老手艺 老味道
——义乌百工口述实录

漆画:色彩鲜明显漆韵

陈震创作中

我叫陈震,是义乌非物质文化遗产漆画的代表性传承人。义乌漆画脱胎于传统漆艺,巧妙地将漆艺与绘画、现实生活与浪漫想象力融为一体,艺术风格形成于上世纪八十年代初,作品饱含江南泥土风韵。

我是义乌最早从事农民画的画家之一。义乌漆画与农民画有着千丝万缕的联系,漆画是在丰富多彩的江南民间艺术,特别是义乌农民画的土壤里成长起来的,没有义乌农民画就没有义乌漆画。从创造群体上看,漆画创作者均来自农民画爱好者;从绘画题材看,均取自义乌风土人情;从绘画色彩上,追求俏雅的风格,反对俗气。我的很多作品,既有农民画版本,也有漆画版本,两者在题材、色彩、构图等大同小异。

当然,漆画在创作手法、绘画材料等方面迥然不同,漆画工艺的主要原材料是生漆(中国大漆),它是从漆树上割下来的一种呈灰乳色的液体。漆画创作主要工具不是毛笔,而是漆刮、漆刷、描绘漆笔、扫笔、箩筛、研磨器具等,此外还要有荫房、荫橱、刻刀、切刀、剪刀、锉刀、铲刀以及磨刀器具。漆画不仅需要纸张,用到更多的是金属箔粉、螺钿、蛋壳等特殊材料。漆画创作工序多、时间长,简单的农民画只需要一遍、几个小时就可创作完成,而一幅漆画需要经复杂程序,采用镶嵌、罩明、莳绘、彩绘、堆漆、雕填、针刻等特殊技法,至少一个月才能完成。

谈谈漆画的发展历史。1984年全省第一个农民艺术团体——义乌农民画社成立,自此义乌农民画发展进入快车道,国内外影响力美誉度日益提高。但有一件事对我们触动非常大,农民画无法参加全国美展,因为全国美展没有农民画这个画种。在迷茫的十字路口,义乌文化馆汪苗老师给我们指明了方向,他指出漆画与农民画有许多相通之处,转攻漆画不难,漆画当时已是全国美展画种,这极大地鼓舞了我们信心。义乌农民画画家马上行动起来,在省、地、市文化部门的关心支持下,于1987年开办了第一届漆画培训班,十几位油漆工匠和农民画家、美术爱好者参加了培训,从此掀开了义乌漆画发展的序幕。

漆画工具

漆面材料

我就是在培训班开始学习漆画。我的师傅叫侯又民,他当时是漆画培训班授课老师,现在是中国美术学院教授、浙江省漆画研究会会长。当时侯老师不愿带学徒,我多次登门求教,侯老师被我的诚心感动才收我为徒,之后连续三年梅雨季节,我都会在侯老师家住上2至3个月,晚上就睡客厅的单人钢丝床,经侯老师手把手毫无保留地传授,我的漆画技艺大有长进,先后创作了一批优秀漆画作品,屡获各类奖项。1994年我的漆画代表作《大红灯笼》入选第八届全国美展;《春蚕》入选1999年第九届全国美展,并获第四届中国北京国际文化创意产业博览会工业美术银奖;我的作品还被送往美国、德国、澳大利亚、西班牙、韩国、俄罗斯展出,出版了《陈震画集》;2004年,我被评为中国现代民间绘画优秀画家。

漆画作品,多为鸟瞰式的全方位构图,透视关系和运用材料有很大的随意性,画面的色感强,是现代审美观念下雅拙表现能力的产物。漆画的创作过程十分复杂,工艺制作程序多达十道。

第一道是制版,选用上好的胶层板,需要经过刷漆、贴麻布、刮漆泥、做底漆等。贴麻布是为了防止胶层板开裂产生缝隙。刮漆泥类似家装墙漆中的刮灰,需要刮好几遍,直到平整为止,以前漆泥都自己做,用瓦灰和大漆调制而成,瓦灰是将瓦片捣碎研磨成细粉,费时费力。底漆用的是推光漆,它是用大漆与煤灯灰调配而成,煤灯灰取自罩在煤灯上面的碗上积炭。推光漆干了以后,经打磨平整才可以进入下一道程序。

第二道是拷贝,将构思好的画稿,用拷贝纸描绘好,复制在漆底板上。以前没有复印纸,只能在拷贝纸反面粘上白粉后平铺在画板上,然后在拷贝纸的正面描绘,白色粉末就会在画板上留下线条图案,画稿也就复印到画板上了。当然也可以直接用白色特种铅笔在漆板上起稿,如何起稿可视画稿难易程度而定。

