



## 篾匠阿爷

▲各种各样的竹器。

### 回味

## 菜蕪的春天

蔡体霞

春日里，有不少文字可读。《知堂序跋》里有《读〈陶庐五忆〉》一文，其中有“踏青须带小鸡钱”之句，注云：“昔日诗云，杖头闲挂百钱游。吾乡则有‘踏青须带小鸡钱’之谚，盖暮春田家伏卵哺雏，巷陌皆满，举步偶一不慎，致伤微禽，或须给钱以偿之耳。”作者读后有几句话：“读之如见春日长闲光景，住民以门前为其院落，鸡豚游行自在，固与石板路改为马路后迥不同耳。”又谓：“天下佳妙事又多在寻常中。”

这让我想起春日里田野山间的那些菜，如椿芽、马兰头，蚕豆可制成兰花豆，山里竹笋叫作春笋，还有荠菜，可与豆腐干、肉丝等搭配做成时鲜的美味。此时，只有菜蕪“不响”。它太多，价又廉，人们买起来就一大把。拿回家中，亦不用仔细挑拣，放在清水里浸一会儿，搓一搓，切成段，倒入油锅炒一炒，撒点盐，就盛入碗里了。其实，炒菜蕪也可郑重对待，油可多放一点，油锅要热，翻炒要快，点极少的水，稍放些糖，装盆上桌，家人会一抢而空。

我们宁波人喜欢将菜蕪做成羹，叫“菜蕪浆”。那就将菜蕪切成细段，再配以白蘑菇，把白蘑菇切成薄片，先煮熟，放水熬出鲜汁，与菜蕪同煮，并用番薯粉勾芡成浆，然后起锅装盆。热气腾腾，青是青，白是白，满目春色。还有“面筋羹”，用菜蕪作帮衬，因它是碧绿的，在金黄色的油面筋旁点缀两三根，如没有它，面筋羹就略显单调。“在菜蕪浆里放点肉丝，菜浆会更鲜。”这是妻子说的。我就把肉丝与蘑菇一起煮熟熬成汤汁，烧出来的菜蕪浆果然好吃。

菜蕪还能“变身”，变得惹人喜爱。其实，家乡人早就给它起了个美名曰“万年青”。在当下这个时节里，用宁波话来说：“要喂菜蕪干了。”市面上，菜蕪堆得很多了，再过一段时间，它就要退场了，因此，快快买来“喂菜蕪干”。

住进老屋的时候，我们在门前廊檐下或者廊柱间拉起细绳，在两个竹三脚架间搁上细竹竿，又在楼上窗前的屋檐下绷上绳子。妻子讲，趁天好，快点晒。

在煤饼炉上放个大钢精锅，将菜蕪洗净放入，少顷，即撩起放入竹筐中。先在门前晒，待所有绳子、竹竿上挂满新鲜菜蕪后，就开始朝楼上窗前去晒。上下十余次，又要探出身子在窗台上，很吃力却很开心。春日易过，不可错过。看着挂在绳子上的菜蕪一点点地瘦身，满心喜悦，日光好的话，一天就大变样了，菜蕪发出经太阳晒后的香气。

干透的菜蕪，收下来，剪成寸段，用手轻揉，有“沙沙”之声。放入铁罐中，或分成数包，馈赠亲友。菜蕪并不贵重，但可作为特产，因为它注入了主人的辛劳，还有彼此间的心心相印。过去，长辈们带了菜蕪干，乘轮船去上海，再将其分成若干份，让诸亲分享。

到了六月，我们拿出一小菜蕪干来泡汤，饭桌上就会洋溢着春日的气息。

### 道老古

虞燕 文/摄

一根茶杯口粗细的竹子，竹头抵住墙角，竹尾握于阿爷左手，他右手挥刀，往中间部位一扎，“嚓”一声轻响，裂了个口子，顺势推篾刀，“噼啪啪”，像燃放鞭炮，竹子被一节一节劈开。破开后的竹子对剖，再对剖……阿爷手持篾刀，左劈右劈，上下翻飞，手指的骨节一突一突，如拉面一般，变出了无数根细长柔韧的篾条，一甩，“沙啦啦”，恰似清风穿过竹林。

