

国家级非物质文化遗产苗族芦笙制作技艺代表性传承人 潘柔达

对于手艺人来说,每一天都是“五一”劳动节。“五一”劳动节前夕,75岁的潘柔达和徒弟潘成兰还在芦笙制作作坊里忙着赶制芦笙。“节前有顾客订了芦笙,我加夜班给客人做好之后再休息。”



潘柔达是国家级非物质文化遗产苗族芦笙制作技艺代表性传承人,从事芦笙制作已有58年。这些年,潘柔达在充分发扬苗族传统芦笙制作技艺的同时,还探索出了8管、9管、12管、15管等宽音域芦笙的制作经验,使芦笙吹奏更具表演性的同时,还拓展了芦笙的销售市场。在潘柔达的带动下,凯里市新光村先后有60余户村民从事芦笙制作,该村被贵州省文化厅命名为“芦笙制作艺术之乡”。

“芦笙是苗族人的精神图腾,制作芦笙不仅要有一份喜爱之情,更要有一种敬畏之心。”如今,年事已高的潘柔达更愿意把精力放在带徒弟上,他主动打破芦笙制作技艺“传内不传外,传男不传女”的规矩,只求能让更多的人认识芦笙,从而了解更多的苗族芦笙文化。



雷山县非物质文化遗产代表性项目银球茶制作技艺县级代表性传承人 毛鹃

“采摘、杀青、揉捻、回炒、人工揉搓造型、烘干提香、精细包装、密封低温保存……”自3月15日银球茶迎来每年采茶制茶繁忙期后,雷山县毛克翕茶业有限公司董事长、雷山县非物质文化遗产代表性项目银球茶制作技艺县级代表性传承人毛鹃也开始了一年中忙碌的时期。

银球茶是雷山县特产,也是中国国家地理标志产品。雷山银球茶形状独特,是一个直径18—20毫米的球体,其表面呈银灰墨绿色。含硒量高达2.00微克—2.02微克/克,是一般茶叶平均含硒量的15倍。

银球茶的每一个制作环节都追求精致,一揉一捏、烘烘炒炒,都在掌中传递最初的温度……作为银球茶制作技艺县级代表性传承人,“传承”是毛鹃时刻不能忘的责任和使命。“一个人的力量是有限的,希望未来能有更多年轻人学习并传承这门技艺,让茶产业发展得更好。”

作为雷山县制茶历史最悠久的企业,毛克翕茶业有限公司发展到今天,已成为一个规上企业。据悉,该公司在雷山县有十多个加工厂及茶青收购点,并与500多户农户签订了茶青收购协议,为全县3000多人提供了就业岗位,带动农民实现增收982.6万元。



雷山县非物质文化遗产代表性项目苗族银饰锻制技艺县级代表性传承人 龙太阳

大山深处的雷山县控拜村,是蜚声中外的“银匠村”,每天早上“叮叮当当”的金属敲击声和袅袅炊烟一起升起……雷山县非物质文化遗产代表性项目苗族银饰锻制技艺县级代表性传承人龙太阳一直在这里坚守着手艺人的匠心。

龙太阳出生在银匠世家,从小耳濡目染,8岁便在“锵锵”打银声中跟随父亲学习苗族银饰锻制技艺,溶银、锻造、拉丝、焊接,这一道道工序早在童年时就写进了龙太阳心里,并成为他一生热爱并不断追求的事业。

篆刻图案是没有范本的,龙太阳在篆刻图案时,靠的是“心中有图,手中有数”的匠心。他靠着十分娴熟的银饰锻制技艺,做出了尖头皮鞋、雄鹰展翅等多件作品,并远销海内外。

如今,龙太阳的儿子龙小虎跟随他学习苗族银饰锻制技艺已有6年时间,能够独立出师。未来,龙太阳希望这项传统技艺能够受到重视,从而让更多人愿意去学习并传承这项技艺。



非遗 在劳动中传承

春夏之交,我们又将迎来全世界劳动节人民共同的节日——「五一国际劳动节」。劳动是推动社会进步的根本力量,非遗技艺是劳动人民智慧的结晶。对于很多非遗传承人来说,「五一」劳动节既是假期,也是「劳动日」。在这个特别的日子即将到来之际,让我们走近七位不同领域的非遗传承人,一起来聆听他们的劳动心声。

黔东南州融媒体中心记者 王珺 李林果 杨玲 王娅琳 吕铀 通讯员 那志奎 张强



贵州省非物质文化遗产项目蓝靛染工艺代表性传承人 陆勇妹

“五一”劳动节假期临近,在黎平县侗品源体验馆,陆勇妹将新鲜的蓝靛草捣烂成泥,以土碱、烧酒、石灰等作辅料,经水浸泡出蓝靛汁,即可把纺织好的白色侗布染成月白、月蓝、蓝、浅灰、深灰、青等不同颜色。

