

老手艺 老味道
——义乌百工口述实录

雕版拓印：“点墨成像”拓古今



拓印砖雕作品

我叫朱锐冰，今年49岁，是义乌市非物质文化遗产“雕版拓印技艺”代表性传承人。

我国是世界上最早发明雕版拓印画的国家。传统拓片技艺的起源，可以追溯到魏晋南北朝时期。在那个没有先进摄影技术的时代，拓印技艺最大限度地保留了所拓对象的原貌和细节，再加上重复拓印可以获得多张同样的拓片，其作用堪比印刷术，相当于古代的“复印机”和“照相机”，成为记录珍贵文化遗产的重要手段。

义乌雕版拓印技艺延续至今已近1500年的历史了。我曾多方考证得知，义乌坊刻业肇始于唐代，鼎盛于南宋，在明清时期仍有长足发展。明清两代，义乌县官纂修县志时，都设“艺文”卷，选录先贤部分诗文。明代义乌知县熊人霖曾雕印《骆宾王文集》和《宗泽全集》。清代府衙专刻了《黄潜文集》《黄晋卿集》《黄文献公集》《王忠文公集》及《金华文统》等。时间追溯到1913年6月，义乌创设了贫民习艺所，设缙纱、织布、木工、石印等工种。我们义乌的第一张报纸——《稠州周报》，便是习艺所承印的。

我查找了一些史料，根据记载，义乌雕版拓印技艺主要分布在稠城、后宅、佛堂、青口、吴宅、苏溪蒋宅、稠江等地。据我所知，蒋宅崇知斋所刻郑玄注《礼记》5卷，现藏在北京图书馆；吴宅桂堂所刻《三苏先生文粹》有两个版本，分别藏在国家图书馆和上海图书馆。

我的家族世代都在后宅一带繁衍生息。我小爷爷那一辈开始从事雕版篆刻技艺。我的叔叔、堂哥仍能熟练雕版。我们是家族义乌雕版拓印技艺第三代传人，目前已传承至第四代了。

义乌雕版拓印不但历史悠久，技艺也

很精湛娴熟。传统技艺制作过程比较复杂，可分为选稿、选材加工、上板、雕版、拓印、装帧等工序，每一道工序都容不得半点马虎。

首先，要挑选雕版内容，可以是古代的祥文、瑞兽、人物、花鸟，也可以是青铜铭文、玉器花纹等。再把上面的文字、图案绘画于木头上，或把内容绘在纸上作为木板雕刻的样稿，将样稿黏附在木头表面再进行雕刻。在我记忆中，雕版的木头大都为梨木，因为怕潮怕虫，以前都要集中熏蒸。

紧随其后，再将雕刻完成的作品进行传拓，这个制作过程像是一场充满诗意与耐心的修行。将大小合适的宣纸敷在被拓物上，用毛刷蘸水在宣纸上轻刷或喷湿，使其紧紧覆盖在作品上，不容一丝褶皱。然后，用毛刷轻轻捶打，宣纸上就会出现清晰的线条轮廓，再缓缓凹入。当宣纸七成干时，用拓包蘸墨，轻轻地、均匀地拍打，让墨色恰到好处地渗透，展现出清晰而生动的图案与文字。最后，把宣纸揭下来，一张拓片就复制完成了。

拓印的过程看似简单，却处处考验着技艺人的耐心和手法。既要掌控好时间，又要熟练拍墨、上墨。我从事雕版拓印已十余年，对每一道工序，都了然于胸，可每一步依旧需要谨慎认真。

这项传统技艺传承至今，代代手艺人也对工序进行了发展和优化。目前，一般

而言，完成一件拓印技艺作品的主要步骤有“六部曲”，即：准备好被拓物、上纸、摺纸与封边、定型、上墨、揭取。简单而言，拓印时，先把薄纸紧敷在凹凸不平的文字或图案上，用水喷湿，用刷子轻轻敲打，使纸入凹槽，纸张稍干之时均匀上墨。纸揭下来即成一张黑白分明的拓片，拓片装订成册即为拓本。

整个拓印技艺中，至关重要的一步是上墨。目前较常用的方法是用拓包蘸墨有序扑打上墨，多用于凹凸不平的器物。

拓印的形式也很多样。墨拓和朱拓之分在于使用颜料分别为墨和朱砂；平面拓和全形拓之分在于拓印后的器形特征，前者器物纹饰在一个平面，后者能够表现器物立体形制和纹饰；蝉翼拓和乌金拓之分来源于墨色浓淡、纸张厚薄的不同效果。

