

指尖精巧传非遗

本报全媒体首席记者 杨继红 本报全媒体记者 史港泽 通讯员 朱建华 摄影报道



1月10日,钟兆福(右)与食贡制作爱好者交流食贡制作技艺。

春节期间,在素有“客家摇篮”美誉的赣州市赣县区,人们按照客家人的习俗,幸福而忙碌地度过这个最重要的传统节日。

近日,市级非遗(食贡制作技艺)代表性传承人钟兆福向记者展示他刚用面粉制作的“金鳞”(鲤鱼)。在赣县区民间,尤其是农村地区,每逢重大节假日、修建祠堂庙宇、联修姓氏族谱或举办大型庙会等活动时,人们都会用面粉捏制成果蔬、菜肴和鱼虾龟兔等作为供品,祈求福祿平安、天下和谐。这些做工考究、栩栩如生的供品,叫做食贡。

钟兆福20岁开始学习制作食贡,其祖父钟延文是赣县区南山片有名的厨师,也是当时唯一会做食贡的民间艺人。钟延文先后收徒20多人,最终只有钟兆福坚持下来。后来,钟兆福对食贡进行了改良,让它能够长期保存。

除了逢年过节制作食贡,钟兆福还在世界客属第十九届恳亲大会、深圳文博会等节庆展览中,将食贡艺术带入公众视野,并获得了“优秀传承人展示奖”。钟兆福说,希望这项用指尖捏出各类物品的非遗技艺可以被更多人熟悉,并得到弘扬和传承。



钟兆福在捏制初坯。



各式各样的食贡栩栩如生。



当地主播记录钟兆福制作食贡的过程。



钟兆福展示做好的“红鲤鱼”。

手打年糕“年年高”

本报全媒体记者 吴福清 摄影报道

“高举锤那么……呵嘿……”“用力打那么……吼嘿……”“弋阳年糕哟……呵嘿……”1月22日,弋阳县葛溪乡马安村倪家仓的弋阳县年糕行业协会门前响起一声声号子,5名手艺人正在打年糕。

弋阳年糕制作始于唐代,至今

已有1200多年历史。弋阳年糕采用“三蒸两百锤”的独特工艺,具有弹牙不粘牙、易消化等特点,寄托着弋阳人期盼“年年高”的美好愿望。

如今,弋阳年糕已经成为弋阳县的特色产业。当地政府大力支

持年糕的生产和销售,年糕产量逐年上升,不仅满足了当地市场需求,还远销到全国各地甚至海外市场。“春节期间,订单量增多,工厂每天都在满负荷生产,保质保量完成年货订单。”弋阳县弹谷初稻食品有限公司负责人龚良满说。

扫码看视频



1月22日,弋阳县葛溪乡马安村,在一声声号子中,年糕被捶打成形。



手艺人将捶打好的大禾米团放入模具进行印模。



纯手工的弋阳年糕制作完成。