

元宵节特辑·下



鳌龙鱼灯,舞起来才是最美的。

元宵的灯 点亮最后的年味

台传媒记者元 萌

灯,必然是元宵佳节最亮眼的主角。巡游欢庆、纳福迎祥、合家团圆,在台州人记忆中的元宵,总有那么一盏盏灯熠熠生辉。

做灯、点灯、挂灯、舞灯……每盏灯的背后,既有技艺传承,也有市井佳话。点亮一盏元宵的灯,才算真正地过完了。

传承非遗之美

每逢元宵佳节,仙居各地都会张灯结彩,热闹非凡。发源于仙居县皤滩古镇的针刺无骨花灯,是璀璨灯海中的一颗明珠。

仙居针刺无骨花灯,俗称“仙居花灯”“唐灯”“神灯”等。民间的口耳



仙居针刺无骨花灯 本图片由台州市文广旅体局提供



温岭王氏大花灯



玉环坎门鳌龙鱼灯 本文未署名配图均由采访对象提供

相传,更为仙居花灯增添了几分独有的浪漫色彩。

相传唐代开元年间,皤滩有位秀才,夜里在深山里迷了路,遇上仙女以“神灯”引领。秀才归家后,循着记忆中“神灯”的形态制作了一盏灯,悬挂在自家门口。此灯造型小巧,制作精美,灯身没有骨架,而是由针刺成各种花纹的纸片粘贴而成,这便是民间流传的仙居针刺无骨花灯的原型。

仙女凭着门口悬挂的花灯,找到了秀才的家。后来,仙女变作村姑,与秀才结为夫妻,夜夜陪伴他诵读诗文。大考之年,秀才得中状元,当地人又将仙居花灯称作“状元灯”,针刺无骨花灯寄托了状元及第、考取功名的美好寓意,制作技艺也流传至今。

59岁的方荷玉,是国家级非遗项目仙居针刺无骨花灯的传承人。从小,她就与花灯结下了深厚缘分,每到过年,村里的长辈就会忙着做花灯,她在一旁跟着学,慢慢也摸出了一些门道。

方荷玉告诉记者,制作一只针刺无骨花灯,需要制图打样、胶浆调配、灯纸制作、烫纸、剪样、装订、凿花、拷贝、针刺、竖灯、制作兰头、拼接、装饰等十几道工序。

一只小而美的花灯,背后承载着满满的匠心。

花灯制作过程中,针刺是最为关键的一步。针刺得太密,纸片容易破损,刺得太疏,图案与质地显现不出来。一盏花灯要刺上数万甚至上百万个针孔,稍有不慎,刺坏了一个针孔,整张纸片必须废弃重来。针刺的过程,既耗精力,又耗定力。光是针刺环节,一盏小的花灯耗费十天,大的要花上一两个月。

仙居针刺无骨花灯与其他花灯最大的区别,就是通体没有铁丝、木条、竹片等骨架作支撑,全由纸片与纸片折叠粘合而成,造型因此更加灵动多变,灯光透过纸面,精致生动的图案也活灵活现,跃然纸上。

在皤滩乡中心小学,藏着一个针刺无骨花灯的艺术殿堂,这与方荷玉的努力分不开。

早在2008年,当时在学校任教的她,牵头在校园内组建了花灯社团,成立了花灯工作室,将针刺无骨花灯艺术带进了校园。学校里的老师看到精美的花灯,也投入到学习花灯制作的队伍中。

看到这门传统手艺,能够被大家喜爱并传承下去,方荷玉觉得,只要有人愿意学,她就愿意教,付出再多精力也值得。

今年正月十四,针刺无骨花灯将在仙居县红旗广场的元宵灯会上点亮,向世人展现非遗之美。

永不熄灭的灯塔

提到温岭的花灯,离不开石桥头镇上王村久负盛名的王氏大花灯。每逢元宵佳节,一盏盏精美绝伦的王氏大花灯,便是点亮节日氛围不可或缺的主角。

作为省级非遗项目的王氏大花灯制作技艺,距今已有300余年的历史了。花灯分为龙、凤两盏,状若宝塔,由灯脚、灯身、沿池、胡罗、蓝荷五部分组成。塔身有七层,每一层都饰有精美的人物花鸟图,灯顶还饰有撑开的宝伞与葫芦状宝刹,看上去蔚为壮观。

“我们村的大花灯,主要特点就在于高大,每盏灯的高度在13米到15米左右,灯架直径可达3米左右,每盏灯可达1吨重。”王氏大花灯制作技艺代表性传承人王安平说,点上一盏王氏大花灯,远远望去就像一座永不熄灭的灯塔。

