

台州百匠探奇 34



他想改变 但所有的改变 只为守艺 如果只是回到原地 单纯抡大锤 他不会重操旧业

许卫捷:一锤一淬

本报记者卢珍文/摄

有一句有名的老话,“天下有三苦:打铁、撑船、磨豆腐”。在临海括苍镇(2001年,张家渡镇与爱国乡合并为括苍镇),当地人算是吃透了其中一苦,打铁。

上世纪50年代,一个小小张家渡,就有50多家打铁铺。折叠锻造的铁艺,成了张家渡的特色。菜刀、农具、剪刀,各家铁匠师傅,都有自己的绝活。

48岁的许卫捷,就是在父亲许月波的打铁铺里,听着叮当声长大的。他说:“作为匠人,要手艺,我这双手有了,但要守艺,要做的事情还有很多。”

一间铁铺

张家渡的铁艺,真要追究起来,得从1861年开始说起。

当年,张家渡本地的铁匠们聚集在一起,为太平天国农民起义军赶制军刀。众多铁匠里,以许永湖、许永潮兄弟俩的制作,工艺最为精湛。

从那以后,许氏铁匠手艺代代相传。目前可追溯到的打铁艺人许则和,便是许月波的师傅。

在许卫捷的记忆里,小时候,街坊邻居的日常生活,都是围着铁铺转的。“只要你每天醒来,就要和铁器打交道。炒菜、炒菜,出去干农活甚至烧个热水,都和我们铁匠有关。”

冬日,一旦打铁铺的炉灶红起来,便有了人气。

炉灶上的空位,放满水壶,水开了,邻居便拎着水壶过来灌水。临近过年,家家户户都会用猪头。猪头上的细毛难去除,亲戚、邻居会拎过来用铁烫一波,再用铁铺里的利刀,把猪头上弯弯角角里的细毛刮干净。多的时候,店里一天能烫二三十个猪头。

加上过来修理农具、买新、唠嗑的,10多平方米的打铁铺,往往挤满了人,煞是热闹。

一间打铁铺,聚集了生活最淳朴的样子。铁,这个最冰冷的器物,却维系了邻里间最温暖的关系。

当地人有一句话,说“炉灶红一下,泥水木匠要三工”。打铁,容易赚钱,但是个苦行当,愿意学打铁的,都是穷苦家庭出身的孩子。

你若想要学打铁,得先拜师礼。“爸爸选徒弟,要看他腰板行不行,有没有生病。”若是确立了师徒关系,徒弟就得在师傅家吃、住三年,跟着师傅干,却不

拿工资。这三年,徒弟基本很少回家。

等到徒弟学成,能够另起炉灶,师傅就会送一套基础工具,并把徒弟的炉灶热起来。“学得好的,就自己单干了。技术没学扎实的,可能要‘回师’重新学一星期。”

10岁以前,年幼的许卫捷,还上不了工作,他只能在一旁拉风箱,或者给父亲扇扇子。

等到初中以后,父亲才教他练基本功,抡大锤。

打铁人的手艺,是靠一锤一锤砸下来的。上工作前,基本功得扎实。

在附近山上,许月波砍出树桩,供许卫捷练习。练习的最终要求,就是每一锤下来,都得砸中树桩中心。“抡大锤,不仅练臂力,也在练准确度。”抡完四五十个树桩之后,许卫捷能精准砸中树桩中心点的小石子。

一把薄刀

菜刀,在张家渡还有种叫法,叫薄刀。一把菜刀,只有够薄、够硬,才能称得上是把好刀。

每一把菜刀的诞生,都要经过选料、夹钢、熟火、捶打、淬火等十多道工序。

要将钢和铁合为一体,不是件容易事。先要将铁料烧红,放在铁砧上,将刀口鏖出缝隙,将钢条嵌到里面,再回炉重烧,继续在铁砧上锻打。反复几次,铁和钢才能交融在一起,再放入水槽里淬火。

