

毛发妆造、葫芦雕刻、蒜香鸡、蒸馏酒酿造……

探寻非遗背后的传承密码

随着春节被正式列入联合国教科文组织人类非遗代表作名录,2025年被称为“非遗年”。今年3月,青岛市公布了第七批市级非遗代表性项目名录,一批有地域特色、更有活力和发展潜力、助力“双创”提振消费的优秀项目加入了非遗大家庭。为深入挖掘青岛市非物质文化遗产的传承脉络与创新活力,由市文化和旅游局、市文联、青岛报业传媒集团联合主办的“海脉承新”——青岛市传统文化追寻项目在2025年青岛非遗月仪式上正式启动。近日,调研项目组走进莱西市,聚焦毛发妆造、葫芦雕刻、夏格庄蒜香鸡、蒸馏酒传统酿造工艺这四大传统技艺,通过实地探访传承人、对话技艺传承者,探寻传统手工艺在当代的传承与发展方向。“海脉承新”追寻项目将持续走访全市非遗代表性项目,为青岛文化强市建设提供鲜活样本。

第一站:鑒世毛发妆造五代传承的“睫”出技艺

毛发妆造艺术历史深厚,品种琳琅满目,其中以美睫艺术尤为突出。近日,调研组来到位于莱西市经济技术开发区龙口东路28号的山东金宇胜科技集团有限公司,在莱夷鑒世美睫博物馆内,见证了美睫技艺的发展历程。据传承人徐清芹介绍,鑒世毛发妆造技艺起源于1880年,至今已传承五代,产品不断推陈出新,将中国传统美术的精髓与现代妆容设计理念相结合,使妆造美睫材料从最初的羽毛发展到动物毛,再到如今的水貂毛、纤维毛等多元化新型材质。从精选原料、精细编织、卷曲塑形再到精细剪裁,整个制作过程均采用手工精制,步骤繁复且精细。

徐清芹告诉记者,妆造美睫制作技艺在青岛市有着良好的发展根基,在一代代传承人手中继承发展的独特技艺,匠心独运的睫毛产品不仅在国内市场备受追捧,还打开了国际市场,受众遍布世界各地,每年的出口额超千万美金。“我们始终坚守传统妆造美睫制作技艺的教学,定期招募学徒,致力于将这一古老而精湛的艺术发扬光大。如今,已有近百人参与其中,共同传承和弘扬这一独特的文化瑰宝。”徐清芹表示。

第二站:葫芦雕刻火笔刻刀下的传承故事

葫芦雕刻,这项非物质文化遗产正以其独特的艺术魅力和丰富的文化内涵吸引越来越多的爱好者。今年71岁的传承人周强一自幼跟随父亲学习葫芦雕刻技艺,对葫芦艺术情有独钟,擅长葫芦的种植、管理、加工,葫芦雕刻技艺精湛。“葫芦谐音‘福禄’,自古就被认为是吉祥之物。葫芦文化也是中华民俗文化中具有一定意义的组成部分,摆放家中,可增福纳寿,又可辟邪,所以很受大家喜爱。”周强一展示自己的其中一件作品,圆润的葫芦表面,精心雕刻的“福禄”纹样飘逸又精致,可见雕刻者的技艺之精湛。周强一向调研组展示他的作品,他的创作多以传统题材为主,又兼顾与时代精神的融合,他创作的“金玉满堂”系列、“国色天香”系列、“十二生肖”系列、“中国龙”等系列产品特点鲜明,不仅深受收藏者喜爱,更是得到了广泛的认可,中央电视台等多家媒体进行了宣传报道,具有极高的影响力。

调研组了解到,目前在莱西市共有



葫芦雕刻传承人周强一(左)介绍传统工艺。



蟾公酒酒坊。

两处文化传承基地:一是位于莱西市诸河西岸的李家疃村葫芦雕刻工作室,二是在莱西市大沽河畔的“大沽河宝葫芦博物馆”,此处博物馆是周强一克服重重困难,自筹资金租赁场地创办的。作为葫芦雕刻项目的青岛市级、莱西市级非遗代表性传承人,他力求将这门技艺发扬光大,为此,他号召广大农民种植葫芦,并免费传授葫芦的雕刻、烙画、彩绘等技艺,增收致富。如今,这门艺术已经逐渐成为地方特色文化,当地从事葫芦种植、加工的人员已达1000余人。

