

老手艺 老味道 ——义乌百工口述实录



古琴原材料。



陈明亮在制作古琴。

古琴制作：斫木为琴传雅乐

我叫陈明亮，1974年生。作为土生土长的义乌人，17岁高中还未毕业，我就开始闯荡市场。起初在篁园市场经营小百货，先后卖过日用品、喜庆用品、饰品等。做生意虽然很辛苦，但让我积累了原始财富，哪怕后来我与古琴有了不解之缘，依然能够维持日常生计。

我与古琴结缘许久。一次偶然的机会，我在朋友古玩店里第一次听到古琴演奏，真的很震撼、很陶醉。之后，我便踏上了拜师学琴的漫长之路。学琴过程中，我开始萌生自己做一床琴的想法。

古琴造型优美，常见的为伏羲式、仲尼式、连珠式、落霞式、灵机式、蕉叶式等。根据目前保存的古琴实物，结合流传的文献记录，我发现，唐代设计制作的古琴，造型典雅大气，结构饱满和谐，音色丰满柔和。所以当我要制作第一床古琴时，便想着复制唐朝技艺。有了这样的想法，我便开始寻找琴梓资料。通过搜寻大量资料，我发现国家博物馆馆藏的仲尼式“万壑松”的资料比较齐全，“万壑松”虽然是一床宋琴，但它依然延续着古琴的圆润饱满、大气端庄。当时做琴时，我并没有亲眼见过这床琴，是完全基于原始资料复制的。因此在复制过程中，遇到了很多困难，一是当时记载不够详尽，二是过去的计量单位跟现在不一样。当然更多的原因是没有经验，所以制作中不停返工，不停思考。后来我也明白了，即便原琴放在边上也无法做到真正意义上的复制。材料、款式、尺寸、制作工艺可以复制，千年岁月留下的雕工和苍老松透的音色无法复制。

斫琴看似简单，事实上，制作过程十分复杂。从选材、制坯，到修面、做底板、挖槽腹，再到合琴、刷漆、裹布、刮灰、髹漆等，成琴周期最少两年时间。为了斫制第一床古琴，我只身一人跑到福建买老木头。在福建仙游榜头红木市场，我淘回一些大红酸枝、小叶紫檀等上好木料，用于做古琴的附件。与此同时，我还走街串巷收购了

一批古琴书籍。我刚开始斫琴，并不只斫一床，而是一起斫了四床，主要是考虑制作过程中可以对比，不同密度和厚度的面板、底板的组合，通过记录每一步数据，判断合理性。斫制过程中，还会把面板拆解反复分析、研究，听音辨器，再进行微调，每一床琴都在一步步试错中一步步成功。

想要斫出一床好琴，用料是关键。斫琴的木料一般要考虑轻、松、脆、滑。老的木料相对会更松透而容易振动，面板要选择纤维通顺，年轮比较顺，间隔距离变化也比较均匀。在所有木料中，我认为，青皮老梧桐、老杉木、老梓木是比较理想的原材料，可用老梧桐或老杉木为面板，老梓木为底板，采取面板松、底板略硬的组合。另外，根据琴体的发声振动原理（振波是从琴头弹拨区向琴尾传递）和木材的物理特性，即将木材的头部作琴头，木材的尾部作琴尾。

木工活是斫制古琴的第一步。从小我就很有耐心，手也较巧，大小活计只要看几眼就心领神会。记得小时候，男孩子冬天都会制作一把“火柴枪”，我制作的“火柴枪”可以弹无虚发。选好的木料双面找平，从尾部到头部不是一溜平的，有低尾、塌腰、低头，这相互关系必须理顺，因为会影响演奏手感、音色及后续制作。面板外形制作好之后，进行内腔（槽腹）的制作，包括首空、声池、前纳音、雁足位、后纳音、韵沼、尾实，不同的地方厚薄处理不同。做偏纳音、中纳音、板纳音、大小音梁等位置，长短、宽窄根据木板、形制和后期打算使用的琴弦等首先要有个预判，槽腹不能一次做到位，不管再老的木板都无法做到木性尽失，先挖一部分再放置一段时间，看看有没有变化，如有再调整，再挖一小部分，再放置，直到无变形，再配好底板，然后一边挖制一边试音色，直到弦音、琴体震动所产生的音韵及腔音平衡，散音、泛音、按音之间平衡，一弦到七弦之间平衡，下准音到上准音之间平衡，这样琴体木胎（共鸣箱体）算制作完成了。

