老手艺 老味道
——义乌百工口述实录

# 义乌镌刻:精雕细琢出『天工』

丁大公镌刻中。

□ 全媒体记者 陈洋波 文/摄

我叫丁大公,今年70岁,佛堂镇稽亭村人,是传统技艺义乌镌刻的代表性传承人。镌刻技艺,在日常生活中是比较常见的。

镌刻这门技艺,从人类最早学会使用工具开始,就慢慢演变并最终发展成了一门技艺。镌刻也可以称为雕刻。在古代,人们习惯把铭文或者是文字镌刻在一些坚硬的物体中,如木头、竹子、金属甚至是石头上。

在很多人看来,镌刻这种做法通常用于郑重地记录重要的信息或者表达某种意愿,甚至在不少文人的心中,镌刻也是一件雅事。文人雅客大多喜欢游山玩水,他们在山水中寻找乐趣,在风景中寻找灵感。因此每到一些名胜古迹时,文人们总喜欢将诗词画作镌刻在石材上。所以从某种程度上来说,镌刻不仅是物理记录,更是一种文化的延伸。

从古到今,镌刻都是一种情感的延续。就像我们平常说的"悠悠细雨,镌刻思念",用的就是镌刻二字,表达深刻的思念情感。镌刻和雕刻大致相同,很难区分,基本上一个概念。如果非要说有什么区别,那么镌刻更加注重对美学的传承。

我从32岁开始学习镌刻技艺,30多年来始终坚持不懈地提高技艺水平。如今,镌刻作品已经有上千件之多。我从小就开始学习书法,外婆、母亲均写得一手好字。在大家庭氛围的熏陶下,我从小对书法很热爱。闲暇时候,就会自己研究如何刻字。

真正对镌刻产生浓厚兴趣并把它当成事业,是源自30多年前我去西安探亲的时候,走进了西安碑林。这个享有"书法艺术故乡"美誉的圣地,让我特别震惊。第一次走进碑林,我就被字碑深深吸引。碑林里的3000多块石碑,展现了汉朝以来的各代碑志。

从西安回来,我就买了一本西安碑林的拓本,开始研究镌刻技艺。那时,我痴迷到天天看甚至睡觉都在想这事。那些碑志,深深地印在我的脑海里。看着心里痒痒,我就决定自己动手试一试。虽然我有一定的书法基础,但离真正的镌刻技艺还是有很大差距。

于是,我找到廿三里街道的陈师傅,学习了三四个月,算是入了门。都说"师傅领进门,修行靠个人",多年来,我反复研究镌刻技艺,还自创了不少镌刻的特殊工具。好比我手上的这把刻刀,别看它长相普普通通,但也是经过精心挑选并让铁匠帮忙改造过的。

镌刻道路上,我花上了比练书法多几十倍的工夫,反复学习前人笔画的处理方法,精益求精地练习石刻。镌刻这门技艺,其实比较辛苦的,也比较考验学习者的书法功底。所以,现在很少有年轻人愿意坚持学习这门技艺。

镌刻第一步,先选好用于镌刻的材料。石材的种类很多,有花岗岩、青石、大理石、玉石、汉白玉、天然景观石、砂岩石、水沉石等。每种石材因其特性不同,需要不同的石材工具及不同的敲击力度。不同的石材,也有着不同的用途。

镌刻的材料,还有毛竹、金属、木材等。不同的材料,需要不同的镌刻技艺。为此,我反复地实践和研究,甚至对毛竹、木材等的生长年份、砍伐时间、存放方式等,都进行一定的研究。只有这样,才能更好地呈现出镌刻的艺术。

镌刻第二步,根据镌刻材料的形状和需要镌刻的内容,对文字或图案进行合理排版,这就很考验镌刻者的艺术功底。排版好坏,直接决定了镌刻作品的优劣。而且,镌刻作品一般需要一次性完工,很难有重来一次的机会。所以,每次下刀都是慎之又慎。

镌刻第三步,刻画。使用刻刀在石材或其他材料上刻字刻画。一般大型的石材,会用到凿子等大型工具,然后再用小刻刀进行打磨,使文字或图案更加平整。对于小型的材料,则需要挑选较小的刻刀来操作。我最小的一把刻刀,刀头只有几毫米大小。

镌刻第四步,上色。文字图案刻好后,需要清洗掉凹槽里的石头粉末,再用刷子等工具进行反复刷洗。最后,根据需求在凹槽内涂上红漆或者金漆阴干即可。当然,很多镌刻也是可以不上漆的,这些都根据具体需求而异。

