千般磨炼方成针

麋建国

泥土芬芳

手艺人系列②

“只要功夫深，铁杵磨成针。”其实，做针比这复杂得多。父亲就是一位靠做针谋生、拉扯我们几兄弟长大的手艺人。和许多木匠、砖瓦匠等手艺人的区别在于，针匠只能呆在自己家里，一根一根，慢慢做。个中滋味，只有自己知道。

物资匮乏的年代，不要说用铁棒磨针，就是细铁丝也难买。买铁丝要到县城去，没车，父亲走路。天还没亮就出发，四十多里，父亲靠一双脚一天打个来回。下午放学回家，看见父亲没在巷口做针，而是躺在床上呻吟，就知道是买铁丝往来太累了。一百多斤铁丝，背那么远的路，可以想象很艰难。父亲一生做针，就是靠这样的韧性，挺过来的。

买回粗铁丝，父亲把冲了很多细密小眼的钢模板绑在门柱上，将铁丝穿过小眼，一头用钳子夹住，使劲儿拉细。最初几厘米，很好拉，但随着铁丝越拉越长，从几米到几十、上百、上千米，就不好拉了。一个原因，太长了，不好使力；另外，铁丝长了，稍不留神，就会搅成一团。

我们家后门出来是一个巷子。由于巷口有人路过，拉的时候，我们都从外面往屋里拉。拉完后，父亲用手臂缠绕起来，一圈一圈，挂在墙壁上，规规矩矩的。

当然，也不只拉一个型号。用来做针的铁丝一般有三种：二十二号铁丝，最细，做绣花针，也是最短的；稍微粗一点的是二十号铁丝，做小针，缝补衣服；再粗一个型号是十八号铁丝，做大针，用来纳鞋垫、打鞋底、缝补袄子等；还有一种更长的，十来厘米，用来缝被子、蚊帐等，叫绗针，也是用十八号铁丝做的。

有时，做完作业的我们看见父亲拉得满头大汗，就跑过去帮着拉。看见我们加入，父亲来了劲儿，把声音吼得更大：“一、二、三！拉！”由于用力过猛，绑在门框上的钢板一下松脱了，“哗啦”一声，父亲和我们跌撞在一起。

拉细的铁丝，父亲用一把特制的、被固定在板凳上的大钳子“咔嚓咔嚓”铰出不同的小节，再用锉刀，把小节的铁丝一端锉成小尖。锉的同时，父亲捏住铁丝灵活地旋转，随着一声声“不、不”笨钝的声音响起，铁屑缓缓飘洒，针尖慢慢显山露水。

锉好针尖，就用一把精致的小铁锤，控制好力度，“啪啪”地把另一头敲扁。小铁锤的把是用竹子做的。现在很难看见这些工具了。偶尔在大街上的补鞋摊，还能看见鞋匠们用来敲打鞋跟。

时间久了，那小把已被父亲摩挲得光滑一片，虽失去竹子本色，却有了灵性。父亲的每一锤下去，都很精准，力度刚好。看见父亲很轻松的样子，我们拿起来一敲，不是把手敲了，就是力量太大，把铁丝敲破，导致后面无法钻针眼而报废。

锉、敲，都在一个像现在笔记本电脑的小台面上完成。台面用一块厚实的青杠树做成。因针很细小，不能乱放，所以，在台面上挖出几个凹槽，分别放置铁丝小节、锉好针尖的、敲扁针鼻的、报废的，很是规整。做好的毛坯，父亲则按照长短粗细分类放在竹筒里，方便区别。

父亲挂一副眼镜，坐在小凳上，一根一根地锉，一根一根地敲。夏天蚊子特别多，黑压压一片叮咬在父亲腿上，父亲“哎哟”一声，一巴掌打过去，满手鲜血；父亲拿破衣服把腿脚裹了，但捂着热，就点蚊香。黄昏的阳光照进巷口，袅袅淡烟中，父亲清瘦、弯曲的背影被拉得很长，像一张弓。冬天，巷口外飘着雪，父亲用破袄子包着，下面烤一个火烘笼，因太专注，衣服经常被烤起洞洞眼眼。

敲扁之后，开始钻针眼。父亲左手捏针，右手提钻子，点一滴清油，提起钻子一下挨到针鼻上，随着“呼呼”声起落，一个针眼就钻好了。细看，那针孔通透，不偏不歪，刚好在针鼻的正中间。有了“眼”的铁丝不再死板，一下子鲜活起来。