接下来说一下合琴和配件安装。琴面与底板进行黏合叫做合琴。合琴前在木胎上选择合适的两个点，一个在三徽到首空之间为天柱用圆的小木棒，另一个在琴腰前为地柱用方的小木棒，所谓天圆地方，长短粗细要合适，用来连接面板底板。古人通常选良辰吉日合琴，在内腔上落好款或者记载一些自己想要留存的内容。这一过程中，我仍然采用传统的鱼鳔胶来作为黏合剂。两块板黏合后，用布条

或绳索将其牢牢扎紧，放于阴凉通风处晾干。等胶完全干透后，就可以进行附件安装步骤。

穿插一下说说裹布（披麻）。唐宋古琴到现在历经千年，木胎很难承受七根弦的巨大拉力，所幸琴体上有裹布和厚实的灰胎保护。任何胶的抗拉性、耐疲劳度等性能都是有限的，在弦的单向巨大拉力下，面板不同曲率会导致面板板裂，整体裹麻布能很好地解决这一问题，延长古琴的使用寿命。同时裹布对音色有一定的包裹性，使得音色更加深沉、浑厚。

刮漆灰是用颗粒较粗的鹿角霜调漆刮于面板之上，我习惯在粗灰里加入天然老朱砂，原因是我们用的都是老木料拆房料。古琴作为雅器，汉木我是坚决不用的，刮粗灰放置几个月待其尽量干后用砂纸找平，根据琴体木胎的发声特点和想要达到的效果决定粗灰是否需要再刮第二道，亦或者在灰胎中加入一些矿物质颗粒。粗灰完成后刮颗粒细一些的鹿角霜漆灰（中灰），干后打磨，中灰需要刮多次。中灰完成后可以镶嵌琴徽，微位镶嵌可以选择中线对齐或不对齐，微嵌好后，再刮细灰，细灰基本没厚度，主要用来填补中灰留下的细小坑眼。在做灰胎的过程中为了达到漆色效果，可以选择添加一些朱砂、雄黄、绿松石粉。为了这些矿物质和鹿角霜的颗粒能显露出来，灰胎完成后漆不上色漆，选择色相较浅的漆用薄涂工艺进行擦漆、打磨、推光、揩清，形成一个半透明的漆面，使琴面看上去有如夏日之夜空繁星点点，空灵而美好。

精美的古琴可以选择贵金属和玉石等作为点缀。雁足和琴轸也可以用玉石等制作，所谓“金徽玉轸”。所有这些完成后可上弦，选用丝弦、钢弦或冰弦。

制琴不只是手艺活，更是学养和修为。说起制琴，我师从古人，从书籍中汲取养分。当然，为了提升自己的音乐素养，我也先后到多个高等学府深造学习。多年来，我坚持古法制琴，一年出品的古琴不到二十床。比起时间和经济投入，总体上还是人不敷出的。但是通过自己努力，我获得了大大小小奖项近40个，一些古琴作品被中国工艺美术馆、同济大学、浙江省博物馆收藏。我还应邀参加了“中国当代工艺美术双年展”“千年清音——唐宋古琴特展”等。2020年11月，“商城文艺大观园”推出了我的个人琴展“陈明亮古琴展”。

我斫琴的初衷是想拥有一床自己斫的古琴，后来则希望书房里挂满自己斫的古琴。这个愿望，我早已实现。如今坚持斫琴，更多的是希望尽自己的绵薄之力，保护并传承濒临失传的传统民间技艺。

