



漫漫斫琴路 传承千年古音

海都记者走近闽侯非遗“闽派古琴斫制技艺”代表性传承人林文汉,了解他与古琴的“不解之缘”



N海都记者
陈逸之 文/图

古琴,又称瑶琴、七弦琴,是中国传统拨弦乐器,有着超过三千年的历史。其音域宽广,音色深沉,余音悠远,多被历代文人用以抒发胸臆。而制作古琴被称作斫琴,是我国历史悠久的民间传统技艺。春秋战国时期斫琴技艺就达到很高水平,在唐代已十分精湛。

作为一名“70后”,闽侯县非遗“闽派古琴斫制技艺”代表性传承人林文汉怀抱“传承中华优秀传统文化”的心愿,在古琴制作的道路上行进了十多年。为什么学习斫制古琴?未来又将带着这项技艺去往何方?日前,记者来到林文汉的古琴工作室,了解他与古琴的“不解之缘”。



林文汉抚琴弹奏,展示古琴的独特魅力



林文汉四处走访古厝收集用于制作古琴的木料

“空城计”启发斫琴之路 百道工序古法制琴

守斫琴初心 传承古琴文化之美

走进林文汉的古琴工作室,一股木材香味扑鼻而来,迎面竖立的木架上齐整摆放着一排长达1.2米、直径40厘米的木头。“大多数是从老宅子拆下来的。”古琴琴材以木料为贵,百年杉木与桐木是首选。为了保证古琴的质量,林文汉常常天南海北地走访古厝,收集适合制成木坯的木头。除此之外,林文汉还自制了由珍珠、水晶、玛瑙等材料研磨而成的染料,方便装饰琴面。

“《三国演义》‘空城计’的故事中,诸葛亮稳坐城门楼抚琴的桥段启发了我。”林

文汉说,“古琴天生带有沉稳的气质,历史上也有许多与古琴相关的故事,所以我想通过制作古琴,传承与发扬中华优秀传统文化。”走上斫琴之路的林文汉仔细研读了古琴相关资料书籍,从中汲取了不少制琴的知识与灵感。

制作古琴需要经过木胎、灰胎、髹漆和安装配件四大步骤,有选材、斫型、挖腹、裹布、推光、上弦等10多个主要环节200多道工序,其中,挖腹与髹漆等工序尤为重要。林文汉告诉记者,古琴制作需要斫琴师拥有“十八般武艺”,以满足各个制

琴环节中的技术。“审美、木工、雕刻、大漆……如果独自斫琴,这些基础技能缺一不可。”

最让林文汉感到自豪的,是自己坚持使用古法斫琴。“市面上有些古琴只是在琴面涂了一层大漆,这样难以凸显古琴的韵味。”林文汉坚持多次分色髹漆,只为保证琴身漆面深邃浓厚。一次髹漆需要十天干透,一张古琴需要一年半载完工,但林文汉并不着急,他耐心给予古琴足够的时间沉淀,只为古琴能焕发最夺目的光彩。

善弹者善斫。受访过程中,林文汉小心翼翼地抱来三张古琴,向记者展示它们的独特之处。“比如这张古琴,样式模仿的是焦尾琴,琴音通透,十分悦耳。”说罢,林文汉抚琴弹奏了一首曲子,低沉婉转的琴声在室内缓缓流淌开来,他也仿佛与琴融为一体,沉浸在古韵世界中。“可以说,弹奏经历造就了我的一部分制琴直觉。”

经过多年摸索,林文汉对斫琴技术逐渐有了自己的思考与架构。他告诉记者,古琴有着相对严格

的结构与丰富的文化底蕴,多数古琴长约三尺六寸五,象征一年365天;其底板扁平,面板呈弧形,对应“天圆地方”;古琴十三徽,意喻一年共有十二个月与一个闰月。“古琴曾依据凤身而制,其头尾的凤角、龙龈也有着自己的意义。”聊起古琴文化,林文汉滔滔不绝,末了又感叹一句:“这些文化值得我们后人传承。”