在我们看来，钻针眼是最难的。拉铁丝、铰铁丝、锉针尖、敲扁、锉针鼻以及后面的打磨等，我们都可以打打下手，唯独钻针眼难学会。针是用食指和拇指捏住搁在一块凸出的钢板上，掌握不好钻子旋转的速度和力度，钻尖和针鼻接触后，既是铁碰铁、硬碰硬，又因抹了清油，一滑，就把手钻了，鲜血直流。

“冰冻三尺，非一日之寒！”长大后才明白，钻头和针鼻都属方寸之地，要在一粒芝麻大小的针鼻上钻出一个针眼，并非易事。

钻头是钢做的，所以叫钢钻。钻杆用木头做成，作为主轴。钻杆顶部，父亲缠了一根麻绳，钻子旋转时，麻绳跟着飘起来，很是好看，也朝朝夕夕见证着一根根针从父亲的手中旋转而出。

钻好针眼，开始打磨针鼻四周的毛刺。父亲用一把小锉刀，把针鼻修锉得圆润光滑。和锉针尖不一样，针鼻的修饰不能用力过猛，否则，会把针眼锉破成废品。

由于针鼻和针尖的锐边棱角还比较粗糙，锉痕明显，在穿过布匹、棉纱之类时会挂线，使用起来也不流畅，父亲就在一张质地坚硬、密度高、砂面细腻的青石上，就着水磨。戴上老花镜，围着围裙，在旁边放置一个搪瓷盆，盛满水，用双手拇指和食指并排紧紧捏住数十根针，沾上水，双臂时左时右，“唰唰唰”，来回磨动。磨针甩出的水花，星星点点，洒得围裙上到处都是。年岁日久，那青石，竟被磨成了一弯新月。

经过水磨之后，锉痕变得细腻、光滑，但这样的“针”还不能叫针，因为没力度，必须经过煅烧，让其有刚度。“没有刚度的针，怎么叫针呢？就像人，怎能不禁得吃苦？针也是要经过煅烧的！”

聚沙成塔，积少成多，几个月后，就准备煅烧了。煅烧前的父亲显得比平常谨慎。父亲弓着腰，仔细地用石灰水把针浸泡透了，然后按照小针、大针、绗针一小包一小包地用废纸包缠好，并排放在砂罐里。

父亲在巷口专门修筑了一个煤炭灶，灶的中心是一个小孔，刚好放下砂罐。一大早把火生好，炉火熊熊，一直到天擦黑，差不多就好了。

听说针匠烧的针要出炉了，邻村的也跑来看热闹。一时，巷口插秧子般，挤满了密密麻麻的男女老少。

父亲穿一件洗得发白的蓝布长衫，用一把长钳从灶膛里夹出红彤彤的砂罐，大吼一声，一气倒入旁边盛满冷水的大锅里。只见火星飞溅，锅里面滋滋冒着白烟。父亲从锅里随机挑选出一根针，用力一掰，“咔嚓”一声就断了。父亲满脸笑，连声说道：“这一罐好！这一罐好！”

这就是淬火，淬火到位，针脆，就好；如果不脆，掰不断，或是弯曲，这一罐针就失败了。这样，几个月的辛苦付诸东流。这样的针，哪怕全家人忍饥挨饿，父亲也断然不会卖出一根的。因为，刚性不好，人们花了钱不说，在使用的时候，稍不注意，就会把手刺破。“假冒伪劣产品，伤天害理的事，不做！不能坏了手艺人的名声！”这就是父亲的倔强脾气。

大锅里冷却后的针长短不一，这个时候，选针，全家齐上阵。

大家七手八脚，将一个圆柱形小磁铁丢进去，吸起来，刺猬一样，然后按照小针、大针、绗针分出来，丢在竹盒子里——不是竹筒了：将竹子剖开，一分为二，一个竹节就成了自然的隔子，一节放一个规格，很好区别。

淬火后，有了刚度的针表面漆黑，不中看，要磨光。在案板上面磨。纵放一排针，够一个手掌面积，撒上一些铁砂子，将手掌覆盖在针上，另一只手压在上面增加力度，一来一往，把针磨得透亮，最后放在清水一洗，一枚真正的绣花针就诞生了！