第三道是材料镶嵌,画面需要镶嵌螺钿、蛋壳、箔、金属线、玉石等材料,用漆(天然漆液)贴在画面所需要的位置。干燥后用刻刀切去多余部分,使形象明确完整。对于一些不能用材料镶嵌的图案,还可以通过皱漆工艺来达到"镶嵌"的效果,皱漆就是用描得较厚的大漆自然干燥收缩而成,大漆必须水分少,否则皱不起来,这很考验技艺。

第四道是填漆也称描彩,根据所需的色调、形象,调和所需的色漆,按形象的主次、前后,用笔等各种描绘工具,进行各种不同表现手法的描绘、制作。色漆要采用朱砂等矿物质调和,调和要用牛角磨1至2小时,待充分研磨后装到碗碟里,用拷贝纸盖住碗口防止蒸发,这样一种颜料就做好备用。描彩时一层层填上去,直到和镶嵌材料持平为止,一般至少填6至7遍,每次填好后都要放到荫房里阴干,才能重复着下一遍。绘制过程中,在色漆未干时也可根据需要撒贴贝壳粉、金银粉等材料。

《春蚕》

《大红灯笼》

第五道是贴箔,在描绘过程中由于不同的方法及反复制作,漆面呈现出不规则的凹凸纹理,用薄漆液髹局部或全部的形象,再把金、银箔贴在需要的部分,再用较大的羊毛笔轻轻拍打,使箔粘牢,然后上漆打磨。

第六道是罩漆,根据画面要求,用透明漆、透明色漆在漆面罩染或局步根据色调进行渲染、描绘,有时需要反复几次,直到理想效果为止。

第七道是喷弹,在罩染工艺完成后需要进行打磨,此时画面形象会逐渐显现,由于描绘的反复,很多纹理是意想不到的,但也有不足,初步磨显后可根据需要进行金、银粉、色漆、色漆粉的喷弹,也可再进行局部的描绘,喷弹能起到其他技法所不能达到的艺术效果。

第八道是髹漆,经过以上步骤,画面达到理想效果后,即可全面髹漆一两遍。髹漆是指将漆涂在器物上。髹漆的最佳温度为23℃到30℃,湿度80%,工匠需在阴暗闷热又潮湿的车间工作,所以梅雨天是髹漆的最佳时节,但也是创作环境最不宜人的时候。

第九道是打磨,研磨是漆画创作过程中重要的表现手段,所以漆画也叫"磨漆画"。在研磨的过程中,画面形象、肌理会逐渐显露,或隐或现,或明或暗,边磨边看效果,经常会碰到意想不到的效果,这个过程充满期待、令人兴奋。有些线条很细、有些图案很小,磨的时候要非常小心。

第十道是抛光,在研磨好的漆画面,用植物油和脱脂棉擦敷漆面,再撒些推光细瓦灰摸均匀擦拭漆面直到手发热为止,后用棉把泥灰擦净,画面即可光亮。有条件时可将漆面再薄擦一层漆液,放入荫房24小时后再抛光,效果更佳。刚做好的时候颜色不是很鲜艳,但时间久了还会鲜艳起来。

经过上述工艺,一幅具有厚重感、层次感的漆画作品就呈现出来了。随着科技进步和商品经济发展,漆画所需的大部分材料不再需要亲手制作,部分工艺也已简化,创作环境大大改善,创作效率大大提高。

随着时代的进步,特别是工业化、信息化对传统农耕文化产生的强烈冲击,从事漆画的人也越来越少。主要受两方面的影响:一方面部分人对大漆会过敏,义乌土话称"被漆叮",症状包括瘙痒、荨麻疹、红斑、水肿,严重情况下出现呼吸困难,有些人会自愈,有些人可能需要用药,这就导致部分人无法从事漆画事业;另一方面是部分人迫于生计而放弃,漆画所用的大漆、箔等材料价格贵,再加上创作时间要一个月之久,费钱费力费时,根本就赚不到钱,难以成为一种谋生手艺。

由于以上原因,义乌会创作漆画的人寥寥无几,目前只有6至7人。我对漆画情有独钟,一直坚守创作,始终觉得创作过程虽然寂寞,但却非常快乐。现在我带了一个徒弟,他很感兴趣也学得很认真,不少作品参加了各类展。我非常希望这门技艺能传承下去,欢迎更多年轻人来学,我将会毫不保留地倾囊相授,让漆画这门独特的老技艺一直传承下去、发扬光大。

星星之火,可以燎原。漆画作为纯正的中华"国粹",一直展现着迷人的魅力,福建厦门、宁波北仑等地仍得到很好发展。义乌漆画目前虽处于发展的低谷期,但义乌拥有全球最大的小商品批发市场,依托市场开发漆画文旅产品、以漆画赋能小商品等,都将为义乌漆画发展提供广阔空间,衷心希望义乌漆画在商城大地蓬勃发展,走出国门,誉满全球。

