

## 老手艺 老味道 ——义乌百工口述实录

# 手工旗袍： 传统美服秀芳华



盛爱君在裁剪。

我叫盛爱君,1965年出生,义亭人,是一名旗袍手工制作技艺非遗传承人。旗袍盛行于上世纪三四十年代,是中国女性服装的代表,最能体现女性的优雅和美丽。与旗袍结缘,和我的生长环境有关。我奶奶手特别巧,是乡里有名的缝衣能手。奶奶那一辈没有缝纫机,都是手工缝制,那细密工整的针脚总是引得旁人连连称赞。妈妈在奶奶的影响下,成了专业的裁缝师傅。我在耳闻目染下,自然而然学会了一些简单的活计。盘纽扣、裹边等一些小活,我在上小学时就已经做得很熟练了。

16岁我高中毕业,在父母的安排下,进入服装厂打工。由于有一定的制衣经验,在厂里几百人中,我很快脱颖而出。当时厂里的制衣订单都来自上海,制版师傅也是上海派来的。师傅不但流行的服装做得好,对旗袍也是深有研究。他看我做事认真,又有一定基础,平时对我特别留意,在打版的时候也有意无意地教我一些技巧。

厂里一待就是三年,在师傅的言传身教下,我掌握了整套的制衣技术。20岁,我在义亭开了第一家成衣店。由于我师从上海师傅,在当

时相对封闭的环境下,一下子就打开了市场。新颖的款式、精巧的手工,很快赢得了顾客的青睐。一时门庭若市。

我在义亭开店几年后,到城里北门街租了个店面。上世纪八十年代后期的义乌,经过改革开放春风的吹拂,发展一日千里。师傅跟我说,现在大城市里穿旗袍已成为一种时尚,让我也可以尝试做几件样品挂在店里销售。在师傅的授意下,我依样画葫芦做了几件旗袍挂在店里,没想到一挂出去就有人买。那时旗袍的面料和款式选择的余地很小,但只要做起来,还是不愁卖。学做旗袍给我打开了服装行业的另一扇大门。旗袍的镶、嵌、滚、宕、绣、绘、镂、雕、盘等工艺,每一步都精致而细腻。要做好一件旗袍,每一步都必须心里烂熟,手里生辉。

旗袍的形成是有些年头的,应该从清代旗女的袍服发展过来。古代旗装大多采用平直的线条,衣身宽松,两边开衩,胸腰围度与衣褶的尺寸比例较为接近。旗袍的外观特征一般要求全部或部分具有以下特征:右衽大襟的开襟或半开襟形式,立领盘纽、摆侧开衩,单片衣料、

衣身连袖的平面裁剪等。开衩只是旗袍的很多特征之一,不是唯一的,也不是必要的。近代旗袍进入立体造型时代,衣片上出现了省道,腰部更为合体并配上西式的装袖,旗袍的衣长、袖长大大缩短,腰身也更合体。所以我现在看到的旗袍紧身、修长,细节丰富,刺绣华丽。

刚开始做手工旗袍的时候,我是按师傅给我的平面样板裁剪,虽然穿起来不错,但缺少了旗袍独特的美。后来我又到上海找师傅重新学习,最终掌握了旗袍手工制作的精髓。

旗袍制作的第一步首先是选料。传统旗袍使用丝绸和棉织物制作。选用材料要看其柔软度、质地、质量等方面。高档的材料有桑蚕丝、香云纱等。成衣之前,需要先高温缩水,以免成衣后衣物缩水不合身。

其次是量体。这是制衣关键的一步。时装数据一般只有胸围、腰围、衣长等数据,而旗袍制作的数据一般有20多个,遇到特殊体型,可能要量30多个,单单在脖子部位,就要精细到量颈围、颈根围、领高等数据。而且量只是一个硬性标准,眼观才是核心所在。通过观察对方的长相、气质,选择相适应的面料、款式、工艺。这些是一个好旗袍师傅必备的要素。

再是裁衣。裁剪是全过程中最关键的一环,松紧需要恰到好处,否则坐卧便会感到不适。旗袍传统的裁剪方法是平裁法,由于平裁法做出来的旗袍千篇一律,没有个体差异,于是,在与师傅多次探讨和学习下,我也使用了上海旗袍老师傅的立裁裁剪法。立裁裁剪依师傅长年累月的经验与手感,细节的处理也是因人而异。

最后是缝制。缝制包括缉省烫省、归拔衣片、敷牵带、滚边、合肩缝、装袖、做夹里、复夹里、合摆缝、袖缝、做领、装领、做纽扣、钉纽扣、整烫等。制作旗袍的每一道工序,都需要细密的心思和灵巧的手工。像缝制过程中的归拔,就有多种工艺和手续。由于传统旗袍结构线的特点,仅靠摆缝及收省难以达到合体目的,通过归拔工艺进一步造型,使衣片尽量与体形特征相吻合。归拔可分为归拔前衣片,可使胸形完美,遮盖小腹;归拔后衣片,可使腰部曲线分明,臀部隆起。这样缝制好的旗袍才能很好地贴合身体。好的旗

