

亲历

记者在武义跟着大师学大漆瓷器制作—— 做个漆茶碗，世间独一份

■ 本报记者 徐贤飞 沈立
共享联盟·武义 陈芮

夏日午后一声惊雷，大雨倾盆而下。武义县大田乡宏阁村漆香草堂工艺品工作室里，61岁的大漆髹饰技艺省级非物质文化遗产代表性传承人钟宏云凝神在纸上勾勒出一朵荷花。每次开始一件大漆瓷新作，他都习惯先画草图，反复推敲。这朵荷花是他下一件作品的装饰图案。

大漆髹饰包含生漆提炼、制胎、刮灰、上漆、打磨、推光等几十道工序，即便器物形制简单，也需一月方成。若纹饰丰富、髹漆层叠，甚至要花费一年多时间。

近来天气潮湿闷热，有助于漆膜快速均匀地固化，正是大漆阴干的黄金档期。一个月来，我们三次走进漆香草堂，跟钟宏云学艺。为降低难度，钟宏云教我们的是三道颇具特色、相对容易上手的基础工序——髹漆、打磨、纹饰。

髹漆，是指把天然大漆一层层地涂刷在器物胎体上；打磨，在髹漆之后进行，是让漆器变得光滑温润的关键；纹饰，则是在已经打磨过的漆面上再做彩绘、描金等花纹装饰。漆器锃亮的漆膜、五彩缤纷的纹饰，全依赖漆工高超的技艺。

磨掉瓷釉，给茶碗刷上“巧克力酱”

钟宏云少年时就跨入漆器行当。上世纪80年代末期，传统家具集约化生产，漆艺手工渐渐淡出市场，很多传统髹漆艺人被迫转行。出于对漆艺的热爱，钟宏云没有放弃。

他1994年在家乡创办漆香草堂，专心钻研漆艺。如今，在他的影响下，妻子徐德兰、儿子钟奇君、儿媳朱琅都投身于漆艺事业。随着非遗保护工作深入开展，大漆髹饰技艺迎来发展良机，受到更多关注，钟宏云的部分作品被浙江博物馆、金华博物馆永久收藏。

6月中旬，我们第一次走进漆香草堂时，便被一件件精美的漆器吸引。木架上摆着的茶杯、锦盒，墙上挂着的屏风、漆画，地上放着的家具、大花瓶……色彩绚丽的漆器令人目不暇接。

钟宏云拿出几只白色瓷茶碗：“我们来制作大漆瓷茶碗吧——它颜色艳丽，比瓷器更耐用，是当下不少年轻人的新宠。这是瓷胎，首先我们要髹漆，就是把大漆涂刷在瓷胎上，让瓷和漆牢固结



记者徐贤飞(右)体验在漆瓷盘上纹饰。

本报记者 沈立 摄



记者沈立(左)在钟宏云指导下,将大漆底漆刷到茶碗瓷胎上。 共享联盟·武义 陈芮 摄

合。这些瓷茶碗前期已经过10来天的打磨，磨掉了瓷面上的釉，后续上漆才能完全附着。”

钟宏云选用的瓷器大多出自婺州窑，他介绍，我们要给瓷胎刷一道特制的大漆底漆，然后将器物放在200℃左右的烤箱里烤2至5个小时。接着再次刷上大漆。最近天气闷热潮湿，3天左右就能晾干——这样，大漆瓷茶碗就髹完了。

大致明白流程后，我们跟着钟宏云进入实操环节。他端出一碗特制的大漆底漆，看着像巧克力酱。闻起来并不呛鼻，竟然有淡淡的水果香。

大漆，割取自天然漆树，大漆制作的漆器，制成后环保无毒，且具有保鲜、抑

菌、防腐功能。然而，生漆中的漆酚令人生畏——极易引发过敏，轻者皮肤瘙痒，重者全身浮肿。初学时，钟宏云也不可避免地碰到过这种情况，直到一段时间后才渐渐好转。

“上漆的时候不要着急，一层一层慢慢来，要薄如蝉翼，匀如流水。”钟宏云先为我们示范。只见他把茶碗倒扣，左手拇指、食指和无名指撑开抵住茶碗内壁，右手拿起一支小笔刷，从碗口开始上漆，匀称地拉出一条线，感觉像是用了直尺一样。

示范完，他交给我们一人一支笔刷：“髹漆不要超过笔肚的三分之一，笔上漆太多就不好掌握上漆的厚度，而且漆容易沿着器物流下来，要沿着碗口画直线，



钟宏云打磨大漆首饰盒。 受访者供图

慢慢旋转茶碗，一圈一圈慢慢往上髹。”

