

旅游让传统技艺焕发新生

在高高的兴安岭上守护

——记国家级非物质文化遗产项目桦树皮制作技艺(鄂伦春族桦树皮船制作技艺)代表性传承人郭宝林及其家人

□ 本报记者 邓敏敏 文/摄

在黑龙江边,伊勒呼里山脉北麓的山脚下,黑龙江省塔河县十八站鄂伦春民族乡,生活着一个古老、淳朴、勇敢的少数民族——鄂伦春族。这里一年中有一半的时间都与白雪相伴。今年76岁的郭宝林是这里的村民,他十几岁时便开始打猎,也是大兴安岭呼玛河流域的最后一代猎人,同时也是国家级非物质文化遗产项目桦树皮制作技艺(鄂伦春族桦树皮船制作技艺)代表性传承人。

日前,中国旅游报记者在郭宝林和他的夫人戈晓华一起创办的鄂伦春家庭博物馆里,听老两口回忆过去的山上岁月,一起畅聊放下猎枪10多年来的美好生活。

开办家庭博物馆

郭宝林和戈晓华的鄂伦春家庭博物馆很好找,木栅栏围着的院门上老两口的合影和驯鹿头像,写着“走进鄂伦春家庭民俗展馆”,另外还有一块蓝底黄字写着“国家级非物质文化遗产项目桦树皮船制作技艺代表性传承人郭宝林”,从哪个方向过来都能一眼看到。

记者到的那天将近晚上7时,下着毛毛细雨,鄂伦春民族乡的天还亮着,在一片湿润的绿色中,这个家庭博物馆尤为显眼。推开院门,戈晓华已经探出身子,在自家房子门口热情洋溢地迎接大家。记者看到,房子的外墙上也有一块木牌上写了“鄂伦春‘最后的猎人’郭宝林之家”几个红色大字,另外还贴有“郭宝林简介”“鄂伦春族桦树皮文化”“‘水上飞舟’——桦皮船”等图文介绍。

进到屋里,厨房的火已经升起,主人大约正准备做饭。戈晓华承担了主要的讲解任务,笑容可掬地带领记者一行进了客厅同时也是展馆,指着墙上的照片、玻璃柜里的手工艺品等,一边介绍一边回答记者们七嘴八舌的问题。相比起妻子来,郭宝林的活显得有些少,大多数时候,他都是微笑着看着戈晓华,眼神跟着妻子走,配合着妻子和记者们的要求,聊一聊当年打猎的经历,以及模仿公鹿的叫声吹鹿哨。

家庭博物馆虽然不大,但是尽可能地利用空间陈列着当年吸引猎物用的“鹿哨”、古朴的皮衣,以及各式打猎的战利品、野兽皮毛制成的帽子,还有桦树皮制作的各种工艺品……“有些是以前打猎时期留下的,有些是我和女儿最近做的工艺品,我们希望能让更多人了解我们的民族文化。”戈晓华告诉记者,这个家庭博物馆是2019年成



郭宝林(左一)、戈晓华向记者展示工艺品桦树皮船

立的,现在每年来参观的游客络绎不绝。”很多游客来了之后都说没有白来,能真真切切地感受鄂伦春族当年的生活。”

对于日复一日的重复讲解工作,戈晓华从来没有厌烦过,甚至此次采访,她都建议十几个人分两组参观。“怕你们人多,听不清楚。”

日子越来越好

鄂伦春意为“山岭上的人”,因为长期依山傍水过着狩猎生活,枪、马、狗曾是他们生活中不可或缺的一部分。“我们民族都觉得马和狗是最忠诚的伙伴,有空的时候,我和老伴还是会骑马上山,或者坐船去过一段时间的漂流生活,回忆当年。”聊到动物和过去的生活,戈晓华就停不下来,“本来我们都把马卖了,想想还是舍不得,今年又托人帮忙选购了。”

在戈晓华的讲述中,鄂伦春族的山林生活有自在美好的一面,比如,夏季捕鱼、初秋打犴(驼鹿)等,但同时也伴随着未知和动荡,比如,生病了只能求助于“萨满”、孩子无法接受教育、长时间打不到猎物的焦灼……“1953年,我们这里的鄂伦春人下山定居,政府都给我们安排了房子。”

