

非遗台州系列报道

# 台州技艺传承之“新”

台传媒记者元 萌

台州非遗项目,在岁月流逝中尤显匠心独运,也在世代传承中静静讲述往日故事。台州非遗传承,离不开一群手艺人,他们的双手,变换的是技艺,不变的是对非遗文化的守护传承。



黄岩翻簧竹雕

## 翻簧竹雕,“翻”出新花样

在黄岩翻簧竹雕名家工作室里,87岁的非遗传承人罗启松戴着老花眼镜,以竹为纸,以刀为笔,全神贯注地雕刻着手中的翻簧竹雕作品。

黄岩是国内翻簧竹雕的发源地,也是目前保存这一工艺最完整的地区之一。2007年,黄岩翻簧竹雕列入浙江省首批非物质文化遗产保护名录,2008年列入第二批国家级非物质文化遗产名录。

黄岩翻簧竹雕的历史,可以追溯到清代同治年间。当时,黄岩西乡盛产竹子,当地人靠山吃山,不少专门制作、贩卖竹制品的手艺人便应运而生。

经过百余年的发展,如今,在黄岩制作翻簧竹雕的后人寥寥无几,但罗启松依旧和儿子罗文弛一起,坚守这一民间手艺。

“每年冬季选取三年以上、六年以下的优质毛竹,将毛竹锯成竹筒,去节去青后,剩下的部分就是竹簧。翻簧竹雕又称贴簧、反簧,因在毛竹内壁的簧面上雕刻而得名。”罗启松介绍。

破开竹簧,放入水中,加入明矾和盐,高温蒸煮,将竹簧软化压平,胶合在木板或竹片制成的半成品上,刨光成型,而后在此基础上创作。前些年,罗启松在工艺上创新,利用竹子氧化变色的规律,创造出一种浮雕法,在竹制品上先雕上一层,再放置几年,等表面竹色变红,再雕第二层。这样的浮雕技艺,能让工艺品不易褪色。

与翻簧竹雕相伴的60余年时光中,罗启松手中的竹雕花样翻新,从传统的单色线雕、阴地浅刻,发展到线雕着色、浅浮雕、电烙烫画等。从一开始制作简单的笔筒、棋盘等工艺品,拓展到花瓶、扇子乃至屏风等复杂工艺品。翻簧竹雕的作品越来越精美,品种也越来越繁多。

受罗启松的影响,其子罗文弛也顺理成章走上传承非遗之路。他继承了父亲的匠心,也学到了父亲的创新精神。针对工艺品上漆后易开裂的问题,他创造性地选择用丝线打磨竹簧表面,取代之前惯用的机器打磨方式。“这样处理后的产品会有一种自然的光泽感,也不易开裂。”罗文弛说。

## 一杆秤的匠心

在临海紫阳街,有一家非遗老字号蔡永利木杆秤店,创办于清咸丰十一年(1861),世代以制秤、修秤为业。如今,掌管这家店的是永利木杆秤第五代传人蔡雪贞。她从上世纪70年代随父学习制秤手艺,与木杆秤打了四十余年交道。

制作一杆秤看似容易,实则大有讲究,要经过刨料、打光、水磨、衡定刻度、包铜皮头、上秤码、打秤花洞、钉秤花、磨秤花、配秤砣、上油等十余道工序才能完成,每一道都有难度,容不得半点马虎。

手工制秤的关键一步,就是找准“定盘星”。在打磨好的杆秤挂上秤盘,而后定在支点上,用砝码校验。当杆秤处于平衡状态时,再用双脚踩在木杆背面标注印记,这便是找到了“定盘星”。

接下来的一步,就是将“定盘星”打成眼。每一个眼,都需要掌握合适的力度,稍有不慎就会打偏或是戳穿木杆,功亏一篑。

做秤,关乎匠心,更关乎良心。“三面无私公平秤,福禄寿星十六两”,秤店里一直挂着这句话。这些年来,蔡雪贞也秉承了手艺人初心:“杆秤是公正的,每一个做秤人都不愿缺斤少两。在我们的祖训里,有‘少一两损福,短一两减禄,缺三天两寿’的说法,我时刻都不忘这句话。”

如今,在紫阳街上,有一处名为“到此一秤”的知名打卡点,过往的游客看到后无不啧啧称奇。这把被誉为“江南第一秤”的木杆秤就出自蔡雪贞之手,长约3.5米,重约12.5公斤,称量上限可达625公斤。

