

诗与远方的邂逅
文旅惠民 共建共享

江于冬： 痴木屑之美，让木雕活起来

本报通讯员江文辉/摄

长凳上，一把刨刀贴木像织布机的梭子，一会儿左右推滑，一会儿上下滚皮，与凿刀、锉刀、卷刀、量具、砂纸、手工锯一道，先成型为坯，再铣凿圆弧，打磨滚丝，嫁接木屑，终清漆于上……一件木屑雕作品呈现眼前，这是温岭市箬横镇“50后”民间艺人江于冬所作。

作为木雕工艺的衍生技艺，木屑雕在温岭箬横一带曾一度盛行，是元宵节舞龙等民俗活动中的必需品，也是居家装饰、图吉纳祥的典雅之物。这项技艺一改传统木雕工艺品静态之貌，以木屑添骨、浮面，并在光力学的作用下，达到触之能动、遇风亦能动的效果。

江于冬出生在木雕世家。他的祖父江再能生于清光绪十三年(1887)，少小饱受积贫之苦，为了摆脱窘境，十来岁时就游走江湖，并结识了一批民间木匠。

一次，在大户人家帮工时，江再能看着满地木制品加工后剩下的木屑废料，觉得心疼。“爷爷偷偷把一些木料废角和木屑带回家，开始琢磨怎样把它们制成可卖的工艺品。”江于冬说，在祖父接连数月的努力下，第一件作品出炉了。可惜的是，江于冬讲不出那件木屑雕的名称，只知道是一只小动物。“当时摆在街面摊位上，风一吹，那只动物就动了起来。”

奇物惹人爱，奇事遍地传。很快，江再能名声大噪，开始了木雕工艺品制作之路。1946年，江再能去世后，江于冬的父亲江志生接班。为了让这项技艺发扬光大，江志生从箬横白水田村的老家举家迁到箬横街，并置办起木雕小店铺。“父亲深得爷爷真传，而且青出于蓝而胜于蓝。”江于冬说，父亲有很多想法，悉数运用到了家具上，“普通的木雕家具以静态图案为主，父亲的木雕作品可以拆卸，按季配套各式花草。如家里的四方桌，春季换上梨花，夏季换上荷花……”此外，花体用木屑精加工，一触碰能动起来，立体又形象。

江于冬出生于1953年。年幼时，看着父亲的作品，他欢喜不已，主动跟着学了起来。到十来岁时，他就基本掌握了木雕工艺，可独自雕刻人物、花草、鸟虫等。

上世纪70年代，木雕工艺还掌握在少数匠手中。当时，江于冬的木屑雕备受供销社等机构的青睐，与普通木雕制品放在一处，总会更好卖。

1984年，江于冬发现，市面上机械式木雕产品越来越多。他决定，跟随镇里的工程队到杭州进修发展。

“我读过几年书，被安排进入杭州一家建筑公司做会计，负责讲不出那件木屑雕的名称，只知道是一只小动物。”当时摆在街面摊位上，风一吹，那只动物就动了起来。”

当年同样的情况——建筑装潢时，木工工人进行木加工时比较粗放，导致大量的木料被浪费，所产生的木屑更是不计其数。

在杭州的那段经历，让江于冬坚定了从事木屑雕的决心。他每天奔波于各个建筑装潢施工工地，在别人眼中是废料的木屑、木角，他悉数拿回家，“这些东西叠起来跟小山差不多”。

有着木屑雕工艺基础，江于冬干起活来特别轻松。但因毛坯木雕需要大量凿打，声响不免引来邻居的反感。他的妻子张自行说：“他就是一根筋，拼了命地钻研打磨，别人的意见一概不管，邻里矛盾都靠我去沟通解决。直到第一件成品出炉，大家看到以后才对他佩服不已。”渐渐地，制作中的敲打声成了大家的“吆喝声”，越来越多的人慕名上门下单。

1986年，江于冬在老家办了箬横工艺美术制品厂，开始招工、收徒，生意如日中天。翌年，浙江省个体名特优新产品展评会开展在即，箬横镇作为参评单位，亟需上送一件新产品。江于冬的木屑雕顺势成为推荐单位的列选对象。



江于冬正在创作。

为了完成这项任务，江于冬选择了“双龙抢珠”这一主题。他认为，要想把这件作品做好，必须在外部上优于普通木雕，在细节上体现动感，再搭配上新兴的电动机，把作品名称中的“抢”字发挥到淋漓尽致。

