

老手艺 老味道  
——义乌百工口述实录

# 义乌根雕:化朽为奇状万千

我叫王关兴,今年51岁,是义乌市第二批非物质文化遗产根雕(根雕)代表性传承人,也是第六批金华市非物质文化遗产“义乌根艺”代表性传承人。

根雕,又被称为“根的艺术”或“根艺”,属于民间艺术中的雕刻工艺,以树根(包括树身、树瘤、竹根等)的自生形态及畸变形态为艺术创作对象,通过构思立意、艺术加工及工艺处理,创作出人物、动物、器物等艺术形象作品。

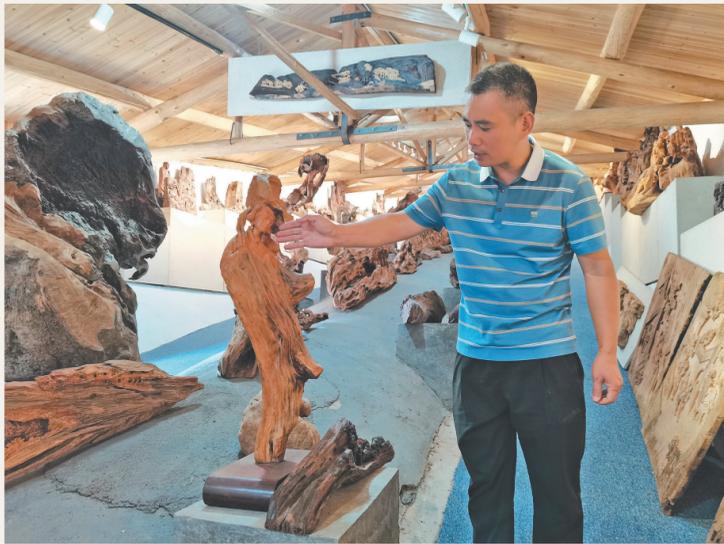
其实,利用天然枯朽桩制作根艺艺术品,并非今人的创造。湖北省楚墓里就曾出土过公元前300年左右战国时期的根雕作品。到了隋唐时期,根艺的发展趋于繁荣。大诗人韩愈写过《题木居士》一诗:“火透波穿不计春,根如头面干如身。偶然题作木居士,便有无穷求福人。”既是对这件人物根雕作品的形象描述,也道出了时人对根艺的喜爱。明清时期,根艺创作已经很兴盛了。

虽然从小生活在山村,树根、树桩都是常见物。但学习根雕技艺,我算是“半路出家”。

十几岁起,我便跟随父母离家做生意。自1996年开始,经常往返于福建、广西与义乌,销售根雕工艺品。由于路途遥远,运输过程中,根雕工艺品难免会有所破损。当时,义乌会修补根雕的人很少。为了减少损失,我一有时间就去福建跟着当地老师傅学习根雕知识,自己动手修补工艺品。27岁那年,我拜师张木芳大师,开始系统研习根雕技艺,很快便掌握了创作技法。2011年11月,中国工艺美术大师、国家级黄杨木雕非遗传承人高公博收我为徒,精心点拨。

根艺是发现自然美而又显示创造性的造型艺术,讲究“三分人工,七分天成”。要创作好的根雕作品,需经过选材、清洗、蒸煮、消毒、构思、造型、雕琢、打磨抛光、上蜡等步骤,工序繁琐。

寻根备料,选材为先。选材是根艺制作的第一步。根雕用材必须选择材质坚硬、木质细腻、木性稳定、不易龟裂变形、不蛀不朽、能长久保存的树种,如黄杨木、檀木、柏木、榆木等。根材的选择标准可概括为“稀、奇、古、怪”四种类型,素材难得,可遇不可求。山区多而平原少,生长在深山区恶劣环境中的根材,有的背阳生长,有的在峭壁石缝间生长,经火烧、蚁蚀、石压、刀砍而顽强生存下来的树根,由于光照不



