

# 愿你“秤”心如意

□明前茶

“巧君阿嫂，撑腰糕我蒸好啦，等你做秤做馍了垫一口啊。”邻居阿姐笑吟吟地，以一方油纸，托着自己做的一只撑腰糕，小小的、玫红色的，上面嵌着松仁与桂花，轻悄悄放在手工秤传承人陈巧君的案头。

陈巧君抬起头来，含笑点头，手上打磨秤杆的那一股劲儿没停，手法周全如太极推拿一般。

这是黎里古镇上的一家特色小店，店里只卖一样东西：手工秤。曾经，这是生活在苏州吴江的原住民们须臾不可离身的度量用具。须臾了稻米，用它来称一两斤大米；打来了渔获，用它来称成筐的出水活鱼；为家人请医用药，用它来称中药材；甚至，婚嫁队伍中也一定要有手工秤，因为“秤”字的读音同“称”，在黎里老百姓看来，成双成对的秤杆寓意“称心如意”。因此，当地人挑着新娘的嫁妆，逡巡走过一座座古桥时，嫁妆箩筐上必定要插上两根秤杆。

店铺不大，陈巧君一个人既是老板，也是工匠，还是服务员。门前就是黎里古镇的市街，如丝带一样倒映着天光云影。四周弥漫着桂花香和手工作坊特有的安静气息，桂花香在门前兜了个圈，竟也不好意思香得那么喧哗。

陈巧君是土生土长的黎里人，她已经在迎门的工作台上静悄悄坐了30年。她一副利落的江南女性的打扮：超短发、穿厚的工作围裙，每天只专注一件事，那就是做秤。

一杆手工秤，看起来简单，做起来却是个技术活。秤杆是一种名叫马尼康的原木。这种原木纹路细致、质地坚硬，能保证秤的垂直和不易变形。每一步都需要平心静气，光是秤杆的制作就要经过刨圆、打磨、包上黄铜秤头、定刻度、钉秤花、上芯子等多道工序。陈巧君手上的活计，既需要木工的细腻，又需要懂得数学和物理的基本原理。而这百来道工序，不能有一

点差错。

安装秤基，是最难的。尤为重要的是定“叨口”。叨口，就是经过缜密测量后，在秤杆上钻出的几个孔。有了叨口，就决定了秤杆上有秤秤与怀秤两种度量方法。别着只是在秤杆上钻出几个小孔，每一下可都是真功夫，位置、角度、大小，不能失之毫厘。

在叨口上，陈巧君会小心地安装上叨子，这样一来，秤杆就有了平衡点。接下来，她还要在秤杆上测量出每一斤、每一两的位置做上标注。之后，再在标注好的刻度上钻出小花点，在钻洞中以细铜丝嵌插而后割断、锤实。一杆承重15公斤的秤，要钻近300个眼，穿300次刻度星点。

作为吴江区的非物质文化遗产传承人，陈巧君最拿手的工艺，就是制作金星秤上的秤花。只见她左手一根铜丝，轻轻一点，细小的铜丝随即嵌入秤杆孔眼；右手一把钢刀，轻轻一割，再用刀背顺势一抹，一颗金星已

经生了根。这手绝活，让人看得心生赞叹。

秤杆基本完成后，再经过打磨、清洗、打蜡，整个过程一共近百道工序。一杆秤，从小店开门一直要做到关门。要知道，最小的秤是用来做金银等贵金属买卖的，或者用来称一份5克或10克的中药材，所以陈巧君总是淡淡地微笑：“称药是为了治病救人，性命交关的，哪好马虎。”

我们一行人，年轻一点的从来没有使用过手工秤。陈巧君戴上老花镜，一面操作，一面解答大家的疑问，比如，一杆手工秤上，处处都是传统文化的痕迹。秤的提钮，叫“毫”，“明察秋毫”这个成语就是这样来的；秤砣称为“权”，秤杆称为“衡”，秤砣与秤杆金玉露一相逢，那真是心里面权衡得明明白白；秤杆上的秤星，叫作定盘星，那是良心的标记。