袍版型后面要紧、前面要松、臀部要放,才会有立体感,穿在身上才能遮盖身材的不足。

在我刚开始专业做旗袍时,常常有做得不合适情况,我自己也不满意。有一次,一位身形胖胖的顾客在我店里订了一件香云纱旗袍,想在女儿结婚时穿。她要求偏紧身,显瘦点。做好试穿的当时,她很满意,结果第二天一早,我们都还没开,她已等在门口,一见我就焦急地让我帮忙改一下。因为前一晚回家试穿时,弯腰等活动把她勒得很难受。修改好后,她又订了两件,换着穿。

旗袍让中国女性在尽显曼妙身姿的同时,展现婉约含蓄、淡雅安逸的气质。在一件旗袍中,盘扣不仅是一个纽扣,而是旗袍上一件精美的装饰物。花纽设于旗袍领部、襟部,能起到画龙点睛的功效。作为古老中国结的一种,盘扣源自汉代。这种结合盘、缝、包、缠等多种工艺,且集配色、拼接等多种技巧于一身的小小扣子,于细微处体现着中国文化的博大精深。

制作盘扣要先把面料烫平、挂浆,阴干后,将布料按45度角剪成斜条,对折后缝制,再在里面嵌入铜丝,之后再挂浆、烫平,制作盘扣条子,最后再把条子按照事先设计好的花形盘制。盘扣的搭配也有一定讲究,像一字扣就适合搭配简洁的式样,蝴蝶扣等花样多变的盘扣则适合搭配婉约的风格。

一件旗袍,要想尽显秀色,需要各种镶边、滚边和嵌边等特殊工艺手法来装饰(单色镶边、单色滚边、滚嵌滚、嵌边、混合滚、二色镶边)。在镶边、滚边和嵌边时表面不能有针脚,这就要求师傅在旗袍内里一针一线完成,针线要细密,让线遁于无形且要牢固。

现如今旗袍除传统技艺外,为追求惊艳的效果,往往添加了绣花工艺。

刺绣是中国服饰里最古典、最具有标志性的元素。在规整平面的旗袍布料上添上肌理分明、惟妙惟肖的刺绣,一尺一寸间弥漫着精湛又独特的风情。或繁或简的刺绣表达出东方文化独到的韵味,将旗袍特有的美感更为

生动地呈现了出来。刺绣在旗袍上得以真正地鲜活起来,旗袍则在刺绣的加持下焕发生机。绣花采用的图案,多为古色古香的龙、凤、孔雀、福、禄、寿、喜、吉祥如意等,与中国传统文化相呼应。历史赋予了旗袍独特的文化魅力,刺绣增添了旗袍浓厚的艺术美感。另外,手绘也是现在旗袍装饰中广泛使用的一种手法,可谓起到锦上添花的作用。

我与布匹、针线、剪刀、熨斗打了一辈子交道,我觉得,被誉为中国国粹的旗袍,值得让更多人知道它的美,在历史的传承中继续摇曳生姿。

口述人:盛爱君,1965年出生,义亭人,旗袍手工制作技艺非遗传承人  
整理人:市作协副秘书长 贾胜男



## 乌乡有味

# 广式肠粉

全媒体记者 华青 文摄

清晨4点,当城市还在沉睡,稠城街下埠头街深处,肠粉店的灯准时亮起,老板张家发和老板娘高金枝开启一天的忙碌。当蒸屉腾起白烟,水汽裹着米香扑面而来,平凡又热闹的一天宣告开始。

这是张家发和高金枝扎根义乌的第13个年头,两人分别来自潮汕与厦门。2012年,他们在原妇幼保健院对面的巷子里,开了一间7平方米的小店,用一碗广式肠粉叩开了义乌人的胃与心。

广式肠粉以清淡中见鲜香为核心,凭借极致的原料和工艺,将米食的细腻与配料的鲜嫩发挥到极致,成为早茶与街头美食的代表之一。自清代,广州街头就出现“油炸鬼”(油条)配“白肠”的吃法。由于味道鲜美,价钱便宜,这道以米浆为魂的小吃很快就成为一道大众化小食,刻入广州人的生活。“在广东,肠粉店就跟义乌的包子铺一样,随处可见。”张家发自小吃着肠粉长大,据他介绍,肠粉是广东茶楼、酒家早茶夜市的必备之品。肠粉按制作方式,可以分为布拉肠粉和抽屜式肠粉。将米浆置于布上蒸成的称为布拉肠粉,广州西关的尤为出名。另一种用抽屜直接蒸的抽屜式肠粉,则更为常见。