完成镌刻后,还要注意对镌刻作品的保养和维护。镌刻作品需要定期维护,尤其是石头等材料,要定期对石头表面进行清洗,避免硬物刮擦,保持文字图案的完整性。

这些年,我镌刻过很多作品。如义乌大成中学庆祝建校50周年时,著名的数学家苏步青先生亲笔题写"大成中学"校名,学校找了我把这四个大字镌刻在石头上。赤岸柏峰水库横门殿旁的《皇初平记》,也是我花了一个多月时间镌刻的。这段时间,我又受金华相关部门邀请,为金华府文庙镌刻《重建金华府文庙碑记》。

在义乌大大小小的名胜古迹、亭台楼阁里,或多或少都能看到我的镌刻作品。这些年,我还受邀前往四川、安徽、江西等多个省份进行创作。如今,虽然我已是古稀之年,但只要有人找我,只要身体允许,我就会答应帮忙镌刻。对我来说,镌刻是我生命中不可分割的一部分,我对镌刻有着难以割舍的感情,也希望它能够被更多的人知晓并传承下去。

镌刻是一门特殊技艺,这门技艺绝不能丢,我要想办法将它一直传承下去。现在对我而言,镌刻不仅是爱好、是谋生的手段,更是传承文化的载体。

**口述人:丁大公,70岁,佛堂镇稽亭村人,义乌市第五批非物质文化遗产"义乌镌刻"传统技艺代表性继承人。**

**整理人:全媒体记者 陈洋波**

# 《浙江优秀先贤教育丛书》出版发行

**新华社北京11月8日电** 《浙江优秀先贤教育丛书》已由浙江人民出版社出版发行,以中华优秀传统文化为主题,以历史文化名人、优秀先贤为对象,积极开展中小学生优秀传统文化传承教育,推动中华优秀传统文化创造性转化和创新性发展。

据介绍,丛书由中共浙江省委宣传部、浙江省精神文明建设办公室联合浙江省教育厅共同组织编写,立足浙江文化底蕴深厚、人文资源丰富的优势,遴选了东汉至清末近2000年间,在浙江历史上有较高知名度,在各领域有较强代表性,在现今仍有较大影响力的历史文化名人,围绕这些优秀先贤人物的生平事迹、思想内核、人文精神、价值理念、道德规范等内容,分为小学版"走近"系列、初中版"品读"系列,共有13卷26册190余万字,旨在满足不同年龄段学生的阅读需求,促进学生对中华优秀传统文化的理解与认同。

11月8日,由中央精神文明建设办公室指导,中共浙江省委宣传部、浙江省精神文明建设办公室、浙江省教育厅联合在京主办的《浙江优秀先贤教育丛书》研讨会上,来自国家教材委员会、中央党校(国家行政学院)、北京师范大学等专家学者及作者、家长、教师代表表示,丛书深入挖掘浙江优秀先贤文化资源,为教育领域提供了丰富且生动的素材,有助于传承和弘扬中华优秀传统文化,助力培养青少年的民族自豪感和文化自信。

据悉,丛书已纳入浙江省中小学地方专题教育材料目录,并在全省中小学校推广试用,为思政教育补充了具有传统文化印记、鲜明地方特色、贴合学生需求的"新鲜养分"。

# 义乌—苍南文化走亲活动举行

□ 全媒体记者 傅柏琳

**本报讯** 11月5日至7日,由义乌市文化和广电旅游体育局、苍南县文化和广电旅游体育局联合主办,义乌市文化馆、苍南县文化馆、义乌市美术家协会、苍南县美术家协会共同承办的"诗画山海"义乌—苍南文化走亲活动举行。

文化走亲,越走越亲。两地艺术家以文化为媒,促交流发展,架起一座艺术交流的桥梁。自然山水与人文景观交相辉映,激发了艺术家们的创作灵感,他们用画笔捕捉自然之美,描绘出一幅幅山水盛景。

据介绍,两地艺术家还在苍南文化馆举办油画作品展,共展出此次采风创作的霞关主题油画作品30余幅,吸引众多当地市民驻足欣赏,感受艺术的魅力与文化的力量。我市文化馆相关负责人表示,通过两地艺术家的交流与合作,有力推动两地文化资源共享、文艺协同发展。

# "创意义乌沙龙"举办

□ 全媒体记者 左翠玉

**本报讯** 11月9日,义乌市创意产业协会举办"创意义乌沙龙"。来自复旦大学义乌研究院、义乌工商职院以及骆宾王文化研究会、陈亮文化研究会等机构单位的专家学者、企业家、文化工作者等社会各界人士,共30余人,围绕"义乌历史名人文化创意与世界小商品之都建设"主题,开展"头脑风暴",激发智慧,为文化义乌品牌增添新光辉。

