

“狮城青年说”第二十五期 策划：李颖 曹杰 撰文：张智超 视频：谷俊玮 陈一鸣 徐泽光 沧青工作室

运河两岸 非遗传承

一种又潮又酷的职业

□ 知言

今天，是河北省第六届（沧州）园林博览会开幕的日子。

这是一场“大运河上的园博会”“城市区中的园博会”“体现工业文明的园博会”“展示大运河非物质文化遗产的园博会”。

与园博园毗邻、坐落于大运河畔的中国大运河非物质文化遗产展示馆，将于5月27日开馆，这是大运河沿线规模最大的国家级非物质文化遗产集中展示地。展馆通过全景导览、技艺体验、场景还原、活态展示等方式，全方位展

运河沿线独特的人文风情与多元民间艺术，让游客在游览现代园林艺术的同时，充分感受大运河非遗文化的魅力。

非物质文化遗产不仅是民族智慧与文明的结晶，也是极具珍贵价值的文化资源。我们不仅看到了中国大运河非物质文化遗产展示馆的落成，也看到越来越多的青年人投身非遗，他们作为非遗的青年传承者、推广者、爱好者，推动非遗逐渐“出圈”，将传承非遗文化、发扬传统手工艺变成一种又潮又酷的职业。

董连福把手工制香技艺搬到了直播间；杨爽为杨家烧饼制作技艺添上了公司化运营和机械化生产的翅膀；张英英一改不外传的老规矩，数年来义务教授了不少徒弟……新的头脑带来新的想法和创意，年轻人用自己的方式让非遗获得新的生命力。原本在人们眼中“过时”“守旧”的非遗项目，正通过各种各样的创新形式，变得生动新潮起来，不断加强着人们对非遗的认可，拉近了文化与受众的距离。

非遗需要青年助力，青年也需要非

遗文化滋养。作为中华优秀传统文化的重要组成部分，广大青年不仅可以借此收获一项爱好甚至是养家糊口的本领，还有可能带领更多人走上致富路，实现更大的人生理想。

青年人朝气蓬勃，就像早晨八九点钟的太阳，代表着未来，象征着希望。期待更多青年加入到非遗传承的事业中来，为非遗注入更多新鲜血液。

新闻主角说

为传统技艺续“香火”

董连福 44岁 市级非遗项目传统手工制香技艺第四代传承人

我是16年前从长辈手里接过手工制香这项技艺的。

一提到制香，恐怕很多人第一反应是焚香祭拜，其实这是非常片面的。无论是制香技艺，还是与其相生相伴的香文化，都拥有悠久的历史和丰富的内涵。



在我国，早在西汉初年，熏香文化就已经流行起来。张骞出使西域，开辟了以长安（今西安）为起点，经甘肃、新疆，到中亚、西亚，并连接地中海各国的陆上通道，将世界各地的香料传入中国，进一步发展了制香技艺。而香文化则起源于先秦，兴于两汉，盛于唐宋。文人相聚时，品茗、弹琴、作画，案前要焚香助兴；寻常生活里，衣服、被褥要熏香，就连洗澡也有沐香的习俗……可以说，千百年来，制香技艺和香文化一直延绵至今，融入到我们的日常生活之中。

不同于那些味道浓烈、价格便宜的工业香，传统手工制香技艺所用的原料都是纯天然的，除常用的沉香粉、檀香粉和柏木粉外，也会用到藿香、陈皮、茉莉花、川芎、当归、甘草等中草药材，这些中草药材大多有安神、养生、祛病等功效。不仅如此，手工制香的工序也非常复杂，所以，无论是复原古香还是研制新香，过程都要以年计算。

几年前，电视剧《甄嬛传》火遍大江南北，一同为人津津乐道的，还有在剧中频频出现的各种以古法制成的香，相传为南唐后主李煜所制的鹅梨帐中香，就是其中之一。

为了复原这款香，我花了一年半时间。

梨是制作鹅梨帐中香的主要原材料，但鹅梨是什么品种，书中并没有具体定论。为此，我考证了很久，才从几十个品种里挑选出了鸭梨。然而，鸭梨的品种又有很多，种植地也非常广，为了找到最适合的，我又尝试了五六种。

这还只是复原鹅梨帐中香的第一步。

如今，一年四季都能买到梨，但真正能用来制作鹅梨帐中香的，只有秋季上市的那一批。不仅如此，古法制香的条条框框还有很多，阴雨天不宜做、夏冬两季不宜做、湿度过低不宜做、原材料不应季也不宜做……如此挑剔，为的就是尽最大可能复原鹅梨帐中香本来的香气。

