老手艺 老味道
——义乌百工口述实录

# 捏面人:手指绝活"假乱真"

丁守响捏的各种面人

我叫丁守响,今年75岁。如果从捏第一个面人开始算起,到现在已经有60多年了。

捏面人这份手艺,源自我父亲丁成献的潜移默化。父亲是黄埔军校第18期毕业的高材生。很多年后我才知道,他为了妻儿,选择留在家乡当一个普通的农民。

父亲行事低调,为人和善,而且琴棋书画样样来。他不仅会捏面人、做馒头,还会织毛衣、做绣花鞋。他的一手针线活比女人还细致,那时我们一家人穿的毛衣都是父亲亲手织的。在我的印象中,似乎没有父亲不会的活。当然,这与父亲的好学和钻研是分不开的。小时候,父亲常对我们姐弟几个说,做事情要认真,认真了也就什么事都能做好。

父亲刚从部队回来那年,一个人去了金华剧院门前摆摊捏面人。为了把面人捏得形像神像,他在金华婺剧团连着看了七天七夜的《西游记》。从悟空出世到取经回来,父亲一遍遍地看,一遍遍地揣摩,几天下来,剧中的人物造型、服装色彩都深深印在了他的脑子里。一个星期后,父亲捏出来的面人非常逼真,就连剧组的演员也夸赞,他捏的面人好像是从画里走出来一样,活灵活现。

受父亲的影响,我也喜欢上了捏面人。在我看来,这是一项非常好玩的技艺。小时候,农村里时兴清明节用面团做一些鸡、狗、牛、羊类的小动物,晒干后存储起来,在夏至那天和大豆一起炒着吃。农村里把这些生肖动物统称为"清明羊"。按照东阳、义乌一带风俗,清明、冬至祭祖普遍都要用到"清明羊",尤其是东阳,这两个时节"清明羊"的销售量特别大。看着父母做,我也在一旁学着做。能帮上父母的忙,父母偶尔也会夸上我几句。父母的表扬让我兴致更高,平时只要一有空闲,我就会拿着父亲捏的面人来研究,倒腾完了,还时不时出手做几个,家人们都说我捏的面人形真神似,小小的体型,个个栩栩如生。

小学毕业后,我就到生产队参加劳动。那年头,生产队里似乎有干不完的活,一年里只有农历正月和十二月这两个月有点空闲,我也就是从这时候正式开始跟着父亲学做馒头,同时也捏面人。

货郎担

丁守响正在捏公鸡

**口述人:**丁守响,1949年11月出生,廿三里街道廿三里村下街头人。义乌市非物质文化遗产项目"义乌捏面人"传承人。

**整理人:**市政协社情民意联络员,中国作家协会会员 潘爱娟

我们家从我太公开始做馒头,到我爷爷这一代生意非常红火。义乌风俗,不论红白喜事,都用到大馒头,所以一年到头我家的馒头销量很大。我们家的馒头店远近闻名,品质好、口碑好,生意自然就更好,只要说起"丁信泰馒头店",很多人都会竖起大拇指。

也许是开着馒头店的缘故,很多人会找到我们家店里问有没有"清明羊",所以我们也顺带做一些。一蒸锅馒头几十个,一蒸锅"清明羊"起码也有几百只。每年清明、冬至前后,一天少说能卖掉五六千个,利润空间比馒头大多了。东阳、华溪、尚经、下朱店、何宅这些地方的集市,我都带着自己捏的生肖面人去卖,其中东阳销量最大。这些年,还有东阳人特意跑到我家,问我能不能为他们做一些。老一辈人特别注重传统风俗,或许对他们来说,"清明羊"正是骨子里的一种深刻记忆。

捏面人是一项细腻活,看起来简单,其实对工艺的要求非常高。捏面人属雕塑中的一个类别,也称"面塑"。面塑按其使用功能可分为两类:一类是专门用于观赏和收藏的,另一类是可以食用的。用于观赏和收藏的面塑通常用精面粉、糯米粉、盐、防腐剂及香油等制成,它需要考虑面团可塑性、防腐性等要求。而食用面塑对原材料的要求则要高出很多,不能有防腐剂。