白天不磨针，磨针安排在赶场头天晚上。鸡叫头遍，就起床磨。农闲时，特别是腊月间，家家户户做新衣、嫁女等缝缝补补的要多些，就忙。父亲加班加点，通宵不睡，我们夜深梦回，还能听见“唰唰”的磨针声。长年累月下来，那厚实的案板面，被磨出深深的沟槽，父亲的手掌也裂口纵横，像老树的皮。

磨好后，父亲趁着星月赶往周围乡镇去卖针。背一个背篼，上面放一个筛子，铺上牛皮纸，一排排针闪闪发光，充满灵气。父亲叼着烟斗，蹲在街角等候买主上门。买的时候，也有用猪油、鸡蛋调换的；也有家穷的，连一根针都买不起，心性像针一样直来直去的父亲，就送，不收钱。

作为针匠，父亲在十里八乡都很出名，姑娘绣花、纳鞋垫，妇人做新鞋、缝补衣物，都说父亲的针做得精细，不生锈，硬度好，有灵性，好用。

我爷爷早逝，父亲十三岁当学徒、十六岁出师，靠做针挑起家的大梁。后来有了机器制针，田地也下了户，父亲就不做针了。而我明白，手工做针虽是一件小事，那种精益求精、一丝不苟的精神，却是很多地方都顶用的。

制图：沈亦伶

麦花与麦香

祁云枝

一场春雪后，田野里熟睡一冬的麦苗被唤醒，身上暗旧的衣裳焕然一新，泛出葳蕤的光。叶子们不再有气无力地匍匐在地上，像生了筋骨，一片片支棱起来，开始在春风里舒展拳脚，与头顶的白云太阳絮语。

此时，说麦苗起身似乎有点早，但它们确实返青了，是肉眼可以看得见的改变。肉眼看不到的变化，是麦苗的根在地下正蓬勃分蘖。后来知道，麦种下地后遇水膨胀，最先拱出体内的，是纤细的根，因为麦子懂得先站稳脚跟，再长出第一片叶子。当第二第三片叶子相继长出来的时候，节根显现，继而开始分蘖，一级，二级，三级分蘖……分蘖，是个特别的词，它让我想起了凤凰涅槃，想起母亲的分娩。有人用一粒麦种，培育出上百个分蘖，抽出了一百多个麦穗。小小麦种的生命潜力，大到奢华。

在秦岭以北，麦子从种到收，几乎经历春夏秋冬四个季节。如此长久眷恋土地的庄稼，只有麦子。也只有麦子，有能力彻底改变土地的颜色——麦子的嫩绿、翠绿、墨绿、黄绿与金黄，可以从眼前，一直铺展到远山和天边，这种大美，即使是最棒的画家，也难以描摹。

开春，麦子起身，投入一场声势浩大的舞蹈。田野里，高矮、胖瘦整齐划一的麦苗，在风儿的指挥下，舞动拳脚，荡出好看的麦浪。站在麦垄上，听得到麦子拔节的声音，这轻微的毕剥声，是麦子自己用力的声音，是万千麦苗用生命进行的小提琴般的合奏。

小时候一直不懂，大人们种下麦子后，为什么要用两头细中间粗的笨重碌碡碾压？石碌碡用粗绳子系在牲口身后，拖拉着在麦田里滚来滚去，木轴与石头之间，发出吃力的摩擦音——“吱吱、呀呀”，如同哼唱一首上古的歌谣。刚刚躺进土层里的麦粒，能够承受这千钧重压吗？重压下的麦种，没有理会我当时对它们的担心，来年，却用绿油油的麦苗，给了我关于“重压与成长”的答案。

麦子拔节后，逐渐抽穗开花。麦子的花朵，是我见过的最朴素的花，也是极简的花朵，它们甚至不愿让人和动物为它们倾注目光。麦花摒弃了花瓣，摒弃了色彩，只保留雄蕊和雌蕊，像一粒粒细碎的虫卵，淡绿乳黄，半悬半挂地飘浮在麦穗上，让人忍不住为它们担心，担心一阵微风，就能把花朵吹掉。