如今，连穿街走巷卖青菜的农民，也可能从箩筐里拿出一台电子秤来做买卖。手工秤多半

已经退出商业经营，成了文创收藏品或者喜事伴手礼。除了婚嫁，黎里这块风水宝地上的农人，有造屋、乔迁等喜事，为讨“称心如意”的口彩，仍会到陈巧君这里来定制一对秤杆。

我问陈巧君，在黎里古镇上做秤杆，一做30年，有没有想过去外面生活？她笑着说：“我们这里与周庄同里一样漂亮，烟火气却更足，街坊邻里，做了什么好吃的都会分享。这么惬意的地方到哪里去寻？”

这时刚好她做完手头上的一杆秤，这是一位行将做新郎的小伙子前来定做的。他将与相恋三年的女友穿中式传统婚服，走入婚姻殿堂，洞房花烛之夜，新秤杆将用来挑开新娘红艳艳的盖头。陈巧君眯起眼睛看，秤杆上的金星已经被夕阳镀亮，此时，在整个黎里古镇，所有的弄堂青石与百年缆船石上，都镀上了夕阳的光辉，金铜色的、暖橙色的，这是有力道、有主见的光辉，却有一种“寻到一生所爱”的温暖。

□陈群歌



## 樟林井仔泉

秦牧先生有诗云：“万里穿云燕，归巢恋旧枝。家乡甜水井，何处不相思？”这“甜水井”说的就是先生家乡樟林的“井仔泉”。

我从小就听说了樟林“井仔泉”的大名。据樟林文史资料《樟林沧桑录》记载，“一部文峰”的莲花山，在潮州的东南沿海，风光秀丽。莲花山的南麓，有龙船岭。由龙船岭向南的山脉延伸，过虎腹山，有石脉显露，如巨象着地的长鼻，此山称为象鼻山。“井仔泉”就在这莲花山麓的象鼻山下。

其断崖的山坡下，一块平地上，有一地脉深裂似井之处，清泉激流，玉洁晶亮，水质清甘，醇美可口，流量丰沛，水质殊优。民间便以这形象命名了此处的“井仔泉”，因其位于象鼻山脚下，又名“象泉”。当地人世代都取用象泉来冲工夫茶。人们用井仔泉水煮饭，米饭香糯可口；用它泡茶，香茶四溢；用泉水滋润田地，菜水灵，果香甜。井仔泉还有一个神奇之处，不管是连续数月的干旱，还是连绵不断的雨天，泉水从不曾浑浊过，而且不管每天多少人来取水，泉水都会源源不断地涌出。

“井仔泉”流传着许多美丽的

传说。樟林是南粤古驿道，据说当年乘坐红头船下南洋的樟林人都会带一瓶井仔泉水。井仔泉水被带到番畔之地，就会被倒入当地的水井中。这样一来，侨居异国他乡的樟林人便可以时时饮用到井仔泉水，思乡之情也因此得以慰藉。

如今“井仔甘泉”已成樟林古八景之一。我向“井仔泉”已久，于是在一个阳光灿烂的日子，特意赶到樟林井仔泉取水。群山苍翠，四野宁谧，山风凉爽，彼此问候，但见一座新修建的门亭耸立在眼前，简洁飘逸。牌匾上“井仔泉”三字，让人倍感亲切。门亭石柱则刻有对联：井邑沧桑一方炊饭凭此眼，泉华遑远万里乡音出斯泉。看说明，牌匾及石柱楷书均是长江青年学者陈斯鹏教授所题。

整个园区相当朴素，但背靠象鼻山，层层叠翠，古榕苍茂，文竹摇曳，石径低斜，蓝天白云在田，泉流清冽在下，两口水井，储蓄生命的源泉，让人整个心都要融化在这青山绿水间。我掏出随身携带的一个小小的矿泉水瓶，装满清冽的泉水，准备带回家给家人尝尝。

泉水山间流，清甜润万家。

《乡音》栏目欢迎投稿。稿件要求具有纪实性，以散文随笔为主，紧扣岭南文化。投稿请发至邮箱：hdjs@ycwb.com，以“乡音”征文为邮件主题，并提供详细个人信息。

□邓书山

## 人活一辈子，如河入海

钟老汉是一个地地道道的庄稼汉，五大三粗，一身力气，就是

他最信赖和尊敬的人就是前进小学的王老师，说人家有文化、有修养，最主要是肚子里有墨水。因此，他隔三差五就上王老师家，帮忙干一些又粗又重的活，插禾苗、收稻谷、挑煤炭什么的。王老师当然知道钟老汉的心思，所以经常帮钟老汉的儿子补习功课。后来，在王老师的鼓励和帮助下，钟老汉的儿子在城里开了一家饭馆，饭馆生意不错，慢慢就建成了饭店、大酒店，光员工就有上百号人。钟老汉对王老师满怀感激，他的儿子也是。

