悠悠制鼓情

□郭明远

盛夏时节，去宝丰县赵庄镇大黄村拜访制鼓匠刘太。

踏进大黄村，便听到“咚咚咚”的鼓声从街巷里传来。“你听，刘太在定鼓音！”朋友说，“他家制鼓是祖传的，到他这辈儿，有历史记载的已五代了……”

循着鼓声，穿街过巷，我们来到了刘太家的小院。这是一家新农村小院，正房是坐北朝南五间两层的小楼，厢房是平房，院内是干净的水泥地。

阳光静静地洒在小院内，也照在两位老人饱经沧桑的脸庞上。屋檐前几盆不知名的花草，散发着油油的绿意。

70岁的刘太和爱人李巧正围在一面大鼓旁忙活着，身边摆放着锯、刀、斧、锉等工具，以及牛皮、鼓板、鼓钉等材料。屋里屋外放着大大小小制好的鼓。

一阵寒暄后，刘太向我们讲述了制鼓的工艺。

刘太说，传统手工制鼓，工序几十道，做工很精细。

《制鼓歌》唱道：“蒙一皮，密钉钉，晴雨天，音不变。”其中说到几个主要工序：制鼓圈、制鼓皮、张鼓、定鼓音。

制鼓圈，又称制鼓腔。选材最好是家槐、桑树、榆树、桐树。将木板按需截段，打上墨线，锯成弓形，晒后，炕干，用自制牛皮胶，将一块块儿木板，粘成严丝合缝儿的鼓圈，就像木匠做家具一样。

“这是打水泥地面时，专为制鼓圈留的，方便在地面揳木杂，固定铁环，制鼓圈！”刘太指着院里直径约两米的圆形空地说。

制鼓皮，先要把鲜黄牛皮放冷石灰水中浸泡几天，捞出来，刮去皮表的毛、皮里的肉。刮牛皮是技巧活，手法轻了，刮不净；重了，又会把牛皮刮穿。牛皮的厚薄不一，也会影响鼓音。

说着，刘太拿出了一个专用的刮牛皮架子、一张锋利的刮刀，一张湿漉漉的牛皮进行演示。他把牛皮放在圆形木棍上，两手握住刮刀两头，不停翻转牛皮，前后左右推动刮刀。牛皮上的毛和肉被刮刀“噌噌”刮落。刮一会儿，他在一张油黑的庇刀布上，庇一下刮刀，继续刮。那娴熟的技艺，如庖丁解牛得心应手，潇洒自如。

定鼓音时，大小不同的鼓，选取制鼓架型号不同，都是先蒙鼓皮，再定鼓音。

蒙鼓皮时，在制鼓架上放两层木板，两层木板之间边缘放上木楔子。鼓腔放在顶层的木板上，把切成圆形的牛皮，蒙在鼓圈上端，牛皮四周打上孔，在孔眼穿上木棍（俗称穿杆），用绳子把穿杆固定在制鼓架下端。然后，用木棍摽子，把绳子一点点绷紧，把鼓皮撑展。

定鼓音是一个绝活，俗称“盘鼓”。鼓的大小不同，定鼓音的方法也不同。小型鼓定鼓音时，用铁锤敲击鼓面，待鼓皮松活了，用摽子将拴鼓皮绳子一点点绷紧，用铁锤把木楔子一点点往里面夯，继续往紧处绷，如此反复操作，试敲鼓音。制作大中型鼓定鼓音时，需要一人或两三个人，穿着平底布鞋，上到鼓面，用脚踩踏鼓面。过一会儿，人下来，上紧摽子，夯击木楔子，敲击鼓面。敲击试音后，不行，再上去，接着踩。反复几个小时下来，踩鼓人全身都是汗。踩鼓的功夫到家了，鼓面会更有张力；张力足，鼓音才会清脆浑厚，传得久远。这操作就像调音师在调节音律。