口述人：陈明亮，1974年生，北苑街道人，第七批金华市非物质文化遗产项目“古琴制作技艺”代表性传承人。

整理人：中国作家协会会员，义乌作协副主席 吴群燕

义乌有味

义乌宝藏菜市场(5)

小龙虾



全媒体记者 华青 文/摄

一手拿着虾身，一手抓着虾头，轻轻一拧，剥去红色的虾壳，吮一口金黄的虾脑，咬一口雪白的虾肉，吃满口的鲜，流满手的油。

小龙虾的弹牙肌，是义乌人的心头好，也是夜宵的“顶流”。而今年平实的价格，让不少小龙虾爱好者喜提“小龙虾自由”，街边路上各种小龙虾馆、小龙虾摊都提前支棱了起来，菜市场里的小龙虾更是销量火爆。“一天能卖3000多斤，大部分是龙虾店，也有普通市民买回家自己做。”在中心菜市场做水产生意的高琴说，卖小龙虾已经快十年了。她说今年养小龙虾的人多了，小龙虾产量提升，单价比去年便宜了不少。“大号的30元一斤，中号的14元一斤，最小的9元一斤。去年这个时候，中号大概25元一斤，大号的要四五十元一斤。”

“五月份的小龙虾是最好的。”高琴介绍，天气晴好，温度在20℃到30℃之间，小龙虾的肉就会变得饱满，黄也变得更足又香。顶配的品质，实惠的价格，让人更加无法对小龙虾说不。上午9点刚过，高琴摊上最大号和小号的小龙虾都已经被预订。她说：“夏天顶峰时，一天可以卖5000多斤。”

“现在小龙虾都是清水养殖，所以比较干净，腮是白的，打开腹部，虾线看得很清楚。”高琴说，义乌市场上卖的小龙虾主要来自湖北，监利、潜江、洪湖都有，还有江苏盱眙的。“也有义乌本地地产的小龙虾，但是每天给我们的供货量只有一两百斤，实在赶不上需求，所以市面上小龙虾大部分还是产自外地。”

义乌人有多爱吃小龙虾？从菜市场的小龙虾摊位数量就可以看出一二。“我刚开始在新马路菜市场卖小龙虾的时候，一共只有五六家。现在中心菜市场里，专门和搭着卖小龙虾的，20家都不止了。”

小龙虾的做法很多，比如近几年很流行的冰镇醉小龙虾。冰冰凉凉，酒香与鲜甜交织，让人唇齿留香。但最经典的应该是麻辣小龙虾。辣与鲜的重口味组合，征服了无数国人的味蕾。义乌人不嗜辣，口味比较清淡，但面对麻辣小龙虾，却是欲罢不能。各种小龙虾店里，麻辣小龙虾既是招牌也是必备。

每一个小龙虾爱好者心中，都有属于自己的小龙虾餐馆。忙碌一天后，与三五好友聚在一起喝啤酒，吃小龙虾，被辣得满头是汗，手和嘴却停不下来。一天的疲惫和压力，与小龙虾一起被消灭，是充满烟火气的人生美好。

当然，不少人也会自己在家做麻辣小龙虾。“我已经连吃两天了。昨天家里来了一位客人，一个人就嗑了5斤小龙虾。”方先生是龙游人，重度麻辣小龙虾爱好者，麻辣小龙虾最近正是他家餐桌上的“常客”。

他说，做小龙虾比做鱼还简单。“热油放生姜、大蒜、洋葱，然后放小龙虾，再用小龙虾料包一炒，加啤酒或者水煮一下，最后大火收汁就好了。”他有着自己的独门秘籍，“还要再加一点火锅底料。这个不辣不好吃，调料放足了，一吃根本停不下来。”

自己做小龙虾，对大部分人来说，难点在于不会挑选、不会处理。高琴说，小龙虾挑选并不难，选干净灵活的就行。“青龙虾是‘青少年’，个头小一点，力气也小一点，不过肉嫩壳脆，容易入味，适合麻辣爆炒，也是卖得最好的。红龙虾‘成年’了，个头大，肉厚壳硬，生猛有活力。不仅好看，品质也比较好，可以用来清蒸。”