钟老汉的儿子认为，致富不能忘本，于是承包了村里的一片荒山野岭，搞起了果树种植，带领乡村共同致富，受到市政府的表彰。

后来，钟老汉的儿子的儿子也高中毕业了。钟老汉的儿子却不愿他接手生意，倒想让这个独生子去当兵。他说，自己富了，是赶上了党和国家的好政策，但人这一辈子，就应该像门前那条河，能够流得更宽一点、更远一点，最后才能流进更

广阔的大海。那年秋天，钟老汉的孙子果然应征入伍。后来他成了一名武警战士，还考上了部队的一院校。此时的钟老汉已是满头银发。闲来没事，他就向村里的老伙计们“炫耀”一番，说俺孙子比儿子更有出息，在部队都当上干部了；“当军官知道不，吃的是国家粮。”

有一年春节，乡政府、武装部和村委会的领导，一起敲锣打鼓把喜报和慰问金送到了钟老汉家，还给父子俩披上“一人立功全家光荣”的红绶带。小小的山村一下子沸腾了，村子里的大爷大叔、大娘大婶、回乡过年的青年男女都跑出来看热闹，眼里满是羡慕。

大年三十晚上，钟老汉一家人围坐在丰盛的年夜饭前，给孙子拨通了电话。屏幕上一片冰天雪地，那头的娃儿帽檐下挂着一脸冰霜，原来钟老汉的孙子已经转业成了第一代移民管理警察，还是公务员，专门守着国家大门呢。此时他刚值完班下岗。

钟老汉听着窗外呼呼的寒风，鼻子一酸，两行浊泪，划过满脸皱纹的老脸。然而看着孙子那张满是自豪的笑脸，又笑了……

## 一壶一茶，一生一世

□王国梁

我家有一把二十岁的茶壶，是我结婚时买的。我总觉得器具也是有寿命的，跟人一样。一种器具陪伴人的时间长了，就会有生命活力和感情色彩。一把茶壶，便能默默诉说着跌宕起伏的流年，静静倾倒在岁月中的悲欢离合。

二十年前，这种茶壶很普遍，差不多家家都有。我甚至在电视剧《人世间》中看到过它，它的模样几乎成了一种时代标志。它整体是浅棕色的，很有些古雅美观；壶肚里是白色，上面有大大小小红双喜字，字的下面是一只凤凰头鸟；壶嘴很长，像美人长长的凤尾，每当茶水顺着壶嘴倾泻而下时，都给人细水长流的感觉，仿佛壶里的水永远也倒不完。为了防止壶盖掉落，我们用一根细红绳把它与壶体拴在一起。茶壶质地很普通，但一点也不妨碍我们对它感情深厚，越是普通的东西越具有家常的妥帖和舒适。况且我们从未想过要把它保存成稀世珍宝，它就像家里的一员，与我们相濡以沫。

我喝茶的时候，经常与茶壶对视。因为岁月悠悠，我觉得这茶壶里面茶水的味道也悠长起来。

这种老式茶壶，已经被很多人淘汰了，如今大部分人家用的是那种玻璃茶壶。我不大喜欢那种玻璃茶壶，总觉得茶叶在水中舞蹈是一场神秘的游戏，只有那种秘而不宣的场景才能演绎出茶叶最醇厚的味道。而玻璃茶壶一览无余，没有犹抱琵琶半遮面的含蓄，让我觉得连茶水的味道都淡了几分。