口述人:陈震,1964年生于义乌,义乌非物质文化遗产漆画代表性传承人,浙江漆画研究会副主席。

整理人:义乌市政协教文卫体与文史委主任 朱胜明

乌伤有味

灌香肠

全媒体记者 华青 文/摄

香肠

灌香肠是义乌新年乐章的音符之一。当红彤彤的香肠挂起,年味扑面而来。

灌香肠是平凡人家的新年"仪式"之一。猪肉要买够,阳光要晒足,温度又得低。所以灌制工作开始得比煮腊八粥、准备其他年货都早。前几天连日晴冷,是灌香肠的天选时机。于是知时节的义乌人,全都约好似的一起行动。知会肉铺,叫足人手,开始一场一年一次、为期十多天的美食奋战。

说是奋战,一点也不夸张。你去菜市场里走一圈,看看猪肉铺前长长久久的队伍就知道此言不假。大家大包小包袋子里装的都是猪肉,一问都是来排队灌香肠的。其热闹程度,堪比新年赶集。而且爷叔婶姨们一位比一位大手笔,猪肉都是十几斤、几十斤。

"今天腌了35斤肉,已经排了1个小时了。"柳阿姨穿着厚厚的羽绒服,在中心菜市场里,气定神闲地排着队。她说,香肠是自己每年都要亲手准备的美食。不仅自己吃,还要送给亲朋好友。"几个孩子吃习惯了,每年都等着呢。"为了迎合年轻人的口味,柳阿姨不光准备做传统的原味香肠,还要灌麻辣口味的香肠。"年轻人喜欢,说特别好吃,前几年开始我就做一些。自己调味,不会那么辣,大家吃了都觉得不错。"柳阿姨笑盈盈地说,她一年要做大概100斤香肠才够。一次做不完,这已经是今年第二回了,估计还得再来排一次队才行。柳阿姨乐呵呵地说:"一家人吃得开心,我就高兴。"

义乌话里的香肠,严格来说指的其实是新鲜猪肉灌注的,经过风干的腊肠。既不像广式腊肠那么甜,也没有四川腊肠那么辣,走的是咸香路线。

对于制作义乌香肠,今年54岁的季玉华算得上是行家了,其中还有些家学渊源。"我爸是卖猪肉的,他那时候就开始灌香肠了。家里兄弟姐妹4个,长大后都做了这一行。"季玉华说,自己13岁就开始给父亲的肉摊帮忙,18岁卖肉起家,后来办厂做了配送行业,但每年的香肠季,她从不缺席。"大概上世纪80年代开始,人们经济条件好起来了,有人开始来肉摊灌香肠。现在,喜欢吃的人家每年都会做。我自己也是,要是哪年过年没吃到香肠,年味都要淡一点。"

灌香肠30多年,从选肉、调味到风干,每一步季玉华都门儿清。"肉最好选前腿肉,后腿肉也行。"季玉华说,义乌人不爱吃油,香肠肥瘦比例以三七最为恰当。猪前腿肥肉比例恰好,瘦肉细嫩,是灌香肠首选。猪后腿肉肌肉发达,口感略逊于前腿。但混入适量的肥肉,也可以增加油润口感。五花肉等部位,大多油脂过于充足,且价格稍贵,所以一般不会拿来做肠。

肉洗净后要晾干,才能开切。"很多人说肉不能洗,不然做出来的香肠会发酸,其实不是这样的。"季玉华说,清洗是没有问题的,重点是洗后一定要去除水气,晾干太慢的话,擦干、吹干都可以。

"瘦肉切成炒菜用的薄片或者小条,肥肉则要切碎一点。"有形的瘦肉可以保持适当的口感。细碎的肥肉则更容易析出油脂,且分布更均匀,不会一咬一大口油。过去,切肉是做香肠中最费时费力的一步了。几十斤肉,光切可能就得个把小时。现在有绞肉机,不需要一刀一刀切了。要是去菜场肉铺,用大绞肉机,几分钟就可以搞定,效率更是高。

接着就是最重要的调味。因为香肠是一家老小一起享用的美味,所以在香肠的口味选择上,绝大多数义乌人都是传统简约派。"自己家做的义乌传统香肠,只加盐、糖、味精和酒,其他都不用放。"其中盐糖的比例是关键。义乌人大多是"咸党",但不爱吃太咸。所以市场上制作香肠,盐的比例大约在1%至2%之间,也就是十斤肉,用一两到二两盐。如果其他调料里含有盐分,则盐的用量可以减少,但不可过少。因为盐除了提供咸味,还有防腐、抑制微生物生长的作用,可以让肉久储不坏。但总比例也不能超过2%,否则太咸。

