

老手艺 老味道 ——义乌百工口述实录



△《龙生九子》作品足有8斤多重。

▷朱国平雕刻中。



铜雕：一雕一琢传匠心

我叫朱国平，今年52岁，赤岸镇后金宅村人。

我做铜雕已经20多年了，要问我为什么能坚持这么多年，坦白地说，过去是为了谋生，现在是因为热爱与执着。这门铜雕手艺，与我最初做木雕的工作经历是分不开的。18岁那年，我跟着东阳师傅学习木雕技艺，经过8个月的刻苦钻研与不断学习，我开始独立摸索。这期间我不断精进手艺，接到了一些红木家具雕刻工作。后来，我也去家居公司做过几年的立体雕刻工作，



与一位佝偻着背的老人亲切握手的温馨场景，寓意着国家对老年群体的深切关怀。

凭借《关爱》这尊铜雕作品，我在义乌模具城首届职业技能大赛上获得“精制奖”。这份荣誉不仅给了我莫大的鼓励，也让我萌生了继续发扬铜雕技艺的念头。可当时由于资金问题，我的进展状况有些艰难。幸运的是，模具城领导了解这一困境后，特意为我送来了一台冰箱，让我在经营五金店的同时，也能卖点冰饮增加收益。这份鼓励与支持让我倍感温暖，也更加坚定了我继续铜雕创作的信念。

做好铜雕，可不是一件容易事，很多人在第一步上就犯了难。作品好不好，关键靠构图，这就要求手艺人积累丰富的操作经验，有时就算花上数月也不足为奇。就我自己而言，主要采用虚拟构图的方式，在脑海里勾勒出作品的雏形，做什么主题、用什么材料、做多规格、采用哪种工艺、会用到哪些工具……这些问题都要在构图环节中考虑好，一旦动手雕刻就很难再做修改，有时一点点差错就会导致这尊作品报废，到最后功亏一篑，因此每一步都要仔细考虑好。

今年年初，我以龙年为题创作了《龙生九子》铜雕作品，每一条龙都单独成一尊，并列放置在木制底座上，作品足有8斤多重。最中间为正龙，两侧分别是小龙，九条龙神态各异，龙身呈三折弯，且根据龙头排列水平高低，总体呈现波浪形，别具一格。最近，我在《龙生九子》基础上，让九条龙互相缠绕成一体，形象壮观而细致，在市面上实属少见。我在构思这尊作品时就花费了不少心思，以叠罗汉为灵感来源，不仅造型别出心裁，还选择了品质更好的紫铜，规格是普通作品的近3倍，足有20多斤重。目前，这尊作品已经初具雏形，完成了近60%，我期待它能呈现出更加完美的效果。

构思好后就要开始动手雕刻，这一步其实没有特定的步骤和手法，更多是靠经验，一边想一边雕。当然，用到的工具也很关键，就拿最常用的白钢针为例，每雕刻一尊作品，光是用到的平针、圆针、半圆针和三角针这4种类型，就有不同规格20多根。虽然这些针市面上都能买到，但我更喜欢自己做，知道什么工艺用什么针好，用来削平、打洞、雕刻细节都更加顺手。有时我也会根据雕刻的需要专门做工具，比如翘刀，这是我之前现场观看一位手艺人雕刻，向他学习时发现的一个工具，回家之后我也琢磨着打造了一把，十分好用。

最后一步就是打磨了，用锉刀、磨针和砂纸一遍遍磨平，让表面变得光滑，细节之处也会变得栩栩如生，最后刻上字，这样一尊作品就完成了。

铜雕这门手艺，必须天天练，如今我在兼顾五金店生意的同时，一空下来就坐在工作台前雕刻，每天碎片化的时间加起来，至少得有6个小时。我的作品主题多样，有人，有动物，也有山水。这些作品大多做工复杂，工艺精细，每尊至少要花上两三个月。

今年4月到6月，我创作了一尊《五路财神》平雕作品，重量达到20多公斤。与其他作品不同的是，它是我的第一尊也是唯一一尊可供拓印的作品。我希望我的作品不光具有观赏和收藏价值，还兼具一定的实用性。人们可以通过拓印的方式留下一幅画带回家收藏，这不仅是对我手艺的认可，也是对铜雕技艺的创新发展。