选料、清洗、炮制、研磨、配伍、调制、压香、理香、阴干……一切都遵循古法制香的工序，一套流程下来，少说也要45天。这还不算完，制成的香还要存放一年以上，待香味稳定了，才算合格。

鹅梨帐中香的复原过程还不是用时最久的。为了研制另一款香，我花了3年多时间。

我很享受制香的过程。前段时间，我设计创作了一件作品，名叫“大运香河”，这件作品描绘的不仅仅是沧州人的母亲河——运河，更是中国香文化的历史，从香的起源讲起，介绍了香文化在历朝历代的演变。

有人觉得，以传统技艺手工制香，这过程费时又费力，说我不懂“取巧”。在他们看来，用香精、助燃剂也能做出香气十足的香来，而且更便宜更热销。

其实我不是不懂，只是不愿意那样去做罢了。别人制香，是为了混口饭吃，而我把这当作一种爱好，从好奇变成事业，又从事业变成生活，更从中看见了文化。这是老辈人传下来的手艺，丢不得，我要把它传承下去。



董连福展示手工制香技艺



张英英(右一)在工作室传授面塑制作技艺



董连福(中)以传承非遗为己任



杨爽用年轻思维将老手艺发扬光大



张英英制作面塑作品



扫描二维码 点击屏幕下端“青年说” 观看嘉宾视频



沧州日报 共青团沧州市委 联合主办

你问我说

①董连福——
记者：作为非遗传承人，你如何看待创新与坚守？

董连福：传统手工艺一定要保留，但这并不意味着排斥创新。比如，和香泥是制香的一道重要工序，为了使香粉融合得更均匀、香泥更具韧性，手艺人过去少说也要和一个多小时，而现在有了专门的机器，时间缩短到半个小时。不仅如此，在数百年的传承中，许多老手艺人留下了艺不外传的规矩。过去，这些手工艺是营生的手段，但现在很多已经不是了。要想让手工艺传承下去，就要敞开怀抱让更多人了解这些手工艺，并喜欢上它们。

②杨爽——
记者：接过家传手艺后，你最大的感触是什么？

杨爽：我始终记着曾祖父讲过的那句

话：“人叫人，终身不语；货叫人，点头就到。”杨家烧饼传承百余年，靠的就是良心和专注。一个小小的烧饼里饱含着我们家几代人的心血和坚守，也承载着我的梦想——在传承的基础上加以创新，用年轻人的思维把老手艺发扬光大，让杨家烧饼走出沧州，使之成为全国知名的餐饮品牌，让更多人品尝到沧州美食、运河味道。

③张英英——
记者：传承老手工艺的过程充满了艰辛，是什么支撑你坚持下来的？

张英英：最难的那些年，我不是没有动摇过，但还是想着再拼一把。时至今日，我很庆幸自己没有放弃。人这一辈子总要坚持着做些有意义的事情。支撑我坚持下来的，不单单是对面塑技艺的喜爱，还因为老祖宗把手艺传到了我们这辈人手里，我们有责任把它继续传下去。

“饼”承老手艺 延续老味道

杨爽 30岁 省级非遗项目杨家烧饼制作技艺第五代传人

我是从小闻着烧饼的香味长大的。

杨家烧饼已经有100多年历史了，无论是在发源地泊头，还是来到沧州市区开店，始终没有离开的就是这条大运河。



清朝末年，我的曾祖父杨春亭在泊头经营大车店，开店的同时，辟出一间门店专门做烧饼，供应往来客商。久而久之，杨家烧饼因“气味醇香而不油腻，入口酥脆却不散碎”的特点声名鹊起。

后来，曾祖父杨永昌开设永昌店，并把做烧饼的手艺发扬光大。杨家烧饼伴着大运河的桨声灯影，走上了寻常人家的餐桌。

我小时候，杨家烧饼就在家里面。每当我半夜醒来，总能看到红红的炉火已经燃起，汗水浸透父母的衣衫。

可即便如此，烧饼还是不够卖，每天早上不到8点就卖完了。不夸张地说，我们家的烧饼都是关着门卖的。

我七八岁时就开始上手做烧饼，每当叫苦喊累的时候，长辈们总是郑重地告诫我：“做吃食要对得起良心，舍得下功夫。”