我们接过笔刷，蘸了蘸底漆，有点紧张地干开了。

“刷漆的时候小心点，被漆糊碰到，真会过敏肿成‘猪八戒’。”钟宏云的提醒，让我们更加紧张。

“可以戴手套吗？”我们问。“不可以。戴手套会失去手感，难以把握上漆的厚度。”钟宏云解释，“瓷胎与大漆结合比木胎、陶胎难，难在底漆的配制，以及对底漆厚度的把握。我摸索了16年才成功。”

大概一刻钟后，我们的碗盖都罩上了一层淡黄色的漆面。钟宏云对着灯光眯眼看了看：“对于初学者来说，合格。”

在钟宏云的鼓励下，我们继续上第

二层漆。手比先前稳了一些，动作也快了。三、四遍漆上完，钟宏云接过茶碗帮我们收尾，把上漆不均匀的地方抹匀。

全程约两小时的髹漆课终于结束了，一直紧张的我们松了一口气。接下来，钟宏云会帮我们完成烘烤、刮灰、裱布等十余道工序，大概要一周，然后我们再来学习打磨漆器。

打磨漆面，绿色纹理蜿蜒流淌

10天后，我们再次来到漆香草堂，准备打磨上次完成髹漆的茶碗。

钟宏云拿出茶碗，原本淡黄色的漆面经多道工序后变成了灰色。“别急，先看我做。”只见他左手拇指、中指、无名指捏住倒置的茶碗底座，另一只手则捏着蘸了水的细砂纸来回打磨。砂纸在碗壁上轻轻滑动，发出细微的“沙沙”声。“瞧见没？第一要紧的是稳，别晃。”

我们学着他的样子，小心翼翼地打磨。可手里的碗老是不听话，砂纸也用不上劲，动作很僵硬。钟宏云提醒我们：“打磨讲究的是巧劲，不是蛮力。一定要注意力道，下手太轻太重都不行。”

我们记着要点，沉下心来打磨。没过多久，原本灰色的茶碗漆面下，竟然渐渐显露出丝丝缕缕、蜿蜒流淌的绿色纹理。“怎么会冒出绿色？”我们感到惊奇。

钟宏云笑着解释：“上次你们髹完漆回去后，我又往器物上堆叠了一层含有绿松石等矿物质的大漆，所以你们打磨后，表面会出现绿色纹理。”

完成打磨后，我们当天的课程结束。“你们打磨的茶碗，花纹都不一样，世上仅此一只。”钟宏云说，后续还需细磨、抛光，直至漆面光亮如鉴。这些步骤需要半个月。

碗上描金，处女作兼具瓷漆风韵

半个月后，我们第三次来到漆香草堂，钟宏云教我们漆器制作的末端工艺——纹饰。

我们原本想直接在上次打磨好的茶碗上装饰，钟宏云说茶碗表面较小，而且不平整，最好先在平整的漆瓷盘上练练手。

他给我们每人发了一个直径约15厘米的漆瓷盘，盘内为红色，盘外为黑色。“我们要描金装饰，在盘底画上吉祥



记者在钟宏云的指导下,完成了大漆瓷茶碗髹饰。图为“画”上了甲骨文“飞”字的碗盖。 共享联盟·武义 蒋凌顶 摄

如意的图案。”钟宏云说。描金颜料是用生漆与金粉调制而成的。这批盘子他准备推向大众市场，希望我们玩点创意，有助于吸引年轻人。

我们商量了下，准备写个笔画不算复杂的甲骨文“飞”字。一个字就像一幅画的甲骨文，对没有绘画功底的我们更友好，应该也符合当下年轻人的国潮审美。

见我们依旧畏手畏脚，钟宏云干脆让我们先在白纸上用毛笔练习。“描金跟写毛笔字一样，手浮起来，悬腕才能画好。”钟宏云说。写了几张纸后，我们终于有了点感觉，于是换了支毛笔，沾上金色漆，屏气凝神，把字“画”到盘底。看起来似乎还不赖。我们有了些信心，终于拿出经钟宏云精细打磨、抛光后漆面亮丽的茶碗，把字小心翼翼地“画”在茶碗盖的中央。

“这只大漆瓷茶碗，基本大功告成了。”钟宏云检查一番后对我们说：“这是你们的漆器处女作，拿回去留作纪念吧。再经过一个晚上，茶碗上的字也就干透了。”

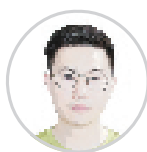
看着兼具瓷器、漆器风韵的大漆瓷茶碗，我们满怀欣喜，也不由得感叹：这一个月来体验的只是基础工序，都让我们够呛，要掌握大漆髹饰技艺真不容易。

