

李小青:与牛皮鼓相伴 50 年的“守艺人”

技艺坊

牛皮鼓对我们来说并不陌生,在各种喜庆的场合都能见到牛皮鼓的身影。牛皮鼓虽然常见,但其制作工艺却鲜为人知。传统的牛皮鼓手艺人都是通过一点一滴地学习,练就成这门手艺。

在泸州市纳溪区合面镇马桥村的大山里,有一位坚守 50 余年的牛皮鼓手艺人——李小青。现已年逾六旬的李小青,从 17 岁起就跟着父亲学习制作牛皮鼓,如今已有 48 年。虽然靠制作牛皮鼓维持生计,日子过得并不宽裕,但李小青却告诉笔者:“只要市场还有需求,他就会坚持下去。”

近日,笔者走进李小青家中,一睹了李小青制作牛皮鼓的传统技艺。



打磨鼓腔



绷鼓

李小青说,鼓分为大鼓、腰鼓、怀鼓、二鼓、小鼓等几种。在川南一带除了批量用的大鼓、腰鼓外,二鼓都是由民间绷鼓匠用牛皮制作出来的。据介绍,制作牛皮鼓看似容易,做起来却难。这是个细致活,材料有讲究,制作工艺更是要精益求精。李小青始终遵循着师傅的“三不”遗训制作牛皮鼓,即原材料不符合要求不用、天气时令不适合不动工、心情环境不合适不制作。

牛皮鼓主要由鼓身和鼓面两部分构成。鼓身用料多是 30 年以上树

龄的柏木、杉木。鼓身越大,柏木、杉木要求也越粗大。制作伊始,要先根据鼓面直径大小比例将整条木料截取成段,再刨出一片有弧度的木片,每片宽度在 10~20 厘米之间。一般制作鼓面直径 40 厘米的鼓身,需 20 余片这样的木片;直径 1 米的大鼓则需 50 余片。其后,将木片逐一拼接成桶状,每片用剩余的碎牛皮熬成水牛皮胶,用以完成鼓身的粘贴,再扎成圆桶。这种扎桶的方法,自古便传了下来,不用一根钉子就可以扎成密不通风的鼓桶。最后,在

鼓桶内部上下各用一道楠竹圈顶住,外部相应位置也用楠竹圈箍牢,一个结实的鼓身才算制作完成。

鼓面的制作选用的是牛皮,但必须要生长 10 年以上的水牛皮。一头成年水牛皮,皮可制作直径 40 厘米的鼓 3 个,直径 1 米以上的鼓则要 2 张牛皮。制作鼓面前,先要将牛皮进行浸泡,春季需要 3~4 天,冬季则需要 5~6 天,直至牛皮变软、有韧性。接着,剔除皮面的牛毛与赘肉。这道工序是制鼓技艺中最难的一项,讲究手上功夫,用力过猛可能刺穿牛皮,用

力不足则赘肉清理不干净,影响鼓的音质。

牛皮处理得当后,接着是绷鼓面,上下两面。每面制作时,以牛皮的毛皮面为正面,裁出直径稍大于鼓面的圆形,各边角穿孔,系上拉绳。而后蒙上鼓身,置于木桩上,将牛皮上的各条拉绳向下固定于木桩上,并在木桩与鼓身之间不断嵌入木楔,拉伸牛皮。期间,人还需踩在鼓面上,以增强承载力,并调紧拉绳,助力牛皮拉直,直至轻敲鼓面,传出来的声响洪亮、匀称且传得远。

接着,用木钉将牛皮固定在鼓身上,并检查鼓身是否完全平滑,鼓身在绷鼓时是否失去其准度。然后将鼓身的铁环装好,再绷下层鼓膜。待上下两个鼓面完成后,裁去多余牛皮并进行打磨,鼓面上清油,鼓身上红漆。

这样鼓身才会又滑又亮,鼓的制作就算完成了。

从事制鼓近 50 年的李小青,对牛皮鼓有着一种无法割舍的情怀。他说,制鼓是个技术活儿,程序繁琐,而且每一道工序都要双手打磨,尤其需要耐心和精湛的技艺。“这些年,农村耕地都被农机取代,老耕牛越来越少,制鼓这一传统行当面临生存考验。”