地上的篾条堆了起来，长的，短的，带皮的，不带皮的，粗细均匀，青白分明，散发出竹子特有的清香。阿爷起身，抖落身上青绿色的竹屑，两手一会儿交叉，一会儿来回搓，不知是在舒缓劈篾后的疲劳，还是为接下来的编篾热身。阿爷个头不高，那双手却特大，手掌厚，手指长，指关节粗且弯曲，一用力，手背上青筋暴起，像爬上了好几条蚯蚓。手上遍布小沟小壑，老树根般粗糙，怕影响干活，阿爷每每把指甲剪得光光的。

阿爷其实并不老，那会儿也就是个中年人，因跟我爷爷是表兄弟，辈分大，故喊他阿爷。阿爷年少时羸弱，坐个渡轮都要晕船，父母怕他禁不起风浪里浪浪颠簸，当海员和渔民就别想了，学门手艺吧。在木工、漆匠、泥水匠、篾匠里，他选了篾匠。阿爷幼时常钻竹林，做竹管枪，取竹叶做哨子，觉得自己跟竹子更亲近些。

篾匠活讲究取材，春竹不如冬竹，冬竹又以小年的为宜，韧性好。根据竹子的粗细、颜色深浅，阿爷能辨别其生长年份和阴阳面，何种竹器用哪类竹，他胸中有数。如，向阳的隔年青用来编凉席甚好，几年的大苗竹制箩筐牢固，做篮子、筛子可用年轻的细竹，虫蛀过的竹子易断裂，做正料太勉强，只能做辅料……让竹子物尽其用，是好篾匠的标准之一。

砍下来的竹子必须趁新鲜剖篾。篾匠活儿，看似轻巧，实则需下无数苦功，如劈篾这项基本功，宽窄厚薄全凭手指感觉和个人经验，略厚嫌粗拙，过薄怕欠牢，难就难在刚刚好。还不能统一型号，不同的竹器，同一个竹器的不同部位，对篾条的要求各不相同。而对篾匠来说，剖出细如发丝或薄如蝉翼的篾条，是一种快速证明自个儿实力的方法。

阿爷自是功力了得。青篾、头黄篾、二黄篾、三黄篾……一层又一层，剖得利落。其中有个动作，他将篾刀刀柄往腋下夹，嘴巴向前伸，咬住剖开的竹篾里层，刀子轻轻推进，他的厚嘴唇似乎抖了一下，三条额头条纹跟着一颤一颤……两层分开后，再如此反复，一层，又一层，剖出的篾条轻薄如纸片，且每一层均匀、齐整。眯起一只眼，透过篾条朝外看，可见朦胧的光，恍若晨曦映进了玻璃窗。我遂朝阿爷嚷：“就像蒙插纸，都能印画啦。”阿爷两瓣厚唇使劲往旁边咧，露出了上牙左边的那颗银牙。

篾匠的工具相对简单，小锯、篾刀、篾针、剪刀、度篾齿……这门精细的技术活，最重要的工具大概是篾匠的手指。阿爷系上围裙，往小马扎上一坐，扁而薄的竹篾在他指间舞动，犹如起网时小鱼群弹来跳去。他的十根

手指似有磁性，各款篾条被吸得牢牢的，任怎么拨、拉、挑、压、穿，依然服服帖帖不离不弃。“哗哗”声中，篾条来回穿梭，纵横交错，偶尔用篾刀敲打经纬交叉处，可令其交织得更紧实。一个不注意，竹器的底部就编好了。光一个底部，编法花样百出，米字形、斜纹、平编、三角孔等，什么器物配什么花纹的底，在手指与篾条相触时便定下了。

