

陆彩红 与
普陀刺绣艺术

简介:2014年成立舟山市普陀区彩虹刺绣工作室;2016年12月入驻普陀湾众创码头创业园区,进行刺绣品加工、刺绣体验与传承工作;2018年向杭州工艺美术博物馆杭绣大师陈水琴老师拜师学艺;2018年创作开发了渔民画与刺绣相结合的刺绣品;2018年11月被舟山市政府被确定为第六批舟山市非物质文化遗产名录项目。

“日暮堂前花蕊娇,争拈小笔上床描,绣成安向春园里,引得黄莺下柳条。”

我印象中的刺绣就是这样:女子端正坐着,用绣针轻挑慢捻地细描着图案,一针一线在其间来回穿梭。绣出来的花鸟鱼虫,山水人间是女子的灵巧心思和寄情所在。

事实上,大部分人除了在小课堂的手工课中歪歪扭扭地绣过一些不成样子的图案外,长大后再也没碰过绣针了。中国传统四大名绣,似乎也只存在于历史课本和旅游纪念品商店里。

如今,现代人的生活被忙碌且周而复始的工作所充斥,再也没有时间与精力去关注刺绣这种传统技艺。与此同时,在大众关注度锐减的情况下,远离城市的刺绣手艺人很难以此为生,于是学习这项非遗手艺人越来越少,刺绣作品或者商品也逐渐变得稀有起来。

在普陀,有这样一位女子,以布为纸,以线当墨,以针代笔,指尖翻飞,于方寸间展现普陀柔美风情——她就是舟山刺绣非遗传承人陆彩红。

“舟山刺绣历史悠久,题材广泛,自古以来手工刺绣品都与人们的生活息息相关,反映舟山风土人情等,是舟山传统文化的瑰丽之宝,也是非常珍贵的非物质文化遗产。”陆彩红向记者介绍道。

陆彩红的奶奶是有名的刺绣高手,常常帮大户人家绣花。当时年仅10岁的陆彩红在奶奶家看得最多的书便是刺绣的夹线书和图案书,耳濡目染,她对刺绣产生了兴趣,于是有空便跟着奶奶穿针引线做刺绣。

后来参加工作,但陆彩红始终没有放弃刺绣。“那时每天下班做完家务,已经晚上8点多了,从这个时候开始刺绣,常常绣到12点才上床睡觉。”陆彩红说,刺绣是一项细活慢活,那时平均绣一幅作品差不多要花上一年时间。第一幅作品绣完后,朋友家人都说好看,陆彩红也就有了信心,就这样40多年没有放下过手中的绣花针。

陆彩红的一手刺绣工艺全靠自己琢磨出来的,看到有意思的图画,她就会兴奋,临摹下来后,脑海中就会想如何把它绣出层次,如何使针法色彩更饱满。

每天睡觉前,陆彩红都在想刺绣作品的构图、色彩。每到创作瓶颈期,她总会想去领悟苏绣的精髓。

为提高绣艺,她先后3次跑到苏州“偷师”学艺,最早的一次至今已有10年了,而呆得最长的一次有10天。

一到苏州,每天清晨,她就会坐公交到苏绣一条街,一家店一家店看,街上还有大师的现场刺绣表演,陆彩红常常看得出神,惊叹“竟然有这么多绣法!”

“偷师”回来,陆彩红便将学到的绣法巧妙运用到自己的作品中。就这样,陆彩红在刺绣这门技艺上越钻越深。

2013年,退休后的陆彩红便把全部精力投入到刺绣作品的创作中。

感受普陀
非遗之美(一)

□记者 沐沐 诸葛晓明



林幼琴 与
巴哈鳗干鱼丸面制作技艺

简介:2002年9月,普陀区经贸局,区餐饮协会授予“普陀特色小吃——巴哈鳗干面”牌子;2008年6月由舟山市非物质文化遗产保护办公室授予舟山市“老字号”称号。传承的巴哈鳗干鱼丸面制作技艺于2009年被舟山市普陀区政府确定为“普陀区非物质文化遗产名录项目”,2018年11月被舟山市政府被确定为第六批舟山市非物质文化遗产名录项目。

很多舟山人早晨爱吃一碗海鲜面,其中就有人喜欢在里面加鱼丸、鳗干。鱼丸、鳗干做得最好吃的当属沈家门西大街巴哈面店。巴哈面店是家有着70多年历史的老店,创始人是现在店主林幼琴的父亲。林幼琴今年60岁,她告诉记者,巴哈面店是普陀区手打鳗鱼丸的“非遗”传承单位,现在能手工将肉馅包进鱼丸的全舟山也不多。

鱼丸又称鱼圆,巴哈面店的鱼丸是用鳗鱼肉制作而成。鳗鱼一般选用本地新鲜鳗鱼,不用外洋鳗和冰鳗。林幼琴说,要先把鳗鱼洗净剖开,去内脏、鲭花、脊骨、皮和头尾,用刀刮出中间白肉,切断后用绞肉机绞碎,加盐、水、猪油拌匀,再用拌和机搅拌成鱼浆。鱼丸丸心是用鲜猪腿肉制作而成。

制作鳗干是用留出的鳗皮连鱼肉,每块鳗干一般长3厘米、宽2厘米,这样保留的鳗皮肉刺长,容易吃吐,不会卡喉咙。鳗干切好后,按比例加入蕃薯淀粉、适量的盐和水等,倒入容器用手不停捏拌,随后把生鳗干一片片分散放入沸腾的热水锅内煮,待鳗干浮起后捞起,放入盘中晾干即成。

一碗面好不好吃,面汤也很关键。在巴哈面店,林幼琴会用制作鳗干、鱼丸剩下的鳗头、鳗尾巴、鳗骨熬煮成高汤,作为汤料。这种汤料原料天然,不用添加任何调味品味道也无比鲜美,可浇在汤面上,也可作三鲜汤、杂烩汤或鱼丸汤等其他菜肴的配料。

鳗干鱼丸面的面条分宽、细两种,舟山人管宽面叫“切面”,管细面叫“米面”,顾客可根据各自口味自由选择。煮面时,林幼琴会先在锅中用高汤把鱼丸烫熟,然后放鳗干。随后将切面或米面在滚水中煮熟捞起放入碗中,再加入高汤、盐,最后放上鱼丸、鳗干、葱花及少许用葱头爆过的菜油,一碗美味可口的鳗干鱼丸面就做好了。满满一大碗鳗干鱼丸面置于面前,醇香面汤里,鳗干片片白嫩,鱼丸雪白如银,油光滚圆,仿佛一颗颗璀璨明珠,面条白中透黄,和汤面上的碧绿葱花相映。喝一口汤,味美鲜香,咸淡适中;咬一颗鱼丸,柔软滑嫩;再吃鳗干,鲜嫩清脆;嚼一口面条,柔韧劲道,口感极好,真是让人欲罢不能。

