

## 长三角书画名家来义采风

全媒体记者 左翠玉

12月2日-3日,长三角书画名家走进“三个地”采风活动来到义乌站。

近20位艺术家实地感受义乌的发展成就和独特魅力,用眼用笔,定格下每一个值得记录的瞬间,为浙江加快“重要窗口”建设增添浓墨重彩的一笔。

采风团一行先后奔赴国际商

贸城、分水塘村、李祖村、稠岩村等地。进入国际商贸城店面,体会独特的义乌商业文化;走进分水塘村,重温“真理的味道”;在李祖稠岩村,观摩城乡融合发展的蝶变。

书法家们纷纷表示,义乌作为改革开放先行区、美丽乡村建设的示范点,通过不同视觉的“走、看、听”,有了新的感受和思考,也更新了创作理念,拓展了创作思路。

## 佛国丝路汉画拓片 原创题跋展在义开展

全媒体记者 王月 文/摄

12月3日,“佛国丝路书、画、印、佛像汉画拓片原创题跋展”在义乌市图书馆翰邦美术馆开展。此次展览以金石家黄麟贵的石刻佛像汉画拓片为主线,加以西泠印社名家倪郡阳和义乌著名画家陈向阳民的书画题跋为衬托,让金石风韵和书画艺术同成一味,共同呈现。展览将持续到12月10日。

此次展览以“佛国丝路”为主旨,“佛国”表现的是义乌的佛道文化;佛堂古镇双林禅寺,历代僧家云集,被誉为“震旦国中,庄严第一”,中国维摩禅祖师傅大士的佛教思想对日本乃至整个东南亚具有深刻的影响力。“丝路”则体现出义乌的创新发展;如今,义乌是新丝绸之路起点之一,各类商品贸易直达欧洲、中亚西亚,对中欧乃至全球经济产生了巨大影响。“佛国”与“丝路”,以传统与现代的融合体现出此次展览的新意。

据介绍,中国石刻画像艺术盛于两汉之间,历史悠久,汉画像石艺术已成中国画像石艺术的巅峰。中国石刻佛像与佛像像相遇,即衍生出了独一无二的中国佛造像艺术。本次展览展出的



市民正在欣赏展出的绘画作品。

## 浮笙纪文创主题悦读吧 正式授牌

### 全民阅读 书香义乌

全媒体记者 王月

慢生活,轻时光。12月2日下午,浮笙纪文创主题悦读吧授牌仪式在宾王158文创园内举行。

据介绍,浮笙纪文创主题悦读吧由义乌市图书馆与浮笙纪文创联合打造,是一家集花艺设计、创意礼品、咖啡茶饮、活动沙龙、社群文化、阅读图书等功能为一体的文创空间。义乌图书馆在悦读吧内放置了8000多册图书,面对全市市民

## 孝子祠社区 举办萌宠趣味运动会

全媒体记者 林晓燕 文/图

12月4日下午,稠城街道孝子祠社区的一场“萌宠趣味运动会”,吸引了众多居民驻足观看。

看谁跑得快,比比谁最美,赛一赛技能,活动现场,以宠物狗居多的萌宠们大展身手。据社区相关负责人介绍,举办此次趣味运动会主要是为了促进文明养犬,共建和谐社区。

据了解,隶属孝子祠社区的香港城小区,是义乌宠物诊所和宠物用品商店相对较为集中的区域。目前,社区已成立由20多家宠物商店业主组成的“好萌一族”

作品大多为金石家黄麟贵今作古砖石刻佛像的拓片作品,也就是在收集来的古旧城砖上进行绘画石刻的再创作,绘制笔法既有古画的韵味,又结合了现代绘画的技法和特点,古今融合,盎然生趣。在拓片作品上,西泠印社名家、著名书画篆刻艺术家倪郡阳先生和著名书画家、中国画禅意探索者陈向阳老师共同题跋,书画相应,古朴生动,是中国石刻画像艺术与书法艺术的完美结合。

黄麟贵的石刻画像作品因其技艺性和艺术性的双重优点而声名远播,得到文化艺术圈以及其他领域专家学者的众多称赞,被形容为:“摹古之时不忘精进,创意之刻不失根本,作品之古韵今表,两两不失。”细观各佛像,可见其表现手法侧重神韵以及故事性,作品惟妙惟肖,立体感带出年代感,线条之游走流畅,直入人心。