面塑这门手艺,和面至关重要。先要把糯米磨成粉末,加水反复揉搓成团,直至达到"三光"效果——面光、手光、盆光,然后用手将面团压薄上笼蒸。蒸熟的面团既不能太软,也不能太硬。面团太软,会失去骨力。面团过干,会造成面塑各部件之间不易黏合。下一步要迅速地将面片与香油揉和均匀,放入塑料袋中,用毛巾裹好,放置24小时直至面团上劲。紧接着就是给面团添加各种食用色素,根据需要调成黄、红、绿、黑、兰、紫等多种色彩。再按不同的人物造型,把各种颜色的面团在手中搓、捏、揉、黏,用小刀点、切、刻、划,塑成身、手、头、面,披上发饰,穿上衣裳,每一个动作都要非常细致。面塑体积小,便于携带,经过处理后又经久不霉、不裂、不变形、不褪色,因此深受小朋友们的喜爱。

从15岁那年开始,我就独自外出捏面人。每逢过年过节或是农村集市,我都会肩背一小木箱,手提一条可以折合的小凳子,在集贸市场、街头巷尾摆摊位,现捏现卖。木箱长约60厘米、宽40厘米、深20厘米,上半部平放一抽屉,屉子前半部隔成六七格,置放蒸熟并调上各种颜料的面团,屉子后半部置放捏面人用的各种工具。箱子上做了两根横档的架子,钻有插捏面人的孔。

农村里谁家长辈过生日,或村里有什么重大事情,都会请戏班子来演几天几夜的戏。这样的戏场,我必定是要去赶的。戏台下,我的糖担前总是人最多的。我还自己制作了一个转盘,用摇转盘的方法吸引客人。当年只要几分钱就可以摇一次,转到什么拿什么面人。

上世纪70年代初,我随大舅子和姨夫一起到江西鸡毛换糖。每到一个地方,我最先做的就是把那些面人插起来,当中有人见人爱的孙悟空、大耳朵长鼻子阔嘴巴的猪八戒、眉清目秀身着一袭白衣的白骨精,还有《红灯记》里的各种人物……因为那个年代孩子们玩具太少了,即使商店里有,农村人也不一定有钱买。我常常会捏一把小刀或公鸡之类的小物件送给当地孩子。

到了1980年,全国市场逐渐开放,各地物资交流会兴起,我又背着捏面人的箱子,哪里有交流会我就赶到哪去,上溪、稠城、佛堂等地都是我经常去的地方。由于我手艺好,一天捏面人可以有四五十元收入,比生产队里挣工分强很多。

1989年,我去新疆乌鲁木齐做生意,捏面人这项手艺便暂且放下了。

2016年,多年没动手捏面人的我看到孙辈们用剩的橡皮泥,觉得扔了太可惜,于是重新拾起老行当,制作了一件又一件的面人作品,这些面人大多用来送人,捏多了也拿到集市卖。前两年,像关公、孙悟空等稍复杂一点的面人,每个可以卖到20元到30元,其他简单的小动物也可卖5元10元的。用橡皮泥比用面粉捏面人简单省事多了,不用蒸面不用调色。

这些年,村里老年协会让我重操旧业,我也想发挥余热,为家乡尽自己的一份绵薄之力,于是我让女儿买了一些橡皮泥,利用空余时间捏面人。现在廿三里文化礼堂里,我用彩色橡皮泥制作的老将黄忠、猪八戒背媳妇、姜太公钓鱼、敲糖人等作品陈列其中。捏了几十年的面人,这份手艺真舍不得丢!

着汉服 行古礼

# 恒风缸窑景区上演"10岁成长礼"

全媒体记者 王佳丽 文/图

日前,"梦回汉唐·成长有礼"10岁成长礼活动在义亭镇恒风缸窑景区举行,30个家庭参与其中。

《礼记》云:"人生十年曰幼,学。"10岁,是人生路上一个新起点,一个重要的里程碑。此次成长礼活动精心设计了自正衣冠、拜先圣先师、六礼束脩、颂谢师帖、朱砂启智、宣誓励志、恭谢父母、恭授毕业证书等环节。在古老的樟树下,孩子们身穿汉服,仿佛穿越时空,回到千年前的礼仪之邦,他们踏出坚定与自信的步伐,享受成长礼带来的喜悦与责任。这场极具中国风的10岁"集体生日",既传承了中华传统文化,更见证了孩子成长。