淬火是制刀技术的核心。刀刃要想不崩不卷,锋利耐用,全靠火候。经验丰富的铁匠,靠的是眼力和耳力,其中奥妙是各家铁匠的精髓。

一把完成度高的菜刀,是节奏、力度、时间上恰到好处的相逢。

随着日子流逝,父亲的手艺,许卫捷慢慢了然于心。但随着现代化工业的发展,往日热乎的锅炉,冷却了下来。

“改革开放后,我们当地男性开始外出打工,女的去服装厂。”手艺在身的许卫捷,毫不犹豫继承了父亲的打铁铺。

许卫捷的起点,是当地铁具变动最大的阶段。

告别早前的师徒关系,跟着许卫捷做的,都只是小工。纯手工打造的刀具,迎来了半机械时代。

和传统手艺人相比,高中毕业的许卫捷,文化水平高,也更懂得营销。“我注册了商标,注册了公司,把父亲的小作坊,变成了个体户。”



和铁艺有关的工具,许家店里有多种,它们背后是不同的客户群。

乘着21世纪括苍山曙光节这股东风,许卫捷开始了宣传,他所看中的客户源,从村里转向了村外。

“最早的宣传,就是横幅,我把宣传横幅从临海望江门,一路挂到括苍山。”作为当地伴手礼,许卫捷的刀具开始外销。

竹笋外壳一对折,便是当地刀具最原始的包装。“有了纸箱厂之后,我们把竹笋外壳,改为了牛皮纸。”等到张家渡第一次举办桃花节,许卫捷的刀具,已经有了最初的外包装。

2005年之后,张家渡的打铁叮当声,变得零星了。当地八成的打铁铺,在时代冲击中,选择关门,不干了。

“我们不改变,时代就会淘汰我们。”从一对一的直客,到私人订制,到伴手礼,许卫捷的刀具销量,还算保持着。

2012年,许卫捷的打铁铺遇到了瓶颈,“自己努力过,结果和期望值有很大的差距”。

“我一直生活在当地,外面的世界,我想去看看。”这一次,他也放弃了。唯独老父亲许月波,继续坚守着打铁铺。

一次更迭

许卫捷再次抡起大锤,是今年3月份。近10年的空窗期,许卫捷去过广东、上海,在杭州也待过。但他的眼睛,遇到铁艺,还是会发光。

“每去一个地方,一旦有打铁师傅,我会和他们聊。”从零星的信息中,他才发觉,他曾经熟悉的铁艺世界,早已翻天覆地,“无论产品材质、包装还是销售等等”。

作为中国刀铁第一股,张小泉的上市,对许卫捷触动颇大。“不想上市或是怎样,我只想回来,把我爸的手艺传承下去。”

3月份回到临海之后,许卫捷把自家刀具,完成了一次升级。

传统刀具比较锋利,但不具备防锈功能,“我们现在所用的原材料,和医用刀具、航空材料同款,能抗菌防锈。”新款刀具所用的刀柄,告别以前的塑料及木头刀柄,采用的是高档红木。

唯独刀刀,许卫捷保留了传统的工艺。“一把好刀,肯定有它的纹路,它叫夹钢线,是手工的痕迹。”

新科技和传统手工艺的碰撞,成了许卫捷刀具的最大亮点。“一个好产品,离不开文化。”产品研发好之后,许卫捷把当年铁匠铺热闹的场景,

叫画师还原出来,作为外包装的封面。他将铁匠铺抡大锤、铁火花四溅的场景,用视频、照片记录下来。它们在许卫捷新打造的线上平台,传播开来。

生产研发、包装设计、销售,当所有流程都妥当之后,许卫捷敲开了邻家铁铺的大门。

“我走了七八家铁铺,大家分工合作,一起致富。”一把菜刀,是几家铁铺共同合作的产物。

许卫捷所做的刀具,上面都用电子激光留下了信息,材质、品名、品牌、年份。“我们的质量,已经达到能为括苍镇做代工,作为当地特产、文化,传播到其他地方。”

和铁艺有关的工具,许卫捷店里有多种,它们背后是不同的客户群。“锄头以前用于翻地,现在是挖笋。”很多人去户外,习惯在后备厢放一把菜刀。农具成了精品,成了有钱人的休闲工具。

