老手艺 老味道
——义乌百工口述实录

泥塑:巧手匠心释百态

泥塑作品。

现场制作泥塑人像。

我叫冯天民,1974年出生,赤岸镇乔亭村人。

我与泥塑的不解之缘要追溯到2003年。当时,杭州民间工艺师徐远渭带着他的泥塑作品到义乌举办展览。当我看到栩栩如生的泥塑作品时,内心被深深地震撼了,也对这门传统技艺产生了极大的兴趣。我当即下定决心,要好好学习这门手艺,于是多次前往杭州向徐远渭先生虚心请教,希望他能带我入门。

众所周知,做泥塑光看别人捏还不行,必须得亲自动手,感受人物的形和神,这些都需要熟能生巧。因此,在向徐远渭先生请教之后,我大部分时间都是自己钻研。所幸,我个人具有一定的绘画基础,这对于观察和打磨人物细节具有重要的帮助。

那时网络不像现在这么发达,没有视频可以学习和参照,因此在练习过程中,我搜集了许多专业书籍,边学边琢磨。有时候早上一起床,我可能灵光一现,来不及吃早饭就赶紧坐在工作台边,动手捏起来。做泥塑格外考验人的专注力,需要人完全沉下心来投入进去,中间一旦打断可能就会错失灵感,所以有时我一进入工作状态就完全沉浸其中,经常忘了吃饭,那时每天练习时间至少达到8小时。

大约过了三四个月,我慢慢摸出一些门道,捏出的作品也有些像样了,于是就打算去外面摆摊,毕竟还是要过生活的。最开始,我在杭州清河坊街区摆摊,发现有很多人对泥塑感兴趣,也非常喜欢我的作品。2010年我回到义乌后,就长期在三挺路夜市摆摊,平时也会接受个人或商家邀请,上门制作各类泥塑作品。

这段在外摆摊的经历对我个人成长十分关键,不仅让我慢慢积累了人气,也使我的手艺快速提升,即使身处闹市,我也能心无旁骛地进行创作,有时只是路人的一句轻声赞赏,就让我充满成就感,坚定了继续创作的信心和决心。直到现在,我还经常会去夜市摆摊,有时周末也到义乌收藏品市场摆摊。相比于一个人坐在工作台前创作,我更喜欢在现场给顾客捏泥塑人像,这不仅更考验临场创作水平,也能让我更仔细地观察到人物细节,作品也会更生动,往往不到一个小时,就能完成一件作品。

泥塑整个流程大致分4个步骤,分别是挖泥、沉淀、捏人像和阴干。先来说说挖泥,选择合适的泥土是制作泥塑的基础。泥塑的泥有很多叫法,我们通常称为黏土,或是黄金泥,要去山脚下挖,选用的是地下不渗水的黄泥,具备良好的黏性和可塑性。这种泥土取材方便,在市面上也能买到,不过我更喜欢自己亲自找。

刚挖回来的泥不是马上就能用的,还得先清洗泥土,去除杂质,让泥土更加均匀,再用塑料布包裹起来密封沉淀。经过半个月至一个月的时间,我们就能得到密度更高、黏性更强的泥土,这样就算后期干了也不会开裂,这是保存泥塑作品的关键。当然,根据泥塑使用场景、人物的风格,或是客人的要求,也可以在制作泥土的时候加入雕塑泥、紫砂泥等各种材料,达到改变泥土的颜色、让泥土质地更细腻的目的等等。

接下来就到了制作泥塑的核心环节——动手捏。这对于手上功夫有极大的考验,需要精细的操作和丰富的经验,我们必须多看多练,才能让人像更加生动、立体。

经过20年来的练习和积累,我也总结了一些要点。比如,制作泥塑的光线很重要,不同角度的光源会影响到脸部的阴影和轮廓,最好就是让光源从头顶直射。此外,只有准确把握人物的特征,才能动手制作。这一点上,我也曾经因为缺乏经验闹过不少笑话,比如对于人像的年龄把握不准,把老人捏得太年轻,把小孩捏得太老。要知道,男女老少,特征各不相同。比如,男人的眉弓要比女人高,女人的额头要比男人凸出,老人的面部骨骼分明,小孩的面部则是饱满圆润,五官更为集中。这些特征关系到人物的头型,只有把头型做准了,才能"长"得像。在此基础上,再捏好五官、头发、衣领等细节,人物就能神形兼备。