由此可见，无论哪种拓片都是从原物上直接拓印的，文字、图案，乃至大小、形状都与原物相同，是最能准确、传神、完整地记录与传达民族文化的方式。尤其是全形拓这项古老的复制技艺，原汁原味地还原器物本身，它的直观性、传真性甚至大大胜于摄影。一直以来，全形拓拓片被视为“下真迹一等”的珍品，具有更重要的史料价值。

在历史的长河中，陆陆续续涌现出大量优秀的雕版拓印作品，极大地丰富了祖国的艺术宝库。比如，《梁朝傅大士颂金刚经》就是其中的瑰宝，它是五代时期反映义乌名人傅大士的雕刻本。作品由八纸拼接而成，高26厘米，分为两段，一段宽38厘米，一段宽51厘米，后者末尾有说明版画场景的题款，上书：“萧梁武帝御太极殿，宣志公讲金刚经，志公奏请诏渔人傅大士歌颂此经变相”。文字部分共分六纸，每纸28行，满行17字。首纸内容为“梁朝傅大士颂金刚经序”；次纸始，先为“发愿文”，后为正文。画面结构严谨，古朴富丽，清晰明朗，刀法纯熟，表现力强，

形成了精美绝伦的艺术效果。

时光荏苒，随着相机、扫描仪、打印机等便利化机器的出现，雕版拓印技艺受到

了极大冲击，曾一度被无数文人雅客追捧的盛况早已不复存在。在义乌，专业从事雕版拓印的人用手指头数得过来。即使如此，我们也一直在坚守，守护着先人的心血结晶，以水墨浸润古今，重振古老文明风貌。让人欣慰的是，喜爱拓片的依然大有人在，收藏拓片在义乌书画界仍旧是潮流雅事。

自2005年学习雕版拓印技艺开始，我就深深意识到，这项传统技艺是集金石学、考古学、美学三位一体的高层次艺术门类，不仅要求具有娴熟的雕刻、传拓技法，更需要具备一定的洞察力、深厚的艺术修养和艺术鉴赏能力，还要具备一定的文字学、美学和书法艺术知识，缺少这些“拓外功夫”是很难拓好拓片的。

为此，在积极研究家传拓艺外，我还不间断外出学习。先后拜师省级传统古法拓印非遗传承人、中国美院教授和传拓名师等，不断提高拓印技艺和绘画艺术、鉴赏技能。取他山之石，强自身学识。

众所周知，雕版拓印工艺很慢，耗资周期长。正是因为它的纯手工与不可复制的特性，作品稀少，显得弥足珍贵。当前，由于受保护条件的限制以及大自然中有害因素的侵蚀，很多珍贵的雕版木刻艺术品更是日渐稀少。为此，我一边研学探访，一边

都会想尽办法收藏、保护各类雕版，为传承义乌优秀传统文化略尽绵薄之力。

十余年如一日，我潜心钻研传统技艺，深耕墨拓、朱拓、全形拓等领域。只要得空，就会把自己“锁”在工作室，全身心沉浸在艺术的世界里。为了完成一幅好的雕版拓印作品，少则花费数日，多则耗时数周时间。与此同时，我积极创新，将绘画、书法等艺术形式与雕版拓印技艺结合，创作了一些新的雕版拓印作品，受到业界的好评。例如，将金黄色的腾云龙、墨色的古代人物与蓝色的水波纹等多种拓布局在一张宣纸上，还原出“秦始皇梦龙”的场景，别具趣味。作品《春潭瑞石》更做了探索，将全形拓、墨拓、彩拓融为一体，配上丹青绘画与书法，色彩斑斓，古韵十足。其中，潭石二字源自钓鱼公园的摩崖石刻“潭石”，我特意在题跋中交代了这段来历。这幅作品入选了浙江省大型非遗作品展览。

传承技艺，是每一个非遗传承人应该肩负的使命。为了弘扬义乌雕版拓印技艺，我积极收徒传艺，已累计收徒十余人，传艺500余人。同时，以非遗技艺为依托，开展了“非遗进校园”“非遗进社区”“拓出新丝路”等系列活动，为年轻一代提供更多参与非遗传承发展的机会，推动非遗创造性转化、创新性发展，促使非遗与时代发展协同并进。

口述人：朱锐冰，1975年生，后宅街道苏街村人，义乌市非物质文化遗产“雕版拓印技艺”代表性传承人。

整理人：全媒体记者 左翠玉



传统题材雕版拓印



经典故事雕版拓印



为学生做拓印示范

义乌有味

义乌宝藏菜市场(8)

