

天下乐清人



身处“无声” 以纸“发声”

白仙波细纹刻纸12年,手起刀落守“方寸世界”

■乐清市融媒体中心记者 林伊格

一把刻刀、一把直尺、一支铅笔、几张红纸,安静地坐在工作桌前,一遍遍转动刻刀,一次次手起刀落,这就是细纹刻纸手艺人白仙波的日常。

1989年出生的白仙波是听障人士,作为乐清市龙花细纹刻纸研究所第四代传承人,他是乐清特校细纹刻纸指导教师、乐清市“青年岗位能手”、第一届乐清乡村工匠、第二届温州乡村工匠、乐清市剪纸研究会会员。从事细纹刻纸工作12年的白仙波,在无声世界守着他的“方寸之地”。



白仙波认真刻纸。受访者供图

白仙波的作品。

细纹刻纸是国家级非物质文化遗产之一,源于乐清民间剪纸“龙船花”,以细腻著称,它的刀法精妙入微,图案细如发丝,工而不腻,可以在一寸见方的纸面刻出52条线条。一幅细纹刻纸作品需要经过设计画稿、打格子、刻制细节、用纸装订、按图刻花等工序,通常要一到二周方能完成。

在白仙波工作室里,他正忙着《雁荡山系列》《十二生肖系列》等主题创作。只见他先用铅笔、粗细黑笔细心地在稿纸上画出想表现的传统习俗图案、熟练运用人

白仙波小时候就对传统手工艺特别是那些精细的手工艺有着浓厚的兴趣。当他第一次看到朱道孟等大师的细纹刻纸作品,就被其精美和独特所吸引,下定决心学习这门技艺。

2002年9月,在乐清市特殊教育学校读五年级的白仙波开始学习细纹刻纸,师从工艺美术师朱道孟,高级工艺美术设计师郑梅贞,国家级传承人陈余华、卢发良

如果说结缘细纹刻纸是出于爱好,那现在,白仙波更是想将这种传统文化传承下去。

2010年,乐清市特殊教育学校为了推广非遗传承,成立了细纹刻纸学习基地;2012年9月,白仙波被乐清特校聘任为细纹刻纸创作教师,成立以其名字命名的细纹刻纸工作室,专门从事细纹刻纸设计、创作、装裱、教学等。

专注细致 沉浸日常

物、花鸟、风景和几何等装饰纹样,细纹刻纸图样较细致,在这个过程中更要充分考虑整体构图的黑白关系和形象之间的连接关系等因素。

待起稿完毕,白仙波将装订好的图样放在油盘上用图钉钉好,进行刻制。他左手握着挡柱,右手垂直刻刀,像木工师傅拉锯一样一点点上下拉动,整幅作品按从上至下、先左后右、先细后粗,先里后外的顺序刻出,每刻完一处,将刻刀稍倾斜,以侧锋运刀往上提起即可挑出纸屑。仔细检查后,白仙波发现还有没有刻透的部位,再补上一刀。这

时,油盘已经用好,他用刻刀把纸屑挑干净,再刮平,以备下次使用。

忙完一阵后,白仙波开始装裱作品。他介绍,细纹刻纸一般都要粘贴上底色,基本上是用红色、白色、黑白、蓝色宣纸刻制,用红色宣纸刻的作品通常是用白色衬底。装裱刻纸作品时,只见他用毛笔尖蘸上一点胶水,将作品几个关键的点粘贴起来即可。一幅细纹刻纸的作品从设计到完成要经历一系列纷繁复杂的工艺流程。就这样,白仙波每天都要花6个多小时“泡”在他的刻纸世界里。

儿时结缘 刻苦学习

等大师。刚开始学习的时候,他总是错漏百出,用错磨刀方法、因看不明白图纸而刻错、刻画的线条也不够流畅、工整。

白仙波表示,因听觉障碍,他无法准确明白老师的意图,在初学的过程中也缺少足够的耐心和细心,常常会浮躁和焦虑。白仙波自知若听不见,那更要仔细看,所以他渐渐静下心来,通过不断地练习和努力,最终掌握了这门手艺,也能够刻出更精细的图案了。

传承技艺 传播文化

成为细纹刻纸教师,在学校上课的日常对白仙波来说充满了挑战和乐趣。目前,白仙波的细纹刻纸课每周一节,主要面向学校中高阶智力落后学生。他会用认真的态度对待教学,每次上课前,都会再三检查教学教具是否齐全。学生们也学得非常认真,在刻纸过程中,对细纹刻纸产生了兴趣和热情,不仅促进了手眼协调,还培养了他们的耐心和专注力。看到他们的进步,白仙波也感到

