

## 悠悠制鼓情

◎郭明远(河南宝丰)

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,方便在地面楔木柁,固定铁环,制鼓圈!”刘太指着院里直径约两米的圆形空地。

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,刘太拿出了一张专用的刮牛皮架子、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,他在一张油黑的底刀布上,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,用木棍擀子,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,用擀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,用脚踏踏

鼓面。过一会儿,人下来,上紧擀子,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、带着红绛布的鼓槌,“咚咚咚,咚咚咚”地擂了起来。

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……

## 鲁山揽锅菜

◎杜光松(河南平顶山)

说起鲁山美食,最有名气的要数揽锅菜了。那肥而不腻的条子肉、酥软香嫩的丸子、青绿爽脆的蒜苗以及金针、蕨菜等山野菜,让人垂涎欲滴。

揽锅菜,听起来文绉绉的,一个“揽”字,可以想见其内容之丰富。揽锅菜在乡下的叫法,应该是大锅菜、杂烩菜。这是以前农家逢年过节才有的美味,是招待客人的佳肴。

小时候家里穷,只有过年时母亲才舍得做大锅菜。大年初一早上,母亲很早就起了床,先把煮过的大肉切成长条形,再切了葱姜蒜,生起柴火,倒进铁锅里放入酱油、辣椒等调料爆炒一番,铲出来搁在碗里备用。然后,她又把萝卜片舀进锅里,放些豆腐条、粉条、肉丸子、海带丝、大白菜,拉起风箱炖起来,等快熟了,就把爆炒好的长条肉倒在上面,顿时香气四溢。为防止变凉,母亲把铁锅端到堂屋里,放在煤火炉上。

屋外大雪纷纷,寒风呼叫,刮得门鼻儿直响。一家人围坐在煤火炉边,吃着说着,其乐融融。我狼吞虎咽,问母亲这是啥菜,真好吃。母亲说这是大锅菜,各种菜肴放在一起熬一大锅,柴火熬的,老辈传下来的。

熬,应该读轻声,任凭再大的苦,都要熬下去。熬一大锅菜,也是熬日子过,总有所盼望。其实,生命的真相就是“熬”,梅花熬过了寒冬,才能傲然挺立;人,熬过了苦难,才能重生。

我的心里起了涟漪,暗暗发誓要努力学习,将来有钱了天天可以吃大锅菜。我没有辜负母亲的期望,一路坎坎坷坷走出了乡村。当我准备报答母亲时,她却在那年冬天驾鹤西去,从此天堂遥远,只能梦里相见。

小城有春风,一到便繁华。鲁山揽锅菜是杨根究最先打出的招牌,一推出就深受人们欢迎,经营几十年来,生意仍是火红。杨根究是吃过苦的人,父亲早亡,他吃百家饭,由姑姑拉扯大,最终熬过了苦难的岁月。他头脑灵活,为人实诚,忘不了养育自己的父老乡亲。有人进店就餐,总会亲切地说:回来了。那种亲,让人暖。如今,随着年纪渐长,诸事繁多,他把生意交给从部队退伍的儿子杨九令,自己退居幕后指导。

很喜欢一句话,人生总有一些不如意的事,关键在于熬,熬不过,出局;熬得住,出众。

鲁山揽锅菜主料是大肉,纯正的土猪肉,经过焖炒,色泽美观;配料是油炸肉丸、蕨菜、时令蔬菜、油焖豆腐、粉条等;调料用豆瓣酱、五香大料等精心配制。一大碗揽锅菜端上来,热气腾腾,香辣适度,既过瘾又解馋。

做揽锅菜,拳菜少不了。拳菜是鲁山当地的山野菜,又名“如意菜”。它的样子形似小拳头,再加上它的茎,远远看去就像一把如意。人们喜欢吃拳菜,不仅因其营养价值高,也有讨如意好彩头之意。不过,吃拳菜,需要提前一天用冷水泡开,制作时再用水煮,才能不涩不苦,清爽滑润。

一道美食也是一种文化。鲁山揽锅菜,豆腐象征福气,白菜象征财气,粉条象征条条是道,丸子象征团团圆圆。各种食材的融合,体现着人与人之间的包容。

揽锅菜,是美味,是幸福,也是浓浓的乡愁。动身跋涉千里,回首鬓染霜华。回鲁山看看,揽锅菜早已遍布大街小巷,欢歌笑语皆贵客,灯火阑珊夜未央。

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



## 纯情难忘

◎张德生(河南平顶山)

我准备写篇文章,近段时间经常到平顶山日报社和市图书馆查阅有关资料,看到上世纪90年代中期(1995年10月20日)《平顶山晚报》3版刊登的一幅著随智作品——《纯情》少女肖像图片,勾起了我的难忘记忆。

这幅图片当时是用铅字排版印刷的黑白艺术照,虽然时间有些久远,但至今看来也并不逊色。图片画面清晰,锐度有加,青春少女“俏丽犹如三春桃,清素若似九秋菊”,眉清目秀,梢眼内还藏着几分纯真之气。

图片原作是在室内灯光相互配合下拍摄完成的,主光、多位辅助光、背景光都运用得当,脸部的三角光也恰到好处。在妆容和头饰、服饰的衬托下,显得青春靓丽。

著随智是平顶山摄影界朋友中第一个下海之人,他所经营的

不是单纯的商品,而是“黑白艺术”。早在1991年,著随智创作的《炎黄子孙》就在全国黑白暗房技法大赛中荣获一等奖。

1989年,他在市区原华宝商场的南部沿河路一侧开设了《艺术摄影官》照相馆,在举办开业仪式之时,《炎黄子孙》这幅图片曾在橱窗里展出,当时我跟赵震海老师等摄影界朋友都参加了,对著随智执著的艺术摄影追求深感敬佩。

我对著随智的了解,是通过赵震海老师。2002年我到郑州参加“全国高级摄影师”资格证书考试,和著随智在同一个考场笔试,又一起拿到了证书,更加增进了双方的友谊。此后,我们相互切磋交流摄影技艺的机会也越来越多。



纯情 著随智摄

著随智的摄影技能功底扎实,特别擅长人物拍摄。几十年来,给上百人拍摄大型团体照,为马街书会拍摄全景照,给满月、百天的婴儿拍摄写真,他不断将亮丽难忘的瞬间定格,成为永久的纪念和美好的回忆。