目前，我将大部分心思都放在创作上，只有自己把手艺练好，用优秀的作品说话，才有底气考虑传承的事情。现在我每个月都会去市非遗馆做宣传和展示活动。活动中，我遇到了不少对铜雕感兴趣的孩子，他们跃跃欲试也想要动手雕刻，这让我倍感欣慰，也让我看到了铜雕技艺传承的希望。我希望有更多的人能够了解铜雕、爱上铜雕，让这门古老的技艺焕发出新的生机与活力。

口述人:朱国平,1972年出生,赤岸镇后金宅村人,第四批义乌市非物质文化遗产项目“铜雕”代表性传承人
整理人:全媒体记者 陈聪 陈秋池

地域文化丛书《潮涌江东》启动编撰

全媒体记者 李爽爽

本报讯 日前,义乌地域文化丛书《潮涌江东》编撰工作启动仪式在江东街道大元村举行。20多名文学工作者齐聚一堂,共同见证这一文化盛事。

江东街道成立于2001年,是义乌市科教文卫功能区,市融媒体中心、义乌工商职业技术学院、义乌中学、义乌第二中学、实验小学以及义乌体育广场、博物馆、美术馆、图书馆、档案馆等坐落于江东;江东人文荟萃,涌现了吴百朋、倪仁吉、龚泰、龚永吉等历史名人;江东

电商活跃,全市113个电商示范村,该街道就占了33个;江东社居和谐,有7000多名外商常驻在此,鸡鸣山社区更是享有“联合国社区”的美誉。

“我们将组织作协创作骨干,深入挖掘江东街道的地域文化内涵,通过文学和艺术的形式,将这片土地上的独特魅力、历史传承与现代社会的发展变迁生动地展现出来。”市文联相关负责人表示。据悉,《潮涌江东》(暂名)将分序言、历史沿革、风景名胜、特色街区、教育星火和乡间轶闻等12个篇章,注重史料挖掘,讲求文学属性。

“百县千碗·知味义乌”香飘校园

城镇职校师生共享美味“食”光



非遗传承人正在教学生扯肉饼

全媒体记者 何彦婕 傅柏琳 文/摄

本报讯 11月28日,市文化和广电旅游体育局“百县千碗·知味义乌”活动走进城镇职业技术学校。这是“百县千碗·知味义乌”进机关、进校园、进社区、进景区、进高速服务区、进星级饭店等公共服务场所“六进”活动之一,旨在进一步擦亮义乌美食IP,弘扬义乌传统美食文化。

活动现场热火朝天,该校烹饪专业学生与多位美食专家,共同开启探索味蕾记忆好“食”光。学生们身着整洁的厨师服,围在美食专家身边,仔细听讲制作流程及注意事项,从原料的选择到配比的精准,从火候的掌握到成品的呈现,每一步都充满了匠心与智慧。

“糯米大概要蒸30分钟,蒸熟的糯米经过约300次的捶打后,会变得更柔软更有韧劲。”义乌麻糍非遗传承人钱懿边捶打边告诉学生。学生们纷纷动手尝试,虽然手法略显生疏,但在传承人悉心指导下,也逐渐掌握了技巧。他们小心翼翼地糯米团压扁,包入香甜的红糖芝麻馅,再刷上一层薄

薄的黄豆粉,一个个软糯香甜的麻糍便诞生了。

另一边,东河肉饼制作区域香气四溢,第六批浙江省非物质文化遗产项目“义乌东河肉饼制作技艺”代表性传承人张爱珍正在教学生们如何扯出又大又薄的肉饼。这个步骤是东河肉饼制作过程中最关键的一步,也是最具技巧性的一步。最终在张爱珍与学生们的共同努力下,金黄色的东河肉饼新鲜出炉,外皮酥脆、内馅鲜美,让人垂涎欲滴。

除了美味的义乌特色小吃,学生们还跟着大厨们学习了义乌土肉圆、佛堂醋炒鸡、红烧肉等地道义乌菜肴做法。学生们在大厨的指导下,自己动手翻炒,弥漫在空中的香气顿时吸引了一大批师生,他们早早就在食堂门口排起了长队。“这些菜品竟然出自我们学生之手,尝起来和饭店的味道差不多。”大家纷纷为参与制作的学生们点赞。

城镇职校相关负责人表示,此次活动让烹饪专业学生们亲身体验义乌特色小吃和地道菜肴的制作过程,掌握烹饪技艺,体会到食材选择、烹饪技巧、口味搭配等方面的匠心独运。

义乌有味

万国美食汇(6)