最后一步就很简单了,只要让捏好的泥塑自然阴干即可,去除多余的水分。像现在气温高的时候,3天就能干透了。只要保护得当,泥塑作品能永久保存。如果顾客有需要,阴干后的泥塑也能进行彩绘,让整件作品质感更加突出。

做好一件泥塑作品,还要有称手的工具,虽说现在市面上都能买到,但我更喜欢自己动手制作。先说摆放泥塑的转盘,它是用2块木桩组成的,中间用一个小转盘连接,方便多角度观察人像细节。另外,我还有6把比较常用的刮刀工具,都是用竹片削成的,尺寸不一。比如,切割刀能够刻画不同粗细的线条,刮去多余的泥土;雕刻刀两头带有细铁丝钩,能够刻画眼睛形状和瞳孔。此外,我的工作台上还常备有喷壶和湿抹布,在泥土和手指太干燥的时候可以保持湿润。

2019年,我成为第四批义乌市非物质文化遗产项目"泥塑"代表性传承人,是义乌第一位专门制作泥塑现代人像的手艺人。实际上,泥塑从原始社会就已经出现,是一种非常古老常见的民间艺术。后来,泥塑被广泛应用于佛像制作,泥塑技艺无论是从作品数量还是制作工艺上都得到了飞跃式发展。义乌民间泥塑大多保存于寺庙、祠堂等场所,如今这一传统技艺也焕发出了新的活力,许多像我一样的民间艺人开始制作泥塑人像,推动越来越多的人接受并关注这项传统技艺。2020年,我创作的泥塑作品《好朋友》《爷孙乐》被义乌市非遗馆收藏。今年,我又创作了《乐呵呵》和《快乐人生》两件作品,入选2024年"天工开物"义乌市传统工艺美术精品大展。

随着认识和关注泥塑的人不断变多,我在继承传统技艺的基础上,也融入现代化创意,比如制作泥塑漫画人像、整身像等。前些年,我制作的泥塑整身美人鱼彩绘像就被放在一家餐饮店中展示,得到许多顾客的赞赏。

作为泥塑技艺传承人,我不单单是把泥塑看作一份工作、一门兴趣,更把它视作肩头的一份责任。现在,我经常会参加公益活动,与孩子们一起动手制作泥塑,让大家体验传统技艺的独特魅力。未来,我也希望有更多人能加入我们,关注泥塑,爱上泥塑,让这项民间艺术持续焕发新的生机。

冯天民教孩子们制作泥塑。

口述人:冯天民,1974年出生,赤岸镇乔亭村人,第四批义乌市非物质文化遗产项目"泥塑"代表性传承人

整理人:全媒体记者　陈聪

乌伤有味

生腌熟醉

全媒体记者　华青　文/图

生腌

8月,随着东海海鲜大量上市,又到义乌人吃蟹自由的时候了。全市各大菜市场里,螃蟹牢牢占据C位,水产经营户忙得不可开交:"今年梭子蟹大丰收,品质好,价格比往年还便宜。"听到这话,哪还有吃货能按捺得住?