1987年11月，《双龙抢珠》一登台，让人惊叹不已——两条龙的头部微微浮动起来，龙须上下摆动，形象逼真；接着，两条龙的嘴缓缓张开，在电动机的帮助下，吞云吐雾，令龙珠转动，极富动感。经专家评审后，《双龙抢珠》荣获当届展评会特等奖。这也是江于冬第一次荣获省级大奖。

1988年是龙年。那一年的元宵节，江于冬的作品再次崭露头角。当晚滚龙游街时，龙头宽有六七厘米，由数人共抬。龙头的工艺与木屑雕工艺品《双龙抢珠》无异，引得无数群众驻足围观。

江于冬深信，让木雕工艺品真正活起来的，正是木屑。于是，在此后数十年间，他开始不断钻研木屑与木雕的美学关系，并大量收集楠木、樟木等各种树型资料，对其木屑进行科学分析，逐渐实现木制品从整体静态雕刻向局部动态衔接的转变。

在江于冬家中，有一件《龙凤呈祥》的木屑雕工艺品。这是他近年所作，该作品描绘的是7只河蚌嬉戏的场景。江于冬介绍，这件作品花费的工时有半个月。“蚌身用楠木进行雕刻，蚌足用红木木屑进行拼接，蚌须用樟木木屑进行嵌接。特别是蚌须，每一根都细如发丝，稍一触摸，整只蚌就会略动起来，十分形象。”

随着岁序渐长，江于冬最忧虑的便是这项技艺的传承：“现在的年轻人都不愿意学习这门技艺，木屑雕也到了濒临消失的地步。”

他表示，如有人想学，他可以免费传授。“我只希望这门活的木雕技艺不要在我这一代失传了。”



江于冬创作的《龙凤呈祥》。

九社2021迎春开展展

本报记者陈伟华

3月18日，春和景明——九社2021迎春展在台州市文化馆诸子艺术空间开展，共展出15位画家的56件作品。本次展览将持续至4月18日。

此次参展作品以多元化的艺术话语，诠释了艺术家对生活的理解和领悟。淡然的笔墨、浓烈的色彩、工细的线条、精致的构成，这是“九社”画家们对国画的诠释。鲍海斌的画作《幽兰》，犹如空谷佳人，婀娜多姿，透着一股春天的气息和活力；王贻正的画作《荷花》，工笔中见写意，色调清雅，画家追求的古意和超俗跃然纸上；高炬的《事事如意》，注重画面的构成和平衡；潘晓群的写生画《天台山松》，淡然的笔墨表现出坚韧的姿态；傅香红的工笔画《清供》，展现文人的风骨和气质；南庐的《琼台仙景》，体现了画家飘逸和洒脱；黄建立的水墨画，笔墨苍朴、格调浑厚；叶军生的《松泉品茗》，画上有逍遥自在的高士对饮，妙趣无穷；周鹏的花鸟画，古朴自然……

据悉，展览由台州市文化馆、黄岩书画院主办，是近年“九社”书画家风采的一次综合展示，也呈现了我市当代书画家在艺术道路上传承、探索和创新。

“九社”发源于2012年，最初仅8名社员，至今已聚集我市知名中青年画家17人。他们经常在风景秀丽的九峰山开展采风雅集、笔会交流和品茗赋诗等活动，并组织当地书画家多次举行作品雅集展、切磋画艺。著名美术史论家、国画家王伯敏，生前曾经为“九社”题写社名。



市民观赏九社2021迎春展作品。图片均由采访对象提供



王贻正作品



鲍澄华作品

一锅仙人鸡 三十年味蕾记忆



黄晨正在厨房备菜。

本报记者陈洪晨/摄

在黄岩区西城街道世纪大道，有一家外观并不起眼的老店，两代掌勺人凭借一道“特色仙人鸡”，三十年来俘获了无数黄岩人的胃和心。这道乡土菜入选了“百县千碗·鲜在台州”台州16道山珍，老板兼主厨黄晨被评为“中国浙菜非遗美食传承大使”。

探访这家老店是在一个午后，午间就餐的食客陆续散去，厨房里又叮叮咚咚地忙碌起来——这道“特色仙人鸡”要炖制四个小时，午市从一大早就开始备菜，晚市则从午餐后开始准备。

砂锅底放两张竹席，放入拍松的姜块、切片的洋葱，再放入擦满老抽的老母鸡，加入腌猪脚、浸好的黄花菜，再倒入黄酒、少量酱油，加入清水，盖上猪肚……一下午的时光，就在大火加热、中火慢煨里流逝，直至鸡汤的香味浓郁扑鼻。