王关兴介绍藏品

足、缺水少土养分,渐渐变形,年愈久,质愈坚,造型也愈奇崛曲折,是根艺的理想用材。

众所周知,根雕作品一旦干裂、变形或虫蛀、变色,便会影响它的欣赏价值和使用价值。为了攻克这些难题,我一边在浙江农林大学、同济大学等高校学习木材特性理论和设计创新等知识,一边在产品制作过程中不断实践总结,相继研发了髓心材烘干技术、根雕艺术品蒸汽烘干防裂技术,并在原材料和半成品烘干处理过程中,全面应用这两项新技术,将同一批次木材筛选出来,进行防裂、防虫、防霉变等处理。

随根就形,象形取意。根艺创作的构思,要依形度势、全面观察、反复揣摩、深思熟虑,发挥想象,要以天然为主,雕刻为辅,最大限度保护自然之形、溢自然之美,人为再创作的痕迹隐藏不露为最佳。

“玉不琢,不成器”。根雕亦然。构思成熟后,就要去芜除杂,精雕细磨。先用小锯去掉根材的多余部分,接下来,各种工具都要派上用场,削、磨、磋、磨……成型以后再着色上漆,品玩命名。

总而言之,根艺创作是一个非常漫长的过程,需要付出很大的心血。雕刻小件

作品一般需要半个月,大件作品则需耗时几个月甚至几年,仅使用的工具就多达一百多种。在外人看来,辛苦活儿,但对我来说却是一种享受。每当看到朽木在我的手中变成艺术品,所有的疲惫也随之烟消云散了。

一直以来,我坚持认为,将根材原有的味道和质感表现出来,才是根雕艺术的精髓所在。创作一件好的作品,要尽量根据树根和枝条的造型、走向和纹理进行创作。因为每个根材都有它的独特魅力,不能着急下刀,得把它们历史的厚重感以及根部的美感充分体现出来才行。

灵感也是根艺作品创作的重要部分。进行精雕细磨细节处理时,灵感就能派上用场,不管是做植物、动物还是人物造型,真实的东西都是最打动人心的,要把生活中看到的画面与根木的造型结合,创作出来就是好作品。

“艺术传承,最需要工匠精神”,我深以为然。在义乌,黄山八面厅的木雕艺术已是顶峰水平。为了提高根雕技艺,我和一批根雕爱好者一直潜心研究其精湛的雕刻技法,反复揣摩富有神韵的雕刻形象。这些年,我坚持打破传统,注重创新,作品有了更深层次的提高,各类根雕作品虽大都习

自黄山八面厅的雕刻技法,却也加入很多自我创作,形成浓郁的地域特色。

我办公室柜子里,摆放着根雕组件《百子图》,一共有20件、103个人物,雕刻细腻,神态各异。工作室里,各类根雕艺术品也是挤得满满当当,有近百件。2004年11月,我创立了义乌市福康工艺品厂(2010年11月更名为义乌市福康工艺品有限公司),规范根雕实用品的制作流程,实现产业化生产。随着公司的发展,产品已远销海内外50多个国家和地区。

在赤岸镇政府支持下,2015年,我修缮了一座古窑,建成根雕艺术品收藏室。在近300平方米的室内,沿阶梯而上,四周挂着、摆着300多件精美藏品,是我和团队成员经过整整10年的努力精心创作的。收藏室内,一部分作品是研习黄山八面厅雕刻技艺,采用平雕技法为主创作的;还有一部分作品是采用半浮雕(圆雕和平雕结合)艺术手法精雕而成,层次分明,立体感很强。创作题材也很丰富,人文故事等皆根源于深厚的传统文化,有不少是取材于四大名著中的名场景,《朱丹溪》《乌伤四杰》《义乌兵》等作品则是以故乡为题材,展现了义乌丰厚的人文历史。