据了解,此次成长礼活动是恒风缸窑景区"五一"假期国风游园活动中的重要一环。同时,特色专题研学在景区精彩上演,研学内容包括陶艺、漂漆扇、陶罐彩绘,前来游玩的游客可以现场报名参加。另有"探索窑变之道""宋代茶点""大内高手过招""古风花钿""古风运动会"等国风打卡兑奖活动,还有免费品酒、免费玩陶泥、百元游缸窑系列活动,吃不尽的美食,玩不够的游戏,都藏在这个充满韵味的古村景区内。

活动现场,恒风国旅党支部和恒风美丽乡村党支部分成多个服务小组,开展秩序维护、观众引导、物料分发等多项服务,保障活动顺利进行。

"10岁成长礼"仪式感满满

乌伤有味

# 义乌"顶流"江西小炒

全媒体记者 华青 文/摄

张翠平家的"江西小炒"

近段时间,义乌"江西小炒"在网上火爆出圈,话题抖音播放量达3亿次,已经成为现象级IP。

引爆点来自去年11月,女歌手周梓倩在义乌一场音乐节互动环节上问台下观众:"义乌的特产是什么?"结果,台下齐声回答"江西小炒"。视频发到社交平台后,点赞、转发和留言超过10万人次。这则趣闻被迅速传播,不断发酵。

义乌是世界最大的小商品集散中心、浙江乃至中国最具经济活力的地区之一,汇聚全球客商,浓缩世界美味。而"江西小炒"在大众眼中的印象则是"街边小摊"、平价实惠。两者看起来冲突感十足,让人不禁发问:义乌美食的尽头怎么会是"江西小炒"呢?

"江西小炒"是赣菜的新代号,泛指江西人在外省开出的炒菜小店。江西饭店、弋阳土菜馆、贵溪小炒店、鹰潭粗菜馆等都可以归为其中。在义乌,走进小区村落,"江西小炒"随处可见。它们都有相差无几的门头、一目了然的菜单、琳琅满目的菜名、装满食材的冰柜。客人看菜点菜,厨师现点现炒。大部分是夫妻店,请家人帮忙,最大程度减少人工成本。在不少人气旺的村里,几乎每隔50米就能看到一家"江西小炒",有时站在一个十字路口,四个方向一眼能看到四五家"江西小炒"。

江西人嗜辣,"江西小炒"口味以鲜辣为主。原因是江西多山地,气候多阴雨,而吃辣祛湿。不像四川的麻辣、湖南的香辣,江西人的辣,是骨子里的,从舌尖直窜心尖,热辣鲜香。

因为与浙江地理位置毗邻,两地交通便捷,很多江西人到浙江从业。经济充满活力的义乌,更是吸引众多江西人前来创业就业。据非正式渠道统计,江西人在义乌最高峰时逼近50万,仅次于义乌本地人口。各类"江西小炒"也跟着江西人勤劳的脚步,在义乌遍地开花。2023年,美团分析赣菜商户在浙江省分布情况,义乌赣菜消费额位列城市榜首。

在外务工的江西人,既是"江西小炒"的"掌勺人",也是消费者。他们之间自有默契,量大实惠,维护着一个群体的体面。基本10~30元一个菜,两三好友百来元就能吃饱吃好,对于上班累了一天的人来说,到"江西小炒"放松身心和胃口,那是热菜配酒,越吃越有。

热辣鲜香、带着锅气、方便快捷、量大实惠的"江西小炒",不仅抚慰了在外的江西人,也吸引越来越多的义乌人。经过多年发展,"江西小炒"的规模档次正在一步步提升。

"以前义乌人很少来吃的,一是因为辣,二是过去总觉得'江西小炒'比较低端。从前年开始,到我们店来吃饭的义乌人逐渐增多,都是老客带新客、新客带新客。"今年41岁的张翠平和丈夫曾现兵,在九联经营着一家江西弋阳土菜馆。两个人于20年前在义乌相识,一起待过工厂、包过食堂、卖过水泥,最终干起了红红火火的"江西小炒"。