全媒体记者 华青 文/摄

牛肉，营养丰富，味道醇厚。义乌人爱吃牛肉，以上溪牛肉、牛杂、牛汤最为知名。在稠州菜市场里，就有一家上溪人开的“老太婆黄牛肉”，传承三代，开店30余年。几经搬迁，但凭借着纯粹的牛肉香，不管开在哪里都是顾客盈门。不仅成为不少义乌人眼中的“网红店”，还吸引永康、东阳等周边县市的顾客慕名而来。好吃到有人离开义乌后念念不忘，宁可搭上快递费，也认准了这家购买。

为了让牛肉好吃，中国人想出数不清的烹饪方式。其中，白切牛肉，摒弃了浓油赤酱与复杂的调味，只通过简单的烹饪，凸显牛肉的自然本味。因为自然健康，老少咸宜，深受欢迎。几乎每一个菜市场里，都会有这么一家甚至几家熟牛肉店。这间不起眼的熟食店，究竟有什么门道？

“老板娘，牛腩来30块钱的，牛板筋、毛肚也切一点，两个人吃。”“牛腱子切一块，今天小孩回来了。”“老板娘，切一块牛肉晚上吃，帮我抽真空。”……工作日的上午，生意陆续，今年55岁的老板娘郑良苏在小小的熟食铺里从容应对。透过干净的玻璃窗，可以看见各色牛肉整齐铺开。除了常见的牛腱、牛腩、牛里脊、牛筋，还有牛板筋、牛大肠、牛小肠、牛蹄等部位。牛肚也分为金钱肚、百叶肚、毛肚和“子肚”（义乌话里的皱胃），一看就是“源头厂家”。“原汁原味”是顾客对他们家牛肉最多的评价。“他们家的牛肉特别香。”市民陈小姐说，自己从小吃这家的牛肉，以前是爸爸买，现在是自己买。“感觉很干净，吃习惯了就认他们



熟牛肉

家。”据郑良苏介绍，这个季节不算忙，一天卖两三百斤牛肉，大概一天一头牛的量。过两天腊月最忙，因为要给正月备货，一天可能就得卖三头牛。

“我们家的特色就是古法烧制，清水煮牛肉，里面除了盐什么都不加，用柴烧大火煮5个小时。时间到了马上捞出来，自然晾干。”郑良苏说，这样煮出来的牛肉干爽Q弹，肉香浓郁，越嚼越香。

白切牛肉随处可见，做法并不复杂。一般做法是牛肉先泡血水，接着加生姜、大葱焯水，撇去沫沫后用原汤炖煮。其中加盐、酒和香料，还可以再加一点红酱油料，红曲米或者栀子等用来上色。煮熟后再浸泡一段时间，可以让肉熟烂，二可以入入味，三则可以减少缩水。最后用保鲜膜包裹，冷藏后切片。烹饪的重点是去除牛肉的腥味，同时让肉质酥烂。

“我们家的做法与别家的不同，是我公公的父亲传下来的。他当时觉得这个方子很好，把4个儿子都教会了，但后来其他人去做别的，最后只有我们家坚持下来了。”郑良苏的公公吴小弟今年76岁，吴店

老太婆黄牛肉

人，一开始和婆婆吴爱贞两人只在村里卖牛肉。后来，婆婆带着牛肉先在义乌山附近摆摊，后到商贸区菜市场开店，店铺一开就是20多年。2022年，商贸区菜市场拆迁，他们搬进了稠州菜市场。

清水煮牛肉，听着很简单，但窍门却不少。高级的食材，往往只需要最简单的烹饪。反之亦然，越是简单的烹饪方式，对食材的要求也特别高。而敢清水煮牛肉的底气，一是牛足够好，二是肉够新鲜。“牛都是我先生去云南、贵州亲自挑的。一定要吃草的牛，这样肉煮出来才会鲜。家里雇了一个师傅每天凌晨两点杀牛，我们四点起来分解肉。”郑良苏的儿媳余夏晗1994年生，今年30岁，是家中“庖丁解牛”的主力，也是婆婆眼中最贤惠能干的女婿。牛肉说起来简单，却是力气和技巧缺一不可，需要下功夫才能掌握。“牛肉要按照部位，顺着筋膜分开，要是没找准位置，肉破了不完整就难看了。牛肉新鲜的话，是不会有腥臭味的，反而有一股奶香味。摸起来不会水水的。”肉分好后，还要修剪，细心剔除筋膜，分成两份。一份余夏晗直接拿来卖，一份丈夫吴子航拿来煮。