得益于钟宏云的指点，我们始终小心翼翼，没出现过敏症状。

“守艺”不易。但近几年钟宏云觉得越来越有奔头了——不少年轻人爱上国潮，大漆髹饰技艺也渐受欢迎。浙江省博物馆近两年每年都开展“走进漆器”活动，今年的活动主题是金粉、银粉与大漆技艺融合，并把课堂开到漆香草堂。“8月我们安排了抛光、打磨等课程，报名听课的数十人绝大多数是年轻人。希望古老的漆艺，能在年轻人手中焕发新的光彩。”钟宏云说。



徐贤飞



沈立

在侨乡青田,记者随咖啡加工工体验烘焙和品鉴—— “唤醒”咖啡豆,草味变花香

■ 本报见习记者 吴柯沁

近年来,我国咖啡市场持续升温,催生更多专业化细分岗位。在人力资源社会保障部日前发布的17个新职业中,就有咖啡加工工。

“咖啡加工工与负责在门店做咖啡的咖啡师不同,主要指负责烘焙或品鉴的专业人员。”青田县西餐产业发展中心西餐产业科负责人郭麒好介绍。

作为全国咖啡文化最浓厚的县城之一,侨乡青田登记在册的咖啡馆已达646家,每年人均咖啡消费量接近百杯,大约全国平均水平的6倍。以咖啡为代表的西餐产业也成了青田的“金名片”。去年6月,青田西餐产业发展中心成立。

与非咖啡有限公司是青田的咖啡龙头企业。近日,记者来到青田,跟随与非咖啡创始人、咖啡加工工余非,体验咖啡烘焙和品鉴。

高手脑中,存着全球“风味地图”

与非咖啡烘焙厂的原料拆包区像个小粮仓,麻袋堆成小山,装满了来自世界各地的咖啡豆。奇怪的是,这里闻不到浓郁的咖啡香,反而充满了青草味和谷物味。

“这些都是生豆,需要烘焙来激发香气。”余非介绍,咖啡豆有两大核心品种,分别是多用于精品咖啡、手冲咖啡为主的阿拉比卡豆,和多用于速溶咖啡、罐装咖啡的罗布斯塔豆。与非咖啡的生豆基本是前者。

同样是阿拉比卡豆,我看着眼前标着“巴西”“肯尼亚”等不同产区的麻袋,一时间眼花缭乱。

“我带你辨认三款分别适合浅、中、深烘焙的经典咖啡豆:巴西豆、哥伦比亚豆和耶加雪菲豆。”余非说。她递给我一个小桶和铲子,先带我来到巴西豆的麻袋前。

我撸起袖子蹲下身,铲出一勺细细观察。巴西豆粒大,颜色偏黄褐,搓起



余非(左)教记者(右)烘焙咖啡。

共享联盟·青田 王晓蕾 摄

来有种淡淡的油润感。

“这是日晒处理留下的果胶和油脂。”余非介绍,巴西多是平原种植咖啡豆,阳光充足,果实成熟快,所以豆粒大、酸度低。通过深度烘焙,能呈现类似坚果、可可或焦糖等更具醇厚感的风味。

同样产自南美,海拔更高的哥伦比亚豆则是中度烘焙的代表。它颜色更浅,颗粒更小,表面没那么油亮,捏起来很硬。

在余非建议下,我分别铲了几颗巴西豆和哥伦比亚豆撒在金属桶里。巴西豆的“啪嗒”声听上去更沉闷,而哥伦比亚豆则更清脆。

“这说明哥伦比亚豆粒密度更高。”余非解释,高海拔的咖啡豆生长更慢,结构更紧实,酸质更丰富。经适度烘焙后,酸与糖形成平衡,因此,哥伦比亚豆以酸甜均衡、风味清晰著称。

海拔更高的产区在非洲。余非带我看咖啡世界辨识度最高的浅烘焙经典豆之一——来自埃塞俄比亚的耶加雪菲。

耶加雪菲的名字,我常在咖啡店看到,但还是第一次见它的生豆。我带着好奇揭开麻袋,青草味迎面扑来,隐约能嗅到一点淡花香。

“这是昼夜温差大的极高海拔气候和富含矿物质的火山灰土共同造就的独

特风味。”余非说。

与非咖啡烘焙厂有18种不同产区的阿拉比卡豆,基本涵盖市场主流品种,光是记住这些咖啡豆的产地、特征、烘焙方式,都得花不少功夫。我不由得感叹,咖啡加工工的脑中,简直就是存着一套咖啡“风味地图”。

