

关注台州非遗·下篇

贝雕馆、玻璃艺术馆、酒文化馆、大花灯馆…… 这些非遗博物馆，个个值得打卡



天台山云雾茶非遗陈列馆



玉环市漩门湾农展馆。(本文配图均由采访对象提供)

本报记者单露娟

在台州各种博物馆中，民办博物馆占据了“半壁江山”。其中，民办非遗博物馆是不可小觑的一部分。这些非遗博物馆集展览、保护、传承、体验、转化等功能于一体，共同打造出台州靓丽的“非遗名片”。

文化展示，传承保护

初夏，天气还算不上炎热。周末，位于玉环市漩门湾观光农业园神农广场左侧，刚刚修整一新的农展馆吸引了众多家长和孩子们。

该馆占地2200平方米，由农耕、种子、环境、渔业、海洋、贝雕6个场馆组成。前5个展馆陈列着传统农具、谷物等与农业息息相关的物品以及各种捕鱼工具，展示着悠远的玉环海岛农耕文化；贝雕馆则陈列着由扇贝、小米螺等贝壳以及铜丝、胶水等原材料制作而成的工艺品。

贝雕是玉环“三绝”（岩雕、贝雕、根雕）之一，享誉海外。它是一种造型艺术，不同形状、大小、纹理、色彩的贝壳，经过加工处理后，在贝雕艺术家的手里变成龙鳞鱼尾、鸟羽草丛。2006年，玉环贝雕被列入第一批台州非物质文化遗产。

走进贝雕馆，最吸引人的是一条东方巨龙，它由1600个橙色的扇贝雕刻而成，在灯光下熠熠生辉。馆中还陈列着其他彩蝶、金鱼等小件作品，长度虽仅三五厘米，却也栩栩如生、神韵十足。这些融趣味性、知识性、观赏性、艺术性于一体的贝雕作品吸引了许多游客驻足。

该馆工作人员介绍，贝雕馆内一共展示了500多种贝壳、500多件海洋标本以及240余件贝雕艺术品。其中，所有的贝雕艺术品都是贝雕艺术传承人郑高金老先生捐赠的。“他希望通过这些作品，能让更多的人看到我们玉环的非遗文化，展示我们玉环的海洋文化特色。”

城市的另一头，位于椒江区中心大道上的吴子熊玻璃艺术馆也深受市民和游客的喜爱。

吴子熊玻璃艺术馆由台州玻璃雕刻技艺的省级传承人吴子熊创办，是省级非物质文化遗产传承基地。全馆占地7000多平方米，分为荣誉室、放映厅、中国馆、世界馆、水晶馆

等十几个各具特色的展馆。

馆内陈列着吴子熊一家三代几十年来创作的各种玻璃艺术精品：有人吉尼斯纪录的当今世界首张最大的玻璃报纸——1949年10月1日出版的《天津日报》；有国内唯一一件长达15米的大型浮雕艺术作品《八十七神仙图》；有玻璃雕刻名人画廊，世界各国总统、历届奥运冠军等肖像都可以看到；还有全国唯一的玻璃雕刻书法长廊，数百位政治家、书法家的墨宝被全部采用凹凸雕刻的技巧雕刻在玻璃上……

以砂砾作画，用玻璃作画，并不是件简单的事儿，需要百分之百的注意力。从描线到雕刻，每一个步骤都得慢慢雕琢。

在台州，类似这样有意思的非遗博物馆还有很多。

2009年，“同康酱酒酿造技艺”作为传承百余年的传统技艺，被列入台州市非物质文化遗产名录，并名列优秀传统文化。

作为传承中国黄酒文化的代表和传承百年酿酒工艺的酒庄，同康花大力气加强酒文化建设和投资500万元，于2014年2月建起同康酒文化馆，面积达1000平方米的博物馆，古朴典雅又不失时尚，融知识性、趣味性和学术性于一体，追本溯源地展示了中国酒文化的清晰背景及深刻内涵，涉及民俗学、史学、经济学等多种社会科学和自然科学知识，是中国传统文化的缩影。

行走于馆内，不时能闻到黄酒的缕缕清香，古时的盛酒器皿陈列在玻璃柜内，展示着中国的酒文化。更有各种打印了酒知识、制作精致的竹质卡片，令人爱不释手。在馆内，还可以充分了解到手工作坊的酿酒过程、台州酒文化历史以及同康酒业的发展轨迹。

“建这个博物馆不仅仅是为了体现百年文化，更是希望通过这个平台，让更多的人认识和了解同康，打造台州特有的酒文化。这个博物馆也是台州酒文化的教育基地，更是台州的一个文化品牌。”浙江同康酒业有限公司董事长周卫平说。