关于铁艺的改变,许卫捷聊了很多。但许卫捷说,你拿上任何一把菜刀,到他家维修,都是免费的。这件事,它一直都没改变。“这是我的售后理念,更何况,对铁艺,我有感情。”

【手记】

走在临海括苍镇括苍东路,偶尔还能听到叮当声。这声音,和上世纪50年代相比,早已没有那么密集。

“你不改变,就会被淘汰。”许卫捷说,当我们提到一种手艺人时,总会提到手艺人艰难的生存现状,最难的,可能连饭都吃不饱。

他想改变。但所有的改变,只为守艺。

如果只是回到原地,单纯抡大锤,许卫捷并不会重操旧业。

匠人,他要有手艺,也要能守艺。“要守艺,就要做到智造。我的产品、包装、销售,都需要智慧,最后集中在手中这把刀上。”这是许卫捷理解的“匠人”。

采访那一天,我正好碰到许卫捷的顾客,一对专门从温岭赶过来的母女。10多年前,她们在许卫捷店里,买过一套菜刀,使用至今。“中间我们过来找过他的店,没找到。”这是她们第二次过来寻找,依照刀具上的标识,终于找到了。

这个标识,是许卫捷注册商标后,在每把刀身上,留下的印记。

在那一刻,我似乎明白许卫捷提到的智造。

家事乡风

熬红糖

王良元 / 文

在农家旧式四合院的天井,俗称地头的中间,支起两口大铁锅,一年一度的熬红糖又开始了。

在三门亭旁,每年的冬至前,是农家熬红糖的日子,也是我儿时期盼的日子。

入冬后,地里的甘蔗甜了,砍回家后就等着熬红糖那天的到来。那时生产队公房前面的一块空场地上,早已架起了一台碾糖机。碾糖机是给甘蔗榨汁用的,两个锃亮的竖向钢滚筒组成的铁家伙,安装在一个挖着接水槽的宽大木凳上,滚筒的上端连接着一根长长的有些弯曲的木杠,木杠的这一头拴着一只牛鞭,用来套牲畜。碾糖时,这边用老牛拉着木杠转圈,牛的拉力转化成那两个钢滚筒的快速转动,这时那边一个人将甘蔗从两个钢滚筒中挤进去,另一个对面接住甘蔗渣子,而甘蔗水,就汩汩地从滚筒间泻落到有槽的台凳上,然后流到下面的水桶里。

我小时候,常充当驱赶老牛的角色,跟在老牛后面,手握短竹梢,一边挥动,一边嘴里“嗨去、嗨去”叫着,生怕老牛偷懒停下脚步。

碾糖机不仅是熬红糖第一步的工具,也是我们淘气小孩子玩乐的一件新玩具。架好碾糖机,不仅意味着熬红糖的日子小孩们有糖解馋,而且可以玩乐。儿时与小伙伴们常趁大人不注意,一个小伙伴抱在牛鞭一端的木杠上,其他的推着木杠跑着转圈,设法将杠上的小伙伴转晕掉下来为止,然后另一个接着上,看谁转的圈数多,谁就厉害,输的小孩会心甘情愿地接受其他小孩在手掌上狠狠地拍一掌——愿赌服输嘛。

榨好甘蔗汁,就开始点火熬红糖了。那时小家小户,农具也不是每家每户置办得很齐整,不像现在条件好了都可以支大铁锅到地塘去熬糖,多数的就在自家做饭的大灶台上煎。记得那时家里用沥豆腐渣用的白色豆腐袋子或是筛粉用的筛子先给甘蔗汁过滤掉杂质,然后将甘蔗汁注入锅中烧。一根根柴引塞进灶膛里,熊熊大火燃起,时不时地爆出“毕毕剥剥”的声音,甘蔗汁在铁锅里配合着翻滚跳舞。

起先,清绿的汁水上面时不时地浮起一层泡沫,必须用网勺反复捞去,之后,泡沫越来越少,汁水变得越来越黏稠,颜色渐渐成为棕红色。这时,加一块柴引,汁水往上快速地翻涌,大有溢出铁锅奔流而去的气势,掌勺的得用大勺掏糖,快速地从锅内舀起一勺糖浆,又倾回锅里,如此反复,就是不让糖浆冲出锅边。过了这一关,糖浆似乎累了,不再与勺勺的较量,服服帖帖地从原先的向外冒泡翻滚成向内翻滚冒泡了。