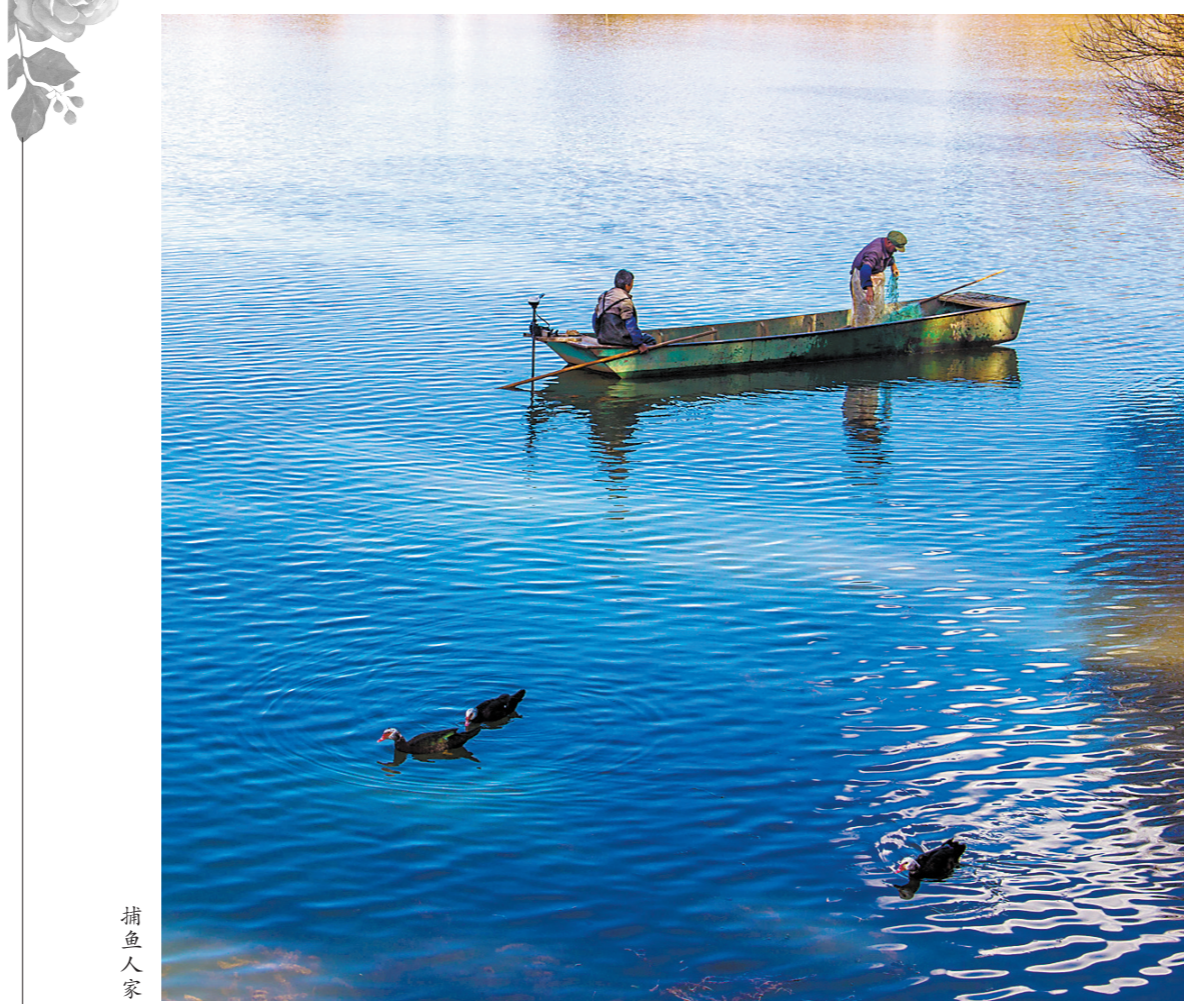
瓷质的茶壶是易碎品，这把茶壶原本配有四个茶杯，都被打碎了。呵护瓷器的确不是一件容易的事。虽然少了茶杯，这把二十岁的茶壶依旧很美——有遗憾的美才是真正的美。多年来，我和妻子都小心翼翼地呵护着它。我们相信一个道理，瓷质的茶壶保存得好，可以天长日久地陪伴我们，直到我们的银婚、金婚。保存不好的话，很可能会碎成一地狼藉，就像一份感情。呵护它是我们一生都要做的事。

如今这把老茶壶，通体散发着温润的光泽。我常常这样想象：等我和妻子老得白发苍苍的时候，相对而坐，饮茶闲聊，依旧是这把老茶壶在一旁默默陪伴。一切应该如油画般美好。一茶一壶，一生一世……