大家各抒己见,畅所欲言,有的建议,要拓宽思路,从国际视野研究、开发义乌文化名人;有的希望,要结合经济,从产业发展需要、挖掘文化亮点;有的提出,要强化研究,从增添内涵角度,熔铸人文精神。与会者一致认为,义乌历史深厚,人文荟萃,名人灿若繁星,必须紧扣世界小商品之都战略目标,通过深度挖掘,提升开发、研究、宣传广度与厚度,并进一步广泛动员社会各界人士参与,完善文化基础设施,开发设计各种载体,拓展产业化市场化渠道,让文化义乌品牌大放异彩。

# 潮汕卤鹅:无鹅肉不"滂沛"

乌饬有味

潮汕卤鹅

□ 全媒体记者 华青 文/摄

潮汕,由粤东的揭阳、潮州、汕头三市组成,是全球公认的美食区。作为中国四大菜系之粤菜的主干与代表,潮汕菜以其独特的风味和丰富的种类而闻名。潮汕卤鹅,则被称为潮汕菜的头牌,卤菜中的"天花板"。

"在我们潮汕,一到大年大节,家家户户都要吃卤鹅,这是餐桌上的重头菜。"今年44岁的陈浩钿在义乌经营潮汕卤鹅店已有十多年,店铺开在江东街道下王二区。他说,潮汕有句话叫"无鹅肉不滂沛"。这里的鹅肉就是卤鹅,"滂沛"是潮州话,表示丰盛、有排场。

"过去每逢年节,潮汕人每家每户都会在自家做卤鹅,各家有各家的手艺。像我小时候,逢年过节看着父母在杀鹅卤鹅,帮衬帮衬自己也就会了。"陈浩钿介绍,潮汕卤鹅,用的必须是潮汕当地上等的狮头鹅。为什么叫狮头鹅呢?因为这种鹅的头顶有个大肉瘤,而且随着鹅的年龄增长,肉瘤会越来越大,价格也越来越高。狮头鹅个头大,体重是普通鹅的2至3倍,是世界上最大的鹅品种,被称作"世界鹅王"。其肉质鲜美、口感鲜嫩,是做卤鹅的"天选之鹅"。"我们用的是刚好一年两个月左右的成鹅,太小了有腥味。每天现杀,从潮州快递过来,第二天一早就能到。"

除了新鲜的大鹅,一只潮汕卤鹅好不好吃的关键,还在于卤汤。卤汤的调味料主要有专门做卤味的酱油、潮汕产的鱼露、冰糖和盐等。干香料主要是八角、桂皮、豆蔻、丁香、小茴香、大茴香、草果、香叶等。"都是家常的材料,十几种而已,分量不用多,一小包就够了。"植物香料用的是南姜、香菇、蒜头等。"其中最重要的是南姜,既可以去腥,又没有生姜那么冲。所有材料都是为了去腥增香,不能喧宾夺主。"为了让卤鹅独具风味,陈浩钿还会定期往老卤汤里加入用猪蹄、老母鸡慢火熬煮的高汤,不断提高卤水里油脂胶质的含量。一锅卤水煮好时,散发出来的浓郁卤香,隔着好几米就能闻到。

在陈浩钿看来,做卤鹅并不难,材料和做法几乎人人皆知。但想把一只卤鹅做好吃却有不少技巧与窍门。比如,鹅身与鹅掌、鹅翅等部位要分开卤。卤锅要够大,卤水才能充分浸润鹅肉。卤煮的过程中还要"三起三落"吊汤。所谓吊汤,就是把整鹅吊起,让鹅腹腔内的卤水流尽,再由上往下用卤汤淋烫几次,然后重新浸入卤汤中。卤鹅过程中,需要吊汤三次以上。这样做一方面可以让鹅肉内外受热均匀,同时冷热交替,也会使得卤鹅的皮肉更加紧致,不松散。火候也有讲究。卤水大火烧开后,要转小火慢卤,让卤水一直保持在一个"将滚未滚"的状态。小火长时间的慢炖,让鹅肉充分入味,肉质也不会因为火候过大导致绵柴、塞牙,同时也能避免将肉皮煮至开裂而影响卖相。

一个半小时后,卤煮阶段接近尾声。但因为每一只鹅的大小肥瘦不一样,这只鹅熟过了,那只可能还夹生,所以各鹅出锅的时间也不一样。生手可能需要在鹅肉上扎一刀才能确定生熟,但对于做了十多年卤鹅的陈浩钿来说,基本只需看一眼。

经过诸多工序后,这道外表看似低调,内在却十分奢华的潮汕卤鹅才算制作完成。卤鹅出锅后不能着急食用,要先挂起来自然晾干。一是让卤鹅挥发掉过多、过重的水分,二是让长时间卤煮的鹅肉冷却,肉质重新变得紧致。这个等待的过程,对于一个吃货来说十分难耐。因为此时的卤鹅,皮光水滑,色泽油亮,硕大一只挂在眼前,十分具有视觉冲击力。加上还不断有半胶质状的油水滴落,着实让人垂涎欲滴。