接着就进入到熬红糖的颇有技术含量的关键环节——炒糖。这时既要控制好火候,又要掌握好糖浆的水分,水分多了,糖浆太嫩,起锅后糖就会粘成一坨,成为散不开的牛皮烂糖;水分少了,糖浆太老,起锅后糖就会铁板一块,甚至还会焦糊苦口,硬得磕牙。水分掌控实在是一门手艺活,全凭掌勺的手感和经验。从甘蔗水入锅,到炒好糖,熬成一锅糖时间大约需要3个小时。

终于等到糖浆出锅,倒入事先准备好的长约1米,宽约30厘米,深不到10厘米的糖板里,糖板底上早已撒上一层薄薄的小苏打,倒上糖浆后,快速搅拌,待差不多搅不动,摊平等等其冷却,用铲子一拨,刚刚还一坨的糖,立即散落如粉,金黄中透着棕色,令人馋涎欲滴。

儿时看着大人们熬红糖,我只是个坐在灶台下取暖的旁观者和等待着吃上一两块红糖的馋虫而已。今年,我却在双休日成了老爸的助手,帮助着一起熬红糖。我没有料到83岁的老父亲今年种了那么多甘蔗,足足熬了18锅红糖。平均每锅红糖算4公斤,也有72公斤。同村的老张今年熬了28锅红糖,除了分送亲朋好友,还有余,就拿到网上去卖,说是四五十元一公斤,我帮他一算,其实种甘蔗熬红糖人很辛苦,却没有什么经济效益。

父亲熬那么多红糖,自己肯定是吃不了的,我有点抱怨地给他算了一笔账,让他别再折腾。他在叨咕着分给哪个亲戚邻里多少多少的时候,说了句:自家货,难换算。

自家货,是无法用金钱来衡量的。我突然明白,这就是沿袭了几千年自给自足、互易亲友的农耕文明、农村文化!

我赧然。



黄晓慧 摄

清风隽永 待君来赏

温岭博物馆明清江南扇面精品展展示古时风雅

本报讯(通讯员黄晓慧)温岭博物馆三楼展厅又有新展了:“清风隽永——明清江南扇面精品展”12月14日开展。该展由温岭市文化和广电旅游体育局主办,金华市博物馆、温岭博物馆承办。

此次展览的扇面精品,按题材分为“山水寄情”“花鸟娱心”“容影随性”和“诗文咏志”四个部分,分别为山水画扇面、花鸟画扇面、人物画扇面和书法扇面。

展出的扇面均为明清时代的作品,作

者所处地域也限于江南,不过,展览介绍较简略地呈现了扇子的历史,使观众能大略了解中国的扇子文化。

书画扇面集实用、工艺与艺术于一体,无论是团扇还是折扇,上至帝王仕宦,下至庶民百姓,都曾使用和欣赏,扇子因此是流传广泛的传统艺术品之一。幅不盈尺的扇面不仅有着悠久的历史,还代表着中国传统文化的理想境界。据文献记载,扇面绘画的起源可追溯到宋代,在帝王的推崇下,团

扇书画臻顶峰。明代以后,折扇画渐执牛耳,山水、人物、花鸟无所不能。延至清代,在各路画派的推动下,形式内容翻新出奇,风格流派异彩纷呈。

此次展览的精品扇面,作者为明人的较少,绝大部分是清人作品。明人作品,有陆治山水扇页、张宏山水扇页、陈继儒行书扇页、王穉登行书扇页、文伯仁人物扇页等。清人作品,有张熊花鸟扇页、王翚牡丹扇页、任远花卉扇页、费丹旭仕女扇页、陆润

庠(清代状元)行书扇页……细细品赏,赏心悦目。参观展览之后,当自然而然会有展览结语所言之感想:如今的扇子,早已不只是引风纳凉之物。它既是一种独特的传统文化符号,又寄寓着个人的风雅趣味。开合之间,清风出袖,明月入怀,追风逐雅,托物言志。

此次展览展期较长,将持续至2022年3月13日。

