



顺昌元坑文昌桥 (陈光辉摄)

木拱廊桥营造技艺——

溪流不识人间巧 疑是飞虹头上飘

□周可容

木拱廊桥因形似彩虹,又称虹桥和虹梁式木构廊屋桥,因桥上有桥屋,俗称“厝桥”,被认为是世界桥梁史上独属于中国的古代技艺。早在汉代就已有相关记载,而在北宋时期张择端所绘《清明上河图》中便描绘了它的身影。

公元1127年,金人的铁骑踏入汴梁的城门,历史上著名的靖康之变拉开了序幕,于是汴水虹桥的形象便永远停留在了《清明上河图》中。

马鸣、刀光、血影、无数的平民形成了一支长长的队伍,裹挟着关于故乡,关于那座桥的记忆,一路向南、颠沛流离……

顺昌山高林密,沟壑纵横,千百年来一直沿着砍树架桥的传统,木拱廊桥的技艺蛰伏于此,等待着它的新生。

每当闽北山区春天的雨落下时,顺昌元坑古镇廊桥雨披上总是响起细碎的声音,岚下厝桥上往来的村民也停下了忙碌的步伐,建西屯山兴隆桥下的河面,飘起了淡淡的薄雾,“灵山多秀色,空水共氤氲”。千百年来,这些美好的画面总是在反复的上演,融入了每个顺昌人的记忆之中。

在顺昌,木拱廊桥的修建一般由村民集资,廊桥上有神龛、戏台、楹联、匾额、凳床,它不仅是人们出行的道路,也是村民祭祀、看戏、集会、歇息的活动场所。所以它不光有着其独特的艺术、科学价值,更是承载了闽北山区人民生活方式的重要信息,有着重要的社会、文化价值。“溪流不识人间巧,疑是飞虹头上飘”一座溪上的飞虹,寄托着在外游子对故乡的思念,他们从桥上走了出去,有的人走得很远很远,而时时在怀念与遥望的,便是故乡廊桥,与桥头的一弯明月。

在顺昌,木拱廊桥又称“筷子桥”,这是一项传承了数百年的古老技艺。作为省级非物质文化遗产木拱廊桥建造技艺传承人的徐云双一直坚持着选桥址、测水平、上三节苗、立将军柱、上五节苗、上剪刀撑、立马腿与桥面板、架桥屋及装饰等建造步骤,用最传统的工艺去营造着一座座飞跨溪流两岸的廊桥。

时光飞逝,岁月如流,廊桥建造技艺的接班人,也是市级非遗传承人、建筑专业毕业的“科班生”徐明炜对比了各地木拱廊桥之间的差异,发现顺昌木拱廊桥有着鲜明的工艺特点:与汴水虹桥绑扎结构不同,顺昌多采用榫卯结构,其制作、接合、架设都更加的简化;用较短的材料构成大跨径的结构物,最长可达40米;构件能够按设计尺寸预制,现场装配;增加剪刀苗抗倾斜。可以说木拱廊桥技



徐云双指导学生学习木拱廊桥营造技艺 (周可容 摄)(资料图片)



合掌岩龙泉苑廊桥施工现场 (胡贵明 摄)

艺的传承是顺昌历代匠人在数百年实践中通过不断改良所凝结的智慧结晶。

为保护与弘扬木拱廊桥这宝贵的历史文化遗产,历届顺昌县委、县政府都给予了高度的重视与支持。2014年徐云双获得南平市古建筑工艺名匠称号,2018年获得南平市工艺美术名人称号,2018年被福建省列为第四批非物质文化遗产代表性传承人,2017年由顺昌县人民政府推荐,经福建省人民政府批准,木拱廊桥(顺昌)被列入第一批省级非物质文化遗产代表性项目名录扩展项目。

如今徐云双、徐明炜在顺昌县委、县政府的支持下,在家乡仁寿镇桂溪村创办了一所

木拱廊桥技艺传承基地。参与了政和县福星桥、铁山廊桥、顺昌县合掌岩龙泉苑廊桥营造等一系列省、市、县重点项目;同时与厦门大学、三明学院等高校合作,以理论为基础,实践为方式,将古老技艺与现代科技相结合,通过模型解析、工地参观、实操演练、软件成图等形式将木拱廊桥技艺的传授系统化、科学化。