阿爷常在自家院子里做活。院子铺了石板，石板与石板的缝隙间总会钻出一丛绿，与墙边码着的几根翠竹相映。篾条有一部分堆在地上，另外的挂于院角的椽树枝上，微风拂过，翩跹而舞，旋起一股竹香。成品与半成品散落四周，筐子、提篮、筛子、簸箕、摇篮……方的、圆的、扁的、长的，形状大小各异。有种竹篮子，口小肚大，犹如某种坛子，我们叫“克篓”，阿爷几乎可以闭着眼睛编。底打好，篾条一折一压，开始编制圆鼓鼓的身子，快到头时猛地收紧，形成细如头颈的口子，可一手掐住。“克篓”易进难出的特点，很适合装活蹦乱跳的渔获，去海边扳鱼，少不了它。阿爷编的“克篓”锁口严密，篓身不易被压瘪歪，一不小心就成了畅销货。

不知道阿爷是天生不爱说话，还是因长年做篾匠活而变得沉默，他坐在那儿，长长的手指忙着与篾条纠缠，三条额头条纹如捉摸不定的海浪，忽而聚集，忽而舒展，目不斜视面无表情是他的常态，可以数小时不讲话。若有邻人相问，他头不抬，手上也不停顿，简洁回一句便不再吱声，两片厚嘴唇跟两盘石磨似的，牢牢叠在一起。小孩子在旁边叽喳、转悠，只要不捣破坏，阿爷不会赶我们，也许是懒得理我们。他正沉浸其中，把心中的那些立体图案，通过手指的钩括转折来实现。

等我们玩了一圈转回来，阿爷还是那个表情，那个姿势，小收音机也依然在他脚下开着，只不过已从评书转到了戏曲，或从广播剧换成了天气预报。阿爷背后，椽树枝叶繁茂，一大团的绿浮在长空，晚霞放肆地将天边涂成了橙红色，一束红光从檐角闪进来，落在即将完成的箩筐上。

在阿爷做的那么多竹器里，小孩子瞧得上的，唯有阿爷给小女儿编的小玩意儿，小花篮啊小箩筐啊，最惹眼的数那张袖珍竹编床，造型别致，纹理细腻，布娃娃睡上去肯定舒服。阿爷做活时，我们帮他扶竹子，给他递篾条，殷勤献得太明显，被他看穿了心思。他眉毛一扬，额头纹迅速向实际靠拢，说干脆做一个大家都玩的东西。可直到阿爷扎结收边，我们也没瞧出那是啥，状若簸箕，但簸箕又没有那么深，锁口跟筐子一样，用了剖得很薄的外层竹皮，竹皮卷紧后在铁锅里烧煮过，方便穿绕且耐撕裂。

我们东猜西猜，阿爷嘴角微翘，拿根粗麻绳往椽树上一垂，麻绳像两条结实的手臂，从大树主干上垂下，稳稳“抱”住“簸箕”。我们齐声大叫：“秋千啊！”于是，一个个轮流坐上去，欣悦地荡过来荡过去。风也来凑热闹，鼓起我们的衣衫，树叶在头顶飒飒作响。

那年，阿爷大女儿出嫁，阿爷早就编好了一套嫁妆，针线筐、礼篮、蒸笼、竹箱、竹席……漆成红色的篾条穿插其间。有的器物收边时编了一圈漂亮的红色花纹，有的器物在提把或盖子上嵌入了红色“囍”字，看起来那么喜气祥和。

等小女儿出嫁时，人家说已经不时兴这样的竹编制品了。阿爷不吭气，从早到晚地劈篾、编制，打造了一套同样的嫁妆。有一次，一向寡言的阿爷从厚嘴唇里迸出一句话：“纯手工的东西可贵。”他的大手在空中一划一点，像为自己的话加了个感叹号。

如今，阿爷已年逾七十，仍在做活，多数是些小竹器，比如花器、水果盘，造型多样，基本是顾客订制的。他说，还是要动动脑和手指，可以防止老化。阿爷的皱纹真是多啊，横的、竖的、斜的、并行的、交叉的、仿佛把篾条的图纹都印在了脸上。