呵，麦子可不这么认为。扬花期间，麦穗正翘首期盼风儿的到来。它们要借助风，赴约一场天地间盛大的爱情，走入雌雄花儿间短促的洞房花烛季。麦子的雌雄花朵，都是喜爱风儿的“风媒花”。煦日和风里，麦子甜甜蜜蜜的“婚期”，会持续十天左右。经历自花或它花授粉，麦子们昂首走向六月的金黄。

春天麦田真热闹啊，田野里进行着无数喜气洋洋的“婚礼”。麦子的邻居，乡亲们称之为杂草的打碗花和麦瓶花也粉墨登场。和麦花不同，这些虫媒花有着靓丽的长相，它们擅长招蜂引蝶。看见它们，我会毫不犹豫地连根拔起。我怕它们挡了雌雄麦花约会的道儿，也不愿意它们日后和麦子争抢地盘。

此时的田野和村庄，空气中氤氲着麦花的清香，这气味，让所有的呼吸变得平缓舒畅，使所有从麦田旁边经过的乡亲脚步踏实，也会使一个村庄，一座山坡，抑或一条河流，变得从容……

花后，麦子开始灌浆。阳光寸寸抚摸，雨水滴滴滋润，热风阵阵拥抱，此后，麦穗，由翠绿转为黄绿；内外稃包裹着的小小麦粒，也逐渐鼓胀起来。

我曾经尝过青麦粒的味道。上初中时，从家到学校的小路，要穿过一片麦田。每每穿过那片麦田时，青麦粒的甜香，就像一只只小手，不停地拽动我的衣襟。摘下一麦穗，拔掉长长麦芒，放到掌心里揉搓，一颗颗嫩麦粒渐渐脱去外套。深吸一口气，“噗”的一声吹向掌心，轻飘的麦糠飞走。余下的，是珍珠般圆润的麦粒。

我是吃麦面长大的。童年的主食馍馍、面条、面糊糊，后来的面包、糕点、馅饼等，这些形状不同，口感各异的吃食，全都离不开麦子。麦子扎根大地，吸收养分，把太阳光加工成可口的食物，然后在我们的胃里散发光芒，温暖滋养我们。

小时候最惦念的吃食，是母亲炸的新麦油饼。麦粒入仓后，母亲会舀出一升新麦面粉来炸油饼，犒劳一家人夏收后疲累的身子。

面粉发好，揉到暄后，母亲在案板上把它们切成一个个小剂子，再擀成一个个圆饼，在面饼中间，用筷子戳一个洞。等铁锅里的热油开始晃动时，快速把面饼沿锅边滑进去。刺啦一声，面饼被无数大大小小的泡泡簇拥着从锅底托起，呼呼呼膨胀起来，像是面饼里有个小鼓风机。用长筷子给油饼翻个身，再炸，呼呼呼，这一面也鼓胀成袖珍“游泳圈”。香味，开始在鼻尖上缠绕。待油饼两面金黄时，母亲用筷子夹起油饼，砰砰砰，在锅沿上敲几下，控油后，哐啷一声，放进盘子里。等待了一年的油饼，终于可以吃了。咬一口，舌头上的每个细胞都活泛起来，齐齐竖起一片树林，林子里的每片叶子都喊：好吃，好吃！吃罢一个油饼，还会意犹未尽地舔舔手指。

大学毕业后，我落脚城市，和一粒麦子一样，扎根、分蘖、起身、出苗、拔节、抽穗、开花、灌浆……在季节的更替里，享受着成长的快乐，也承受着成长的阵痛。

这个初春的周末，当我驱车来到城郊，看到绿油油的麦田时，思绪，呼啦啦生出翅膀，带我飞回童年，和麦浪、打碗花、荠荠菜们握手言欢。“老槐苍苍嫩槐绿，小麦青青大麦黄”，“樵归野烧孤烟尽，牛卧春犁小麦低”，诗里的画卷连同曾经熟悉的场景，一齐扑面而来，眼睛瞬间湿润。

心，开始热热的噗通跳，和麦苗一样，怀了满满向上的心思。

时光里的豆腐

李 武

雨，就是在黎明开始落下来的，一声一声，一阵一阵，伴随着此起彼伏的狗吠密集地打落在白沙这个小镇每家每户的屋顶。河对岸的几户人家已擦亮灯火，他们将头天晚上浸泡在木桶里的黄豆沥干水，再一瓢瓢把黄豆灌到石磨眼，父子俩或母女俩拉磨的身影被头顶晃来晃去的油灯拉得很长，随着头顶油灯的晃动，身影也跟着在墙上晃动。