全媒体记者 华青 文/摄

也门,位于阿拉伯半岛南端,历史悠久、文化丰富。在万国美食汇聚的义乌,你也能找到地道的也门餐厅。

在稠州路上,有一家名为“辛巴达”的也门餐厅,主理人是土生土长的也门人Aref。他对于自家餐厅的“也门味道”非常自信:“在这里吃,和去也门吃,味道是一样的。”因为餐厅3位大厨都是也门人,很多食材来自中东,其实不用他说,看看周一上午,店里已满是在吃早餐的外国顾客,就知道这家餐厅的正宗程度了。

在Aref的餐厅,最受欢迎的当数也门大饼。大饼的做法与新疆的馕有点相似,把面粉搓成面团后,再用手把面团按、压、扯、甩,最后抹点水,撒上芝麻。不到15秒,面团还没反应过来,就已经变成了一张薄薄的面皮,最后贴到炉坑壁上,等到饼子焦黄,鼓起泡泡就可以了。“我们不用擀面杖,没有这种工具,靠的就是人手,做出来的饼很薄。”Aref说。烤饼的炉坑就像是超大号的馕坑,做出来的也门大饼也是超大号的。现场比划一下,一张也门大饼的长度少说有60厘米,大概要4个人才能吃完。Aref说:“也门大饼对于我们而言,就像是中国的米饭,几乎每个来这里的人都会点上一份。”

第一次探店,没有选择也门大饼,而是忍不住点了好奇已久的也门软饼。和铺展在眼前的也门大饼不同,也门软饼“缩”在一个小小的篮子里,看起来就像一片温暖蓬松的柔软云朵。做的时候,厨师把三四个小面团叠在一起,再和做也门大饼一样拉扯成薄片。烤制好后,趁热用“无情铁手”将一张大饼抓松,形成分层。吃的时候,得伸长胳膊扯。饼大,舒展开少说也有六七十厘米,就给人一种怎么都



也门软饼

扯不到尽头的感觉。最神奇的是,扯出一块饼可以分出三四层,每一层都和宣纸一样,薄可透光,趁热吃,暄软柔韧。除了淡淡咸味之外没有过多的调味,嚼着麦香浓郁,清新自然。

“也门软饼地道的吃法,就是蘸汤、炖菜或者各种酱吃,比如胡穆斯、大蒜酱。”马建梅是餐厅的工作人员,来自宁夏,在这里工作一年,已经能听懂不少阿拉伯语。她说一般工作日,他们店里的客人以中东的居多。“中东客人吃饭讲究秩序,热汤和饼一定要一起上,趁热蘸着吃。”她提到的胡穆斯,是一种鹰嘴豆泥,里面加了黑胡椒,吃起来就像不糊口的芝麻酱,口感细腻,有坚果的香气,回味带一丝丝苦。

到了周末,则是国内客人“爆满”,来自义乌本地、周边县市和杭州、上海的都有。不过这是一家有“时差”的店,中午12点还是早饭时间,有时候主菜要等下午2点才能出餐。所以如果打算来这家吃午餐,早餐一定要吃饱一点。

店里的招牌,叫做焖地羊肉。焖地,Mandi的音译,其实是一种手抓饭的做法。所以既有焖地羊肉,也有焖地鸡肉、鱼肉、骆驼肉,但公



焖地羊肉

认最华丽美味的,当数焖地羊肉。这种源自也门、风靡整个阿拉伯的全民级美食,是也门菜的代表。

“我们选用的是8.5千克左右的羊羔,这样的羊腩肉质较少,肉质细嫩。”来自也门的大厨Manssor,每天最重要的工作就是做焖地羊肉。他说,做焖地羊肉,首先要给肉调味。盐作为底味,加入洋葱、胡萝卜、西红柿、大蒜、辣椒、欧芹、香菜等植物香料,以及藏红花、孜然、黑胡椒、姜黄、香菜籽、肉桂、香叶、豆蔻、丁香等种类繁多的干香料。然后先进行一轮烤制。

焖地羊肉的另一个重要组成部分是米饭。做饭前先煮一锅香气扑鼻的香料汤。其中有一味香料之前从未见过,像杏子那么大一圆球,全身黑黢黢、皱巴巴的。一问,主厨说这叫黑柠檬,就是变干氧化后的柠檬。汤煮好后,倒入一大桶浸泡过水又沥干的大米。“我们用的是一种产自巴基斯坦,名叫‘巴斯玛蒂’的长条大米。”Manssor说,做焖地,必须用这种米。它比泰国香米还要长,有小拇指第一个指节那么长。巴斯玛蒂大米煮出来粒粒分明,吃起来的时候干干爽爽、松松散散的,比国内的大米稍有嚼劲一点。状态有