义乌跟海不"沾边",但螃蟹却是不少义乌人爱吃的桌上菜。清蒸、盐焗、葱油、红烧、油炸、炒年糕……螃蟹的烹饪方法多种多样,近些年,义乌还流行一种非常生猛的吃法——生腌。

生腌在中国其实由来已久。宋代《东京梦华录·饮食果子》中有记载:"生炒肺、炒蛤蜊、炒蟹、渫蟹、洗手蟹之类,逐时旋行索唤,不许一味有阙。"其中的"洗手蟹"就是生腌的一种:把活蟹当场剁开,浇入盐腌的青梅卤汁,再拌上花椒末和橙泥,然后就盛盘上桌。因为备食所需时间短,客人洗个手的工夫,做好的"蟹生"转眼就端到面前,所以被叫"洗手蟹"。据说这道菜在北宋首都东京(今河南开封)曾经风靡一时,大小饭馆里都有供应,食客落座,随点随吃。

如今,生腌螃蟹根据地域和做法不同可以分为多种,比如温州的江蟹生、宁波的红膏炝蟹,以及在江浙非常流行的醉蟹。名气最大的,当数潮汕的生腌蟹。

潮汕生腌走的是重口味路线,海鲜先用高度白酒浸泡,然后加入酱油、糖、姜、蒜、辣椒、香菜根等调料。腌制时间根据食材而定。比如青蟹壳厚,需要腌制约24小时;三眼蟹壳薄肉嫩,只需要两三小时即可上桌。腌制好的青蟹滋味入骨,肉质鲜嫩。蟹膏发生蛋白质变性,在折光作用下,晶莹剔透、娇艳欲滴,看一眼,就能勾走吃货的魂儿。吃的时候不用牙咬,一咬一吸,蟹肉就到了嘴里。咸、辣、鲜伴随着汁水,会在口中炸裂。

说起生食,义乌人并不陌生。大约20年前,义乌特别流行醉河虾。宴请聚餐时,时常能看见服务员端上一碗鲜活的小河虾,接着往透明的器皿中倒入浅酱色的酒,然后迅速盖上盖子。受到酒精刺激,原本安分的小虾子突然活蹦乱跳起来,有的还会从缝隙中弹射到周围人身上,速度之快根本躲闪不及,所以每个人都会微微后仰,小心防备,但眼睛又忍不住凑近看。直到小虾都醉倒了,美味也就成了。接着人们一口酒一口虾,直叹人间美味。

除了醉虾之外,还有一种生食,看似黑暗料理,实则鲜美无比。那就是醉蟹。醉蟹流行于江浙沪,《舌尖上的中国》第一季里,上海厨师汪姐最拿手的醉蟹,不知让多少人心生向往。

对于醉蟹,基本做法也是腌,但每个厨师都有自己独到的调味方法。比如用的是黄酒还是洋酒、白酒,先用盐水浸泡还是直接腌制,放的是红糖还是冰糖,以及各种调料的配比。但无论何种食材做法,都是为了衬托生醉蟹的鲜美。其中,酒是生醉蟹的灵魂,品质上乘的生抽是鲜美的基础,陈皮提供清冽的香味,盐渍乌梅酸中带甜,最后味道都被吸收到蟹中。

待到启封,异香扑鼻。此时,蟹肉被酱汁浸染,既保留了原有的鲜美,又吸收了腌料的香气,不仅没了腥气,反而形成醇厚鲜美的独特口感。鲜而不腥、嫩而不生,咬在嘴里,滋味浓郁,咸甜交织,是让人忍不住吮手指的美味。特别是由红变黑的蟹膏,鲜美更是难以形容。既香又鲜,还带着恰到好处的甜,搛一筷子,能让人闭眼回味半天。要是冷冻一下,不仅可以延长保存时间,口感更是如同蟹味的雪糕。

生腌,满足了人们内心对鲜的极致追求,让众多美食家流连忘返,更引得吃货们蠢蠢欲动。如今,义乌有不少售卖生腌的食肆店铺,大部分做的都是潮汕生腌。位于青口的一家潮汕风味生腌店里,生腌小青龙、生腌青蟹、生腌对虾、生腌皮皮虾、生腌血蛤等招牌菜频频上桌,价格从38元到188元不等。