其他调味料基本没有定量,可以根据喜好添加,但是液体一定谨慎加入。糖最好用冰糖粉,味道更加清甜。小比例加在其中,增鲜却不显甜。调料中最决定香肠品质的,则是酒。有卖家说自家肠特别香,秘诀就是用的酒。"酒可以去腥、增香。香肠晒干后的香气,主要来源就是酒,一定要用高度白酒。"肠里加的酒,不拘于价格或者酒型,只要是高度酒即可。所以自家灌香肠,有人用二锅头,有人用高粱烧,也有人豪横地用茅台,选的都是自己认为最对味的那一种。

"调料和肉一定要反复揉捏均匀,这一步不能偷懒。接着可以腌一下,也可以直接灌,因为香肠做好,后续还会慢慢入味。"季玉华说,做香肠用的肠衣都是猪小肠。大家选购的时候要买质量好一点的,不然一灌容易破。肠衣一般用盐腌着,所以要先清洗、浸泡,肠衣里面,也要灌水冲洗。

肉和肠衣都准备好,就可以灌香肠了。市面上有很多款灌肠机器,原理基本相同。将肉塞入添料桶,通过挤压,把肉灌进肠衣中。套肠衣前,可以先放肉,让其从灌肠管口微微冒头,这样肠衣套起来会更顺滑。管口处还可以抹一点油,原因同上。把泡好的肠衣一点一点全部套在灌肠管上,尾端打个结。接着就可以一边塞肉按压,一边捋着肠衣,将肉推到肠衣里面。

"灌香肠一个要点就是,肉一定要灌得满满的,紧实一些,做出来的香肠才不会松散。"季玉华说,过程中手要一直把着香肠,轻轻挤压,使其匀称。新灌的香肠免不了会出现一些空隙或者气泡,可以拿根细针或者牙签戳破,放掉里面的空气。这样肉与肠衣可以更加贴合。灌到尾端,留一段肠衣打个结。接着拿出剪成小段的棉绳,将香肠捆绑成节。绑的时候不能用蛮力,要先把上下捏松,然后中间轻轻用虎口掐一下,再绑上绳。这样一串香肠就做好了。

为了让香肠表面更干爽,刚做好的香肠可以放到70℃至80℃的热水里烫一下表皮。接着就可以开始晾晒了。调味对了,香肠就成功了一半,另一半得看老天爷。

"香肠刚做好,需要太阳把水分晒干。也不能一直暴晒,两三天后,就要放在阴凉通风处,慢慢阴干。"季玉华说,晾晒其实是为了风干,让肉收紧,脱去水分的同时析出油脂。这个过程中,温度和湿度是硬指标:气温要一直保持在10℃以下,让香肠在通风干燥的环境中自然晾干。要是碰上气温忽高忽低,或者连日阴雨,肉就可能过热过湿开始发酵,做出的香肠吃起来发酸且不易存放。这也是为什么过去得到腊月才能做香肠,因为天气够冷够干。而且腊肠,光听名字,可不得等腊月才能做么。

"一共晒10到15天,香肠外表摸起来干干硬硬的,但是捏一捏,里面又有软芯,就是晒到位了。"季玉华说,接着香肠可以继续放在阴凉通风处,也可以放在冰箱冷冻,要是抽真空,吃一年都不成问题。

灌香肠步骤说起来已不简单,做起来更是千难万难。所以如今不少肉摊在冬季都提供灌香肠服务。从选肉、调味到灌注、打结甚至晒干,提供"一条龙"服务。因为方便快捷,又不会有"科技与狠活"的担忧,主打一个安心放心。所以灌香肠这项服务,深受义乌人民欢迎。像季玉华,如今不仅依然自己制作手工香肠,还帮街坊邻居灌香肠,生意很是不错。

在义乌,家家户户做香肠都是根据自己口味量身定做的,所以虽然做法基本一致,但调味各有不同。比如想要香肠做出来好吃又好看,可以加一些红曲粉,看起来就会像市售的成品香肠,鲜鲜艳艳很有卖相。调味料里也可以加入五香粉、十三香、姜粉等调料,丰富味道。还可以混入辣椒、花椒、白胡椒,做成麻辣香肠。近年来,义乌还有牛肉店店主开发出牛肉肠,用最嫩的里脊和前腿肉制作,据说味道醇厚,也很受欢迎。

做好的香肠,可以现吃现蒸,也可以煮饭的时候焖一根。这样饭有腊香,肠有米味。生香肠还可以切片做煲仔饭,晶莹剔透的红色肉肠配着粒粒分明的锅巴米饭,那味道老香了。

年,对于中国人来说是一个重要的节点。香肠,是充满烟火气的人间美味。当一年走到这个时候,所有的曲折辗转、长途跋涉都可以暂时告一段落。离乡者回到阔别已久的怀抱,辛劳者放下肩上不离身的重担。掸去尘土,涤去疲惫,拿起筷子,让所有的付出与获得,所有的温暖和温柔,都汇聚在这一口。