互动体验，“活化”非遗

除了静态的展示外，许多非遗博物馆还设立了体验区，让参观者对非遗项目有更直观更深刻的了解的同时，也让非遗“活起来”。王氏大花灯制作是分布在温岭市石桥头

镇上王村的一种特大型彩灯扎制技艺，大花灯主要用于元宵迎灯活动，早在清末民国初年就以“高、大、精”而闻名台州各县。

可惜的是，上世纪六七十年代，保存在王氏祠堂中的王氏大花灯骨架被当作“四旧”破坏了，此后几十年里，再也没有举行过迎灯活动。

直到2000年，在上王村村村民王春梅、王用堂等人的努力下，王氏大花灯才恢复制作；2009年7月，“王氏大花灯制作技艺”入选浙江省第三批非物质文化遗产名录。

为了保护和传承好这个非遗项目，近年来，上王村在村文化礼堂里建立了王氏大花灯博物馆，除了展示花灯成品外，还将花灯的制作工艺用图文形式进行传播。

此外，为了让前来参观的游客能够切身体会到非遗的魅力，“王氏大花灯制作技艺”传承人还在博物馆里开启了体验课。

“学校里的孩子是主要的体验对象。周末或者非遗活动日的时候，他们有需要，我们就会在博物馆设立的体验区给他们授课。很多人在学习了几次后，也能完成简单的小花灯制作。”“王氏大花灯制作技艺”传承人王秒顺表示，“接下来，我们还准备和学校合作，直接去学校开设课程，培养更多的非遗传承人，也希望我们的花灯以后可以形成一条产业链，让我们村的村民走上共同富裕道路。”

在走访中，记者了解到，相比较单调的图文科普模式，这种“沉浸式非遗体验”项目确实更受游客欢迎。

2019年10月，位于天台石梁镇的天台山云雾茶非遗陈列馆成立。这家占地面积约1500平方米的茶博物馆，包括500平方米左右的室内展示区和1000平方米左右的户外观光采摘体验区。

室内展馆区分为天台山云雾茶非遗陈列馆、天芽农业企业文化区、茶室休闲区（内设天台山绿色高山特产）及天石芽服务办公区；室外文化产业体验区毗邻陈列馆，是一个茶叶采摘的体验基地。

每年4到6月是采茶的时节，为了让游客能够品尝到自己亲手制作的香茗，陈列馆会推出茶科学与茶文化现场体验活动。“游客们都很喜欢这个体验活动，报名参与的人很多。”

此外，每年暑假，陈列馆还会开展3至5期茶科学与天台山云雾茶茶文化研学行活动，寓教于乐，让孩子们在玩耍的同时对茶文化也有更加深刻的了解。

评论

非遗之力

元萌

近年来，非遗频频“出圈”，无论是围粉无数的非遗文创，引起打卡热潮的非遗旅游线路，还是搬上银幕或群文舞台的非遗作品，可以发现，传统的文化和自然遗产正以更鲜活、更生动的面貌在世人面前转身，实现了非遗在新时期的蝶变升级。

在第17个“文化和自然遗产日”到来之际，记者们聚焦“非遗之力”，从生命力、创新力、共富力等多元角度，将目光投向台州文化传承领域的生动实践，看台州非遗如何在文化代际传承和与时俱进中坚定属于台州的文化自信。

传承非遗，生命力是根基。非遗技艺大多历史悠久，既需工匠精神一以贯之，也需新鲜血液活化传承。目前，台州拥有国家级非遗项目17项，省级非遗项目106项，市级非遗项目382项。守护现存的非遗精品，使其焕发出新的生机，离不开非遗传承人的代代守护。“老带少”“一带多”，传承使命如薪火相传，才能让非遗的火种永续不息。

活化非遗，创新力是灵魂。非遗文化，不仅要传承，更要传播，要实现活化创新，让非遗文创、非遗展演、非遗景点等“非遗+”产业以更为多元的面貌展现活力，让一门门古老的手艺变为跨界转型、多产融合的事业。随着流量经济的发展，传统非遗纷纷“触网”，以线上传播的方式打开了“非遗热”的新局面，非遗展演、非遗课程、非遗影视、非遗文创销售等多种方式，拓宽了非遗产业化的种种可能。非遗传承人，摇身一变成为非遗民宿主、非遗体验官，让非遗元素与文旅创新结合，不仅让非遗走向山海远方，也让市民出行更有文化味。

开发非遗，共富力是动能。今年“文化和自然遗产日”的主题是“文物保护：时代共进人民共享”，意味着文化遗产领域的共建共享逐渐成为当下的主要发展方向。如今的博物馆，不仅承担着文化遗产保护与推介的责任，更承担着新时代以文润富、“活化”文物的使命。台州的多家乡村博物馆、民俗博物馆，与当地的文化场所、特色景点等联动，开发振兴乡村文化的特色IP，借助全媒体平台，开发数字博物馆、掌上博物馆等多元业态，全方位发掘馆藏文物价值，真正做到文化惠民利民，全民共享。

非遗的传承、创新、共享，离不开的是人。如今，非遗不仅是传承人坚守的阵地，更是全民视野所及的重要领域。我们欣喜地发现，越来越多的年轻群体开始关注并投入到非遗文化领域中，用新兴的方式传播非遗文化、讲好非遗故事，让古老的非遗成为未来一代年轻人看得到、记得住的“文化乡愁”。