老两口还清楚地记得,2009年,郭宝林的身份也彻底发生了转变。这个从12岁开始学习打猎,到了16岁就已

经远近闻名的神枪手,从一个摸惯了扳机的猎户,成为在自家院落制作桦树皮船的工匠。

谈到桦树皮船制作,郭宝林明显话多起来。作为当前为数不多会制作桦树皮船的匠人,他自幼跟随父亲郭闹开学习传统手工制作桦树皮船技艺,手工技法精湛,凭借着丰厚的民间学识和多年的实践与探索,形成了独特的造船风格。据介绍,桦树皮船形如柳叶,用整张白桦皮作为船体,将桦皮打磨光滑后,再用樟子松木板作为骨架支撑起船体,桦树皮船整体造型呈现原始古朴之感,不使用一根铁钉,浑然天成,是鄂伦春族长达千载、依靠山林江河生活的历史见证,是其民族文化传承的手工艺瑰宝。2012年,郭宝林被授予国家级非物质文化遗产项目桦树皮制作技艺(鄂伦春族桦树皮船制作技艺)代表性传承人称号。

“在山林的游牧生活虽然挺自在的,但也很苦,跟现在的生活没法比。”戈晓华笑着说,“国家落实了很好的民族政策,让我们不打猎的生活也很安逸。现在家里各种电器一应俱全,上学和看病的条件也很好,还有手机和网上购物,都太方便了,以前哪里想到会有这些啊。”

传播鄂伦春文化

日前,郭宝林和戈晓华还出现在

了大兴安岭第三届旅游产业发展大会开幕式演出上,伴随《山河·文明》篇章中的节目《逐水而居》徐徐展开,两位鄂伦春族老人身着民族服装,带着他们的爱犬划着桦树皮船,缓缓行于西尔河上,进入观众视线中。这一幕与台上围着篝火载歌载舞的演员相呼应,共同为观众描绘出一幅鄂伦春族同胞林海游猎的生动画卷。

据了解,就是在这个开幕式活动现场,上海大世界基尼斯总部专门来人认证,宣布由塔河县十八站鄂伦春族乡人民政府申报的“中国最大的桦树皮船”成功创上海大世界基尼斯纪录,并颁发了证书,这艘10米长的桦树皮船正是郭宝林制作。

除了桦树皮船制作,桦树皮技艺也在老一代鄂伦春族妇女的巧手里得以传承,又在年轻一代这里得到了创新。在郭宝林家中,一件件做工精巧的首饰盒、花瓶和收纳盒等具有鄂伦春民族特色的桦树皮手工艺品,都是戈晓华和女儿郭红霞亲手制作。戈晓华告诉记者,制作桦皮生活用品的工具不多,一根铁锤、几根细骨棒、砂纸、尺规和一把橡皮锤是主要用具,制作的关键在于优质的桦皮和细腻的手工。而郭红霞从1985年随父亲郭宝林学习桦树皮船制作,2019年被认定为鄂伦春桦树皮船制作技艺县级传承人。

陪同的当地工作人员告诉记者:“老两口还在做一件很有意义的事情,就是通过网上直播来教大家说鄂伦春语。”原来,从2020年开始,郭宝林就和戈晓华一起,在网上教大家说鄂伦春语。戈晓华告诉记者,是偶然发现可以在手机微信群里用直播的形式给大家上课,就琢磨着开个小课堂。“我们也没做什么推广,就靠口口相传,现在陆续续加了好多人,有年轻人也有比较年长的,有鄂伦春族的,也有其他民族的,只要他们感兴趣,我都会教。”戈晓华说,一般的上课时间定在晚上八九点,她在群里直播教学,老伴在边上指点。

从郭宝林和戈晓华家里出来后,记者还在新建的鄂伦春民族风情园内的民俗博物馆看到了那艘10米长的桦树皮船,而郭宝林、郭红霞等鄂伦春族代表人物的照片和介绍也都摆在进门入口处,让参观者在了解鄂伦春文化的同时,也感受到传承的延续。