展览负责人表示,单一金石拓片虽韵味足够,但如果无人引导,则较难理解,因此,倪郡阳和陈向阳特意将拓片题跋,不仅成为金石拓片最好的艺术释文,让观赏体验多元有趣,更让多种艺术碰撞出不一样的火花,展现出多样的文化内涵。



牛杂汤中的牛血,爽口嫩滑,令人垂涎。

全媒体记者 王月 文/摄

冬日来临,气温陡降。在这样的日子里捧一碗热乎乎的牛杂汤,喝上一口,可以让人从胃一直暖到心。

而在义乌,要尝到最正宗的牛杂汤,当然要去上溪。上溪牛杂汤,古时俗称“上溪牛血汤”,鲜香爽滑,历史悠久,深受义乌人喜爱。上溪一带的人们还把它编成了顺口溜:“夏吃牛血汤,出汗不口干;冬吃牛血汤,眠熟到天亮”。寓意牛杂汤冬夏两宜,冬季吃可以助眠安眠,夏季吃则健胃益脾。

随着生活水平日益提升,越来越多的滋补药膳被纳入食客菜单,而一入冬,最让义乌人念念不忘的,仍然是上溪那一碗醇香地道的牛杂汤。

## 上溪牛杂汤:冬日熨帖身心好滋味

### 一碗热汤温暖清贫时光

上溪人杨华生经营牛杂煲生意已有18年,他至今不能忘却的是儿时乡间喝下的一碗碗热气腾腾的牛杂汤。白瓷碗里的汤汁上浮着零星的油花,蒸腾着热气,趁着汤还烫口时,一股劲儿美美地吸进去,顿时一股子暖气从上到下,直把人浑身都暖和了。这样的画面深深印刻在他的脑海里。

“小时候最开心的事情就是跟大人去赶集,喝一碗小摊上辣辣的牛杂汤,再配一个大白馒头,一口汤一口馒头,吃完整个身心都熨帖了。”在杨华生的记忆里,上溪有个集中的牛羊屠宰场,总是有许多屠宰户会在切割完牛肉后,留下一副完整的牛骨架。在物资匮乏的年代里,只要是能吃的,总是要好好利用的。

于是乎,远近的几户屠宰户会相约一道在家中支起一口巨大的铁锅,加入几百斤水,烧开后把牛骨架投入锅中熬煮,也不加任何调味料,原汤原味熬煮三四个小时。那香味就像牵魂引线一般将十里八乡的村民都引来了。村民们拿着大大小小的搪瓷盆、饭盒、食盒闻香而来,屠宰户们总是十分大方地将汤料分享给清贫的村民。村民们回家放入些生姜、辣椒和食盐,便可当一份丰盛的菜肴,霎时提升了整顿晚饭的规格,成为贫苦时光里难得的享受。

### 加入牛血后香味更浓

隆冬时节,走在上溪的街上,不时可以闻到阵阵牛杂汤的香味。挑一家店走进坐下,等候上汤的过程中便已被周边的鲜香引出了馋虫,端上桌的牛杂汤浓香扑鼻,色泽美观,汤面上飘着几片生姜和辣椒,人喉只觉质嫩味美、醇而不腥,辣而不燥。尤其是一块块切成方形长条的牛血,嫩滑爽口,一咬即破,入口即化,让人百吃不厌。

“小时候见到出门干活的大人们,总要在上工前喝一碗牛杂汤,里头掺着几块牛血,一碗热汤下肚,精神足了,干活也有劲了。”相传,牛杂汤中加入牛血的做法是上溪、吴店一带的几个老人想出来的。最先是纯牛骨架的原汤,渐渐