“这还只是基本功。”余非说,“市面上大多数咖啡口味需要拼配。咖啡豆比例要怎么调?烘焙火力怎么控制?这才是更大的考验。”我听得有些发懵,这比我想象的更难了。

“别急,新手还得从单品豆练起。”余非笑道。最终,我决定挑选名字颇有诗意的耶加雪菲豆。称好重量,筛去瑕疵豆后,我提着一桶455克生豆,跟着余非走进烘焙间。

烘焙生豆,听辨爆裂声是诀窍

眼前,一台近两米高的银色烘焙机正在预热,滚筒里跳动着火焰。

“我们要通过调节火力、风力大小控温,同时准确把握入豆和出豆的时机。”余非说,“耶加雪菲豆密度高,适合高温入豆。”高温入豆是烘焙行业的常见手法,能



记者(左)和余非(右)筛选咖啡生豆。

共享联盟·青田 王晓蕾 摄

快速穿透高密度豆子的表层,锁住香气。

余非递给我一张烘焙记录表。每隔一分钟就要在表上记录一次温度、火力等参数,此外还要标注好“回温点”“转黄点”“一爆时间”等关键节点的时间与温度。

“每次烘焙都是一次测试,记录多了,这些数据就会烙在脑子里。”余非说。而我刚上手,只能听从指示。

我紧盯仪表盘。188℃时,我按照余非的指示倒豆入锅,此时炉温急剧下滑。“这是豆子的吸热阶段,温度回升的转折点就是‘回温点’。”余非说。我紧盯着仪表盘,温度触底回升的那一刻,我立马记录下:1分08秒,113.1℃。两分钟后,温度上升至165℃,此时豆色转浅黄,达到“转黄点”。

余非告诉我:“一般来说,‘一爆’在炉温170℃至190℃间出现。此时豆子膨胀裂开,会发出折树枝般‘啪’的声音,意味着开始进入浅烘焙,豆内酸香释放。再继续加热,进入‘二爆’,声音更密更闷,转向带有烟熏味的深烘焙。”

而只有在“一爆”密集处、“二爆”之前出豆,才能最大程度锁住耶加雪菲的花果酸香。因此,烘好一锅耶加雪菲关键,就在这听声辨别的能力。

我耳朵竖起来,精神高度紧张。8

分30秒时,“啪”地一声炸响。一分钟后,炉内传来接二连三的“噼里啪啦”的爆裂声。

“‘一爆’密集,可以出炉了!”余非加快了语速。我迅速按下冷却盘开关——“哗啦”一声,咖啡豆倾泻而下,撞击在金属盘上“叮叮”作响。在我紧绷着的神经松下来的同时,一股清新的咖啡香扑鼻而来。

训练味蕾,一天品尝千种咖啡

装了一袋新鲜出炉的耶加雪菲熟豆,余非带我到杯测品鉴区。杯测,是咖啡行业是一种标准化的品鉴方法,通过系统的闻香、品尝,全面评估咖啡豆的风味和品质。

“我们这次杯测相当于给咖啡豆做个体检,看它是否符合预期风味。”余非说。耶加雪菲的预期风味是花香、莓果、柑橘或番石榴。

杯测每个环节都得做到近乎严苛的量化标准,对烘焙厂来说,这是保证同种咖啡豆品控的基础。把研磨机刻度调至6.5,研磨出偏细的咖啡粉,朝容量250毫升的杯测杯里舀一勺11克咖啡粉,注入

200毫升93℃的热水,浸泡4分钟,再用杯测勺撇去浮在表面的浮沫和咖啡渣。

“偏茉莉花香。”余非闻了闻。我也凑过去,湿润的热气首先进入鼻腔,隐隐的花香随后袭来。

香气保住了,我迫不及待想尝尝。余非先做示范——用杯测勺舀起一口咖啡液,勺柄轻抵上门牙,然后迅速吸入口中,让咖啡充分接触上颚和味蕾,从而最大限度地感知咖啡风味。这个环节叫“啜吸”。

我依样画瓢,这是我第一次如此细致地品咖啡。咂咂嘴,回味中略有些酸香。

“你这锅达标了,香气和风味结构基本烘出来了。”余非评价,“花香明显,口感干净,有莓果发酵的酸,类似柠檬酸。”我能尝出些微酸味已是竭尽全力,至于是什么类型的酸,实在超出我的味觉范畴。余非拥有更灵敏的味蕾。她尝一口咖啡,就能说出咖啡豆种植、烘焙方式甚至产地。

“这都是练出来的。”余非笑道,最多的时候,她需要在一天内品尝近千种咖啡豆做味觉训练。即便现在,杯测、品鉴咖啡仍是她每日的“固定动作”,以防能力退化。

也正因成熟的烘焙技巧和精准的品鉴力,不少咖啡从业者会专程来找余非试豆、调风味。

结束在与非咖啡的体验后,我从青田县西餐产业发展中心了解到:目前青田咖啡产业主要集中在消费端,产业链上游相对薄弱,专注于烘焙和品鉴的咖啡加工工也相对缺乏。青田最近出台了促进西餐产业高质量发展的专项政策,积极引进咖啡加工厂、烘焙企业等上游项目,也为本地相关人才培养提供了新的抓手与路径。



吴柯沁