鼓音定好后，用鼓钉密密地钉，钉好鼓钉后，切去剩余的鼓皮，细细打磨后，钉上鼓环，把鼓圈周围涂上火红的漆。

“制一面坚固耐用、敲击时有铜器一样神韵的好鼓，每一个环节都要用心去做，不能有丝毫怠慢。”刘太说。

制鼓是一门技艺，也是十分耗费时间、体力、精力的活儿。通常，制一面直径1.5米的鼓，从选料、下料、到成品鼓，大约需要两个月。

……

这一切，使我深深为这种精细工艺、精湛技艺所折服，为他们匠心制鼓的敬业精神所感动!

刘太16岁学制鼓。五十多年来，他精选材，细加工，精益求精，用心做鼓，传承发展着这一传统技艺。这些年，他家的鼓远销山东、湖北、北京、上海等省市。因制鼓，他家也过上了好日子。

2012年，他被认定为宝丰县第二批非物质文化遗产代表性传承人；2019年，刘太被认定为平顶山市第四批非物质文化遗产项目代表性传承人。

“制鼓是我们的传家宝，我要把制鼓手艺好好传下去……”说着，刘太来到刚制好的鼓旁，拎起两把溜光、带着红绫布的鼓槌，“咚咚咚，咚咚咚”地擂了起来（**如图**）。

顿时，那声振林樾、催人奋进的鼓点声，在鼓槌下蹦出，激荡在我们心中，欢跳在农家小院，飘荡在乡村的上空……

山　行

★阿卫国

流泉绿帐总相邻，鸟唱蝉鸣亦可亲。
醉卧青山懒归去，挽风但作守云人。

紫薇花

★李红艳

窈窕云霞纷烂漫，淡然独立向苍穹。
此生只为钟情事，任尔南风转北风。

大暑吟

★李剑友

斗指三伏暑日炎，
上蒸下煮火烟燃。
光温极利物能聚，
肥水犹赢籽粒添。
玉米吱吱节拔快，
稻禾咀咀穗弯欢。
热寒交替自然序，
各领风骚韵律篇。

老家，那棵香椿树

★裴功立

今年春上，儿时住在我家房后的玩伴春生进城，特意给我捎来一大捆家乡的香椿芽，足足有两斤重，看着这紫红鲜嫩的香椿，我仿佛又回到了童年时光。

我的童年是上世纪七八十年代，那时家家户户的房前屋后、院子里都有香椿树，记得那时我家院子很大，东院墙下，就有一棵搪瓷碗口粗的香椿树，听说是爷爷在六十年代种下的，它朴实无华，不事张扬，就像质朴的乡亲一样，从我记事起，就默默陪伴着我的童年。

每年开春不久，香椿树枝间就开始冒出嫩红的芽来，柔柔弱弱的，惹人疼爱，渐渐的，颜色逐渐变深，成了紫红色的叶片，气香四溢，满院飘香。嘴馋的我每天都仰着小脑袋，期盼着采摘香椿的日子。

“雨前椿芽嫩如丝，雨后椿芽如木质。”意思是说，谷雨节气以前的香椿很嫩，而过了谷雨，香椿就老了，不仅口感乏味，营养价值也大大降低了。清明时节，香椿已长到一寸多长，香椿芽最佳采摘的时候终于到了，这一天，吃罢午饭，父亲从西屋取出一根早准备好的长长的木棍，又随手折了一根短木棒，开始准备制作采摘的工具，我和两个妹妹围在父亲身边，叽叽喳喳，兴奋异常。只见父亲熟练地用细麻绳把短木棒十字交叉，牢牢固定在木棍顶端，我迫不及待抢过木棍，跑到香椿树下，抬头盯着树梢，一簇簇紫红鲜嫩的香椿芽簇立在枝头，在阳光的照耀下是那么惹人注目，仿佛正对着我召唤呢！我对准一大簇香椿，使劲一拽，却只见几片叶子打着旋飘落下来。我性子急，又勾住一个大枝，猛力一拉，只听“咔嚓”一声，一根擀面杖粗细的树枝被我扯断了。父亲看见了，心疼地说：“要是伤到树枝，以后就再也长不出香椿了！”我一听闯了祸，吓得赶紧扔了木棍，心里惶惶然，不知如何是好。看我内疚的样子，父亲笑了：“凡事不能光有蛮力，要有技巧才行！”他拾起木棍，对准一簇香椿，小心用木棍的十字架卡住香椿细枝下端，然后手腕朝旁边轻撇一下，随着“咔嚓”一声脆响，一簇香椿芽应声飘落。顿时，两个妹妹欢呼雀跃，拍手叫好，整个院子都热闹起来。

