

父亲是篾匠

刘全义

父亲是家乡有名的篾匠，当地人都喊他“篾匠师傅”。

“荒年不饿手艺人”，学手艺是山区农村人重要的谋生方式。父亲是1939年出生的，童年时由于战乱，“躲反”逃荒，只断断续续读了几年私塾。13岁时，家里就张罗着给他学手艺。本地有一个亲房二叔是篾匠，一图就近，二图放心，家里就同那二叔商量，收我父亲做徒弟。

父亲常常告诫我们：吃得苦中苦，方为人上人；师傅引进门，修行在个人。学篾匠很苦，开始要练“蹲功”。在篾器制作过程中，大都要蹲下身子干活，开始几个月常常腿都蹲肿了，腰疼得直不起来。只有经过长时间苦练，等到习以为常了，做竹器活才能利索。还要扛得住冷，我们家乡是高寒山区，冬季的竹子上尽管冰凌凌的，但也得与它亲密接触，全靠忙活的热量来御寒。最难受的是做篾匠还得用嘴巴帮忙，剖篾时往往用嘴咬住篾片，用力撕开，头有时几乎都贴到了地面。编织时，也往往用嘴衔着篾丝，以提高速度。

父亲学艺勤奋，聪明机灵，深得师傅喜欢。不到两年，父亲就能独自剖、匀、刮篾，编制常用竹器了。学满三年后，父亲对篾匠的“百般武艺”可谓样样在行，就正式出师了。16岁时，父亲就开始独自在家乡一带揽活。农闲时也到潜山、霍山等地做手艺，以至一辈子就靠做篾匠谋生了。

那时农村人家需要的竹器具很多，像畚箕、稻箩、菜篮，大竹扁、小竹扁、筛子、笕箕等。记得父亲总有干不完的活，一家接着一家排队等父亲上门做竹器活。天未亮父亲就扛起篾具出门，天黑了很久父亲才挑着工具和一些余角料回家。一到家，父亲常常会摸出一把主人家馈赠的瓜子或毛栗分给我们吃。我们不解地问父亲怎么回来得这么晚，父亲说，裁缝篾匠，门口等天亮；竹子要空心，做人要实心。不能嫌贫爱富，不讲究人家伙食，不能糊弄人家，这都是父亲一贯的职业操守。帮人家做一天，一定要做足一个工的活计。篾匠活的一个工很满，比木匠的一个工要蛮得多，像做一个中型竹扁仅定为一个工，编四担畚箕才一个工。由于这是已定的行规，是不能减少的。冬季是做蔑工的旺季，但日子短，如果手脚不麻利，就要加班。如果收工早，还要帮些人情活，像补个扁，修个箩口，破几把“刷竹”等等，回家怎么能早得了呢？

父亲在家做篾器活时，我们总是喜欢去围观。一把篾刀一尺多长，直口锃亮，拱背黝黑，手柄下一个锥形的挡座光滑油亮。每次父亲选竹、裁段，把裁好的竹筒揽在怀里，用篾刀压住竹节，滋溜一转，一个竹节就刮平了，不一会，地上就积起了许多粉屑。然后起刀均分出合适的份数，劈开过一两个竹



山村春色 汤青 摄

节，然后用手将竹片一分为二地沿缝掰开，有时遇到粗大的竹子还要用脚蹬。一听到噼里啪啦的声响，我们就去抢竹腹中的那层白竹膜，吹满气，鼓成一个圆筒，用力一拍，啪的一声脆响，煞是有趣。父亲剖篾很熟练，只需凭手感，只听得“咔嚓、咔嚓”一阵响，一把把或青或黄厚薄均匀的篾条就剖好了。

每次都看见父亲把一副三角形的铜刀撇八字形钉在长板凳的一端，父亲一手用竹板压住篾条，一手捏紧篾条往后拖拉拽顿，篾条就匀成了宽窄一致的篾丝。有时又用刮刀把篾片的正反面刮平、刮光。刮蔑时，会发出各种奇怪的哧溜声响，刮出的篾皮青黄相间，卷曲着蓬松在一起，一会儿就堆成了云朵。蔑尺有长有短，用笔直的竹片做成，三寸来宽，有一边呈斜楔形。篾尺除了度量，还可用作编织篾条的隔挡和压紧篾条的磕尺。父亲做篾活时，总把一块牛皮隔垫搁在大腿上，不知有多少篾条、竹片从它上面磨过，仿佛烙印着他几十年艰辛岁月的伤痕，现在已成为留给我们的宝贵遗产了。

做较大的器具，像箩筐、扁等，要先制作架子，通常是选上好的硬竹片，在拐角处挖凿出竹黄，然后生火对着竹青烤出竹油，再压弯成需要的角度，固定在一处定型待用。编制是蔑艺的关键，器型的外观，青黄蔑的搭配和器物的耐久性都取决于此。一般从器物底部或中心起头，做框架时讲究端正，切分、转拐、收结都要精准。编织时篾条要敲打严实，接头要搭稳，匝口要紧实。