在一代代努力坚守下，杨家烧饼不仅在泊头广受欢迎，沧州市区的许多市民也会专程过来购买。

杨家烧饼出了名，但我也明白，这是几辈人日复一日把烧饼当成事业来做，才积累下这样的口碑。

作为家里的年轻一代，我始终在想如何才能更好地将这份老手艺传承下去，并发扬光大。

2015年，我22岁。我在那一年参与到经营中来，并在家人支持下，在沧州市区开了第一家杨家烧饼店。

我一方面严把质量关，传承老手艺。始终恪守真材实料的原

则，和面用纯净水，面粉是精粉，油是植物油，所有食材都必须保证新鲜。

另一方面，我们下大力气进行创新，不仅开发出了蛋黄酥烧饼、花式面点等新品种，还在生产环节进行了革新。

随着店面增多、销量变大，为了解放人力、扩大产能，尤其是保证烧饼品质以及口感一致性，我们引入生胚冷冻技术，并把吊炉改成了旋风炉。更值得一提的是，今年，我们还专门成立了食品厂，对烧饼胚进行半机械化生产。如今，每天一大早，新生产出来的烧饼胚便会通过冷链车运送到各家门店，再在店里现烤现卖。

用新想法传承老手艺。短短几年时间，杨家烧饼已经发展到了10家店，光是在沧州市区就有4家店，烧饼种类有10多种，每天销售量达两三万个，2019年被列入省级非物质文化遗产名录。

这些年，我时常会想起小时候——在运河岸边的那座寻常小院子里，长辈们守着火炉做着烧饼，我在他们身边打着下手，食客们排起长龙，等着烧饼出炉……如今，20多年过去了，老味道还在延续，我则扮演起了父辈当年的角色，守护着这份老手艺。

让面塑焕发新生机

张英英 42岁 市级非遗项目张氏面塑第四代传承人

从我曾祖父那辈起，我们家就靠捏面人为生了。小时候，我们家就住在运河岸边，除了四大名著中的人物和戏曲人物之外，捏得最多就是运河两岸的人和物，比如练武的武者、耕种的农民、往来的船工……



耳濡目染中，小小的面人不但让我知晓了面塑的制作过程，也让我对运河有了进一步的了解。我爱上了这门手艺，从很小的时候起，就经常对着一个个面团发呆，想象着在我的手下，这面团能变成什么样子、能捏出什么样的人物。

耳濡目染中，小小的面人不但让我知晓了面塑的制作过程，也让我对运河有了进一步的了解。我爱上了这门手艺，从很小的时候起，就经常对着一个个面团发呆，想象着在我的手下，这面团能变成什么样子、能捏出什么样的人物。

大学毕业，我在北京工作过一段时间。那时工作忙，很多爱好都不得已放弃了。也许是骨子有一份执着在，那时的我总觉得这样的日子少了些什么。于是，我辞掉北京的工作，回到沧州，专心从事面塑创作。

说实话，一开始挺难的。我到处摆地摊，冬天冷、夏天热，一天能有百八十元的收入，连一个盒饭都舍不得在外面买。就盼着哪里有庙会、市集可以赶，因为这样就可以多赚一些生活费，也能让更多人知道张氏面塑。

那段时间，很多人都劝我：也看不见什么出路，还是找个个工作继续上班吧。

可我却觉得，现在的孩子们，一提玩具就是奥特曼、钢铁侠这些外国的人物形象，那老祖宗留下来的面塑、糖画由谁来传承呢？

我一边苦苦支撑，一边在原材料和作品上进行创新，经过努力，不但使面塑作品更易保存、色彩更加艳丽，也创作出很多更受当代人喜欢的作品。

慢慢地，我度过了最艰难的那几年，来自全国各地的订单渐渐多了起来。

大概从2016年开始，我又将创作视角重新转回到运河两岸，创作了一些诸如“武乡沧州”“杂技之乡”等富有沧州特色的文创产品，希望让面塑成为沧州的名片。

尤其是去年，我设计制作了一组反映沧州武术的作品。这组作品一共包含53件单品，以面塑的形式，将诸多沧州武术门派的标志性动作展现出来。

创作的过程也是重新认识家乡的过程。从服装到动作，再到人物表情，每一个细节我都力求真实、完美。为此，我到图书馆查阅资料，走访各大武术门派……终于在上个月，完成了这组作品。

除此之外，这些年我一直在尝试通过公益授课的方式，让更多人学习面塑技艺。一方面是想让人们了解并掌握这项技艺，另一方面也是想借此帮助那些需要帮助的人，让他们能有一技之长。

培训失业无业人员和残障人士，到特教学校以及市区10余所中小学开展“非遗进校园”活动……这些年，经常有残疾朋友来工作室学习，时间一长，连我都学会了一些简单的手语，不用特教老师帮忙也能和聋哑学生顺利交流了。更值得骄傲的是，通过这些年的努力，先后有20多个人在我的工作室实习工作，有10多个人一直以面塑制作作为职业，收入稳定。

我知道，单靠这门手艺，我不能大富大贵。但我更知道，作为传承人应当有那份责任感——传承老手艺，让老手艺焕发新生机。