截至目前,由我创作的《五子登科》《溪山行旅图》等30多件作品,在历届展会中荣获国家级、省级特等奖和金、银奖,作品《黄庭换鹅》被金华市博物馆收藏,作品《传习录》被浙江省博物馆收藏。

根雕是老祖宗留下的宝贵财富,我有一种强烈的使命感,要把这门技艺传承下去。平时,我会手把手教根雕爱好者选材、构思,并毫无保留传授蒸煮、消毒等新技术,受益者多达上百人。

根艺作品不但具有艺术性和观赏性,也具有很强的实用性。据史料记载,古代根艺创作不仅在于观赏方面,而且在实用方面都达到了一定的水平。明代谢在杭所著《五杂俎》书中“物部”便有当时“吴中以枯木根作禅椅”的记载。

义乌商业文化深厚。生于斯、长于斯,与很多传统根雕艺人不同,我不但醉心于根雕创作,同时也将根艺实用品的生意做得风生水起。

相对而言,根雕实用品的制作没有艺术品繁多,但从木头冲洗、制作造型、蒸煮烘干,到消毒整理、打磨抛光、上漆上蜡,一道工序也不能少。多年来,我们坚持全手工制作,每一件根雕实用品都历经20多名工人的双手创作而成,都是独一无二的。

在公司成品车间和仓库里,根艺实用品



《四大美女》局部



戏曲人物

一应俱全,品类多达数百个。经过髓心材烘干技术、根雕艺术品蒸汽烘干防裂技术处理的产品品质十分稳定,也特别耐用。在海外,我们品牌根雕实用品一直都是众多超市的热销品。

可以这么说,因为有根雕实用品“反哺”,我才能专注于创作并收藏根雕艺术品,并回馈社会。眼下,我正在筹建近2500平方米的大型根艺非遗美学生活馆,计划把多年来的藏品全部展示出来,打造一个集展示、展演、展销、文化体验、教育普及和时尚购物为一体的综合性场馆,预计今年年底前完成布置。

口述人:王关兴,1974年出生,佛堂镇八坑村人,高级工艺美术师、浙江省工艺美术大师、第六批金华市非物质文化遗产“义乌根艺”代表性传承人

整理人:全媒体记者 左翠玉  
实习生 吴婧娴

## 义乌有味

万国美食汇(5)

# 韩国泡菜



各色泡菜琳琅满目

全媒体记者 华青 文/摄

人的胃口不佳时,有什么比一小碟酸辣可口的韩国泡菜更能唤醒食欲?

韩国泡菜是最具代表性的韩国传统料理之一。严格来说,韩国泡菜是一种以蔬菜为主要原料,各种水果、海鲜、香辛料为配料的发酵食品。韩国泡菜中,最有名、最常见的就是辣白菜。诱人的辣酱均匀地铺在每一片叶子上,红彤彤的辣白菜透着一点点白,单凭颜色就让人口水生津。微酸的发酵味道混合大蒜等香辛料的气味,形成独特的“泡菜香”,让人口水直咽。咬一口下去,满嘴的酸辣脆甜。随着汁水在嘴巴里绽放,可以尝到梨子、苹果、洋葱的清甜,大蒜、生姜、辣椒的辛辣,以及复合的鲜,各种味道直冲脑门,十分过瘾带劲。不论是配粥还是米饭的时候来上一口,都能让人食欲大增,根本停不下来。辣白菜是开胃前菜,下饭小菜,还可以和各种食材组合成浓郁特色的菜品,比如泡菜火锅、泡菜饼、泡菜五花肉等。

在义乌,我们可以吃到非常正宗的韩国泡菜。不仅大部分韩餐馆都会自己做泡菜,还有专门的泡菜小店。白菜、萝卜、黄瓜、桔梗、苏子叶、辣椒、小根蒜……十几种泡菜被装在餐盒里依次排开,光阵势就让人忍不住惊叹。这样的泡菜,往往出自拥有几十年泡菜制作经验的“匠人”,他们做出的泡菜酸辣鲜咸俱全,脆爽可口兼备。