十余年间,林文汉将赤诚与热爱倾注在学习斫琴技艺中,至今已斫磨了五十多张古琴。聊起斫琴技

艺的未来,林文汉坦言,还有很长的一段路要走。“这些年我陆陆续续收了不少学生,很多人学了一半就停止了,毕竟这考验个人追求。”一张古琴的价格从千元至上万元不等,但其对技艺的高要求与长时间的制作过程,让部分“赚快钱”的人望而却步。“也许只有抱着本真纯粹的态度学习斫琴,才能坚持下来。”林文汉表示,自己将继续研究古琴文化以及古法斫琴技术,挖掘相关历史,“让更多人了解古琴、热爱古琴,一起加入传承的道路”。

食过春笋 方知春之味

福州甜笋大量上市,价格“腰斩”;海都记者跟随村民体验挖笋

王灵婧 文图
梁展豪 实习生
海都记者 罗丹凌

阳春三月,正是吃春菜的好时节。其中,被春雨滋润过的甜笋最为鲜美,是春季不能错过的“美味佳肴”。

连日来,福州各大菜市场、超市里,尖尖的甜笋大量上市。正值甜笋上市季,永泰县清凉镇小田村也呈现出一派丰收景象,村民们扛着锄头走进竹林,找笋、挖笋、去土、剥笋,好不热闹。记者昨日也跟随村民们,体验了一回挖甜笋。

甜笋大量上市 价格下降一半

在鼓楼区龙峰里农贸市场,记者看到不少市民正在购买甜笋,细细长长、沾着泥土的甜笋,看上去分外新鲜。

一家蔬菜摊的摊主陈先生告诉记者,甜笋一般是

春节后开始上市,刚上市的价格比较高,一斤卖到40到50元不等,这段时间价格下降了一半多,目前大部分甜笋的售价为每斤10元至20元。

“这段时间雨水较多,

甜笋口感很好,而且价格也便宜了不少,市民都很喜欢吃,卖得很好。”陈先生说,接下来,气温回暖,甜笋的价格还会持续走低,喜欢吃笋的市民不要错过。

沾着泥土的新鲜甜笋。

“挖笋是有诀窍的。找到笋尖后,要先将笋外圈的土铲掉,再用锄头慢慢插到地里找到笋根,一把切断,这样挖出来的春笋才完整、美观。”李春香说道。

壤的裂缝找寻甜笋的踪迹。她说,长在坡上的笋,比长在平地里的笋更好挖,锄头锄下去,山坡上的泥土会很快滑落,笋根一目了然。

李春香挖笋十分老练,不一会儿,麻袋里就装满了



海都记者体验挖甜笋

小贴士

甜笋储存有讲究

甜笋鲜嫩香甜,美味爽口,是市民春天餐桌上出镜率超高的“人气选手”。

据资料显示,笋类含有粗纤维、草酸和鞣酸这类难溶性物质,如果大量或连续多天进食会加重肠胃的负担,甜笋味美,但不宜多吃,像老年人、小孩和大病初愈者、胃肠道疾病患者、肝硬化者、脑中风者、心血管疾病患者等最好少吃春笋,以免引发身体不适。

李春香告诉记者,甜

笋储存也有讲究,首先,春笋不要沾水且保留山泥,整根带壳装保鲜袋密封放入冰箱,3天内食用为佳。其次,春笋去壳对半纵向切开,清水煮熟后自然放凉至表面没有水珠,保鲜袋密封放入冰箱,冷藏可保存一周左右,冷冻可保存一个月左右。需要注意的是,经冷藏、冷冻后的春笋,在烹饪前需检查其新鲜度,不建议长期冷冻。

阴雨天气 又上线

海都讯(记者 周婉怡 毛朝青) 早春三月,风和日暖,万物生长。昨天福州阳光明媚,天气暖暖的,很惬意。然而,阳光才刚“上岗”又要“休假”了。

13日起福州又将进入阴雨模式,14日起将出现明显的降雨过程。不过,好在未来两天气温有所上升,日最高气温达到19℃,体感会舒适不少。但春天时节冷空气仍然是主角,大家要遵循春捂的原则,衣服别减得太快。

福州市区今起三天天气

13日	阴	11℃~15℃
14日	阴转小雨	12℃~17℃
15日	阴转小雨	14℃~19℃