## 大美中国

## 歌声飞向小南海

□文/图 颜士州



捕鱼人家

黔江小南海距黔江城北部仅20多公里，它是一个由地震形成的天然湖泊，融高山、海水、岛屿于一体，雄踞于重庆山城一隅，犹如璀璨的明珠镶嵌在崇山峻岭之中。

我们登上游艇游小南海。这里极像一个精美绝伦的山水盆景，四周群峰夹峙，湖中大小三岛罗列，可谓山中有水，水中有岛，岛中有趣，不由人不惊叹大自然的造化之功。

游艇轻轻剪开波浪，山水在缓缓变动位置。放眼湖面，一群群水鸟在嬉戏觅食，游船近时，便嘎然一声拍翅而起，但旋即落在不远的水面上。鸟儿不知什么时候发现了这美丽的湖泊，并如此眷恋着不愿离去。那湖水碧绿清澈，映着幢幢山影，颇有桂林风采。船是在波浪里行进，又像是擦着山体漂浮。拾眼四周群山，当时正值初春，依然翠峰如簇。群峰各呈英姿，有的如天柱玉笋，直入霄汉；有的如奔马走兔，逶迤而逝；有的如官娥仙子，卓然而立；还有的如宫女，令人叫绝。真是妙趣横生，令人叫绝。

船正行间，忽然一座山迎面而立，树竹斜出，无路可通。但船仍然直向山壁，正孤疑间，只见峰转路开，一条又窄又曲的水道呈现眼前，真是“山横树绕疑无路，水绕路转又一程”。

这里两岸山峰相对，水面犹如一泓小溪，想必地震前整个小南海都是如此模样，可谓“紫击一线水，船顶一线天”。岸旁时有秀竹逸出，更有大树高耸，根在两岸的大树树枝叶盘结，如情侣相偎。船行时在竹影树阴里穿行，大有曲径通幽的意境。这里虽无三峡之雄之险，却有远胜三峡之幽之趣。

我们登上了小南海最大的朝阳寺岛。岛因原建有朝阳寺而得名，寺里供奉着观音像，据说观音本是住在南海，这片小南海小得多的水域便得名为“小南海”。遗憾的是，庙已平毁，仅



山涧流水



依山傍水

存遗址。岛上芳草萋萋，并有许多古松翠柏。听说岛上夏季气温最高在30℃左右，是避暑的好地方。近年来修建了许多楼榭馆阁，有湖光山色，更兼有垂钓之趣，使得更多的旅游者为之倾心。站在朝阳寺岛上可望其他两岛，一名“牛背岛”，由巨石组成，确像游于水中的牛背露水的山背；一名“老鹤坪岛”，地势坦荡，犹如平台，乃是鸟类栖息之所。“牛背斜阳”“老鹤鸣窝”，均属小南海内八景之列。

此外，小南海还有“八面疑云”“绿井仙樵”等外八景，皆各具特色，多姿多彩。清人在游记中称小南海“四时之景，皆有可观”，“时人呼之为小蓬莱不谬也”。

随着时光的流逝，这小南海容颜日新月异，更见妖娆。

## 卖白菜的老人

□耿艳菊

说起孙老头和他的大白菜，几条巷子里无人不晓，连三岁顽童都会惦记着他。

我刚搬来两天，邻居就向我讲起了孙老头。不就是一个卖白菜的老人吗，有什么稀奇的。邻居摇摇头说，他的白菜好吃得很呢。看邻居一脸陶醉的模样，一向对白菜不感冒的我竟然有些许心动。

过了一段时间，巷子里突然响起一阵洪亮的吆喝声。邻居着急忙慌地喊我：“孙老头来了。”我一愣，跟着邻居跑过去。

巷口停着一辆三轮车，已经围满了人。一群孩子叽叽喳喳，簇拥着一个老人。他衣着洁净朴素，头发花白，身材矮小，但精神矍铄，正麻利地从兜里掏出一把秤，一分分给孩子们。这自然就是孙老头了。孩子们兴奋得又叫又跳，孙老头满脸皱纹的脸笑成了一朵花。

我走近三轮车，拿起一棵白菜，玉一样的叶片，青翠欲滴，忍不住赞道：“这白菜真好看，像一大块碧玉。”

孙老头哈哈大笑，说：“不仅好看，还要好吃。姑娘第一次买吧，保你吃了一回，想着下一回。这是自家种的，纯天然，不喷药，不信你闻闻？”说着他已经低下头，在一棵白菜上使劲嗅了一下，然后抬起头，长出一口气，拉长嗓音说：“好香啊。”大家都笑了，争先恐后说要白菜，孙老头用的是