肠粉并不能用地方来划分,但不同地域的人,会根据喜好以及地方特产调整风味,逐渐形成广州西关肠粉、梅州客家肠粉、潮州潮汕肠粉、云浮河口肠粉、郁南都城肠粉等特色肠粉。“像西关肠粉,一般酱料是酱油,配菜多为生菜,肠粉呈现透明状,口感比较Q弹。像我们潮州肠粉是白色的,口感香糯,酱料里会加蚝油、鱼露,配菜里除了常见的鸡蛋、猪肉、牛肉、鲜虾,还会加鲍鱼、蚝仔等食材。”张家发说,肠粉的精髓在“因地制宜”。来到义乌后,他们也根据义乌人的口味,对肠粉的



酱汁做了一些改良。“很多顾客反映味道有点淡,我们就根据大家的口味,把酱汁调得更咸鲜,同时分量也加倍。”

广式肠粉广受欢迎的另一个原因,就是方便快捷。接到鲍鱼肠粉订单,张家发先在一盒蒸屉中放入小鲍鱼、去头鲜虾,加少许米浆固定,放入蒸箱。随后又拿出另一盒蒸屉,洒一点油以防粘连,然后浇上一勺米浆,摇匀后打入鸡蛋,加牛肉,略微搅散,平铺上数片生菜,然后送回蒸箱。大约1分钟后拿出,原本雪白的米浆在高温下,已经变得半透明并鼓起大泡。用刮刀一铲,把粉皮都推到一起,切段,装盛入盘。此时鲍鱼和鲜虾也熟了,铲出放在粉皮上。接着倒入秘制酱汁和葱油,撒上菜脯(萝卜干)。不过3分钟,一碗热气腾腾的肠粉就做好了。

蒸制后的肠粉皮薄如纸张,半透明如凝脂且泛着温润的米白色光泽,在层层叠叠的褶皱下,微微透出内馅的金黄蛋液和褐色肉片,像一层朦胧的纱帘,半掩着丰腴的“宝藏”。棕褐色的酱汁淋在肠粉表面,如琥珀色的溪流蜿蜒而下,浸润褶皱,让米皮泛起油润的光泽。鲜红的大虾和圆滚滚的鲍鱼,成为视觉的中心,格外诱人。被盖得只露出一角的翠绿生菜,和淡黄色的菜圃,像散落

的星辰,点亮整盘风味画卷。

广式肠粉“以素裹艳”,看似清淡如云,却藏尽人间鲜浓。本身轻薄的肠粉入口嫩滑,与鲜醇醇厚的酱汁相得益彰。一口咬下,薄皮滑过舌尖,馅料与酱汁在口中交融,咀嚼时唇齿间泛起大米的清香。蛋与肉裹在其间,鲜嫩爽滑,毫无腥味,丰富了口感与营养,也让肠粉鲜上加鲜。近似于清蒸的鲜虾颗颗饱满,虾肉紧实弹牙,咬下去还有鲜甜汁水迸发,属于吃得出的新鲜。鲍鱼的个头虽不算大,但弹韧紧实,软糯Q弹,咬下时“咯吱”轻响,在舌尖刮起一阵带咸味的海风。粉皮的嫩、虾的甜、肉的醇、蛋的香,轮番上场,配合默契。偶尔咬到清新的生菜,或者略咸的菜脯,恰似在荤鲜盛宴中插入一支青竹,去浊留清。要是会吃辣,一定要配上颜色嫣红、滋味浓烈的秘制辣酱,热辣中更显鲜美。

肠粉好吃,重点在于粉皮。肠粉的粉皮“白如雪,薄如纸,油光闪亮,香滑可口”,口感细腻嫩滑,软糯又不失筋道。原料只是普通大米。“米要提前浸泡6个小时以上,浸泡到用手轻轻一捏就碎了。”张家发也是店里的米浆师傅,他说,米泡好后,要用专门的石磨磨浆机加水边打成米浆,过程中要控制好水量,不能太稀也不能太稠。1次磨出的米浆不够细腻,最起码要磨3次,有时甚至4次,才能

得到如同酸奶般细腻的米浆。

“磨好的米浆不耐放,所以我们一般是早上磨一次,下午磨一次。”高金枝说,店里讲究的不仅是米浆,还有各种食材。“像我们用的鸡蛋,都是一个一个检查过,不能有坏的。牛肉必须新鲜吃才嫩,所以早上送来的牛肉经常还是温热的。”为了保证食材新鲜,高金枝和丈夫每天清晨4点就要开始处理食材,猪肉、牛肉切成可透光的薄片,鲜虾清洗去头,鲍鱼杀好去除黏液还要改花刀……繁复的准备工作一直到早上8点才能完成。日复一日,少有停歇。