也门菜

点像放冰箱里的剩饭,看起来就非常适合做蛋炒饭。

大米加汤水混合后,重量接近百斤,单人很难抬起。Manssor和助手两人屏气聚力把米桶移动数米后,用小型起重机“接力”,把米桶吊入一个更加巨大、炭火正旺的炉坑。接着再用起重器,吊起烤架和羊肉。随后,用锡纸将整个炉坑封住,用起重机放上盖子,再压上大铁块防止热气溢出。在近2个小时的加热过程中,羊脂和肉汁滴下,让米饭拥有浓郁的肉香、香料香以及烟熏的香味。

最后,呈现在眼前的焖地羊肉,是一大盘深深浅浅的橘色米饭上,铺着一整块羊排或者一整条羊腿,看上去原始且狂野,但量大份足、色香味俱全。焖出来的羊肉几乎一撕即烂、入口即化,而且一点都不膻,香糯软鲜,油润十足。羊肉调味并不重,吃的时候可以配上餐厅自制的辣酱,一口下去,鲜辣软糯,活色生香。米饭最上层吸收比较多肉汁的米饭,被藏红花染得如同胡萝卜丝,独特的香料味浓郁。越往下颜色越淡,米香则更明显。降温的天气里,一勾热乎乎、油亮亮的米饭,放上一块嫩嫩的羊肉,抹上一点辣椒酱,一口满足。但左手拿刀、右手拿叉,在餐桌上奋力“厮杀”,竭尽全力,一份近一斤的也门软饼和一盘不知道有多重的焖地羊肉似乎也只受了一点“轻伤”。终于明白,各大平台上,这家店“性价比高”“分量超足”“给得太多了”的评价是如何来的。此外,店里还有香蕉蜂蜜炒大饼、砂锅芝士大饼、哈呗巴等闻所未闻的甜品。奈何自己没有4个胃,只能等以后尝试了。

Aref说,也门人非常喜欢焖地羊肉,不管是逢年过节、家庭聚会抑或是招待客人朋友,端一大盆焖地上桌也是倍儿有面子的。他说,过去做焖地,要在地上挖个洞,然后用土覆

盖。洞里放着柴火,肉类就放在里面烤而不会接触柴火。需要慢煮4个小时左右,整个空间在烹饪的过程中是完全封闭的,不会看到任何烟飘到外面去。“而且做焖地的肉必须是新鲜的,不是冷冻的,所以我们店里的羊肉都是当天现杀的。”Aref说。

“这个老板最大的特点就是要求所有东西不过夜,都是新鲜的。不光是蔬菜水果,包括烤鸡、焖地羊肉过了夜都不会再端上桌。”餐厅收银员马娜介绍说。

今年35岁的Aref,是一位看起来有点严肃,但却毫无架子的老板。他19岁开始在也门首都萨那一家餐厅学厨。6年后,开了属于自己的餐厅。2019年,受在义经商朋友的邀请,他来到了义乌。“他们叫我来义乌做外贸,说这里很好。”最终,Aref决定留在义乌,但在做外贸生意与开餐厅之间,他还是选择了后者。

彼时,义乌的外国餐厅已经星罗棋布,竞争非常激烈,但Aref始终觉得,也门美食有自己的特色,好的食物无需言语,可以直达人心。他选择将原汁原味的也门特色菜肴搬到中国,让同胞可以在异国他乡吃到家乡味道,也用实打实的分量传递着也门人热情纯朴的民族性格。慢慢地,这家并非“网红”、装修平平的餐厅,吸引了越来越多义乌市民和游客一而再、再而三光顾。他说,最让他开心的事,就是获得中国客人的认可。

在义乌6年,Aref大部分时间泡在餐厅里。靠和中国员工聊天,从一句中国话都不会,到现在在基本能和中国客人聊天。他说:“义乌是我的第二故乡,也是我事业再次起航的地方。随着也门与中国的联系日益紧密,越来越多也门人来到义乌经商、定居。在义乌,我们不仅开餐厅、做生意,更是在建立信任和友谊。”