非常欣慰。

如今,细纹刻纸对白仙波来说不仅仅是一种技艺,更是一个让他静下心来享受创作、感受生活的过程。白仙波表示,细纹刻纸让他学会细心观察,学习如何将自己的情感融入到作品中。至于个人发展,未来他希望能够继续深入学习精进提升,创作出更多优秀的作品,同时也希望能够将这门艺术传播给更多人,让更多人了解和欣赏。

留住沿袭千年的味道

薛金维坚持古法酿造酱油23年

■乐清市融媒体中心记者 侯人玮

柴米油盐酱醋茶,酱油作为家家户户餐桌常见的一种调味品,是菜品提鲜的关键秘诀之一,但大多数人都不知道它如何制作出来的。在乐清市淡溪镇,藏着一家保留了传统酿造酱油技艺的酱油酿造厂,以古老的技艺为大家的舌尖带来儿时熟悉味道,令许多人慕名前来购买。

经营这家酱油酿造厂的人叫薛金维,从事食品制造业23年,其传统酿造酱油技艺入选为温州非遗名录,今年他还获得乐清市“乡村工匠”的称号。

投身酱油制造 探索古法慢酿

1967年出生的薛金维是淡溪镇潭头村的村民,在他小时候,家中的父辈会酿造酱油,主要是给自家吃,而他从小耳濡目染,将这门技艺记在心里。“2001年,我遇见了原来乐清几家老酱油厂里出来的师傅,听到他们对于传统工艺失传的心酸,让我有了找回这门手艺的念头。”薛金维说,此后,他开始向这些老师傅请教,并且翻看自家流传下来的酿造酱油的“秘籍”,想还原酿造酱油的传统工艺流程。

“一开始,我只是小规模试验生产,用古法酿造酱油,制作了5、6缸,后来得到顾客的良好反馈,这才

扩大生产规模。”2011年,薛金维创办了乐清市金维酿造食品有限公司,2017年,他租了20亩地,购置了600个酱缸用于酿造。

薛金维介绍,古法酿造酱油大约分为选豆、浸泡、蒸煮、制曲、发酵等多个步骤,往往需要一年才能取得酱油。其中,酿造酱油的每个步骤都很讲究,他的酱油原料是产自东北的高蛋白黄豆,制曲的竹篾席是自制的,发酵的食用盐用量是自己摸索出来的,都有严格的配比等。

“现在我采用的是天然晒露法制作酱油,是一种沿袭数千年的古老方法。”对薛金维来说,酿造酱油就

是看天吃饭,天气的好坏,会直接影响酱油的口感。“在传统工艺发酵的过程中,最重要的一步是在太阳下暴晒5个月。从4月份到8月份,酿造酱油的原材料经过夏日高温暴晒,自然发酵,最终生产出来的酱油才鲜美。”

薛金维告诉记者,他的酱油投入成本比较高,因此价格也相对较高,现在不对市场销售,基本上都在厂里直接销售,很多人都会慕名来厂里购买。“我制作酱油已经有23年了,于我来说,它早已不是赚钱的方式,已成为一种情怀,一种传承。”



薛金维古法酿造酱油。



薛金维向学生介绍酿造酱油的方法。受访者供图

打造研学基地 推广非遗技艺

薛金维的酱园,除了是传统酱油生产基地外,还是乐清市酱文化传承体验园、温州市非遗体验基地。“2013年起,我将自己的酱园打造成研学基地,和乐清、温州的中小学校合作,每周都会有一批学生来此沉浸式体验,反响很不错。”薛金维说,在基地里,他会向学生们介绍酱油的由来,学生们不仅可以亲手制作,还能用定制的小酱缸,将成果带回家,体验感满满。

古法酿造酱油是一件高成本,低

回报率的事情,很多人都不愿意从事这一行业,现在乐清仅剩薛金维经营的这一家。在他多年的努力和坚持下,2013年,他采用传统工艺酿造酱油项目被列入乐清市非物质文化遗产名录,2015年被列入温州市非物质文化遗产名录,2019年被列入浙江省名特优食品。

如今,薛金维还发展了其他农产品种植加工产业,种植大麦、小麦、水稻、西兰花等。“我这个人就是闲

不住,每年在等酱油发酵的过程中,我会去插秧、种地,到杨梅成熟时就帮忙加工杨梅罐头,一年四季都有活干,且彼此毫不影响。”薛金维说。

“非遗传承本就不易,但好在我的家人一直很支持。这几年,我的儿子一直表示自己想学习古法酿造技艺,也要成为一名非遗传承人。”薛金维说。四季轮回,秋去冬来,这份看天吃饭传统手艺能被越来越多人看见,便是对他最大的慰藉。