大约冷却一个半小时后,就可以将鹅肉按部位斩成大小适中的块头。"鹅头、鹅颈、鹅翅、鹅掌、鹅胗、鹅肠、鹅肝、上庄(鹅的上半身)、下庄(鹅的下半身),每个部位口感不一样,每一块都是美味。"陈浩钿说,鹅颈的肉紧实,纤维比较细。鹅掌、鹅胗富有嚼劲。"有些人怕肥,但潮汕人就比较喜欢吃肥的下庄。在潮汕卖得最贵的是鹅头。六年以上老鹅,一个卤鹅头就可以卖1000元左右。但是义乌人不怎么吃鹅头,所以店里鹅头和鹅身一个价格。"

夹起一块卤鹅,丰腴的表皮包裹着细腻的瘦肉,中间还会夹着薄薄一层半透明的油脂与胶质,看着就十分诱人。但直接入口,却平平无奇到让人怀疑之前繁琐烹饪步骤的意义。正确的吃法是,先浇上卤汤,再加上香菜和蒜泥醋。这个蒜泥醋一定要用潮汕特色的糯米醋,加蒜泥或者蒜叶末调和而成。这种醋香气浓郁,酸而不冲,滋味十足,非普通白醋可以替代。这一口蒜泥醋,是潮汕卤鹅的"灵魂"。在复合酸味的冲击下,油腻感荡然无存,鹅肉自身的口感以及鲜香油润被放大到了极致,且没有一丝的腥味。汁水丰盈,越嚼越香,让人吃了一口还想吃第二口。吃了之后,还会有淡淡清香。"潮汕卤鹅和其他地方卤味的风格很不一样,它最大的特色,就是突出鹅肉自身的鲜香,需要慢慢咀嚼,细细品味。"陈浩钿说。

陈浩钿来自潮州湘桥区,妻子余昭燕是他的同乡。两人说话都慢慢的,还很爱笑。2012年,两人来到义乌。"当时有个亲戚在义乌多年,说这里非常适合创业,我们就来试试看。"初来乍到,又没什么本钱,陈浩钿决定从小生意开始做。"当时在义乌的潮汕人已经挺多,但是义乌没什么潮汕卤味店,我就想到了做潮汕传统卤鹅。"

起步艰难。两人在下王夜市摆了一个小摊,一开始几乎无人光顾。"潮汕各地吃鹅肉口味不一样,我们潮州偏甜。刚开始我是以我们家乡的味道为准,但那时候在义乌做玩具的大多都是汕头澄海人,他们那里带咸的多一点。结果他们一吃还说我的卤鹅不正宗。"加上义乌过去有一种"吃鹅肉会中风"的说法,更让陈浩钿的潮汕卤鹅"无人问津"。好在陈浩钿是一个非常"听劝"的老板。"顾客说喜欢什么口味,我马上进行改良。"不久,他的卤鹅不仅获得了潮汕老乡的认可,也俘虏了越来越多义乌人的胃。

2014年,陈浩钿在下王原先菜市场附近租了半间店面开店。一开始只是卖潮汕卤味。"后来有客人说买不到正宗的潮汕调料和牛肉丸,我就帮忙从老家快递一些过来。"后来别的顾客看见了也想要,带的东西越来越多,陈浩钿就开始有意汇聚潮汕地区特色的各类丸子、咸杂和调料品,比如糯米醋、蒜头油、普宁豆酱、牛肉丸、猪肉饼、冬菜……如今,这些"潮汕味道"占据了店里的"半壁江山",陈浩钿的小店俨然成了一个潮汕美食铺,吸引越来越多的"吃货"。"每次来都感觉跟'淘宝'一样。"喜欢研究美食的义乌人龚小姐说,自己每次进店都要盯着货架和冰柜看半天。来自江西的王先生在广东经商20多年,吃习惯了广东菜,"一吃他们家就知道很正宗,各种东西都好吃,我经常来。"陈浩钿则表示,这不过是潮汕美食的冰山一角。"我很高兴能够成为大家了解潮汕美食的一个小窗口。作为潮汕人,热烈欢迎义乌人到潮汕旅游,品尝各种美食。"

如今,陈浩钿小店的生意十分稳定。不仅有很多老客,还有食肆餐馆找他订货。他还给自己的潮汕卤鹅注册了商标。一家人也已经在义乌定居。"一晃十几年,义乌成了我的第二故乡,很喜欢义乌这座闪闪发光的城市,它让我感受到人与人之间的温暖与关爱。我会带着对义乌的感恩,继续努力做出更美味的潮汕美食。"

潮汕卤鹅体现了潮汕人对美食的追求和独特的饮食文化。人生百味,但最后让舌头挑剔的潮汕人折服并奉为瑰宝的,却是一道凸显食物本味的卤鹅。或许,这就是"人间至味是清欢"吧。