从2019年开始,徐明炜的木拱廊桥技艺传承基地每年都会吸纳近二十名应届大学生来此实习、实践;正是因为有了这些年轻人的加入,木拱廊桥重新连接起了遥远的记忆与时代的传承,这一古老的技艺在广袤的闽北大地上又焕发了生机与活力。

非遗美食

刚出炉的光饼



据《建瓯县志》记载:明嘉靖四十一年(1562年),戚继光由浙江率部入闽抗倭。路经本县,邑人见士兵携带“干饼”食用,香味俱佳,又便保存,遂仿制,因名“光饼”。流传至今已有460余年的历史,成为当地百姓特别喜爱且经济又实惠的“爱国饼”。

建瓯人清明节扫墓光饼必不可少。光饼在建瓯民间传统里头有特殊的寓意,建瓯光饼是爱国饼、是爱乡饼,是爱家饼,象征着爱国爱乡爱家之特殊情结,承载着这座闽北千年古城浓浓的家国情怀。

建瓯光饼在当地还有一个讲究:饼面上若截一个洞,表明这是光饼;饼面上若截两个洞,则表明这是肉饼——真可谓是一小一块光饼,承载着满满的历史积淀和文化涵养。

建瓯光饼与其他地区光饼相比较而言,其最典型最突出差异在于品质特征。建瓯光饼的品质特征,可提炼浓缩为以下9个字:

“金面·银边·铁底·棉花心”,说的是建瓯出产的光饼,正上表面是金黄透亮;四周边缘是银白清爽;下方底部是铁底酥脆;内芯口感是绵柔香软。

在制作工艺上,建瓯品质最好的光饼,需用高炉焙制而成。所谓“高炉”,是将传统焙饼的炉,立于木架之上,砖块砌底,再用开一炉门大小口子的大陶缸倒置其上加工而成。焙饼时,把饼坯贴在炉内壁左、右面及顶上,炭火猛烤至饼将熟时,饼师又用泼水将炉火火势压弱,瞬间水蒸气充斥炉间,一次烤饼可达百个之多。

建瓯当地制作光饼的传统技艺,其烘烤炉有高矮之分。“高炉饼”相较于炉口上开的“矮炉饼”,更能够围聚火力,烤制的光饼,皆呈现为“金面·银边·铁底·棉花心”之上佳品质。因而在生产制作工艺上。具体地说:高炉火力大,每炉产饼量多,质量好;而矮炉相对来说火力小,每炉产饼量少,质量也略逊一筹。后来,建瓯当地人,往往就用“矮炉饼”来形容那些低水平、办事能力差的人。

如今,光饼在闽浙一带广为流传,尤其在建瓯,光饼还发展成有内馅的肉饼、葱饼和表面嵌入白芝麻的芝麻饼,以及用猪油当水来搅拌面粉的“酥油饼”等众多品种。不仅是人们喜爱的小吃,而且还成为祭祀神灵祖先必备的供品。其中以南雅镇农村的“旺弟”光饼口味最佳,其制作工艺已被列入省级非物质文化遗产名录。