到白沙人做豆腐的时间了。

院子里公鸡开始打第三次鸣，整个镇子炊烟四起，到处充满着烟火的味道。闻着柴火的味道，就立即明白，豆子已经磨好，马上要将磨好的豆浆放大铁锅里煮沸后点卤了。点卤是做豆腐至关重要的一环，豆腐做得好与坏，全靠这点卤的技巧。点卤的原料是生石膏，生石膏买回来后，放灶膛里用火烧透烧熟，烧熟的石膏用清水搅拌均匀，再在烧开的豆浆里点卤。一手端着石膏水，慢慢往豆浆里倒，倒完再充分搅拌均整整一大木桶豆浆，盖上木盖后坐等“豆腐来”。一大锅豆浆放多少石膏进去，做出来的豆腐才会口感嫩滑，白沙人经验十足——做豆腐是祖祖辈辈传下来的，到底多少代了连自己都不记得，做豆腐是白沙人的日常，成为了一种习惯：有事没事做点豆腐吃。

所谓“豆腐来”就是等水豆腐成形，这个时间大约二十分钟，白沙人很有经验，不揭开盖子则已，一揭开就是一整桶白花花的水豆腐。水豆腐很受小孩们的欢迎，用饭碗盛一碗，加点白糖，哧溜哧溜几口下去，不单喝热了身子，还具有清热泻火的功效。

将一块正方形的纱布完全摊开，平铺着放进一个方形的木箱子里，将水豆腐一勺一勺舀进去，直至填满方形木箱，再将多余的纱布覆盖在豆腐上，盖上木箱的盖子，最后提一大木桶水或搬一块大石头压在盖子上，就不用理了，听任木箱下面滴滴答答水流的声音和着雨声不绝于耳。做豆腐的人这时搬来一张椅子，在大门屋檐下坐下来，擦根火柴点根烟慢慢抽，大黄狗也懒得动，伸着懒腰躺在主人身边。不远处的石板巷里，不时飘来几句打闹的童声，河边码头上，聚集了不少家庭主妇在浆洗衣服。

木箱完全不滴水了，移开箱子上的重物，将木箱倒扣过来，轻轻拿起木箱，成形的豆腐就端坐在盖子上。将上面的纱布轻轻揭开，就是一整块豆腐；横着几刀竖着几刀，就成了一片片的豆腐。拿豆腐的手法很讲究，重了，豆腐就烂了，轻了，会拿不起来。白沙人做豆腐吃豆腐，甚至拿豆腐都很有一套。

最家常的做法是小葱拌豆腐，热锅里放油，将豆腐再切成若干小块放进锅里，加少许盐，待豆腐表面微微起壳后，加点清水可使整个豆腐盐味均匀。起锅时放干辣椒、滴麻油、撒葱花后装碗，一碗最为家常的豆腐就做好了。也可以做成油豆腐，将切成小块的豆腐放进沸腾的油锅炸，炸至表面金黄捞出，待冷却即可直接食用。油豆腐惯常的吃法是调好高汤，放入油豆腐煮透，撒点芹菜、香菜等佐料食用。油豆腐做火锅配菜是绝配，豆腐内里浸透火锅汤汁，一口咬下去，汤汁和着豆腐特有的味道一齐涌入味蕾，异常满足。浏阳蒸菜里可以蒸油豆腐，油豆腐切小块，放碗里后撒少许盐、豆豉、干辣椒，滴几滴酱油，最后一定要放山茶油，蒸约十五分钟端出，拌匀，山茶油浸到油豆腐内里后，非常鲜香。

除了白沙豆腐，白沙镇还有一座白沙老桥，还有石板巷，有几十年的传统理发店，有保留完好的吊脚楼，有一条清澈见底的河在流淌，河两岸有洗衣码头，似乎光阴都堆积在这里，时光在这里呈现。

图片来源：人民视觉

大地

本社社址：北京市朝阳门外金台西路2号 电子信箱：rmrb@people.cn 邮政编码：100733 电话查号台：(010)65368114 印刷质量监督电话：(010)65368832 广告部电话：(010)65368792 定价每月24.00元 零售每份1.80元 广告许可证：京工商广字第003号