老板娘说,潮汕生腌制作过程看似简单,但对食材和调味的要求都非常高。食材新鲜是制作生腌的首要条件,所以选材必须讲究。制作过程中,海鲜更是要彻底清洗处理干净,然后才能加入高度白酒和各种调料,腌制数小时入味。

"口感Q弹像果冻一样,有点咸腥味,但软糯鲜甜,而且夏天吃起来冰冰凉凉、咸辣开胃,真的是上瘾又上头。"市民林先生前几年去潮汕地区旅游时,被当地朋友盛情邀请尝试了生腌,从此便一下子"入了坑",成了不折不扣的生腌爱好者。他说,海鲜生腌和做熟完全是两个味道,一旦接受了生腌极致的细嫩口感,就再也回不去了。这个夏天,他不仅有去义乌以及周边做生腌的餐厅探店,还尝试过自己在家制作。

汝之蜜糖,彼之砒霜。对于潮汕生腌,爱的人视它为人间美味,不可辜负,怕的人视它为洪水猛兽,避之不及。提起生腌,市民张先生连连摇头。他说,虽然生腌这阵风刮得很大,但自己却接受不了。"感觉还是会有腥气,最主要怕没做熟的东西不干净,万一有细菌或者寄生虫,生病就不值当了。"

生食自带风险。像潮汕生腌被戏称为"潮汕毒药"。一方面是因为它最大程度地保留了海鲜的鲜嫩。很多人因为爱上这个味道而无法自拔,特别上瘾,犹如中毒。另一方面则是因为潮汕生腌真的"有毒",不少人吃完后肠胃十分"受伤"。因为没了高温烹饪,海鲜中的细菌、寄生虫或者病毒有概率残留存活,食用后容易引发身体不适。电视剧《二十不惑2》里,老同学见面接风局,主角炫了一桌生腌海鲜,下一个场景俩人就进了医院打点滴,被许多网友评价为"太真实"。

考虑到很多人接受不了生食,所以不少餐厅会推出熟醉海鲜。在义乌最受欢迎的,应该就是熟醉沼虾和冰镇小龙虾了。鲜甜醉人的味道,征服了不少对生冷之物抗拒的食客。制作过程并不复杂,相比生腌,更适合在家制作。

2024世界象棋公开赛收官

我市"00后"棋手创佳绩

全媒体记者　傅柏琳

本报讯　记者从市棋类协会获悉,在日前落幕的"孔子杯"2024第四届世界象棋公开赛上,代表中国队出战的我市棋手杨恬浩勇夺U15男子组个人冠军,孙昕昊与队友以七战全胜的成绩荣获男子团体冠军。

据了解,本次公开赛由世界象棋联合会主办,爱尔兰象棋协会承办,欧洲象棋联合会和都柏林大学孔子学院协办。赛事设有男子团体、女子团体、青少年组(U18、U15、U12)8个组别,共有来自中国、新加坡、美国、德国、法国、爱尔兰等10个国家和地区的17支代表队63名运动员参赛。

中国象棋协会派出11名运动员参加全部8个组别的赛事。经过3天激烈角逐,中国代表队共斩获7枚金牌。

2009年出生的杨恬浩是城西街道上杨村人,5岁开始学棋。2018年,当时年仅9岁的他在全国象棋儿童锦标赛乙组比赛中摘得冠军;2021年,被输送至浙江省象棋队二队;2022年,在浙江省第十七届运动会象棋男子乙组比赛中荣获第一名,为我市摘得本届省运会首金。今年6月,杨恬浩在第四届世界象棋公开赛中国象棋队选拔赛中荣膺U15男子组冠军,入选中国象棋队;7月,全国象棋青年锦标赛(个人)上,他以积17分的成绩获得亚军,成功晋升为象棋大师。

来自廿三里街道钱塘村的孙昕昊于2000年出生,6岁开始学棋。10岁时,他就已拿到全国象棋少年赛同年龄组冠军;2017年,在全国象棋个人赛中冲进前16名,晋升象棋大师。孙昕昊连续多年获得金华"棋王"称号,早已在象棋界名声大噪,目前效力于浙江省象棋队。

