

台州百匠探奇(44)

造一艘大暑船

台传媒记者 潘俊俊 卢珍珠 文 摄



▲等到海水潮位涨到与码头持平后,人们将大暑船放下水,再由一艘牵引船将它拖向海口。

7月22日,农历大暑节气。下午1点,椒江葭沱街道五圣庙,迎来了一年中最热闹的时刻,十几名渔民,将一艘重达1.5吨的大船,抬运并推出门。这艘大船长8米,宽2米,船身画着各种中国传统故事,以及富有吉祥寓意的图案。船舱内不仅载有“床”“桌椅”“棉被”等一应俱全的船上用品,更配有“枪炮刀矛”等武器,还有“猪羊鸡”“五谷杂粮”。这艘大船有个特别的名字——大暑船。将船拖入海口祈福,从而祈求一年的风调雨顺,是渔民对大海的感恩与敬畏。这个延续了150多年的民俗活动,被人们称之为“送大暑船”。2021年,“送大暑船”被列入国家级非物质文化遗产代表性项目,古老的庆典,如今成了当地人的集体狂欢。一条船,万人追,造出一艘精准、精美的大暑船,不仅费精力,还有各种讲究。

李佩青,81岁,椒江葭沱街道星光村人,省级非物质文化遗产代表性传承人,牵头负责“送大暑船”活动。每年农历四月,他便会召集当地十多名村民,商量造大暑船事宜。这些村民平均年龄65岁,他们中有人做过渔民,也有人做过木工。虽是义务帮忙,但对造大暑船,大家都格外用心。大暑船,按旧时三桅帆船等比例缩小后建造而成,毛竹和木材,是它的主要原料。毛竹用来包裹大暑船的外部,用量很大。一般会挑选生长年份较久的老毛竹,这样的竹子韧性很高,长度一般在8米以上。木材选用的是樟树木,质地坚韧,不容易开裂。要选用冬天砍下来的樟树木,晾透。大暑船上大大小小的部件,对木材的要求不一样,挑选上会有细微差别。船板上的木材要粗要直,船梁得挑选有弧度的木材,能选上自然弯曲的木材,当然最好。

材料准备好后,师傅们就可以开工了。73岁的王冬富,和李佩青是同村人,参与造大暑船近30年,其余老人如吴仙春、余吕兴、盛建华、周书祥等都不超过10年时间。按照老一辈传下来的图纸,模板还有口口相传的诀窍,造大暑船的手艺才能延续至今。各种工序,在多位师傅手中同时开始。剖竹子、剖竹条、做“斗筋”、切木料,紧张却有序。“斗筋”,是船上最为坚硬的地方。它由整块樟木制作而成,这样才能保证船头有抵抗撞击的硬度。用作“斗筋”的樟木,会按“斗筋”的弧度挑选,整个樟树木直径需在38厘米以上,长度在2.2米以上。依照之前做好的模板,师傅在樟木上画出“斗筋”的线条。由于樟木比较坚硬,他们要在上面削出多道槽,再使用斧头,将木头表面砍碎。

控制好力度与角度,师傅落斧的一瞬间,要恰到好处。一斧又一斧,直至将多余的部分全部去掉。为了加快速度,师傅还会使用电刨使表面平整,经过切割,木料呈现出“斗筋”的基本形状。最后再使用木刨,在“斗筋”表面,一道道推,直至表面光滑。

船体上的五道梁,最考验造船功底,它就人的肋骨。大暑船的坚固程度、美观与否,全靠这五道梁的位置搭配。从船头到船尾,五道梁依次为马口梁、驶风梁、正撑梁、老爷梁、护盾梁。梁的主体,先用樟木板搭出大致轮廓,再用钉子固定好,将梁的模板放置在木板上,沿着梁的轮廓画出形状,准确裁出后,将木板边缘刨平,这样,一道船梁就完成了。师傅们要不断测量每道梁的长度和角度,确保每个细节符合图纸上的要求。接着,就是通过一根长约8米的竹子,将五道梁串起。首先,要在空地上弹好墨线,在五道梁相应的位置,放上长凳作为支撑平台,将这根8米长的竹子,固定在支撑平台上,再将五道梁固定在相应位置,这一步的固定,尤为重要,如果出现偏差就得反复校对。将“斗筋”与五道梁组装在一起后,下一步,就需要钉竹条了。竹条钉在船体外围,能增加船体的韧性,并能更好地承受风浪的冲击。钉竹条的工作量很大,要将处理好的竹条,随着船体的流线,横向铺在船体上。大暑船的船体呈元宝形状,头尾较窄,中间较宽,竹条和竹条之间的缝隙,有着严格要求,竹条间太紧,会影响其他竹条,竹条间太松,会影响后续钉饰面板,松紧之间的秘诀,全靠师傅手中多年的经验。除了“斗筋”、五道梁,大暑船还有船舱和船头等结构。师傅们用切割好形状的木板,搭建船头,前部上翘,才能更有气势。船舱部位,将竹条沿着船体,横竖相交,再搭建出船舱的面,从而构建出船舱的空间。另外,切割好的木板,要钉在船体甲板上。木头的坚固和竹条的韧性,两者相互配合,才有了大暑船的基本雏形。为了使船体更加美观,船体外围还将用饰面板包裹,依照流线型的船体,慢慢覆盖。