“黄岩有个习俗，产妇坐月子会用营养丰富的黄花菜炖鸡进补，仙人鸡就是脱胎于此道乡土菜。”主厨黄晨一边熟练地铺料，一边向记者介绍。

黄晨高中毕业后学习厨艺，在当时黄岩最高档的几家酒店里当过厨师。上世纪90年代，他的父亲黄仙基在自家楼下开了一家小饭馆，黄晨便回家帮忙。父子俩厨艺过人，待客热情，小店很快聚集了不少人气。但是，黄仙基一直为店里没有一道辨识度较高的招牌菜而感到苦恼。

有一天，一位客人想吃鸡，问老板怎么做比较好。黄仙基发挥创意，烹制了一道菜单上没有的铁锅炖鸡，客人吃了赞不绝口，强烈建议把这道菜拿出来卖。

从那时起，父子俩就将这道炖鸡作为招牌菜，不断尝试多种食材搭配，创新烹饪方法，最终形成了远近闻名的独家秘制。

一锅仙人鸡上桌，鸡肉红润丰泽、软嫩酥香，汤汁金黄丰泽、香气袭人，配菜色泽鲜艳，软烂可口——这道“鲜美得天上的仙人也要闻香而来”的美食，究竟有何奥秘？

“从家养六个月的鸡开始，我们尝试了很多原料。我父亲觉得，两年左右的老母鸡炖汤最好喝。”黄晨介绍，“腌猪脚是这道菜关键的辅料之一。最早我们使用腌火腿，但有的顾客不喜欢火腿的味道。后来我们发现，海盐腌过的猪脚加入锅里，会增加汤的鲜美度和浓厚感。”

黄岩人爱吃黄花菜、姜汤面、红烧肉等都会以黄花菜为辅料。这道仙人鸡里的黄花菜，在食客中有口皆碑，有的客人甚至为了吃黄花菜而买鸡。黄晨透露：“我们试过很多种黄花菜，发现本地地产的黄花菜炖久了容易烂，吃起来糊糊的。尽管我们选用了品质较好的本地黄花菜，还是觉得差点意思。有一次去大西北旅游，我发现西北产的黄花菜久煮不烂。虽然成本较高，但我们一直采购这种黄

花菜。”除了老母鸡和常规的配菜，冬天，黄晨还会加入冬笋、板栗等，让这道炖鸡的滋味更加丰富。“尝过鸡肉和猪脚以后，客人们会搭配烫过的蔬菜和黄岩本地的米线，就着美味的鸡汤再吃上一轮。”

这道菜的烹饪方式也很特别，采用类似土法高压锅的“隔火炖”来慢制食物——将炖鸡的砂锅放在铁锅里，垫上瓦片，再倒扣一口铁锅，将食物煮熟。“这种做法可以最大程度地保留食材自身的鲜美，让这道菜的味道更具特色。”

配方固定以后，黄仙基取自己名字中“仙”“基”二字的谐音，为这道菜起了一个响亮的名字——特色仙人鸡。凭借以一传十的好口碑，这道菜迅速成为该店的招牌。逢年过节，街坊邻里都要来这家小店订一锅美味的仙人鸡。

“老爷子今天没来？最近身体好吗？”午市过后，黄仙基回家休息，不断有熟客从店门口探身进来，寻找老店长的身影。

“父亲现在不下厨了，但每天都到店里坐坐，街坊邻里、老顾客都爱找他聊天。”黄晨说。

一道乡土菜在黄岩城里风靡了三十年，这是父子俩不曾预料的正。正是顾客们不减的热情，让黄晨下决心将这道菜传承下去。

“这家店经营了三十年，以前顾客以本地人为主，现在有不少外地游客也找到这里。以前，顾客以堂食为主，现在许多人选择外带——这道菜分量挺大，打包带回家不容易浪费。第二天用鸡汤煮面、泡饭，味道都是极好的。最早的一批食客，有的比我父亲年龄还大，现在，他们的儿女、孙辈也来店里买仙人鸡。外出求学、工作的黄岩人，回一趟老家少不了来店里点上一锅……”让黄晨自豪的是，认识他的客人也越来越多，不少客人路过店门口，都爱找他闲谈。

“人与人之间的交流，是社区生活不可或缺的一部分。”他认为，除了仙人鸡的好味道，父亲和他与客人们建立起的和谐关系，也是老店生意几十年如一日兴旺的原因之一。

黄晨遵照父亲定下的原料和配方，日复一日地烹制着这道特色仙人鸡。而黄晨的儿子，从小就对厨艺展现出兴趣和天赋，如今正在系统地学习厨艺，打算将来成为第三代掌勺人，继续传承这道乡土菜。

三十年来，一家人守着这家老店，让这道美食得到原汁原味地传承，仙人鸡也成了许多黄岩人难以忘怀的味蕾记忆。



特色仙人鸡