妹妹们在树下大呼小叫、欢笑跳跃，殷勤的将散落满地的香椿一一捡拾起来，母亲坐则在旁边的木凳子上，把紫红嫩绿的香椿芽码成一小把一小把，整理好用棉线扎起来，规规矩矩摆放在一个竹篮里。

“门前一棵椿，青菜不担心。”是呀，暮春时候，正值青黄不接，而香椿芽以它特有的芳香风味，让村民制作出一盘盘可口的时令菜。香椿芽可凉拌、可炒食、可油炸、可腌制，在那个物资匮乏的年代，常常是清拌香椿、香椿拌豆腐、香椿薯面疙瘩，怎么吃都是春鲜满口。

俗话说，“香椿芽炒鸡蛋，肉鱼都不换”。平时节俭的母亲却最爱做这道菜了，她先将新鲜的香椿芽洗净，控干水分，细细切碎，然后用鸡蛋加盐搅成蛋液，加入剁好的香椿，再放少许盐和味精提味增鲜，最后热油入锅，等蛋液凝固翻炒开，即大功告成。那蛋香和椿香混合，清香袭人，让我和妹妹们“口水三千尺，饿狼扑食来。”在母亲那慈爱的目光中，一筷入口，那独特的浓郁香味，好像把整个春天吃进了嘴里，真可谓是人间至味了！

“民以食为天”，名人雅士也不能免俗。“山珍梗肥身无花，叶娇枝嫩多杈芽。长春不老汉王愿，食之竟月香齿颊。”这是清代康有为《咏香椿》的诗句。原来，在香椿的美味面前就连康老先生也是“吃货”一个呀。

清代文学家、戏剧家李渔，更是对香椿赞不绝口：“菜能芬人齿颊者，香椿头是也。”这也足以看出这头茬香椿的“香”，真是名副其实，让人魂萦梦牵。其实，香椿除了营养丰富，含有钙、磷、钾、钠等成分，还具有一定的食疗作用，具有补虚壮阳固精、补肾养发生发、消炎止血止痛、行气理血、健胃等功效，真可谓一绝佳“药菜！”

后来，我外出求学，参加工作，一直居住在外，回家次数少了，一晃40年过去了，老宅院子里香椿树早已不复存在，但它却永远安放我心底深处，占据着重要位置。现在我国正在大力实施乡村振兴战略，建设生态宜居美丽乡村，家乡也旧貌换新颜，但人们需要“望得见山、看得到水、留得住乡愁。”我想，其实乡愁就是物化在故乡的一草一木、老屋炊烟中，融化在母亲的声声呼唤里。不管时光荏苒，还是置身别处，每到春天香椿售卖的时节，看着水灵灵、紫嫩新鲜的香椿芽，我总会想起老家的香椿树，我想不仅仅是它独有的味道，更是因为它承载着家乡味道、童年味道、亲情味道的乡愁吧！

值班总编：梁国强　本报地址：县融媒体中心六楼　编辑部电话：7065556　运营部电话：7065557　投递部电话：15639976822　法律顾问：陈鹏阁　电话：15037595699