原始的杆秤，秤杆翘得高高的，绝不缺斤短两，不斤斤计较，便宜得如白送。这白菜果然好吃，我回家用来做饺子馅，吃起来香脆可口，多年不吃白菜的我也忍不住叫好。

听邻居说，孙老头是本地人，家就在附近，有一个大院子。他是技术工人，退休后，无事，就在院子里种起了菜。据我所知，本地人有出租房屋的，一年下来，收入可观，况且孙老头还有退休金，生活应该相当滋润。他为什么不颐养天年，还要辛辛苦苦种菜卖菜呢？

买过两次孙老头的白菜后，和他有些熟悉了，我问他：“孙老伯，您吃穿不愁，还卖啥菜呀？”孙老头连连摆手，说：“你叫我啥？孙老伯？多别扭，多见外呀。叫我孙老头，亲切，听着心里舒服。”我笑着改口，孙老头哈哈大笑起来。真是一个怪老头。他并未回答我的疑问，蹬上三轮车便要走。刚走出几步远，似是想起什么，又赶紧刹车，从车上下下来后，伸胳膊踢腿，笑咪咪地对我说：“生命在于运动，我这人呀，闲不住。闲着啊，心里就慌。”我笑着又问：“你的白菜这么好，有啥秘方？”“用心，用心。”孙老头说着，神秘地指了指自己的心，又笑着跨上三轮车，悠悠地往巷口去。

我也走出巷口，一抬头，看到天边灿烂的晚霞，那么美。

## 共赴一场人间烟火

□赵自力

吃是一件俗气而又温暖的事。

二十多年前，在一个偏远的小镇上，我与一个文友约着首次见面。

见面地点在镇上的新华书店，我们手里各拿着一本《读者》，一坐就是半天。临吃饭了，我问她想吃点什么。文友笑着说：“就吃手擀面吧。”那天中午，我们在一家小餐馆里相对而坐，两碗热气腾腾的擀面，滴上辣椒油，撒些香菜末，吃得滋滋地响。我们相视一笑，没想到，两个初出茅庐的年轻人，竟然把两碗普通的面条，吃出了山珍海味的味道。

后来，我常常陪那位文友到各地吃面食，慢慢地吃出了感情。几年后，文友成了我的妻子，我们组建了一个温馨无比的小家庭。我有次对妻子说：“没想到我们以那样的方式见面，听起来老套，想起来浪漫，初次见面我却只请你吃了碗面，似乎有点寒酸了。”妻子却毫不介意，她说：“吃什么不重要，重要的是看跟谁吃饭，况且我从小就喜欢吃面食呢。”妻子喜欢吃面，慢慢地影响到了我，我们都有点面团狂了。

我们常常动手做起面食来。热干面最简单，煮熟后拌花生酱，撒点香菜就可以开吃；炒面得有耐心，先煮再捞，然后滴点花生油，再放锅里翻

炒，加上几把切好的青菜，味道错不了，越炒越香；想换口味了，来碗疙瘩面。面粉和成糊糊状，不那么讲究就可以扯下锅，水花上下翻滚，丢几片青菜叶子，卧两枚鸡蛋，人间至味疙瘩汤就做成了；做刀削面有技巧，和面要舍得用力，切面要有巧劲，一片一片飞入锅里，感觉有点像搞艺术的；为了吃地道的拉面，我们还跑到拉面馆“偷学”几次，回家一试不是拉不细，就是断了。后来师傅手把手教了我们几次后，我们才差不多学会。于是，我家的厨房请人安了长案板，面粉可以随时和，面条可以随时拉，想吃碗拉面也不那么奢侈了。家里的客人，很多都是冲我们的那碗拉面来的。朋友们常说，为了吃面，我和妻子也是够拼的了。

出外旅行，每到一处，我们必去寻味，吃碗当地地道的面食，没有比这更吸引我们的了。我们在西安吃过裤带面，在重庆吃过小面，尝过苏州的龙须面，还有太原的打卤面，等等。各种带着地方特色的，融入乡土元素，散发着烟火气息，一次次滋养着我们的味蕾。

汪曾祺说过，中国的面条可是一个大家族，的确如此，一样简单的食材，却被做成多种花样。我们每次吃面，就像共赴一场人间烟火，其乐无穷。