这是在黔东南传承了上千年的蓝靛染工艺。陆勇妹将织、染、绣等技艺进行融合,研发手工靛染围巾、手工土布、布艺小商品、香包车枕、床上用品、茶席等靛染布艺产品;对苗侗地区不同的绣法进行融合创新,根据不同产品定位展现不同民族和绣法的精粹。同时,她与高校专业的工艺美术大师及品牌时装、家纺用品、旅游产品等签约设计师展开合作,根据客户需求组织生产,让产品销量实现大幅提升。为了让游客更好地体验蓝靛染工艺,陆勇妹还成立了蓝靛染文化体验馆,免费为来肇兴侗寨旅游的游客宣传推广蓝靛染传统工艺。

8年来,该体验馆接待各地文化考察专家、学者、大专院校师生等7000多人次,接待旅行体验团超过200个12万余人次。免费开展手工技艺培训30多期1500余人次,让600多名当地妇女通过指尖工艺增收致富。



麻江县酸汤鱼制作技艺县级代表性传承人 潘光丽

下司古镇旁,碧波粼粼的清水江与古镇吊脚楼交相辉映,美不胜收。今年60岁的潘光丽是麻江县酸汤鱼制作技艺县级代表性传承人,在下司古镇旁经营着一家酸汤鱼饭店。4月28日,受疫情影响,来下司古镇旅游的游客有所减少,但潘光丽的酸汤鱼做法地道、口味正宗,深受当地群众喜爱,大中午也有很多本地居民前来就餐。

鱼肉香嫩爽滑,汤汁酸爽可口,苗家酸汤鱼鲜美的核心就在于古法酿制的红酸汤。潘光丽的酸汤鱼饭店里有375个发酵红酸汤的大坛子。酿制红酸汤的主要食材有生姜、红辣椒、番茄、野生木姜子等,食材经过清洗、粉碎后,加入食盐,再入坛发酵,便可酿制出美味的红酸汤。除了食材佐料之间的配比,潘光丽告诉记者,自家红酸汤味道浓郁纯正的秘诀在于时光的沉淀——“所有红酸汤都要入坛发酵满3年。”

担任非遗传承人的这十余年间,潘光丽认真履行非遗传承人的使命,每年完成8名以上学徒的免费培训任务,先后带出徒弟百余人,让不少当地群众走上了手工艺致富的道路。苗家酸汤鱼也随着她徒弟们的脚步,扩散到全国各地。



国家级非物质文化遗产代表性项目侗族服饰省级代表性传承人 陆永江

“绞绣象征我们永远团结在党中央的周围,平绣是祈祷平平安安,结籽绣则象征人民生活水平节节攀升。”4月29日,在黎平肇兴的侗绣基地,国家级非物质文化遗产代表性项目侗族服饰省级代表性传承人陆永江在向参观者们介绍她的作品。陆永江的刺绣技艺得其母亲真传,6岁时就拿起刺绣针,如今35岁的她已娴熟掌握了侗绣的12种绣法。

“我想传承好母亲的刺绣技艺,这是我一生追求的事业。”2014年11月,陆永江创办了“黎平县彦婷手工刺绣坊”。之后几年,其刺绣作品“子孙背带”“行歌坐月图”,在湖南省长沙市“民族刺绣博览会”上获刺绣类二等奖,并获杭州刺绣博览会金奖。

陆永江每月直播三次,面对镜头,她从容专业地展示指尖技艺——侗族刺绣。通过电商平台,她的刺绣产品销往全国各地,订单已经排到12月。当前,刺绣坊的产品已销到北京、广州、上海等地,2021年产值达1900多万元。

在陆永江的带动下,7年多的时间里,通过刺绣,有1600余名农村妇女实现在家就业或创业,实现户均增收4000余元。



贵州省苗寨吊脚楼营造技艺传承人 张武

春日晴好,正是苗家人立新屋的好时候,台江县台拱街道排下村的张武又拿出木工工具忙碌起来,为邻村一位农户家的吊脚楼营造准备木料。

张武今年50岁,2020年12月被评为省级苗寨吊脚楼营造技艺传承人。自他20岁从父辈手中接下了刨板子、刨房梁等苗寨吊脚楼营造技艺后,靠着这一技艺,为乡里乡亲修房子、设计吊脚楼,随着技艺的精进,他逐渐成为远近闻名的吊脚楼营造匠人,脚步遍布全州16个县市。30年来,张武手下完成的苗族传统木质建筑工程超过110余栋,营造的最大工程为施秉县杉木河景区长达百米的风雨桥。

采访中,有同村的年轻人来向他拜师。他让年轻人试试木工器具,问了一些木工问题,同意让年轻人跟着学1个月看看。“愿意来学我都教,多学人学,我们的传统技艺才能发扬光大。”这些年,有很多年轻人来求教吊脚楼营造技艺,但能坚持到底独立完成营造的也仅有十余人,“营造技艺不难,难的是坚持到底。”说完这些,他微笑着看向工地上帮工的年轻人,只愿他们能吃下劳动的苦,真正接过苗寨吊脚楼营造技艺的衣钵。