编制竹器。

### 老物件

## 火熄、热篮、汤婆子

桑金伟 文/摄

以前，每户百姓家中总有多取暖用具，其中，火熄、热篮、汤婆子，三者必有其一。

火熄一般是指铜火熄，浙东一带乡村历来比较富庶，因此铜火熄占有率较高。它与铜茶壶、铜脸盆、铜勺等一样，如今都成了古董。

铜火熄靠熄内的炭火热量传递到外壳，供人取暖。铜火熄适合手提携带，既可暖手，也可暖脚。它通常由三部分组成：底座用于装炭火，是热源生发盘；盘上有盖子，盖子上镂空各种花纹，花纹又是透风散热之孔，是最出花样的部位；底座上端有手柄，方便随身携带。

不要小看这些陈旧的铜火熄，它们可是承载着满满的乡愁。新娘出嫁时，娘家人总会给她一只盛着火种的铜火熄，铜火熄是薪火相传的象征，这一习俗至今流行。“奋火熄”就是在炭火中混入一定比例的可燃物后铲入火熄的底座中，使其既不会明火燃烧，又保有持久的热度。奋火熄并不好弄，需要一定的生活经验。儿时的我们，冬天常围着火熄转，时不时地往火熄里喂几粒豆子、花生，味儿香着呢。

火熄也有铁制的、铝制的，但铜制火熄始终是主流。发展到后来，火熄愈加细巧，精致小巧的火熄常被称作手炉。慈溪观海卫镇卫东村郑飞跟随姨父学制红铜炉，现已是省级非物质文化遗产“红铜炉制作技艺”代表性传承人。在我的惯性思维中，拎大火熄的多是老婆婆，捧小手炉的通常是贵妇人或大小姐。

热篮，又被称为“火笼”，在安徽、江西、广西、四川等地农村多见。热篮外部用竹篾编制成竹篮状，篮内包裹着陶瓷盆状容器，俗称火熄钵，用以贮火。它最大的优点是价廉，因此普及度较高，是山民冬日取暖的“神器”。

俗话说“便宜玩好货”，与火熄相比，热篮存在两个明显的缺点：热量只能往上传递，无法向四周扩散，因此它不能移入被窝取暖；热量一旦过高，恐会损坏外壳。说到底，热篮是火熄的一种，故又称“焙火熄”。它的生热原理跟火熄是一样的，只是材质、形状有所不同。

汤婆子，又叫“锡夫人”“汤媪”“锡奴”“脚婆”。从前面的别称推理可知，锡曾经是制作汤婆子的重要材料，但我从未拍摄到锡制的实物。据说，汤婆子早在宋代就有了，这一结论是否从黄庭坚《戏咏暖足瓶》诗“千钱买脚婆，夜夜睡到明”中得来，我就不知道了。

汤婆子用热水作为热源，这是与火熄、热篮最大的不同。它的优点是即便打翻了，也不会引起火灾，最宜于“榻被洞（被窝）”，因此还有一个别称“榻婆子”。而最大缺点是，刚冲入热水时，汤婆子往往过烫，不能直接贴肤，外周须裹一层布。而后渐渐变冷，又得换新的热水。

我家还保存着一个汤婆子，是妻当年的嫁妆，半个世纪前购于上海。它的保温效果优于现在的热水瓶，热水灌入后，盖上内塞，拧紧外盖，再外裹毛巾，放入被窝中，蜷缩的身体一下子舒展了。

北方冬天室内大多集中供暖，故火熄、热篮、汤婆子等多存在于南方。

“一九二九不出手，三九四九冰上走”，老底子的冬天似乎特别冷，经济拮据的百姓就用用自己的智慧御寒，很不容易。简单实用的取暖用具远不止本文所写的这三种，我曾在四明山区拍摄到一立一坐两老媪，她们取暖用的分别是瓦瓮和木桶。这类场景如今很难见到了。



传统铜火熄，粗笨硕大，是母亲一辈的必备嫁妆。



热篮的细部。手柄右侧挂的铁丝是用来拔火的。



自家的汤婆子。



冬季不离不弃的热篮。



一立一坐两老媪，她们取暖用的分别是瓦瓮和木桶。