将牛骨架放入大锅中熬煮数小时。



上溪牛杂汤食客众多。

### 慢火熬煮以“鲜”“纯”取胜

据杨华生介绍,牛杂汤的美味以“鲜”取胜,在上溪,得益于靠近牛羊屠宰场的地理条件,刚刚新鲜宰杀剔骨后的牛骨架就能迅速投入到大锅中熬煮,力求保留住最新鲜的滋味。

除此之外,上溪牛杂汤的滋味全在“熬”中见长。新鲜的牛骨架加上少许生姜去腥,先猛火煮沸,后文火煨炖,熬上三四个小时,牛骨的味道才会慢慢渗入汤汁。这样熬出来的汤汁最为纯正和地道,不需要加任何其他配料,要的就是牛骨架中最原始的味道,纯汤汁中都是牛骨和牛杂混合炖出的鲜香,浓郁扑鼻,带着牛肉特有的膻味。

在炉火上的大铁锅里,牛杂汤不断沸腾着,一层一层的牛油花在热浪中翻滚。厨师们用大勺不断探入其中,先是捞出易熟的牛肝,再是牛百叶、牛肚等各式牛杂,最后捞出牛骨。

“牛杂汤的食用方法多样,

全凭自己的喜欢来。”杨华生介绍,除了生姜和食盐,纯熬出来的牛杂汤不添加任何调料,爱吃辣的食客会选择添些辣椒进去提鲜,有其他口味需求的食客也大多会再加点调料,但原汁原味才是最香的。

“最初牛杂汤里熬煮的只是些廉价的牛杂碎,由于受到食客的欢迎,慢慢地开始提高牛杂的质量。”杨华生介绍,牛杂汤的配方从最初的牛血、散丁、牛内脏,转变为现在的牛舌、牛肝、牛心、牛肚、牛筋、牛百叶,越来越多较为鲜美的食材纷纷上桌。喝一碗浓浓的牛杂汤,再辅以牛汤熬煮出来的牛内脏,蘸一点上溪特色的土酱,吃起来别有一番滋味,是冬日里的特色美味。

除了味美,营养价值高也成为上溪牛杂汤备受欢迎的原因之一,牛汤中含有丰富的维生素B<sub>12</sub>和水溶性营养物质,很容易被胃肠吸收,是秋冬季滋补佳品。



原汁原味的牛骨汤最是鲜香。



上溪牛杂汤里的食材越来越丰富。

## 义乌市第十届武林大会开战

全媒体记者 王月

昨日上午,2020年义乌市第十届武林大会在义乌中学体育馆正式开战。本次武林大会共吸引81支参赛队、1500余名选手参赛。

作为全国闻名的“武术之乡”,义乌习武历史悠久,源远流长,还具有套路多、品种全、技艺高等特点。本次赛事参赛项目有自选项目、规定项目、传统项目、对练项目、集体项目等五大项,包含拳术、刀术、枪

术、剑术、棍术、拳术对练、器械对练等40余种细分比赛。其中,仅拳术类比赛便包含了化龙拳、形意拳、太极拳、蔡李佛拳、咏春拳等十余种拳法;而比赛器械更是包罗万象,包括单匕首、双匕首、木宝剑、木兰扇、双节棍等。

赛场上,一位位选手的气势收敛在心,发力在全身上下,套路动作连贯,带出丝丝锋芒,透出阵阵金鸣,赛场边时不时响起观众们的鼓掌助威声。“武术是培养个人品行修

养的良好方式。武术是武力的一个使用形式,但是武术并不注重以武力征服别人。至高的武术境界是,在武术的形式下以柔克刚、以德服武,以防为攻,并且注入思想文化内涵。”义乌市武协相关负责人介绍,中华武术文化其涵盖面很广,包括武术行为的指导思想、哲学意识、理学原理、行为美感、意念体系、服装器械、武艺门派等。义乌作为全国武术之乡,自古以来习武氛围浓郁,形成了多种派别多种器械的武术套路,不仅反映了中国传统武术的共

性,又有义乌当地独特的个性内涵。

本届赛事总裁判长成成是全国武术套路锦标赛冠军、世界武术锦标赛女子刀术冠军。“本届赛事,我们依旧秉承‘公平、公开、公正’的原则,对待比赛要做到严肃认真、公正准确,作风正派、不徇私情。”成成说,相较于往年,今年的赛场还增强了对疫情的防控措施,每位参赛选手与教练员都需经过严格的体温检测及健康码查询方可入场,赛场相关人员均做好疫情防护工作,设立医疗点应对突发事件。