现如今，菜市场里大多小龙虾摊都会提供杀虾服务。高琴说：“最简单的，就是把头扭掉，抓住三瓣尾巴的中间部分一拉，把虾线扯出来，回家刷一刷，就好了。”除了两个大钳子，小龙虾的其他几根触须不能食用并且容易藏污纳垢，要多刷洗几次或者齐根剪断。

要是你想保留虾黄，也可以自己动手。用剪刀沿小龙虾头部和身体部分的分界线剪去虾头。再检查一下，虾黄部分中间要是还有一团黑黑的没有修剪掉的话，用剪刀挑出。虾黄可以单独挑出来，拿来蒸鸡蛋或者炒鸡蛋，都会鲜得掉眉毛。有的龙虾店还会用虾黄熬粥，也是鲜得不得了。

但自己处理小龙虾，一定要注意虾钳子，最好戴上厚手套。如果不幸被夹到，快速用剪刀剪断钳子，不要扯不要挣扎，不要和小龙虾“战斗”。全程要“内心冷酷”，胆大心细，忍住尖叫，多几次你就会成为合格的“小龙虾处理器”。

其实不需要浓重的调味，好的小龙虾本身已经足够好吃。现在越来越多的人会选择清蒸，不光能更好地品尝到小龙虾的清甜，也少油少盐更健康。“以前专门跑到宁波一家小龙虾店吃，他家最贵的就是清蒸小龙虾，当时就要近200元一笼。但是物有所值，特别好吃，所有吃过的朋友都很喜欢。”郑小姐是清蒸小龙虾的拥趸，10年前就爱上了清蒸小龙虾。“后来我发现，自己做也可以。”

郑小姐总结，清蒸的食物口感很重要，所以对小龙虾品质要求更高。“买虾的时候一定要注意选腮白的，尽量挑大的。”此外，小龙虾扯掉虾线会让肉质变得松散。所以只刷洗，不剪头，不扯虾线。洗刷的时候多重复几遍就可以了。小龙虾最鲜活最生猛的时候扔进上汽的蒸格里，蒸出来的虾真的很惊艳。

跟菜市场的小龙虾摊主闲聊中得知，因为要供应午餐、晚餐和夜宵，所以摊主们每天凌晨3点就要进场摆台、打包，六七点开始送货，一直忙到下午，比市场里其他摊主工作时间更长。对此，高琴却不以为意：“我们还好，很多龙虾店的老板夜宵做好了就来进货，然后又忙一天。我特别佩服他们，真的很拼。”可能就是有些默默付出的人，也有懂得欣赏的人，才能撑起义乌罗棋布的“龙虾宇宙”，生活也才变得有滋有味。

巧手绘“廉扇” 清风润童心

校社联动让廉洁文化进校园

全媒体记者 林晓燕 文/图

本报讯 5月10日，稠城街道孝子祠社区联合稠城第三小学，开展了一场以“孝育美德 廉润童心”为主题的廉洁文化进校园活动。

“扇通‘善’，莲通‘廉’，寓意清廉和美，廉洁立身。”活动现场，老师在每张课桌上为孩子们精心准备了扇面，并介绍了此次绘画的主题及需要注意的事项。在老师指导下，大家拿起五颜六色的马克笔，全身心投入创作中。

巧手绘“廉扇”，清风润童心。经过

一段时间的精心绘制，莲花、竹子等图案跃然纸上，栩栩如生。除绘画外，一些喜爱书法的孩子还在扇子另外一面写上与“廉”和“孝”有关的语句。

“我画了荷花、莲叶，上面的字是同桌题的，这把扇子我们合作完成，很有意义。”听了老师的讲解，再加上自己又参与制作，我对廉洁文化有了更多了解，打算回家后把扇子当礼物送给妈妈。孩子们高兴地欣赏着自制的“廉扇”。

孝子祠社区相关负责人表示，希望通过此次活动，传递廉洁正能量，弘扬好传统、好家风。



孩子们展示“廉扇”