

柯城非遗再添新彩

近日,柯城区第九批非物质文化遗产代表性项目名录正式公布,新入选项目共13项,涵盖传统美术1项、传统技艺12项。据悉,柯城区目前共有各级非遗100项,其中人类非遗1项(九华立春祭)、国家级非遗6项、省级非遗5项,这些文化瑰宝正在一代代传承中,焕发出新的生机与光辉。

文字整理:陈岚 来源:柯城文旅体之声

◆ 麦秆画 ◆



麦秆画历史悠久,传承千年。它巧妙利用麦秆天然光泽与材质,经泡、裁、卷、烫、剪等工序,融合衢州民间蒲扇画芯剪贴工艺,将麦秆变作花鸟虫鱼、人物风景等题材的精美画作,尽显古朴、高贵、典雅之美。

◆ (搁袋饼制作技艺) 传统面食 ◆



搁袋饼是衢州传统美食。旧时农人在田间劳作,将面饼放入口袋保存,搁袋饼之名由此而来。制作时,先将面团搓条,擀长压扁,铺上肉馅、葱花,叠合后撒芝麻,再贴于烧炭的壁炉烤制五六分钟,外酥里香。这道小吃不仅风味独特,更承载着衢州的文化记忆与历史底蕴。

◆ 拓印 ◆



拓印是东汉汉灵帝时期因刊刻熹平石经而发明的古老印刷术,属珍贵文化遗产,可用于碑刻、青铜器、陶瓦器等文字图案的拓印复制。衢州青筒社传统拓印制作技艺最大限度地保留了所拓对象的原貌和细节,采用淡墨拓(蝉翼)或浓墨拓(乌金),成品具有古朴、文雅、庄重的特点。

◆ 传统香包 ◆



衢州传统香包制作技艺以绸缎为主料,棉布、亚麻布为辅,红、黄两色绸缎最常用,寓意好运、财富与驱邪避凶;香料选用苍术、菖蒲、艾草等具清心开窍、驱虫防病功效的中草药。香包色彩艳丽、图案丰富,兼具民俗寓意与艺术美感。

◆ (油炸粿制作技艺) 传统面食 ◆



衢州油炸粿属“粿”类油炸食品,以面粉为主料,搭配笋干丁、雪菜、胡萝卜、豆腐干等馅料,经揉粉、发面、擀面、包馅、油炸等工序制成。其形如圆台,外壳金黄松脆,内馅鲜美绵软。衢州人常将其与芝麻烧饼、油炸毛豆腐夹裹,佐以自制辣椒酱,层次丰富。

◆ 漆艺 ◆



漆艺作为中国传统文化的一部分,具有重要的历史价值和现实价值。漆艺工序繁多,制作细致,耗时久长,主要分成生漆制作和漆器制作。数千年来,古人从漆树上采漆,以木胎制器,反复髹涂,精心描绘,形成了独特的漆艺。

◆ 传统红糖 ◆



民国《衢县志》载:“甘蔗有红、白二种。制糖者细干,名糖蔗。”万田乡炉头村种植甘蔗超百年,古法制糖技艺传承至今。炉头红糖以自产糖梗为原料,经碾榨汁、沉淀、过滤等多道工序古法熬制,成品蔗香浓郁,色泽金黄,口感清甜不腻。

◆ (烤饼制作技艺) 传统面食 ◆



深受衢州人民和外地游客喜爱的烤饼,皆由纯手工制作。先将面粉加水发面,经多次揉捏形成面筋,将面团按压成饼,根据喜好包上鲜肉葱葱、干菜焖肉、榨菜鲜肉等馅料,贴于烤炉内壁烤制三四分钟,待饼香肉熟后快速取出即可。

◆ 草编 ◆



石梁镇大俱源村半源自然村的草鞋编制技艺历史悠久,作为山区传统农耕文明的重要组成部分,这项技艺曾是当地村民日常生活生产的必备技能——村民们下地劳作、翻山越岭皆需脚蹬结实耐磨的草鞋,其编制工艺也在世代口传心授中不断改良优化。

◆ (手工馄饨制作技艺) 传统面食 ◆



衢州手工馄饨制作技艺传承自清末。馄饨皮薄如蝉翼,搭配精选馅料,捏合间便成型。沸水入锅烹煮,待馄饨褶皱舒展如云朵且浮于汤面后捞起,搭配鲜香味美的汤料,口感软糯,深受衢州人喜爱。

◆ (手工包子制作技艺) 传统面食 ◆



手工包子制作技艺第一任传承人蔡富根喜食素食,匠心创制各式菜包,制作流程分为馅料调制、面皮制作及包制成型、醒发蒸制等。经过一代代的改良和创新,好吃不腻的菜包成为衢州人的早餐标配。

◆ 传统和香 ◆



传统和香制作技艺在中国古代就有十分完善的工艺体系,是中国传统文化密不可分的一部分。制作前,艺人根据香品的用途、香型、品类等要求,应时采收各类天然香药,并因人而异设计香方。香方的确立、香药的使用、炮制等流程十分考究,有一套严整的方法和规范。