

# 非遗文化市集展风采

日前,2023年“三山”艺术节文化市集在常山杉杉天地综合体3号门入口处精彩亮相,欢乐开市。连续三天,配合第三十八届“三山”艺术节,营造兼具文化性和趣味性的活动氛围,为市民和游客提供了可逛可吃可玩的欢乐空间。此次市集,来自常山、江山、玉山三地共29个展摊、27个项目的非遗文创及特色农产品参展。其中,常山、江山、玉山分别有14个、8个、5个非遗项目参与到这次市集。现场,各非遗项目极具特色,尽显非遗魅力。现本报刊发部分非遗项目,以飨读者。

## 常山

### 常山传统榨油技艺



常山传统榨油技艺源自于本地丰富的油茶资源。传统的山茶油制作技艺历史悠久,在长期的生产过程中,常山先民逐渐形成独特的山茶油传统榨制工艺,包括采果、堆沤、晒果、脱壳、晒籽、碾粉、过筛、烘炒、蒸粉、包饼、榨油、过滤等十多道纯手工工序。2009年,常山传统榨油技艺入选第三批浙江省非物质文化遗产代表性项目名录。

### 常山贡面制作技艺



常山贡面,又称银丝贡面、索面、长寿面等,原产于浙江常山,是选用上等面粉掺和食盐、泉水,采用传统手工技艺拉制晒干而成的地方特色面条。每根面长大于1.8米、细小于0.9毫米。千百年来,以其“洁白似银美亦香,纤细如丝意悠长”的特质而深受大众喜爱。2023年,常山贡面制作技艺入选第六批浙江省非物质文化遗产代表性项目名录。

### 常山竹编技艺

常山竹编技艺传承了中国古代竹编的高超技艺,既有结实牢固以实用为主的传统竹器,又有将现代元素与中国传统工艺相结合的竹编艺术品,实用与欣赏并重,有着古老而又神奇的社会价值、实用价值、学术研究价值和欣赏审美、收藏价值。2008年,常山竹编技艺入选第二批衢州市非物质文化遗产代表性项目名录。



## 江山

### 养蜂制蜜传统技艺



养蜂制蜜传统技艺历史悠久。《礼记·内则》中,有“子事父母,枣栗饴蜜以甘之”的记载,说明在两千多年前,人们就把甜美的蜂蜜作为孝敬老人和长者的高档食品。明宋应星在《天工开物》中详细记载了古人养蜂的技术。江山是全国最大的养蜂县,2001年被农业部命名为“中国蜜蜂之乡”。全市蜂业从业人员近万人,全年蜂业总产值15.6亿元。

### 朝烟筒制作技艺



朝烟筒制作技艺自清朝光绪年间起始,流传至今已经有100多年的历史。在江山及周边地区曾流行抽烟器具“朝烟筒”。工艺流程主要由选竹、修剪调直、铸造和裁剪铜配件、裁切锻造烟锅饰面等15道工序组成。朝烟筒便于携带,可当防身器物,在旧社会,“好抽烟,好打狗”,在新时代,以“传孝道,好珍藏”,弘扬传统文化。

### 留青竹雕

留青竹雕工艺源于唐代,明清达到鼎盛。明清时期,竹雕制品在江山民间广为流传,有竹笔筒、竹对联、竹骨扇、竹文具、竹臂搁等品种。留青竹雕是在雕刻时留竹青的一种竹刻艺术,所用之材料为生长数年的毛竹,雕刻时,将纹饰以外的竹青剔除,露出纤维状的肌理,借用竹青与竹肌在质地、色泽上的差异,形成一种笔墨神韵般的艺术效果。留青竹雕工艺由选竹、煮青、画稿、圈边、起地、分筠、平地等步骤组成。江山留青竹雕题材多为山水、花鸟,以臂搁、镇纸、筒册、手串、挂坠等品类为主。



## 玉山

### 广平茶制作技艺



广平茶是以生长于玉山县樟村镇怀玉山海拔1千余米的广平山和四方尖高山野生茶和黄尖云雾茶为原料,经传统手工工艺精制而成的优质生态绿茶或红茶,因其品质纯正,口感绵厚淳香而远近闻名,久负盛名。广平茶从栽培到采摘加工制作采用传统纯手工工艺,在长期的生产实践中摸索总结出了一套比较完善的加工制作工艺,主要分杀青、抖散、揉捻、炒二青、搓条、挤压、抓磨、烘干(烤干)等工序。广平茶品质优良,其呈现为条索粗壮、青翠多毫、汤色明亮、叶嫩匀齐、香凛持久、醇厚味甘等特征。是纯天然高山优质绿茶和红茶饮品。具有较高的经济开发价值和传统手工技艺价值。

### 玉山姜宅红糖制作技艺



玉山姜宅红糖生产历史悠久。古法制糖生产工艺采用甘蔗为原料,将甘蔗压榨成糖水,再将糖水放置九连锅中用柴火慢慢煎熬两至三个小时,最后经定型冷却而成。整个熬制工序,包括榨汁、开泡、下澄、熬制、翻砂和成型等工艺环节。其营养价值、经济价值、文化价值均不菲。