第三站:夏格庄蒜香鸡百年炭火淬炼的美味密码

金黄酥脆的表皮、喷香浓郁的诱人焦香,夏格庄蒜香鸡以其独特的烹饪技艺和风味,承载着当地人民的智慧和情感,也成了莱西市地方文化的重要代表。精选肉质鲜美细腻的四个月大的华北柴鸡,将蒜瓣、香菜、圆葱等寻常食材碾碎,佐以盐粒与鸡精,涂抹在鸡身上及胸腔内。在恒温柜的作用下,美味精华渗入鸡肉的每寸肌理,清水洗净后风干表皮,再将蜂蜜和麦芽糖加水调匀,加入大红醋和酒糟卤,刷在鸡身……层层工序下来,最后将处理好的整鸡推入烤炉,以300摄氏度高温加热,再转至220摄氏度挂炉炙烤。当香气在空气中蔓延,一只外酥里嫩的蒜香鸡便新鲜出炉。这种美食之所以经久不衰,不仅体现在选料和烹饪上,更在于对火候的把控和调料配比的秘传。

据传承人介绍,夏格庄蒜香鸡的制作技艺主要通过家族和师徒传授的方式

进行传承,老一辈的手艺人将经验和技巧传授给年轻一代,确保技艺不失传;同时,相关知识和技能也通过地方文化活动、烹饪学校等渠道得到更广泛的传播。

近年来,随着旅游业的兴起,夏格庄蒜香鸡也成了吸引游客的一大亮点,知名度逐渐扩展到周边地区,门店不止分布在青岛市,周边城市乃至北京等地也在广泛销售。如今,在莱西市政府和相关部门的支持下,夏格庄蒜香鸡已经成为当地的一张名片,为莱西市的文化旅游事业做出了重要贡献。这不仅推动了地方经济的发展,也为该非物质文化遗产代表性项目的传承注入了新的活力。这段穿越百年的味觉密码,不仅在代代传承中成为人们心目中最回味无穷的珍贵记忆,也在现代饮食文化中留下了浓墨重彩的一笔。

第四站:张氏蟾公酒酿造技艺百年窖池里的微观世界

粮食是天地日月精华的具体体现;酒,则又是粮食中的精华。在莱西这片文化底蕴深厚的土地上,张氏蟾公酒酿造技艺以其独特的魅力代代相传。据了解,蟾公酒最初是由张氏先祖在重大节日自酿自饮、馈赠亲友,渐渐变成农闲酿制并走向当地集市与村庄,后来逐渐发展成专业酿制并销售的成熟产业,其销售范围由最初的莱西本地,逐渐扩大规模至胶东半岛,甚至远销东北地区。

调研组来到酒坊,只见32口密封的发酵池,面积都不大,传承人张卫柱介绍,这些发酵池是传统的小发酵池,能保证原料发酵均衡、成分稳定,进而确保酒质。其中,一口发酵池已经使用了近百



在酒文化博物馆内体验自酿蒸馏酒。

年。

酒坊的地下酒窖里,储存着不同年份生产的原浆白酒。各种器皿里足有2万多斤酒水,酒香四溢,醇厚无比。“张氏蟾公酒起源于1818年,我们坚持传统酿造技艺并不断进行创新,良心生产每一斤白酒。”张卫柱告诉调研组,张氏蟾公酒选用黑龙江高寒地区高粱、大米、大麦、小麦、大黄米,加之光照充足的本地豌豆、绿豆为原料,经过精心糊化、糖化,进入蟾公酒专制泥窖,充分发酵90天,再采用“古法天锅”蒸馏、出甑、物理冷却,然后进入为期90天的再度发酵。

“大曲的主要原料是大麦、小麦、豌豆以及经过特殊处理的纯净水。窖泥则是大曲、豆粕、纯净水、酒尾、黄泥的完美比例配制,里面有100多种微生物,每分每秒都在进行着自然而又系统的微生物生化过程,产生了以己酸乙酯为主体的几十种呈香呈味的物质。”张卫柱自豪地告诉记者,这正是蟾公酒香味醇厚丰富的秘诀。

专家观点

让非遗技艺重焕光彩

作为青岛市文化馆副馆长、青岛市非物质文化遗产保护中心副主任、青岛市民间文艺家协会副主席,王睿璇接受采访时表示:“在文旅深度融合的大环境下,越来越多的非遗技艺重焕光彩,在保留传统精髓的基础上传承创新,并顺利实现非遗‘变现’,成为一道道成熟的产业链。调研中,我们看到精心制作的睫毛产品远销海外,葫芦雕刻工艺的传播为村民带来了增收致富的新路子,美味的蒜香鸡成为人们旅游访友时必备的非遗伴手礼,游客们可以在酒文化博物馆内自酿蒸馏酒,领略非遗的魅力……当非遗不再是陈列在博物馆里的展品,而是在见人见物见生活的基础上,成为可知、可感、可体验、促消费的文化IP,传统文化便可以在现代生活的土壤中寻找到焕然一新的空间,从而以更加活跃的姿态继续传承发展。”

本版撰稿摄影 青岛早报/观海新闻记者 吴涵