看父亲编织，是一种享受，篾条飞舞，千头万绪，篾尺磕打，梆梆作响。每一件篾器做成后都是那么硬朗饱满，总是赢得围观者的一致夸赞。

父亲去世已有二十六年了，但他制作的有些竹器还是那么结实光亮，好像是他生命的延续。夜深人静时，我甚至还依稀听到他在老屋堂轩劈竹子的噼啪脆响……

母亲带回的那两把香椿

颜巧霞

有一年，母亲去弟弟所在的安徽小住了一段时日。她一回家来就给我打了电话，听电话里，她神秘兮兮地说：“从安徽给你带了一样好吃的，你赶紧来拿！”

母亲的话语让我的心生了翅膀，我迫不及待地去看她，她解开行囊取出一个白色塑料袋，才掀开，两把嫩芽就露在我面前。母亲乘了近六个小时的车，这两把嫩芽一点也没有蔫头耷脑，还是鲜嫩嫩的模样。它们的颜色很特别，不像母亲种的小青菜，纯粹地绿，也不像菜园子一角的黄芽菜，简单地黄。它们是红绿相混的色，芽叶的红色是枫叶的暗红，茎干的绿倒是碧翠的绿。芽叶椭圆形，有可爱的锯齿，像一片片有着奇异色彩的羽毛。

我不认识这两把嫩芽，问不识字的母亲，她说：“我也不知道是什么菜，蓉蓉（弟媳）给你买的，我在安徽吃过了，香得不得了！”我抓起它们嗅了一嗅，有一股奇异的香味，心里简直有个呼之欲出的名字，这是不是“香椿”啊？

我把母亲给的两把嫩芽带回家。到家，曾做了多年农技员的公公一眼看出：“这是香椿，我们这里市场也有得卖，多从外地运来，价格也贵，不是我们这里的家常菜蔬！”

公公说香椿的价格贵，我倒想起来张爱玲的小说《创世纪》，《创世纪》里的紫微长得端凝秀丽又有着丰厚嫁妆，这人物的原型张爱玲在一篇文章里交代了，是她的姨祖母，是晚清重臣李鸿章的小女儿，小说里写紫微时常陪着公公讲戚文靖公的旧事，紫微的父亲戚文靖公便是晚清重臣李鸿章。书上说这戚文靖公最克己，就喜欢吃一样香椿炒蛋，偶尔听到新上市的香椿的价钱，还吓了一跳，叫以后不要买了。后来还是管家想办法哄他是自己园里种的，方才肯吃。

张爱玲的意思当然是夸她的外曾祖父，贵为一代名臣却节俭有加，我却看到了香椿历年来价格的贵和香椿炒蛋的美味。

还有一次读书，翻到台湾作家张晓风写的《香椿》，她写：“我把树芽带回台北，放在冰箱里，不时取出几枝，切碎，和蛋，炒得喷香的放在餐桌上，我的丈夫和孩子争着嚷着炒得太少了……”读得我口齿生津，心心念念地想哪一日也去尝一尝香椿炒蛋？

没料着，与香椿的一场缘分是弟媳给的。弟媳打来了电话，她在电话里问：“姐，妈妈到家了吧，我别的也没东西给你，就让妈给你带了些我去市场上买来的香椿、豆皮、酱菜……”她接着在电话里指导我：“香椿切碎用来蒸鸡蛋、炒鸡蛋都好吃，也可以拌豆腐……”

她哪里知道我早就在多个作家的书中看到过有关香椿的食单，她的指导当是“温故知新”。我把香椿芽切得碎碎的，大小仿佛豌豆那么大，香椿切得越碎香味越大，真是粉身碎骨地香，整个厨房里都熏染了这香气。我取了母亲给的土鸡蛋，敲破在瓷碗里，把香椿芽的碎末倒进蛋液里去，往蛋液里倒上适量的食用油，又舀上一勺酱油，挑少许精盐均匀地搅拌起来，上微波炉蒸，蒸出来的鸡蛋上了桌，滑滑嫩嫩有特别的异香，瓷盘子不一会儿就舀了个底朝天。

第二日把剩下的香椿接着切碎，放在鸡蛋液里搅拌均匀，开火烧热锅，倒油，油热，倒入鸡蛋香椿蛋液，小火摊煎数分钟，等蛋液呈薄饼形，用铲把鸡蛋薄饼翻过另一面，文火继续煎上数分钟，使铲子刃把鸡蛋薄饼切成小小的块，装盘上桌后，饭都不吃，就吃这香椿鸡蛋了。

吃着弟媳特地去市场上买来，母亲千里迢迢背回来的香椿，我想着张晓风写的：“椿树是父亲，椿树也是母亲，而我是站在树下摘树芽的小孩。那样坦然地摘着，那样心安理得地摘，仿佛做一棵香椿树就该给出这些嫩芽似的……”作家是在说她的父母亲无所求地给她许多的爱，就像椿树年年绽出嫩芽。我的亲人们没有椿树，也给嫩芽！又是一种怎样的情意？

后来，我也去超市里买过外地运来的香椿，不知道怎么回事，一样的制作步骤，那香椿蒸鸡蛋、香椿拌豆腐总没有弟媳买，母亲带回来的那两把香椿的味道好！

也许不是香椿的味道变了，只是我这个吃香椿的人心境变了，食物只有怀揣千般心意去吃，才会有那份不可名状的好滋味吧！