采访结束甚至在记者写稿时,耳边久久回荡的都是在家庭博物馆里,戈晓华用鄂伦春语和汉语轮番为大家演唱的“高高的兴安岭,一片大森林。森林住着勇敢的鄂伦春,一呀一匹烈马,一呀一杆枪,翻山越岭打猎巡逻护呀护山林……”

说,“黎锦的色彩是在强烈的视觉冲击中展现生命力。传承老技艺,绝不能拘泥守旧,要让黎锦展现更强的生命力。”

如今在当地,越来越多的农村妇女转变成“织娘”,通过织黎锦增收。截至2021年底,五指山市共有黎锦技艺非遗工坊6家,每家工坊团队人员最多60人、最少30人,平均每家吸纳贫困户15人,销售额从几十万元到上百万元,有效推动乡村振兴。

黎锦包包、黎锦围巾、黎锦枕套、黎锦耳环……与过去的生活必需品相比,如今黎锦正在以更新的面貌带动黎族群众“织就”美好生活。参与黎锦传承和创新的合作社、小微企业如雨后春笋,形成了“项目+传承人+基地”“传承人+协会”“公司+农户”等多种生产模式,让黎锦创造更多经济效益,助推黎锦技艺的非遗活态传承和可持续发展。海南在《黎族传统纺染织绣技艺保护发展三年行动计划(2021—2023年)》中提出,到2023年,黎锦及周边产品开发实现生活化、时尚化、国际化,成为海南自贸港的文化名片。

刘香兰表示,她将继续传承和弘扬这门技艺,利用黎锦技艺资源优势,开发文化和旅游产品。通过生产性保护方式,合理利用黎锦技艺,为旅游业发展注入新鲜元素。“让古老的技艺焕发新生需要一代代人的努力,但我相信,黎锦代表的文化和故事,一定会吸引更多人对它‘久久见过还想见’。”对黎锦的未来,刘香兰信心满满。

□ 特约记者 丁宁

金秋时节,稻谷飘香,在上海为数不多的稻作文化重要承载区金山吕巷镇,有一家面积不大但名气不小的“白龙糕坊”,上海市级非物质文化遗产产吕巷白龙糕第四代传承人陆建强,和老伴俞文华忙着制作白龙糕。热气腾腾的灶台旁,63岁的陆师傅脸上终于有了笑容,一度困扰他的非遗技艺传承后继乏人的难题,在政府有关部门的协调和支持下有了着落。

拥有100多年历史的吕巷白龙糕,一直是当地村民在重阳节舞龙庆祝活动中舞龙队的“御用”食品,与小白龙民俗舞蹈一起闻名遐迩。白龙糕制作技艺经历了从家庭传承到授徒传承的转变,传至陆师傅时已是第四

——记上海市级非遗吕巷白龙糕第四代传承人陆建强

代。2015年,吕巷白龙糕被列入上海市第五批非物质文化遗产保护名录。

当年从师傅卢生根手中接过白龙糕制作技艺的接力棒时,师傅要求他去考取相关执照。他二话不说,抱起书本一啃就是半年,此后拿下了厨师、茶艺师等执业资格。陆师傅清晰地记得,30多年前为参加在长宁区举办的职业考试,凌晨他便搭乘公交赶了近4个小时才到达考场。工作人员见他大汗淋漓,得知他是从40公里开外的金山赶来的,不由赞叹道:“这小伙子有前途。”

喷香扑鼻的白龙糕做法看似简单,其实有着一套严格而完整的制作工艺,要经过配米、泡米、磨粉、拌糖水、塑型、蒸锅等工序。在陆师傅眼中,只有每一道工艺环节都需秉持工匠精神去打理,才能蒸出“给爷娘吃的白龙糕”。例如,白龙糕的原料需要选用优质糯米、粳米按比例配制而成,并根据糯性,制作者要凭经验添加粳米;泡米则需要根据气温决定浸泡时间,如气温在10℃以下时,在水温为70—80℃的水里要浸泡半小时以上,气温在10℃以上时则要浸泡20分钟,直到米粒能够用手挤碎,才能开始磨粉。“拌糖水”是制作白龙糕的关键,甜而不腻的白龙糕,白砂糖的分量不仅要恰到好处,原料选择更要严格。陆师傅能通过一杯糖水来判定白砂糖的产地是广东还是广西。他说:“尽管白砂糖看上去都差不多,但不同产地的白砂糖糖度熔点有区别,口感自然不一样。而工匠精神就是要把产品做到极致,以此赢得客户的口碑。”