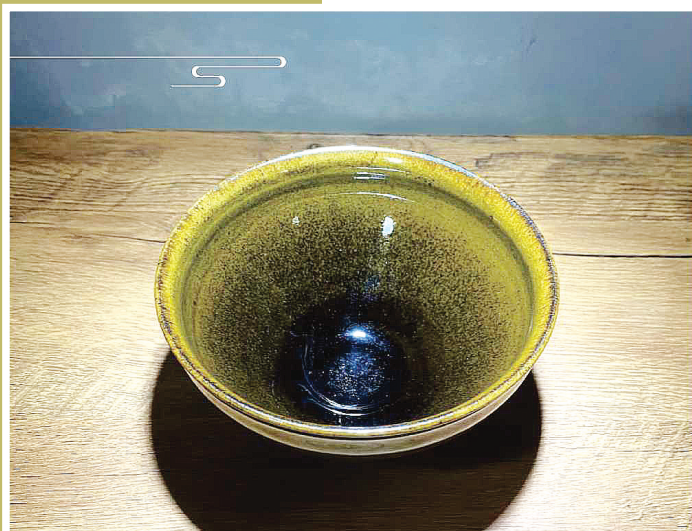
建瓯光饼还有多种吃法。建瓯人把光饼与大肠同炒作一道民间菜肴,颇具历史文化特色。当地谚语:“大肠炒光饼,好吃没成(yǎng)”。建瓯方言中“成”意指某物品的成色如何,“没成”就是说(此物)不用多说了,成色十足,十全味美!还有“夹饼”,将光饼片开口,夹五花肉片葱筒,名曰“夹饼”,滋味尤其香酥鲜美。“夹饼”还可夹豆腐干、皮蛋(灰蛋)、煎蛋、春菜、酸菜、五花肉片、油炸桧(油条)、灯盏糕(油饼)、膏油婆(油渣)等等。

小小光饼,百吃不厌、唇齿留香。香飘千里,让在外游子念念不忘、回味无穷……



贴饼

“非”藏经典 建盏故事



茶沫釉(资料图片)

暨志平:知其白,守其黑

纯黑如同眸子的釉色上,雪白的油滴星散,黑与白显出一种强烈而纯净的对比——这是建盏艺人暨志平的代表作“知白守黑”。知白守黑,典出《老子》的“知其白,守其黑,为天下式”。这既是暨志平的心爱之作,也命名了他的建盏之路和建盏之道。

暨志平20世纪80年代生于建盏之乡建阳水吉镇,家乡的熏陶使他冥冥之中注定踏上制盏之路。起初,他从事的是文玩和奇石行业,文玩领域的长期浸润,使他认识到家乡建盏的价值。2007年,他拜著名建盏艺人许家有为师,潜心学习建盏。经历多年的学习和沉潜,2014年他才开始办厂,专心致志地做盏。

暨志平气质沉静,文质彬彬,喜欢道家思想,说话做事透露一股文气。这种气质,使他在从事建盏之初就有自己独特的想法。从一开始,他就为建盏神秘莫测的自然变化之美和深厚的文化

内涵所深深吸引,即便柴烧龙窑一窑的成本要十二三万元,即便龙窑的成品率30%远低于电窑,在自己的手艺趋于稳定之后,他还是毅然选择柴烧的龙窑。这背后,是2014年创业之初,一天安排十几个电窑,每天只睡三个小时,疯狂实验斑纹悟出来的道理:只有和文化血脉紧紧联系,事业才能做得长远,自己的付出才值得。老祖宗留下的龙窑柴烧法,才是建盏之道的真正肉身。

天气、风向、风力、柴火的干湿……多种因素不同程度地共同作用在柴窑烧制上,比起电烧的稳定,柴烧多了一份莫测之态。和莫测周旋,暨志平的烧盏心态演化为“道法自然,不求而得”八个字:太执着反而累,可能把自己困在里面,一种不求而得的心态,往往会有惊喜发生。

回顾十余年的建盏生涯,暨志平的关键词是“寂寞”。起初做盏,同行寥寥无几,自己的事业和志向难有同道,是寂寞;要技术突破,试验新

盏,会经历一段无人问津,是寂寞;即便现在建盏行业走起来了,面对同质化严重、价格战的乱象,以做百年品牌为目标的同道也不多,仍是寂寞。

对寂寞,暨志平有自己辩证的认识。大火后建盏行业在2017年逐渐走低,他却认为这是个机遇。他以为,红火的时候,每天都是买卖、应酬、参展,哪有时间研究制盏?冷下来,往往静下来,才能更好地思考自己的路,为何而来?往何处去?

“十七届全国工艺博览会上艺杯优秀工艺美术作品评比金奖”“中国传统工艺美术精品展金奖”……一系列头衔和荣誉是暨志平在人前风光的“白”;一灯映照,沉潜十年,龙窑之畔,默默钻研,是人后积淀的“黑”。如同手上的那只盏,只有知其白,守其黑,他的建盏之路,才能愈发行稳致远。

(魏冶)