高金枝说,如此不吝工时,只因她是位母亲。她有三个小孩,最初在家做肠粉,只为解决自家娃的早餐难题。“每天早上我给他们蒸牛肉、海鲜和肠粉吃。看孩子们吃得很香,我就想别的孩子是不是也需要这样的早餐。”后来,高金枝和丈夫就在原妇幼保健院对面的下埠头街,开了小店。

“当时店里除了操作间,连张四人桌都摆不下。”但凭着营养、干净、好吃,老少咸宜,小小肠粉店意外地受欢迎。来检查的孕妇、医院的医生护士、周围的街坊邻居……硬是把这家深巷小店吃成了“小巷食堂”。“很多孕妈没胃口,吃不下东西,肠粉好消化又有营养,而且刚好合她们胃口。”高金枝说,有个女孩子,从怀孕开始吃他们家肠粉,一直吃到生小孩前。后来孩子可以吃辅食了,又来给小孩买鸡蛋肠粉。“这里吃的就是食材本味。”点心时间,一位妈妈带着孩子来补充能量,说起这间小店,言语里满是喜欢。

13年间,这间小店在街坊邻居的看顾下,生意越来越好。店里八张木桌常常坐满,周末、节日则更加热闹。“平常我们包粽子或者忙的时候,房东、周围街坊都会义务帮忙,如自己家人一样。我就感觉义乌真的太好了。”高金枝说,如今不仅店面扩大,去年10月还开了分店。

“肠粉要趁热吃,日子要慢慢过。”高金枝常常念叨这句话。小店里,蒸箱再启,米香氤氲。一蒸一卷间,皆是质朴的智慧。

## 市图书馆摄影作品 征集活动启动

全媒体记者 傅柏琳

本报讯 近日,2025年市图书馆摄影作品征集活动正式启动。

征集题材的场景范围为市图书馆或各镇街图书馆、温馨惬意的悦读吧、充满墨香的书店,以及活力满满的社区、宁静质朴的村居、书声琅琅的校园、绿意盎然的公园等阅读场景。“这是我们面向全市读者发起的第三届‘最美阅读瞬间’摄影作品征集活动。”市图书馆相关负责人表示。征集活动的开展旨在深入推进“书香义乌”建设,用镜头定格全民阅读的温

暖图景,记录城市文明的精神刻度。无论是温馨的居家阅读时光、其乐融融的亲子共读画面,还是丰富多彩的阅读推广活动现场,只要能够体现热爱阅读、快乐阅读的美好瞬间,皆可成为人们镜头下的佳作。

据悉,征集时间截至5月10日。参赛者提交1至2张阅读相关主题的高清照片,填写照片名称及100字以内的照片说明。作品创作时间不限(近一年来创作的作品优先考虑),照片像素2M以上,每人限报作品2件。活动设置一等奖1名、二等奖3名、三等奖6名以及优胜奖10名。

## 热心市民向市博物馆 捐献“八旬”雪景照

全媒体记者 傅柏琳

本报讯 “您见过约80年前的义乌雪景吗?”日前,市博物馆收到了特殊的“礼物”——一张泛黄的老照片。

这张由摄影师郑亦倩在1946年大雪初霁时拍摄的作品,经其家人捐赠至市博物馆,成为城市记忆的永久注脚。镜头定格于西门街高山坡,覆雪的老城如同宣纸上的水墨拓片,矗立的石牌楼与大安寺塔相映成趣,青石板巷陌在雪被下若隐若现。

照片背后藏着双喜临门的浪漫故事。据捐赠者郑吉雄回忆,1946年,其父郑亦倩隆冬时节踏雪出门,既为庆祝家中新宅落成,也是迎接自己的出生。据说拍照的地方曾是抗倭

名将戚继光招兵所在地,这个点位可以拍到绣湖全景。

一张相纸不仅承载着家庭美好的记忆,更凝固了城市变迁的肌理。照片中民主路延伸出的巷道,如今已成商业“动脉”,呈现城市的繁华与活力。照片中老义乌的影子仿佛从眼前飘忽而过,在照片里可以找到跨越时空的“对话框”。捐赠现场,郑吉雄和兄弟姐妹感慨,老义乌的美,好比素坯勾勒的青花瓷,希望通过捐赠这张时光“切片”,让更多人看见昔日的义乌,为义乌的明天“留下”美好的过去。

市博物馆馆长王永平表示,市博物馆新馆正在建设中,一定会把捐赠品利用好,展示好、宣传好、保护好,让其在新馆中展陈,发挥应有的价值。