近年来,我市致力推广发展象棋运动,提升少年儿童象棋竞技水平,相继涌现出王家瑞、孙昕昊、吴可欣、傅江雯、杨恬浩等象棋大师,让象棋文化不断传承发展。

以彩票中心现场发布的为准
以下彩票公告最终

中国体育彩票浙江省20选5第24221期开奖公告

开奖日期:2024年8月18日
本期销售金额:163792元
本期开奖号码:01 04 13 19 20
本期出球顺序:13 20 01 19 04
本期中奖情况

奖　级	本地中奖注数(注)	单注奖金(元)
一等奖	4	8220
二等奖	423	50
三等奖	5245	5

0.00元奖金滚入下期奖池。本期兑奖截止日为2024年10月17日,逾期作弃奖处理。本信息若有误以公证数据为准。

中国体育彩票排列5第24221期开奖公告

开奖日期:2024年8月18日　本期全国销售金额:20463778元
本期开奖号码:5 0 0 5 0
本期中奖情况

奖级	中奖注数(注)	单注奖金(元)	应派奖金合计(元)
一等奖	185	100000	18500000
合计	185	/	18500000

62235104.36元奖金滚入下期奖池。本期兑奖截止日为2024年10月17日,逾期作弃奖处理。本信息若有误以公证数据为准。

中国体育彩票排列3(浙江省)第24221期开奖公告

开奖日期:2024年8月18日
本期全国销售金额:43097198元
本省(区、市)销售金额:3625968元
本期开奖号码:5 0 0
本期中奖情况

投注方式	全国中奖注数(注)	本地中奖注数(注)	单注奖金(元)
直选	10622	900	1040
组选3	19700	1499	346
组选6	0	0	173

49400992.92元奖金滚入下期奖池。本期兑奖截止日为2024年10月17日,逾期作弃奖处理。本信息若有误以公证数据为准。

中国体育彩票浙江省6+1第24095期开奖公告

开奖日期:2024年8月18日　本期销售金额:806546元
本期开奖号码:5 1 5 0 0 3　正选号码　特别号码 8
本期中奖情况

奖级	本期中奖注数(注)	单注奖金(元)
特等奖	0	/
一等奖	2	12840
二等奖	12	4280
三等奖	89	300
四等奖	1237	20
五等奖	17392	5

30999913.35元奖金滚入下期奖池。本期兑奖截止日为2024年10月17日,逾期作弃奖处理。本信息若有误以公证数据为准。

义乌市城市环境空气质量日报

(2024)第231期　义乌市生态环境监测站　8月18日

站点名称	空气污染指数AQI	空气质量级别	空气质量状况	首要污染物
江　东	58	Ⅱ	良	臭氧
北　苑	77	Ⅱ	良	臭氧
第五中学	70	Ⅱ	良	臭氧
儿童公园	89	Ⅱ	良	臭氧

简要说明:当日我市城区空气质量状况为良,空气污染指数AQI为74,首要污染物为臭氧。空气质量可以接受,但某些污染物可能对极少数异常敏感人群健康有较弱影响。

2023年浙江省长江经济带生态环境警示片披露问题整改完成情况公示

2023年浙江省长江经济带生态环境警示片披露问题涉及我市问题1个,目前已完成整改。根据生态环境保护督察整改销号工作有关规定,整改时限、目标、措施、完成情况等内容已在义乌政府门户网站进行公示(https://www.yw.gov.cn/art/2024/8/16/art_1229134902_4171925.html)。公示期2024年8月19日至2024年8月27日,请公众监督。

联系人:吴晨昊、刘诞升　联系电话:0579-85388880

联系地址:义乌市宾王路378号行政七号楼

生态环境保护督察义乌市迎检和整改工作协调联络组

二〇二四年八月十九日