除了船体之外,大暑船还有舵、桨、帆等配件,这些配件都是按照正常渔船等比例缩小。大暑船身后的小船板,则由王冬富一人制作完成。在船体上做装饰,不仅为了美观,也赋予了大暑船更深层的内在,它是人们祈求平安、寄托美好愿望的载体。73岁的马益连,椒江章安街道华景村人,有57年的绘画经历,他为大暑船绘画,已有30多年时间。大暑船每个构件,都会有不同的图案。船头画有虎头。船体白色底漆之上,由上到下,分别刷上黑蓝红三种颜色的油漆。其余白色的油漆上,就像一张画布,可在上面装饰或绘画,常见的有关云长、岳飞、武松等人物,还有八仙过海等神话传说。护盾梁的位置,以前画“顺”(发音),形似泥鳅的神鱼,村民以此来祈求风调雨顺,现在改画龙了。除了绘画,船上还贴有吉祥文字,如“送暑平安”“风调雨顺”。“风调雨顺”所写的位置,被涂上了绿色漆。据造船的师傅们说,旧时在海上,船身上的绿色漆,是葭沱渔船区别于其他地方渔船的关键。因此,葭沱这一带的渔船,还有一个名字——绿眉毛。船舱位置有三个梅花窗,透过梅花窗里面别有洞天,旧时船员日常起居生活用品一应俱全:桌椅、厨房、沙发、床等。这些都是按照传统渔船出海要求配备,只是大暑船上的都是微缩仿真品。造大暑船时,师傅们常会说起一个词——讲究。造大暑船动工、做“斗筋”、钉船眼,都得选吉祥日子。钉船眼,大暑船最后一道工序,在一片锣鼓声中开始。船眼,由凿刀雕刻而成,船眼要圆润,刷上黑色油漆后,有种透亮、精神的感觉。传统钉船眼,必须用三枚钉子,将渔眼珠朝前固定。渔民们认为,只有这样,渔船才能在海上看到鱼,并带着渔民满载而归。

按照传统,造大暑船要在小暑节气前

完成。放置、等待,它将等到大暑节气这天,迎来上万人的观摩。

在十多名师傅中,王冬富是造船年岁最长的。王冬富原是一个渔民,19岁便在海上与风浪并肩。他见过大海平静的样子,无聊时,他靠收音机打发时间。他也见过海上的大风大浪,厉害时,能把木质渔船上的桅杆吹断。无助时,这个老渔民会祈求天地,给自己内心一点力量。

海上的风浪,让世代代的讨海人,对大海心生敬畏。这种敬畏,一直延续在送大暑船活动中。

送大暑船活动,由来已久。据《椒江续志》记载,在清代,椒江的海门东门岭上就建有五圣庙,当地渔民每年都要举行“送大暑船”活动。自上世纪20年代葭沱建起五圣庙后,活动便逐渐转到葭沱并延传至今。

据专家研究,台州送大暑船与古代中原的傩仪(又称逐疫)有一定关系,是古代这类信仰习俗的历史衍变形态。另一种说法,是与传说中的“五圣”(相传五圣为张元伯、刘元达、赵公明、史文业、钟仕贵,均系凶神)有关。它寄托了渔民们“祛灾”“祈求平安”的愿望。

“送大暑船”活动当天,大暑船被拖至椒江入海口,等待退潮那一刻,焚烧,并借助潮水的力量,漂洋至远方。

送走了大暑船,意味着一年的平安,负责造大暑船的师傅们,至此,才能松一口气。带着期许,他们等待着来年的造大暑船。

旧时,造大暑船,放在五圣庙内进行。现在,造船工程放在五圣庙旁边的厂房里完成。小暑节气后,造好的大暑船,会迎来不同的人前来观看。村里的老渔民,会认真查看整艘船的构件和装饰,如有不当,他们会毫不客气指出。大暑船要与真船一模一样,这是师傅们口中的“讲究”。