但令李小青欣慰的是,虽然现在的年轻人都不愿学习这一技艺了,可他的儿子李世多却在他的耳濡目染下,爱上了制作牛皮鼓的技艺,如今历经 10 余年的学习,儿子已经能熟练制作各类大小牛皮鼓了。“我家的牛皮鼓制作技艺已传承百年,现在后继有人了,我也放心了。”李小青如释重负地说。

(文良旭 贾朝礼 本报通讯员 周超文)



小伙制作手工茶 年产值超 500 万元

本报讯 “昨天茶叶卖价高达 180 元一公斤。”近日,眉山市丹棱县张场镇峨山村 4 组村民牟仕全告诉记者,他家的 15 亩茶园,自从加入御峰茶叶专业合作社后,完全不愁销路,每公斤茶叶可以比其它农户多卖 10 元,一年轻松收入 10 万元以上。

“别小看一公斤茶叶多卖 10 元钱的差别,这样一亩茶园就可以多收入 1000 余元。”据御峰茶叶专业合作社负责人李朋博介绍,2016 年成立御峰茶叶合作社后,共吸收社员 101 户,总面积达 608 亩,合作社集茶叶种植、收购加工、包装销售于一体。为了让社员得到实惠,李朋博直接把中间商每公斤多赚的差价让利给社员,仅此一项,全年就为合作社社员增加收入近 100 万元。

“昨天收购了鲜茶 380 余公斤。”李朋博说。随着气温升高,每

天收购的数量都会发生较大变化,但每天收购的鲜茶必须当天杀青、当天制作,才能保证茶叶的品质。传统手工制茶的第一道工序十分关键,必须由李朋博亲自把关。为提高产量,李朋博还聘请了 10 余名当地的制茶师傅,实行计件报酬,师傅们一个人一天最多可制做近 10 公斤干茶,可获取劳务收入 510 元。

从 2016 年开始加工销售以来,李朋博的手工茶在市场上倍受消费者青睐,刚一上市就被外地茶商相中,多家茶叶销售商还与他签订了长期收购合同,年产值达 500 余万元。

李朋博说,目前他已向国家商标局申请注册了“老峨山牟家手工茶”商标。下一步,他将打造企业品牌,让更多的茶友喝到“老峨山牟家手工茶”。

(刘敬宗 本报记者 苏文保)

南凤村打造“网红农场”收益高

还能为我们村集体经济创收!”

南凤村本是秦巴连片贫困地区,“网红农场”为该村村集体经济创下收益,也为当地脱贫攻坚发挥了重要作用。那么,这个“网红农场”是怎么一步步火起来的呢?

故事要从 2018 年说起。2018 年,旺苍县在发展东河现代农业园区时,出现了 10 亩左右的撂荒地。“当时,我们就想把这 10 亩地利用起来,创造收益。”据陈刚介绍,在和相关部门商量的过程中,大家灵光一现,想到了打造“网红农场”。

依据相关制度,南凤村按照 500 余元/亩的标准将 10 亩土地流转过来,通过整理建成了现在的“网红农场”。然后,将每亩土地分成 20~30 个大小不等种植区,按照 10 元/平方米的价格招募农场主,收取每小块种植区每年 200~400 元的农场认领费用。期间,农场主可以自己来种菜或聘请周边农户进行管理。

为此,陈刚还向笔者算了一笔账:村上流转和雇人管理土地的成本算下来 1 亩地花费 1000 元左右;而农场主认购的价格是 10 元/平方

米,1 亩地算下来就是 6660 元。中间的 5000 余元差价就可以算入集体经济收入。另外,这对于当地农户来说,相当于有了 3 笔收入:土地流转费、务工费以及村集体经济分红。

据了解,经过近年来的发展和改造,目前“网红农场”的规模已经从当年的 10 亩地扩大到了 25 亩,共有地块 252 个。“没有想到,这样的尝试效果相当不错。这个‘网红农场’非常受家长和小朋友喜欢。”陈刚满足地说道。

(陈绍海)



本报讯 “最近天气很好,一到周末,就会有家长带着小朋友来这里摘菜!游客络绎不绝。”近日,在广元市旺苍县东河镇南凤村南阳现代农业园区,南凤村党支部书记陈刚指着身后的一片农场说道:“这个地方是我们村的‘网红农场’,不仅可以让孩子体验采摘的乐趣,

垃圾分类 让城市更文明

垃圾分类 从我做起