陆师傅自豪的是,他的客户中有90%以上是回头客,有些还是谈“糖”色变的糖尿病患者。曾经有专家专程前来探秘,在仔细考察了白龙糕的制作技艺后,专家用一连串的专业术语解释了这种现象,而陆师傅能听懂的只有“转换糖”3个字……

白龙糕的外观呈正方形,有25块一板的小方形,也有12块小方形加一大方形等组合,可随意分开,口感软糯香甜,具有细腻润滑、香糯爽口的特点。陆师傅在匠心传承非遗工艺

的同时,不断进行创新,如在保留传统风味的基础上,融入了现代人喜爱的多种口味,并在口感和成分配比上追求绿色纯天然,打出了“糕于精品,食在健康”的招牌,很受欢迎。目前,吕巷白龙糕有豆沙馅、猪肉、白糖馅、玫瑰馅、血糯糕等多个品种,还可以接受定制。

由于是手工作坊制作,陆师傅夫妇二人忙碌一天只能蒸出约500板白龙糕,大概250盒左右的产量,这使得白龙糕成了“限量版”的紧俏产品。

让陆师傅自豪的是作为非遗传承人,他烹制出来的产品,不仅成为吕巷的一张非遗名片,更成为上海金山城的宣传大使。有一次,在国家展览馆的一次非遗展陈中,有观众端详着白龙糕,好奇地问金山是哪个地方

的?陆师傅马上了劲,不仅详细介绍了金山在上海的位置,还详述了这项舌尖上的非遗的前生今世,还有金山的旅游资源……

陆师傅从来不做广告,但白龙糕始终供不应求。他说,好吃就是广告。他总说:“我的糕是做给爷娘吃的,不是冲钱去的。”陆师傅有这样的底气,不仅源自产品质量,更重要的是依托上海和杭州两大消费市场。不过,陆师傅也有烦心事,那就是年过花甲还忙碌在灶台旁,有时也感到力不从心,如何将这项舌尖上的非遗传承下去成了他的“心病”。

他说,子女大学毕业,要爱上这种“灶头活”不容易,可凭着“钱”景而来的众多合作者又让他不放心。“我最希望的是把‘白龙糕坊’办成百年老店,传承先人的技艺,服务现代的人群。”陆师傅的脑海里还保留着当年去日本考察的记忆,“有的日本消费者竟然搭飞机到小吃店一饱口福,冲的就是百年技艺。”

事实上,关心非遗传承问题的不仅是陆师傅,政府有关部门也相当关心。有关方面认为,白龙糕是江南稻作文化的杰出代表之一,保持了原生态无污染的制作技艺,是研究江南稻作文化的真实活体,反映了江南地区饮食文化的特征,传承好上海米糕(白龙糕)制作技艺十分重要。

日前,经相关部门牵线,上海吕巷旅游管理发展有限公司总经理汪新生两次登门造访“白龙糕坊”,与陆师傅促膝长谈,共同规划白龙糕的未来。

“我回绝过不少合作者,因为他们对如何用工匠精神做好非遗产品兴趣不大,只想在营销上做文章。但我对和汪新生的合作很有兴趣,因为他是个实在人,他描绘的蓝图很对我的胃口。”陆师傅高兴地说。

汪新生曾获文化和旅游部颁发的“全国乡村文化和旅游能人”证书。对于传承好这项非遗技艺,汪新生信心十足:“我们的初步设想是借助政府的力量,将非遗个人传承转化成公共文化产品的传承,让吕巷白龙糕在新的环境下走得更远。”汪新生说。



陆建强展示吕巷白龙糕 受访者 供图