韩式辣白菜作为一种家常美食,制作并不难。好的味道来自好的食材。首先要选用新鲜紧实,最好带“黄心”的白菜。去除外围老叶和多余根部,不用洗,直接在根部划一刀或者开十字,然后用手将白菜掰开。相比用刀完全切开,这样可以尽量保证叶片部分不被切碎。接着给每片白菜均匀地涂抹粗盐,加适量水,进行第一步“初腌制”。6至8小时后,白菜渗出大量水分,变得蔫软,就是腌到位了。在流水下清洗一遍,然后用尽全力挤干水分。

辣白菜浓郁而独特的风味,源自腌制的酱料。这也是韩国泡菜与四川泡菜的最大区别。调味酱主要由食盐、酱油、粗细辣椒粉、糖、虾酱以及鱼露组成,然后加入用

大米粉或者糯米粉新鲜熬煮的米糊,搅拌均匀。接着把苹果、梨、洋葱、大蒜、大葱、香葱、生姜、香菜等蔬菜切碎或者打成泥,加入酱料中。苹果和梨的加入必不可少,不仅能增加自然的甜味,柔和辣味,还可以促进有益乳酸菌的生长。为了增加鲜味,酱料中还可以加入牡蛎、虾仁等海鲜或肉类。韩国泡菜的种类五花八门,做法也因人而异。各种用料和配比可以随自己喜好调节,把调味酱均匀地涂抹在“初腌制”的白菜每片叶子表面,接着码放入容器中,密封低温发酵。这个过程叫做发酵后熟。在特定的温度和环境之下,辣白菜进行发酵形成特殊的微生物菌群,产生丰富的香气和独特的风味。大约20天后,辣白菜就做好了。

除了大家熟知的发酵辣白菜,义乌韩餐馆里还有一种可以现做现吃的辣白菜。“这也是朝鲜族的特色之一。”“火石情”韩餐馆老板娘李红梅介绍,现做泡菜也要经过“初腌制”。“这一步我们用的是特殊的日晒盐,不会很咸,而且带一点点甜味,做出的泡菜就不会苦。”随后抹上由辣椒粉、米糊、萝卜、香葱等组成的秘制酱料,马上就可以吃了。“现做辣白菜,吃的是白菜自然的味道和酱料的味道,所以调味特别讲究。用这个辣白菜包肉,非常好吃。”

李红梅是来自延边朝鲜族自治州朝鲜族人,今年46岁,在义乌开韩国餐馆已经整整20年,熟悉她的人都喊她梅姐。她看起来就好像是韩剧里走出来的温柔知性的姐姐,说话轻轻的:“我和我先生一开始都在上海工作。2000年,他先来义乌做外贸生意,我也就过来了。”当时,义乌小商品在韩国“千元店”非常受欢迎,吸引很多韩国客商到义乌采购,不少还在义乌开了外贸公司、物流公司。但因为不习惯义乌饮食,不少人漂洋过海将泡菜“托运”来。

而后,随着韩剧热播,韩国美食也火热出圈。义乌出现了第一批韩国料理店。2005年初,从事过餐饮业也渴望自主创业的李红梅,在义乌开了第一家小店。“店在贝村菜市场旁边,很小一家店,两层楼,总共8张桌子。店里前厅就我和一个服务员,后厨有4个人。”开业初期,生意不怎么好。当时的梅姐不懂营销,但始终坚持品质,用心制作每道菜。慢慢地,回头客越来越多,每天营业额从三五百元,到了三五百元。2010年春天,梅姐

盘下了前成小区一家更大的韩餐馆。

“这里原本是普通居民区,因为有很多来义乌做生意的韩国人和朝鲜族人居住,楼下商铺慢慢就发展出很多韩国餐厅。”梅姐的店铺虽然位置既不临街也不靠前,但因为之前5年的基础,所以一开业就宾客盈门。