为了表示尊敬,旧时前来观看大暑船的女性,不能穿裙子,男性不能穿短裤、汗衫。直到现在,造大暑船时,男性衣衫不整仍不被允许。这是师傅们口中的“讲究”。

造大暑船动工、做“斗筋”、钉船眼,都得挑吉祥日子。这也是师傅们口中的“讲究”。

诸多“讲究”,是靠吃海的海边人,对大自然的敬畏,他们将这份敬畏寄托在“送大暑船”活动中,祈福,纳吉。

从凉爽的农历四月,到小暑节气,每天,师傅们都会义务来厂房帮忙。除了十多名师傅,路过看进度的村民,往往会留下来搭把手,出一份力。

“为了保平安。”你若问他们,他们会这样回答。这是所有义务参与“送大暑船”活动的人的心愿。在一年最热的节气,大家自发出钱、出力,为保一方平安。

完成。放置、等待,它将等到大暑节气这天,迎来上万人的观摩。

在十多名师傅中,王冬富是造船年岁最长的。

王冬富原是一个渔民,19岁便在海上与风浪并肩。他见过大海平静的样子,无聊时,他靠收音机打发时间。他也见过海上的大风大浪,厉害时,能把木质渔船上的桅杆吹断。无助时,这个老渔民会祈求天地,给自己内心一点力量。

海上的风浪,让世代代的讨海人,对大海心生敬畏。这种敬畏,一直延续在送大暑船活动中。

送大暑船活动,由来已久。

据《椒江续志》记载,在清代,椒江的海门东门岭上就建有五圣庙,当地渔民每年都要举行“送大暑船”活动。自上世纪20年代葭沱建起五圣庙后,活动便逐渐转到葭沱并延传至今。

据专家研究,台州送大暑船与古代中原的傩仪(又称逐疫)有一定关系,是古代这类信仰习俗的历史衍变形态。另一种说法,是与传说中的“五圣”(相传五圣为张元伯、刘元达、赵公明、史文业、钟仕贵,均系凶神)有关。它寄托了渔民们“祛灾”“祈求平安”的愿望。

“送大暑船”活动当天,大暑船被拖至椒江入海口,等待退潮那一刻,焚烧,并借助潮水的力量,漂洋至远方。

送走了大暑船,意味着一年的平安,负责造大暑船的师傅们,至此,才能松一口气。带着期许,他们等待着来年的造大暑船。

【手记】

旧时,造大暑船,放在五圣庙内进行。现在,造船工程放在五圣庙旁边的厂房里完成。小暑节气后,造好的大暑船,会迎来不同的人前来观看。村里的老渔民,会认真查看整艘船的构件和装饰,如有不当,他们会毫不客气指出。大暑船要与真船一模一样,这是师傅们口中的“讲究”。

为了表示尊敬,旧时前来观看大暑船的女性,不能穿裙子,男性不能穿短裤、汗衫。直到现在,造大暑船时,男性衣衫不整仍不被允许。这是师傅们口中的“讲究”。

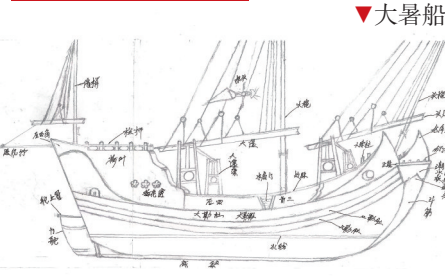
造大暑船动工、做“斗筋”、钉船眼,都得挑吉祥日子。这也是师傅们口中的“讲究”。

诸多“讲究”,是靠吃海的海边人,对大自然的敬畏,他们将这份敬畏寄托在“送大暑船”活动中,祈福,纳吉。

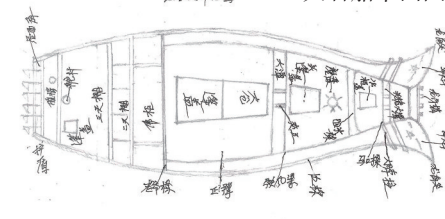
从凉爽的农历四月,到小暑节气,每天,师傅们都会义务来厂房帮忙。除了十多名师傅,路过看进度的村民,往往会留下来搭把手,出一份力。

“为了保平安。”你若问他们,他们会这样回答。这是所有义务参与“送大暑船”活动的人的心愿。在一年最热的节气,大家自发出钱、出力,为保一方平安。

造船师傅的手绘图纸



▲大暑船平面图



▲小船板



▲大暑日,齐心协力“送大暑船”。(2024年7月22日摄于椒江)