一次要煮“一整头”牛，所以灶和容器是特制加大的。“灶台上面架好一口近一人高的大铁桶，先放入新鲜宰杀的牛骨，接着是牛肉、牛筋，最后是各种脏器。”因为各个部分需要的时间不一样，煮肉期间不能离人。所以形成了男人在家煮牛肉，女人外出负责售卖的搭配，这也是“老太婆黄牛肉”名字的由来。“店名里的‘老太婆’，说的就是我婆婆吴爱贞。那时候她40来岁，大家都喊她‘老太婆’，叫的人多了，干脆就起了这个名字。”郑良苏说，结

婚后，公婆就把手艺传给了她，她又传给了儿子儿媳。如今，自己年岁渐长，下一辈已经成了主力。“我公说，这么好的手艺不传下去太可惜了。现在家里，儿子负责煮牛肉，我们出来卖牛肉。以前是生牛肉、熟牛肉一起卖的，但现在菜市场里要求生熟分开，所以我在稠州菜市场卖熟牛肉，儿媳在商贸区一家蔬菜肉类综合店铺里卖生牛肉。”

长时间的熬煮，让骨头和肉里面的油脂与香气都融进汤里，原本清澈的水逐渐变成浓稠奶白的高汤，达到真正的“原汁原味”。这样煮出的牛肉才能油润弹口，香味浓郁纯粹。“肉熟后要立马出锅，自然晾凉。下午两三点，肉煮好了，很多老客就会拿着锅碗赶来，上门买肉盛汤。”余夏晗说，因为没有焯煮，这样做出的牛肉非常干爽，缩水也更厉害。“一般一斤生牛肉可以做出六七两熟牛肉，我们的肉水分特别少，只能做出五两肉，不过也更耐吃。”最后做出的白切牛肉，即使没有上色，肉色依旧鲜亮，顺着牛肉的纹路顶刀切片，切面光滑，纹路清晰，肉质坚实，柔软的同时也富有弹性。不管干吃还是蘸汁，抑或凉拌，都很不错。入口或许并不惊艳，但味道纯净，肉香浓郁，是爱上之后再难被替代的美味。婆婆两人的刀工也是一绝，牛肉可以片得像纸一样薄，透可见光。小小一块，就可以切出满满一盘。

余夏晗外形靓丽，被大家称为“牛肉西施”。这位“小姐姐”看起来文文弱弱，说话却是细细柔柔，却是个可以单手拎起3斤重砍刀的“武林高手”。卖牛肉的同时不仅提供片肉、切丁、剁馅儿、砍大骨等服务，还可以根据顾客打火锅、露

营、烧烤的需求，腌菜、串肉、打牛肉丸、敲牛排。砧板上，一把寒刀，手指翻飞，动作麻利，行云流水。

余夏晗说：“认识我老公之前，从没想到自己会接触牛肉。后来卖牛肉，是因为他说如果不是夫妻俩一起做的话，这门手艺很难传下去。”2017年，余夏晗辞去了幼儿园教师的工作，改行与丈夫一起卖牛肉。她说，刚开始接触牛肉时，自己的内心十分抗拒。“那时候就是觉得油油的、腻腻的，根本不想碰。后来每天看爷爷处理牛肉，看着看着就看出了门道。有一天我也想试试看，就这么上手了。现在，我会觉得把牛肉分漂亮，筋膜剔干净，这个过程非常治愈。”7年时间，余夏晗独当一面，可以一刀剁开牛肋骨不留碎渣，却也在她白皙纤柔的手指上，留下了道道“时间的证据”。菜刀锋利，一不小心就会切到手。余夏晗指甲修得很短，手指上细看满是伤痕。

余夏晗说让自己坚持下来的最大动力，就是顾客的满意。翻看微信通讯录，她说里面的顾客至少有上千位，很多都是十几二十年的老客了，杭州、上海这些地方都有，不少是长辈积攒下来的客源。“有的老客习惯吃我们家的牛肉，即使搬家离开了义乌，也会隔三差五地通过线上买牛肉。我就给他们分装打包，抽真空加冰袋，邮寄回家。”

这家“老太婆黄牛肉”，一代一代传承，到了余夏晗手上已经是第四代了。“不论什么行业，都需要年轻一代来传承。我既然做了这一行，就要坚守长辈的心血。”她说，虽然很辛苦，但牛肉生意她一直做下去，就像招牌“老太婆黄牛肉”一样，等到她成了那个老太婆，再传承给她的下一代。