2009年,永利木杆秤制作技艺被列为省级非物质文化遗产。2015年,临海市非



永利木杆秤

遗保护中心将蔡永利秤店定为永利木杆秤制作传习所。蔡雪贞将平时收集到的木杆秤史料与实物,在秤店里设置了专门的展览区。守店之余,她也会到社区、农村文化礼堂、非遗中心等,向大家讲解制秤学问,让更多人了解这门博大精深的工艺。

## 三代守望,雕刻时光

在椒江,有一家吴子熊玻璃艺术馆深受当地市民欢迎。2007年入选浙江省第二批非物质文化遗产名录的台州玻璃雕刻技艺,在这家艺术馆里熠熠生辉,历久弥新。



吴子熊玻璃艺术馆 元 萌摄

“玻璃世家”吴子熊、吴刚、吴岳祖孙三代,以玻璃为纸,砂轮为刀,用自己的方式传承着玻璃艺术。

创始人吴子熊,15岁时就成为海门玻璃厂第一代的玻璃工人。在学艺的日子里,他每天早早地来到车间,在砂轮机上练习雕刻技艺。平时有机会外出参观,凡是看到玻璃造型与雕刻图案,他都会一一摹画下来,短短几个月就积累了近千幅素材。

玻璃艺术,关键在于雕刻图案的推陈出新。吴子熊将传统水墨画与玻璃艺术相结合,创造出独树一帜的艺术作品。

“记得1997年香港回归,我的父亲雕刻了《九龙庆回归》。1999年澳门回归,我与父亲一起雕刻了《荷花醒狮》。”吴子熊玻璃艺术馆馆长吴刚表示,“我们用非遗技艺记录这个时代,任重道远。”

吴刚从父亲那里传承了玻璃艺术,从初学时在平面玻璃上浅层描线,到后来在各种造型的玻璃器皿上深度雕刻,他终于“出师”了,如今成为能创作出精湛作品的大国工匠。

近年来,台州玻璃雕刻技艺坚持以非遗弘扬红色文化。由吴刚、孙亮共同创作的作品《南湖启航》,以浙江嘉兴南湖红船为背景,镌刻了中共一大会议的13名代表的形象,寓意着伟大的中国共产党筑梦启航,踏上新征程。目前,馆内共有红色文化主题玻璃作品30余件。

台州玻璃雕刻技艺传到第三代,“95后”吴岳感觉肩上的责任更重了。2011年,他便远赴法国,寻找西方艺术与传统玻璃艺术的结合点。2017年,他成立了自己的“新岳工作室”,用年轻的力量将古老的非遗继续传承下去。



## 秘制糯米饭:传说中的天台风物

台传媒记者陈伟华/摄

“秘制糯米饭”和“花生胚芽米露”,不仅是天台民间的特色小吃,也是天缘素食餐厅的镇店之宝。一汤一饭、一丝一缕,吃的是烟火,品的是人间。

## 冬日访店家

冬至,步入天台天台县西塘村的天缘素食餐厅,店主范顺镛笑脸相迎。范顺镛出生于1976年6月,天台县赤城街道人,瘦削的脸,中等身材。

“你看,这就是秘制糯米饭,又叫‘神仙饭’。它的黄金搭档,是‘花生胚芽米露’。一碗糯米饭,搭配上一碗汤,吃完身上暖洋洋的,会让人提升幸福感。自从我们这家店开张以来,这‘一汤一饭’,就是消费者的首选。”范顺镛说。

他做的秘制糯米饭,被盛放在一个大木桶内。木盖一掀开,热气腾腾的香味,扑面而来。品尝后,米香浓郁、细腻可口,且回味无穷。分开放置的花生胚芽米露,呈乳白色,分原味和甜味两种,入口清香。

顺镛做“秘制糯米饭”的手艺,最初是跟奶奶学的。后来,他用五六种米做实验,并运用多种调制方式。为此,他还翻阅了大量古籍,学习中国传统饮食文化,经常行走于山野乡间,寻访和挖掘那些濒临消亡的美食手艺。

“现代社会,在外奔波的人更思念家乡的美食,心心念念家乡的口味。台州有很多传统美食,时代在变,但是人们对于美好生活的追求,始终没有变。正因为如此,传统美食才愈发珍贵。就像这秘制糯米饭,对很多老天台人而言,是一份独特的记忆。”范顺镛说。