台州话

台州方言怎么说

余喜华 文

进入夏天,气温越来越高,剩菜剩饭越发难以保存,容易腐败变质、发馊,所以夏天家里做饭要适量,以每餐吃完为宜。食物腐败变质、发馊,台州方言怎么说?台州人说得干脆,就一个音节[ye],但估计很多人不知道怎么写,实际上它的本字是“饊”,读音为[yè ài]。在台州方言中,“饊”连读为[ye],与“啞住”的“啞”同音节,音调与“香烟”的“烟”相同,读音也相近。两字均为“食”字旁,与食物有关,指食物腐臭变质。食物腐败变质,一年四季都会有,只不过冬天“饊”得慢,夏天“饊”得快。这是因为细菌等微生物的滋生速度与温度相关,温度越高,微生物生长越快,食物“饊”的速度也就越快。台州方言中的“饊”,通常指熟食,即指剩菜剩饭变质发馊了。至于未

加工的食材,蔬菜类变质通常说“烂”了;鱼肉类变质说“膻”了;米面类粮食变质说“出虫”或“生蚌”了。有时也指水果熟透变味了,其中台州本土最为著名的水果——杨梅,因为成熟期在6月的梅雨天,加上杨梅没有果皮壳,最容易在树上“饊”。曾经在某公众号上,看到推介台州清明节美食青团的文章,文中将青团用方言写作“春饊”,其实应为“春饊”。饊,读作[ye],词义为糕饼。春饊,也叫春饊,就是指青团,是在糯米粉中掺入一种野菜汁加工成的糕点,在浙江、福建、江西等地,清明节都有食青团(青团)的习俗。而饊,音“yì”,单字也指食物腐败发臭。《论语·乡党》中有一句话:“食不厌精,脍不厌细。食饊而饊,鱼饊而肉败,不食。色恶,不食。臭恶,不食。”说

明孔老夫子等古人都讲究食品卫生和饮食健康,何况我们现代人呢!如何保持食物不变质,不“饊”呢?现代人发明了冰箱、冷库来储存食物,古人则在冬天利用野外冰天雪地来保鲜。无论是冰箱、冷库,还是冬天的天然冰保鲜食物,都是反向利用“高温滋生细菌导致食物变质”这一原理。但冷藏、冷冻法储存保鲜食物的容量毕竟有限,大量的食物长时间保存,不变质、不“饊”,更加普遍有效的方法是干制法,这也是从食物腐败变质的原理中得出来的办法。汉朝王充在《论衡·商虫》中总结说:“谷干燥者,虫不生;温湿饊,虫生不禁。”这说明,古人早就发现,导致食物变质、“饊”的原因,除了外界温度外,还有食物自身的湿度。原理找到

了,解决的办法自然就有了。干制法使食物成为干品,干粮、干鱼、干肉、干面、干菜由此而生。稻谷、麦子、豆类等主粮晒干或烘干后,可以储藏一年以上,或两三年,甚至更长时间,保证了人类的粮食安全。台州人以前餐桌上常见的鱼鲞、鱼鲞干、虾干等就是鱼虾的干品。至于蔬菜类的干品,更是丰富多样,萝卜干,就是萝卜刨成丝晒干,菜脯则是芥菜类蔬菜炒干或晒干而成。去年在丽水,还吃到了土豆干、茄子干制作的食品。台州西部的山里人,还将春季采摘的苜蓿(白花败酱草)、马兰头等野菜制成干菜,以备青黄不接时所需。台州人特有的食物米粉干、绿豆面(红薯粉丝)则是大米、红薯深加工后的干制品,储存时间很长,夏天也不会“生蚌”。拒腐防变,保证食物不“饊”,古人想出了很多办法。

顺道说一嘴,吕师囊之乱平定后,脚底抹油的通判李景渊回来了,还霸占了滕膺的功劳,得以加官进爵,当上了台州知州。而老实的滕膺,只有“捕盗七人之赏”。虽没得到应有的封赏,但滕膺收获了台州百姓的爱戴。他调任他处后,台民为其立生祠。淳熙八年(1181),时任台州知州唐仲友又为他建了新庙。庆元元年(1195)正月,因台州士民所请,朝廷赐额“义灵庙”。全城老幼奔走迎拜,大家都说:“往岁盗起帮原,连陷六州,戎马所加,民无噍类。而吾台人独得全其室家,仰父俯子,传世不绝,以至于今者,滕侯力也。”大儒朱熹还为此写了一篇碑记。至于那些欺世盗名之辈,谁会感念呢?天地之间有杆秤,那秤砣是老百姓。参考文献:《宋史》/脱脱、《嘉定赤城志》/陈耆卿、《义灵庙碑》/朱熹、《义灵庙迎享送神曲序》/游九言、《宋朝厢军研究》/淮建利