如今,这一带烟火气浓厚,各色韩餐馆、超市、服饰店铺成了街区特色,并且日益壮大,从主街不断延伸向小区内部,品类也不断丰富。每到饭点,满街都是泡菜香。梅姐的店铺又一次升级,扩大到12间半店面,共计400多平方米。同时,她对菜单进行了调整。“正宗韩餐其实不太适合国人胃口,所以我们一直在改良。然后加入一些朝鲜族特色菜品,种类更丰富,大家也比较喜欢。”梅姐的店里常年座无虚席,有些游客甚至拉着行李箱就进店了。

放眼义乌,韩国餐馆从数量上几乎占据异国料理的半壁江山。从业者中既有韩国人,也有很多东北人。所以,走进一家韩餐馆,经常是“大碴子”味东北话和韩语齐飞;餐馆的阿姨忙得脚不沾地,却始终待人亲切;放在木盒里的勺子、筷子总是锃光瓦亮。大部分店铺走的是亲民路线,菜品经过多年改良,既保留了特色,又贴合国人胃口,而且水准在线,价格不菲。以上种种,让义乌的韩国料理,亲切得如同家味,松弛且熨帖。这大概就是义乌的韩国美食,和别处最大的不同吧。

今年,乘着义乌“万国美食汇”的东风,韩国料理也击中了更多来义乌游客的心,成为义乌旅游的意外惊喜。“特地来义乌品尝各国美食,中午也门菜,晚上韩国料理。”“到义乌出差学习,白天学习一结束,韩国美食立刻打车走起。随机选了一家,菜都老好吃了。”“这个街区韩国餐饮店超多,几乎涵盖了所有品类。除此之外还有超市、服装店,让你实现‘一站式韩国生活。’”……

“这些年,我们的街区环境更好了,品质提升了。”开店20年,梅姐对义乌的感情越来越深。“我的店就像我的孩子一样,义乌就是我的第二故乡。”她说,义乌很多韩餐馆老板都和她一样,希望保护好“义乌韩国料理”这个招牌,让韩餐馆能够得人心、行长远。

都说美食无国界,因为味蕾无需言语,也因为美味是流动的。如同韩国料理在义乌,经过多年融合发展,已经入乡随俗,成为义乌的“本地特产”。

## 我市举办《义乌 义乌》当代艺术邀请展



全媒体记者 傅柏林 文/摄

本报讯 9月26日,《义乌 义乌》当代艺术邀请展暨金华市第五届实验艺术邀请展义乌巡展在市文化广场开展,展览将持续至10月8日。

本次展览共展出15位来自北京、成都、景德镇、衢州、金华、义乌等地艺术家的实验艺术作品。据当代著名艺术家、策展人邵译农介绍,实验艺术在当今美术学院内已成为热门的专业和课题,成为许多展览的重头戏。

据悉,本次展览充分利用义乌当地资源——小商品,邀请有代表性的当代艺术家展开考察,获得灵感,结合义乌文化与经济资源进行创作,并以此展开实验。让创作的整个过程和本土产生关系,并以此作为项目基点,让艺术进入生活,让生活和艺术相结合。展览现场,一组《万马奔腾》巧色剪纸作品吸引众多市民驻足观赏。义乌市剪纸非遗代表性传承人、巧色剪纸主理人许春风表示,这组《万马奔腾》巧色剪纸作品使用的材料为废旧广告纸,均从国际商贸城收集而来。作品旨在表现义乌经营主体个个都是“骏马”,具有不畏艰苦、勇往直前、勤劳致富、敢为天下先的创业精神。

据悉,近年来,金华市文化馆在实验艺术领域异军突起,作品在上海等地多次巡回展出,影响颇大。金华市第五届实验艺术邀请展巡展还将杭州、金华等地展出。