曾从军十五载,转业后定居仙居,现为浙江省书法家协会会员、仙居县书法家协会理事。

他自小爱好书法,曾得到当代书坛泰斗沙孟海的指点 and 书画家骆恒光先生的亲授,是元末明初诗人、书画家、戏剧家杨维楨的第二十世孙。他长期泛临历代名家碑帖,真、草、隶、篆诸体皆通,尤以先祖杨维楨的“铁崖体”见长。

认识杨根源先生是在2020年元旦,因工作需要我到仙居建设银行上班,与他成为同事。

杨根源的父亲是一位地地道道的农民,虽然只上过私塾,但大字写得有模有