

当传统非遗遇上现代日常

◀上接B10版

2013年,陈达谓成为海南省民族技工学校黎族织锦专业的一名教师。一改民间传统手工艺父子师徒世代相继、口传身授的传承模式,他带着学生们下乡采风收集素材,拜访不同方言区的黎锦传承人,从文化修养、美术基础、设计意识与市场意识等方面密集汲取“养分”,几年来吸引来上千名“90后”甚至“00后”。

有人肩负着非遗传承的使命,也有人纯粹是为了兴趣而来。对民族文化颇为痴迷的广东女孩黄云,一次偶然的机会中报考了海南省民族技工学校黎族织锦专业,在熟练掌握黎锦所有的织造技法后,干脆直接留校任教。

成为黎锦“真爱粉”的不仅仅是黄云,如今越来越多的爱好者与传承人回炉高校,一门门古老手艺在漫溢的青春气息里也逐渐焕发出新活力。

非遗越来越“潮”

非遗传承的生命力在于“表达”,既植根于传统,又脱胎于传统。而当年轻的血液注入传统非遗手艺的脉络时,注定会产生意料之外的活力。

20岁的洪盼喜和普通“95”后女孩并没有什么两样,爱笑爱闹的她拾起竹针时却能立即安静下来,飞针走线间一件件色彩鲜艳的黎锦渐渐成型。“整套的黎族传统服饰可能穿的人不会很多,所以我在老师的启迪下设计了黎锦图案的T恤班服,同学们都喜欢得不得了。”经过两年系统的织锦学习后,如今洪盼喜早已意识到,传统手工艺要想散发出精妙的光芒,不能只连接着过去,还应当参与到日常生活中。

技艺依然是传统的,创意注定不断推陈出新。

一次次的“头脑风暴”中,陈达谓和学生们大胆尝试新的技法,打破絣染原有的单一色,在经线提花方面创造出多色提经织法,又与年轻人所喜欢的潮流元素结合起来,设计出大量带有黎锦元素的玩偶、丝巾、手提包等兼具实用性与观赏性的产品。

“这条围巾在哪里能买到?”“你们有没有网店?”……带着这些黎锦文创产品参加活动时,年轻的手艺人常常能收获不错的社会反响,而这也将成为他们未来的从业方向与传承路径。

值得一提的是,让“旧艺”穿上“新衣”,并非一味地向现代生活妥协。

“传统手工艺中最优良的基因是不可改变的,创新的只是符合当代人的生活习惯与审美,如果对传统的东西妄加改造,非遗就失了本真。”当这群成长在更多元文化背景下的年轻人接棒时,陈达谓期待他们能用传统的技艺反映当下的生活,让更多人在“见人,见物,见生活”的非遗文化中产生共鸣。☐



苗绣技艺也吸引了年轻面孔参与学习和传承。
海南日报记者 武威 特约记者 陈文武 摄



陈达谓的学生设计制作的黎锦娃娃作品。
海南日报记者 李梦瑶 摄



6月6日,在五指山市三月三广场开幕的2019年“文化和自然遗产日”系列活动现场。
海南日报记者 贾磊 摄

“再创造”让黎族花果酒新香四溢 果落花开酒蕴香

文海南日报记者 李梦瑶

初次见到黄丽蔡,是被她面前一杯杯色泽艳丽似彩虹的花果糯米酒所吸引。

那是5月底在五指山举办的一场民间文化活态展示会,身着黎族传统筒裙的黄丽蔡微微倾斜着酒壶,一缕缕蓝色、黄色、红色的酒液从壶嘴倾泻而出,浓烈或清淡的酒香便瞬间窜入鼻腔。“现在正是桃金娘开花结果的季节,酿出来的酒可是一绝。”端起一杯橙黄色的果酒递给来者,酒杯上“达埋厚”的字样颇为醒目。她说,这是黎语“外婆教我”的意思。

黄丽蔡的酿酒技艺,也的确是从外婆那里得到启蒙。

在物质极为匮乏的年代里,家里的小辈们常常是数着日子挨到逢年过节,才能盼到外婆从紧缺的口粮中挤出几捧稻谷酿一次酒。“那时我们年纪还小,不懂喝酒,馋的是一口刚刚蒸熟出锅的糯米。”黄丽蔡还记得,酿酒这天几乎全家人都要围着土灶台忙活,他们这几只小馋虫必定趁大人忙乱时溜到锅边偷食一两口。

生活一年年宽裕起来,酿酒不再是件稀罕事。只是外婆的身影日渐瘦小,过去曾经掀开桶盖偷吃的顽皮孩童,便渐渐成了站在灶台铁锅前的人,开始用自己的双手去传承家乡的味道。

2012年的一次酿酒,黄丽蔡想起小时候外婆上山给她们摘野果的场景,突然有了酿花果糯米酒的想法。

正好是秋天,她决定先试着用桂花入酒。

将糯米蒸熟,晾干并拌酒饼封酿,等到一两个月后口感醇香清甜时,掺入桂花再密封一到两个月,一坛混杂着花香的糯米酒方才酿成。送了几壶给亲友邻里品尝,反响很是不错,令她不禁信心大增。

循着四季节令,黄丽蔡开始将桃金娘、菊花、梨花、香蕉、菠萝、柠檬、洛神花、蓝蝴蝶花等花果一一入酒,呈现出的效果竟也各具惊喜。颜色偏橙黄的桃金娘酒酸甜适度,蓝蝴蝶花酒顾名思义是蓝色,洛神酒按酿造时间长短分为粉红色与

紫红色,口感与葡萄酒相似……

“酿制工序大多一样,只是封酿时间略有区别,且对花果的选择也颇为讲究,譬如香蕉必须熟透了才能入酒,不然口感会太涩。”黄丽蔡说,与内地多用白酒打底的花果酒不同,她采取传统的黎族糯米甜酒酿造工序,酿出的酒度数偏低,口感也更为醇甜。

经过这些年的埋头研制,黄丽蔡陆续推出20款不同的花果糯米酒,新鲜而独特的口感渐渐吸引大量人气,让她从小山村走向冬交会、三月三展销会及各种民间文化活态展示会,甚至还将酒销往了北京、浙江等地。

有趣的是,如今被人视为“新奇物什”的花果糯米酒,早在一千年前便已盛行于琼岛黎村。《方輿胜览·琼州》卷四三载:“以安石榴花着瓮中,经旬既成酒,其味香美仍醉人。”宋代苏过《己卯冬至僮人携具见饮即罢有怀愚兄弟》咏道:“椰酒醅酷白,银皮琥珀红。”可见,以花果入酒早有先例。

无意间重拾起先辈的古老技艺,40岁的黄丽蔡也在“再创造”中促黎族花果酒焕发新生。

“我注册了‘达埋厚’的商标,也建了酒坊,希望能尽自己的一份力,让黎族酿酒在与时俱进中得以代代相传。”而令黄丽蔡时常感到恍惚而欣慰的是,如今每次酿酒时,家里的侄女总会溜过来踮起脚尖抓一大把酒糟当饭吃,让她觉得像极了小时候外婆身边的自己。☐



黄丽蔡在酿酒。
(图片由受访者提供)