范顺镛的“秘制糯米饭”,受当地传统的胡麻饭启发,并引申而来。他在继承传统手艺的基础上,进行了创新,做出来的糯米饭香溢满口,别有一番风味。

## 吃的是一份乡愁

天台是全国闻名的“素食之乡”,素食文化源远流长。天台素食以黄豆制品和新鲜水果,以及天台山药食同源的地道中药材等为原料,口感好、味道美、营养高,且起到清涤肠胃和调理滋养的作用。

范顺镛是一位传承发展中华传统饮食文化的践行者。多年来,他一直弘扬和推广素食文化。2014年3月,他参与在天台创办首家素食店。该店由多位爱心人士组成,之后,他们在全国各地大力推广素食文化,还开起连锁店。经过近10年的推广和发展,现在也算小有成绩。

提及秘制糯米饭、花生胚芽米露的制作,范顺镛更是滔滔不绝。

范顺镛介绍,秘制糯米饭的主料,用的是高山糯米。天台山雨量充足,气候湿润,很适合糯米生长。再加上天台人民的心灵手巧,以糯米为主要食材的饭品就被发明出来了。它的辅料很多,有花生、红枣、芝麻、板栗、莲子等,佐料是油、生姜、竹盐、素食鲜、蘑菇精。在制作时,先将糯米放入水中,浸泡6-8个小时,且所有辅料同时浸泡,然后捞出沥干备用;接着是在热锅里加油,依次放入辅料,翻炒几分钟,散发出香味后,再放入佐料,接着加入提前浸泡好的糯米,重要的是要炒出味道;炒好后,倒入饭甑,将锅里的水烧开,再把饭甑放入,蒸30-50分钟即可。

而花生胚芽米露则用胚芽米作主料,花生、食用酵素为辅料。它的制作工艺是:把胚芽米和花生,同时放入破壁机内,用开水清洗一遍;加入适量的酵素,再加入开水,用破壁机转4-5分钟,最后倒出即可享用。

吃饭是一种幸福,品味是一种情趣,这两道美食蕴藏的麻辣咸甜,更是人生的一种快乐!



范顺镛介绍糯米饭制作方法。

## 舌尖“非遗”的家乡味道

台传媒记者单露娟

每一座城市都有独特的味道。这些味道里蕴藏着人们对一方水土的眷恋,也见证着人们对古老技艺的坚守。

台州食饼筒、姜汁调蛋、玉环鱼面小吃、玉环火山茶、蛋清羊尾……这些饮食的制作技艺凝聚了无数人的勤劳与智慧,经过代代传承,成为台州非物质文化遗产的重要组成部分,也成为游子们时刻眷恋的家乡味道。

## 风味

将核桃肉烤熟拍碎,再将黄酒、姜汁、红糖一起煮开,放凉至70度;搪瓷碗里,将鸡蛋搅拌均匀后加入核桃肉碎,再倒入煮好的姜汁红糖黄酒,放入预热好的铁锅里;盖上盖子烧6分钟,取出再加入核桃肉碎、红糖,一碗香喷喷的姜汁调蛋就出锅了。

寒冷的冬日,一口软糯滑嫩的蛋羹入口,酒的微苦,姜的辛辣,汇集了红糖的甜与核桃的香,暖意从胃里升腾起来,赶走严寒。

姜汁调蛋是椒江的特色小吃,主料有姜汁、蛋、红糖等。物资匮乏的年代,姜汁调蛋在寻常百姓家算是一道上等的滋补品,只有坐月子的妇女或者身体虚弱需要进补的人才能吃到。现在,台州人把它当成早点或者宵夜,街头巷尾都能闻到姜香。2021年,姜汁调蛋制作技艺入选第八批台州市非物质文化遗产代表性项目。

台州多风味小吃,不同区域的小吃,味道也独特。

对于老临海人来说,台州府城传统小吃是他们离家前,远归时必须吃上一吃的乡愁记忆。

台州府城传统小吃种类繁多,以面食为主,包括蛋清羊尾、麦虾、马蹄酥、羊脚蹄、乌饭麻糍、糟羹、麦油脂、垂面饭、青团、青团等。

蛋清羊尾是最早进入《中国菜谱》的

临海名小吃——在油锅里炸至金黄圆润,出锅后慢慢扁塌,形似羊尾,从里到外,每一口都是甜滋滋的;马蹄酥是临海的传统糕点,佐料中有红糖,味道细密绵长,刚烤好时松脆喷香,放置一会儿后又变得软糯有韧性;糟羹的原料颇为丰富,人们会根据口味喜好加入五花肉、香肠、虾仁、瘦肉、冬笋、香芋、香菇、胡萝卜、豆腐干、油泡、豆面、芥菜等,用猪骨汤和熟猪油熬制的糟羹,更加鲜香。