"我们开始的时候针对江西老乡比较多一些,后面江西老乡会请义乌本地人来吃,品尝我们江西的口味。那我们就做一些更适合义乌人口味、没那么辣的菜。像鸡爪,我们过去就是辣椒烧鸡爪,义乌人喜欢梅干菜,我们就做了梅干菜鸡爪。很多义乌人一吃,觉得哇塞,你们江西菜确实挺好吃的,下次他还会来。"

他们家改良后的梅干菜鸡爪、牛肉芋头丝、鸦片鱼尾、滑肉汤、芋饺等菜品,既保留了江西菜鲜辣的精髓,又更易于义乌人接受,逐渐成了他们家的新招牌。

比如鸦片鱼尾,丰腴软嫩的鸦片鱼尾,上面盖上一层辣椒,蒸制后淋上调料和热油,入口是扑面而来的鲜辣,搭配肥美的鱼尾,相得益彰,十分出彩。梅干菜鸡爪,既有梅干菜的咸香,又有辣椒的刺激,包裹着软糯的鸡爪,让人不知不觉就干掉一大碗米饭。让人印象最深刻的还有一道煎豆腐,在一整盘青辣椒的掩映下,煎得微黄的老豆腐如同白玉,浓烈的辣味将豆腐的香醇甘甜提升了一个层次,是义乌人不承想象的组合。

从事物流行业的范小姐是义乌人,也是这间江西菜馆超10年的老客。"被朋友带来吃过一次之后就迷上了。同事们从事体力活,累了一天,就想吃点有味道、下饭的菜,迅速补充体力。所以我们公司聚餐,都会选这里,去别的地方觉得没味道。"辣度到位、菜品入味、很下饭、分量足是大部分人对他们家的评价。

"我老公是弋阳人,原本不会做菜。炒菜的技术,是开饭店后现学的。我印象好深,他开始炒菜第一个礼拜,手臂上都是被油溅的水泡。"张翠平说,他们从2005年开始做餐饮业,先后在佛堂镇白马村、永康开过店。2011年,他们把店搬到了九联地横头。一开始是一间30平方米的店,雨棚下面摆5张小方桌。寡言的曾现兵负责后厨,热情直率的张翠平则包揽前台,家里人有空也都来帮忙。虽然没有什么用餐环境可言,但夫妻俩始终坚持食材新鲜。

"我老公每天6点多起床买菜,都是买品质好的。像辣椒,我们尽可能买最好的,根据时节,夏天喜欢那种细细卷卷的螺丝椒,一点点就很辣。我们家的菜基本上不放太多的调料,就是油、盐、鸡精、酱油,用鲜辣椒炒出来的鲜香辣,这个是我们江西菜特有的。辣椒油、辣椒酱我们一点都不用,辣椒粉也很少用。还有就是必须现点现炒,预制菜在'江西小炒'里是不行的。"

说起自家的菜品,张翠平打心眼里感到自豪。"很多老客从我们一间店面吃到现在,大家都已经很熟悉了。来预订包厢,都是说几个人,哪里人,老板娘你帮我安排一桌。我一听就有数了,保管安排得他们满意。"

夫妻俩把所有心力都花在店里,也得到众多食客的肯定。如今,他们的店经过4次扩张,店面扩大到了4间,分为上下两层。虽然还是在居民区楼下,但看起来干净气派。店里每天光辣椒就要切六七十斤,餐点基本客满,一晚上能翻台三四次,生意非常红火。张翠平夫妻俩也靠着这家"江西小炒",在老家和义乌都买了房,并养大了2个孩子。甚至弟弟妹妹都在他们的带领下,也开了属于自己的"江西小炒"店。最近,他们的创业故事,更是通过央视广为传播,成为"顶流"中的"顶流",吸引更多人一探"江西小炒"的奥秘。

生意越做越好,但张翠平夫妻俩,依旧十几年如一日地待在店里,亲力亲为,全年无休。在张翠平眼里,客人满意是她最大的心愿,也是对她最大的肯定。

"江西小炒"如今在义乌餐饮中如日中天,背后离不开几十万如同张翠平夫妻一样在义江西人的勤劳、努力。而从本质来看,物美价廉的"江西小炒"与求真务实的义乌文化气质相符,殊途同归。