富山区富山乡半岭堂的古法造纸技艺历经百年流传，直至今在依然保存完整。

仙居豆腐圆：味蕾的乡土情结

本报记者陈伟华文/摄

初夏时分，草长莺飞，我从一个地方穿行到另一个地方，为了一道名叫“豆腐圆”的风味小吃。

一家地道的美食店

车子翻山越岭，穿过一片烟雨，最后抵达仙居县皤滩乡。皤滩是中国历史文化名镇，位于椒江流域与浙西丘陵山地的水陆交汇点，是古时浙盐进赣的必经之地，被誉为“盐路明珠”。

在皤滩乡大桥南路，有一家偕偕土菜馆。该店分上、下两层，一层整整齐齐地摆放着4张八仙桌，二层则设有8个包厢，为中式古典装修风格，简约大方，又不失时尚格调。

店主徐丽娅此时正在厨房里，忙着做豆腐圆。她面前的汤盆里，盛有豆腐、盐、猪肉和葱等食材。

早前，她曾跟着母亲在永安溪路开了一家小小的土菜馆。母亲做大厨，她就给母亲打下手，吸引了很多本地食客。2008年，她们把店迁至大桥南路，至今已有十余年。

她们店的拿手好菜，正是仙居小吃豆腐圆，食材来自村民家手工做的卤水豆腐，以及赶早上街买来的新鲜土猪肉。

“在仙居很多人家每逢佳节或婚嫁，都有一道必不可少的佳肴，那就是豆腐圆了。我认为做豆腐圆的最高境界，是饱含汤汁、松而不散，一口咬下去，啧啧香！”徐丽娅说。

在徐丽娅的一双巧手下，很快，一只只豆腐圆依次排开。她做的豆腐圆，个头比较大，单个重量大约二两左右，看上去，类似于“狮子头”。

徐丽娅回忆，小时候家庭经济条件差，豆腐是常见食材，吃猪肉的机会却很少。平常家人做的豆腐圆没有猪肉，只有逢年过节，她才能吃上几个有猪肉的豆腐圆。对她而言，儿时吃猪肉豆腐圆的记忆，是一种奢望享受。

望享受。

豆腐加土猪肉

仙居谚语中有“廿九泡蚕剥肉圆”之说，可见豆腐圆是仙居人过年必备的一道美味菜肴。

如今的仙居是一座“晚睡早起”的城，龙虾、烧烤、油炸摊，“夜宵经济”大多由年轻人拉动。但对老一辈人来说，每天凌晨，他们是在磨豆腐的石磨声中苏醒的。

尽管机械化生产早已实现，但在仙居，当地人始终坚持手工制作，分为“拣、磨、浸、磨、沥、煮、捞、打、裹、翻”等十道工序，磨出的豆浆大锅煮沸，点上盐卤，等待凝结。而后倒入模具，用重物施压，再挤去多余的水分……每一天，街头巷尾都飘着新鲜豆浆和豆腐的清香。

“豆腐形态多变，口感丰富，质地纯净，在仙居人的饮食里，它被赋予各色吃法，豆腐圆



是其中的一种。做豆腐圆时，除了要用卤水豆腐之外，还要用土猪肉。用土猪肉做豆腐圆才有小时候的味道。因为土猪生长周期长，吃的是番薯和萝卜等饲料，肉质也较一般规模化饲养的猪肉来得更鲜美和更有劲道。”徐丽娅说。

土猪肉配上豆腐，质地变得更加鲜嫩；豆腐吸收了肉汁，豆制品本身的鲜味就自然得到提升；再加上少许的葱和精盐，两者的鲜味变得饱和。这样制作出的豆腐圆，才会口感丰富、层次分明，让人拍案叫绝。

一碗家乡的味道

徐丽娅的手艺，是早年跟母亲赵玉梅学的，制作流程也算不上复杂。

将精挑细选的上好土猪肉放在砧板上切碎，最好是剁成糊状；再将鲜嫩的卤水豆腐捏碎，拌入精肉糊中，揉捏均匀；最后加入盐、酒和姜丝、葱等，制作成糯饼大小的“圆子”，放入烧热的油中将其两边煎黄，之后豆腐圆就可以出锅。要注意的是，不能将它做成滚圆，而是要略呈扁圆形，旨在警示家庭成员不可自满得意，要继续团结努力。

做好的一只只豆腐圆，看上去像橘子，象征着吉庆团圆。入口后，顿觉表皮酥脆、松软爽口、细腻滑软，鲜美极了。

“肉圆的制作，其实各地都有，只是在选材和制作方法上不同。仙居豆腐圆的特别之处，在于与猪肉搭配的卤水豆腐。卤水豆腐在仙居的制作历时已久，它比一般豆腐要来得鲜嫩，没有石膏豆腐的异味。”徐丽娅说。

而豆腐圆的烹饪方法，在仙居也有多种。有人将它置于油锅，炸成金黄色，再直接食用；有人用香菇、笋丝和葱白，于水中煮沸，再放入豆腐圆，取而食之；还有人将豆腐圆与番薯粉丝、白萝卜片同煮，制成后美味可口。另外，也可煮豆腐圆，可以保留豆腐、精肉本身的滋味和精华……