2012年,台州府城传统小吃制作技艺入选第四批浙江省非物质文化遗产代表性项目。

早在2008年就被列入台州市非遗代表性项目的玉环鱼面小吃制作技艺,则诠释了“靠海吃海”的精髓。

鱼面小吃主要分鱼面和鱼皮馄饨两大类。将鳊鱼、鳙鱼去皮剔骨,专取鱼肉,滤干水分,捏成球状,置于撒有番薯粉的砧板上;用一根小木棒轻轻敲打,边敲打鱼肉边撒番薯粉,以防鱼肉粘住砧板;将敲好的一张张“大饼”放到铁锅上烘烤,待正反两面烤至七分熟时,将其取出卷成筒形,用菜刀切成几毫米宽的条状,拨拉开后,就成了鱼面。按照敲鱼面的方法,把鱼肉敲成小小的圆形薄片,包入事先准备好的肉馅,用手捏紧封口,这就是鱼皮馄饨;放入锅中蒸8分钟,即可食用。鱼皮馄饨形状晶莹剔透,融色香味于一体,是一道备受推崇的玉环地方特色菜。

鱼皮馄饨和鱼面都具有营养丰富、口感鲜美,容易消化吸收等特点,深受当地百姓喜爱。

## 传承

守一方天地,传一项技艺,非遗美食的背后,是每一位非遗传承人的坚守。

临海和记私房菜主人王林平是国家级烹饪大师,冷菜、热菜都十分擅长。而他本人最热衷的,还是传承和弘扬本土美食文化,尤其以制作临海传统面点小吃最为拿手,是

蛋清羊尾制作技艺的台州市非遗传承人。

“制作蛋清羊尾看似简单,其实每一步都有讲究。”王林平介绍,“拿打蛋来说,蛋清太嫩不行,太老也不行,太嫩包馅时裹不上,太老包不均匀。”

在他看来,制作这道小吃最大的难点在于控制油温,“油温太低,油可能渗透到蛋清羊尾里,吃起来会感觉油腻;油温太高,蛋清羊尾外面已经焦了,里面还没有热进去,豆沙馅融化不开,那样也不行”。另一个难点就是轻轻拉出“绵羊尾巴”,“这需要经验和技巧”。

当年为了学好这道小吃,王林平下了不少功夫。

1983年,他来到临海东湖宾馆学习厨艺。作为临海的厨师,蛋清羊尾是必学的一道菜目。“为了学好这道菜,我练了很多次,还主动帮老师傅们打扫卫生,从他们那里取经。练了差不多一年,我才将蛋清羊尾做得像模像样。”

陈红女是玉环鱼面小吃制作技艺的非遗传承人。

鱼皮馄饨在玉环有上百年历史,以往鱼皮馄饨大部分是坎门人自家做的,后来市场上也可以买到,因为纯鱼肉所制的鱼皮馄饨耗时较长,慢慢地,市场上有一部分鱼皮馄饨在制作时加上大量淀粉,口感上与纯鱼肉的相去甚远。另外,在鱼肉选择上,也有以次充好的。渐渐地,鱼皮馄饨的市场不大如从前。

十多年前,陈红女下岗,寻找新出路,“作为渔家儿女,我想到了特色美食鱼皮馄饨”。她联系同样下岗的姐妹,在坎门街道后沙海边一间厂房内,办起了鱼皮馄饨加工厂。

陈红女坚持抓品质、赢口碑、拓市场,“做鱼皮的鱼肉,我选择当地的钓鲞,个大新鲜、口味更佳。另外,产品要有包装和品牌,我给自己生产的鱼皮馄饨起名叫‘红渔女’”。

在她的带领下,“红渔女”品牌越来越火,回头客也越来越多。年销售额从最初的十几万元,攀升至现在的500多万元。



玉环鱼面小吃



麦虾



姜汁调蛋



蛋清羊尾