王安平还记得,五年前正月十四那天,上王村举行了一场空前绝后的花灯盛会。两盏高20.18米的王氏大花灯,寓意着2018年风调雨顺、吉祥平安,吸引了上万人前来观赏,那天村子里人山人海、花灯竞彩的景象,让王安平至今记忆犹新。

灯会上最亮眼的主角,两盏龙凤大花灯,是由王安平和20多位村民用三个月时间手工制作而成。选材处理、扎制骨架、制作苕麻绳、按图凿纸、成型展示等制作环节,都大有讲究。

“我主要负责凿纸这个环节,花灯其中一盏为六角形,要凿出龙的图案,另一盏为八角形,要凿出凤的图案,民间俗称‘六龙八凤’。”王安平回忆道,小时候他跟着爷爷学做灯,学的第一步就是凿纸,后来才慢慢学会了做全灯。

在传承传统制灯技艺的同时,王安平也在摸索创新的路子。“原先,我们的花灯都不会转动,从三年前我就开始思考,如何创新新工艺让王氏大花灯‘活’起来。”他表示。

王安平前后花费一年多时间,购置了电机、电线、钢管等设备,投入到动态花灯的制作中。在他的手中,传统王氏大花灯变得更加灵动,花灯在旋转过程中,灯面上飞燕归来、吉祥如意、马到成功等图案仿佛拥有了新的生命。

对于即将到来的元宵灯会,王安平满怀期待,他希望今年的灯会能再现当年的盛况。

灯舞起来更美

舞鳌龙鱼灯,是玉环坎门元宵灯会里的重头戏。家家接鳌龙,户户宴鱼灯是当地特有的习俗。渔家的春节,就是在舞鳌龙鱼灯的喜庆氛围中度过,并热闹闹一直持续到元宵。

鳌龙鱼灯,舞起来才是最美的。一套完整的展演道具由6个鳌龙、6个龙珠、2个海豚和16只鱼灯组成。舞蹈以海豚为前导,龙珠引领,腾扑跳跃,其余鱼种以各自习性游动,首尾相衔,鱼贯而行。

“鳌龙衔珠”是整场舞蹈的高潮,舞队人席地而卧,鳌龙紧随龙珠,衔珠不放,鱼灯环绕四周,随波逐浪,光彩熠熠。龙头、鱼身、虎脸的鳌龙鱼灯,是鳌龙鱼灯舞的灵魂所在,做好一只鳌龙鱼灯也显得尤为关键。

每年年关将至,许家鱼灯工作室就进入一年中最为忙碌的时段,满屋的鱼灯,让人仿佛置身于海底世界。

鳌龙鱼灯制作技艺代表性传承人许振告诉记者,要想做好一只鱼灯,最为关键也最难上手的一步就是扎骨架。

首先要用长短粗细不同的竹篾拗出基础造型,再用棉线固定,随后糊布、上浆、画样、上色、过漆、装饰都得循着骨架来。“一套流程下来,完成一只普通的鱼灯需要3天时间,全套22件鱼龙灯具则需要50天左右。”他表示。

许振跟着父亲许为玉做了40多年的鳌龙鱼灯,如今的他作为家族第三代传承人,慢慢接过了父亲的担子。他深知,鳌龙鱼灯要想传承下去,需要创新。

以前,鳌龙、黄鱼、小龙鱼、山头鱼等鱼灯的造型是最为常见的,每年基本以制作这些鱼灯为主,缺乏新的花样。

许振从生活中寻求灵感,对鱼灯的绘制手法与制作材料进行改良,从大红大绿的传统鱼灯,拓展到形象生动的仿真鱼灯,创作出不少新的鱼灯类型,像是鲤鱼灯、红虹灯、小金鱼灯、热带鱼灯等。

如今,许家鱼灯工作室制作的鱼灯不仅在传统节日上亮相惊艳众人,还游到了海外,远销阿联酋,成为了具有台州特色的非遗礼物。

“鳌龙鱼灯不仅要走出去,还要走下去”,为此许振经常到当地的学校、社区等进行非遗文化的普及教学,让手中的灯能亮得更久。

那些年 我们一起过的元宵



临海85岁的罗华春,手工做兔灯。台传媒记者杨 辉摄

台传媒记者元 萌

在台州很多地方,正月十四过元宵,这似乎注定了台州人的元宵节是与与众不同的。亲手制灯、放橘灯、食糟羹、食山粉糊……那些陪伴无数台州人长大的元宵习俗,总能唤醒一段段温馨回忆。

玩在元宵

台州人关于元宵节的珍贵回忆,大多藏在一盏亲手制作的灯中。童年玩过的那盏灯,或许已经丢弃,或受岁月蒙尘,但只要想起,就会心头一热。这几天,临海紫阳街上的黄小姐杂货铺,引来不少顾客,大家都是前来购买纯手工制作的毛兔灯。这种以竹篾为骨架,通体圆滚雪白,灯身下有四个滚轮,用手一拉就能满地跑的毛兔灯,路过的小孩一看就走不动了。

这种元宵节才有的“玩具”,也勾起了80后临海人小贝的童年回忆。在她小时候,没有现成的毛兔灯卖,只能缠着家里的长辈亲手做。

兔灯的制作,是一门手艺。用打磨好的毛竹条搭起兔灯的骨架,竹篾弯得弧度越大,兔身就越圆润好看。木轮子用砂皮打磨光滑滑做兔脚,磨得越光,兔子也就跑得越快。再用纸糊上兔头、兔尾巴,讲究的人还会把纸剪成一条条作为兔子毛装饰上去,把兔灯打扮得漂漂亮亮。

“在我们那个年代,毛兔灯几乎是人手一只的玩具。到了元宵节,满大街都是拉着毛兔灯的小朋友。在街上碰到同学,我们还会比谁家的兔灯胖,谁家的兔灯瘦,谁家的兔灯最好看。”小贝回忆道,“用纸糊的部分,放一年就坏掉了,但骨架还是完好的,下一年拿出来糊上新纸,循环利用。”

现在的玩具花灯,基本上以电珠作为光源,但以前靠的是蜡烛。“我还清楚地记得,有一年蜡烛没有放好,毛兔灯拉出去没多久就烧了起来,当场就成了一只焦黑的兔子。我就一边哭,一边把烧焦的兔子拉回家了。”小贝说。

时过境迁,当时拉着兔灯在前面跑的那群孩子,都已经为人父母。如今,他们看到街边卖的兔灯,好像还能看到灯里一跳一跳的火焰,回味起当年追逐奔跑的快乐。

而在黄岩,则有在元宵夜放橘灯的习俗。夜幕尚未降临,永宁江岸边就站满了一排排等着看橘灯的人。

食在元宵

黄岩人就地取材,将橘子的上端剥开一小部分,取出橘肉,在橘子里倒入一些灯油,放上一根小油带或灯芯,点上火橘灯就能发出光亮。手艺更好的,会选用大个的橘子,用竹篾将外皮撑紧,并在中间点上半支蜡烛。蜡烛燃烧产生空气对流,橘灯漂在水面会自动旋转,非常好看。

江面水波温柔,江上的橘灯流光溢彩,江边的人虔诚祈福。始于宋代的放橘灯习俗流传至今,已成为黄岩当地人心中一段难以忘怀的记忆。

元宵佳节,同样离不开应景的美食。同是台州人,食有南北之分,各地吃法也不同,但绕不开糟羹、山粉糊、汤圆这样。

老家在三门的95后小叶,长大后在临海念书,男朋友则是温岭人。“小时候,我以为台州人过元宵都是吃糟羹、麦焦的,后来发现,同样是在台州,各地元宵习俗却大不相同。”她表示。

“三门人正月十四这天过元宵,我们中午一般吃麦焦,它和食饼筒有相似之处。”小叶说,“到了晚上,家家户户就会制作羹。羹分甜咸两种,甜羹里放核桃仁、莲



里放青菜、腊肉、牡蛎、目鱼干、冬笋、香菇等,加入米粉或淀粉粉浆,热气腾腾地煮上一大锅,新年才算真正过完。”

“后来我在临海念高中,听同学介绍,临海人家家家户户必吃糟羹,这和我的老家别无二致,但每家做出来的口味肯定也不同。在我男友的家乡温岭,元宵节吃的是山粉圆,是一种类似于甜汤圆食物,是用番薯粉做成的皮,包裹花生、芝麻、桂花、红糖等。”小叶介绍道,“但他家不太注重元宵节的仪式感,有时候直接煮买来的速冻汤圆来代替。”

如今,传统的元宵小吃或许不再适合年轻人的口味了,但很多老一辈人还在坚守着传统。每年元宵,他们会雷打不动地煮上一锅糟羹,做给节后马上就要离开家乡的孩子,分给周围一起生活了几十年的老邻居。

“我奶奶觉得,糟羹简直就是世界上最美味的东西。她常说,糟羹最适合她这种胃口不好的老人。之前我在台州过元宵时,她每次都会让我多吃点,在外地就尝不到这样的手艺了。”小叶说,“之后我在外地念大学,几乎每年寒假都要提前回去,很少和家人一起过元宵,也好几年没有吃到糟羹了。”

元宵过完,年就过完了。像小叶这样的年轻人,漂泊在外时常会想起家乡的味道,过年的味道。



黄岩有放橘灯习俗。图片由采访对象提供