



“山海之韵”，尽显非遗魅力

记者 王萍 文/图

随着 咚咚锵咚咚 锣鼓镲的声音响起，一红一黄两头 狮子 舞上台，立即吸引了台下观众的目光。 开始了，开始了。 有观众随之喊起来，大家纷纷掏出手机，拍下拍摄按钮。

6月9日晚上，石塘镇金沙湾景区旁，这场开端即牢牢吸引观众眼球的晚会，主题为 山海之韵，是我市今年的 文化和自然遗产日 主题晚会。

我市有着丰富的非遗资源，拥有（县）市级非遗项目176项、台州市级非遗项目45项、省级13项、国家级2项。晚会由醒狮开场，接下来的一个半小时内，大奏鼓、稻草龙、温岭洞房经、提线木偶等十余个非遗项目接连 走 上舞台，通过丰富的表演形式，展示各自独特的魅力。

傍晚6时左右，观众们就迎着习习海风提前赶来。很快，场下座无虚席。没有座位了怎么办？不少观众就近向村民们借来凳子，见缝插针地坐在台下。慢慢地，通道上也站满了观众，孩子们则是直接席地而坐，面向舞台。

作为国家级非物质文化遗产，又是在石塘的舞台上，大奏鼓表演必不可缺。不过，和往年不同的是，今年跳上舞台的，是来自箬山小学的孩子。早在2012年，箬山小学就正式成立了 大奏鼓 社团，将非遗传统文化引进校园。学校的大奏鼓表演队，对表演的队形和舞蹈编排都作了创新。舞台上，小演员们敲锣打鼓，边奏边舞，一点也不怯场。几分钟后，音乐声停，随着最后队形的亮相，台下也响起了热烈的掌声。 真不错啊！ 跳得好！ 观众席中，大家对这些小演员的表演给予了肯定。

喜欢跳大奏鼓，也喜欢演出。 11岁的吴俊熙学大奏鼓一年多，已有十几次表演经验。去年的 文化和自然遗产日 温岭主场活动，他也有参与。 以前看别人跳很羡慕，现在自己也会跳，感觉很骄傲。 10岁的队员陈启熙说。 让孩子们学跳大奏鼓，增强了他们对家乡文化的认同感和自豪感。 箬山小学副校长林芬说，学校还将大奏

鼓融入课间操，既能让全部学生都体验大奏鼓的粗犷而缠绵、奔放而含蓄，也能强身健体，传承非遗。

过去，人们在举行婚礼时，通常要拜堂、送洞房。晚会上，就有这样一场精彩的传统婚礼再现。 早生贵子中状元 府上发丁又发财 荣华富贵代代传，随着洞房经的唱起，台下观众一个个眉开眼笑，听得高兴。 真是有意思啊，以前从来没听过。 附近村民小王是一位80后，看了表演后，直呼大开眼界。今年58岁的颜冬春是温岭洞房经的省级代表性传承人。从16岁开始学唱洞房经到18岁出师，至今，颜冬春已经唱了40年。不过，十几二十年前，他也闲过一段时间。 那时候时兴新式婚礼，但是现在又不一样了，办传统婚礼的年轻人多起来了。 颜冬春认为，温岭洞房经

重新被年轻人接受，说明非物质文化遗产的保护传承工作发挥了作用，起到了实效。

当晚，由温岭市咏春拳协会创办人李立智带队表演的 木人桩 节目，是首次登上温岭 文化和自然遗产日 宣传晚会。和木人桩的对抗中，看似简单的一招一式，也传递了传统武术文化的魅力。台下的小观众们一边看着，一边模仿着，兴趣盎然。

整场晚会在稻草龙的翻飞起舞中落下帷幕。不过， 文化和自然遗产日 的活动并未结束，9日-10日两天，在舞台附近的空地上，有非遗文旅市集和温岭特色美食展销。



天皇花鼓表演《闹五更》。



舞台上，传统婚礼再现。



观众纷纷用手机拍摄节目。



品馅糕，较高下

温岭这场比赛“胃口”不小



评审打分环节。



馅糕制作中。



大众评审打分。



做 糕儿马 。

记者 王萍 文/图

这是一场紧张又美味的比赛，比赛过程好吃 又好看。这也是自温岭嵌糕列入非物质文化遗产代表性名录以来，第一次公开举办的大赛。

6月10日是 文化和自然遗产日，温岭民间馅糕大赛活动就安排在这一天。在九龙湖宴会中心如意厅内，来自太平、横峰、松门等地共7家馅糕店同台竞技，一较高下。

做馅糕所需的年糕和馅料配料，均由参赛选手自带。哪家馅糕最好？除了吃出来的口感，比赛还设置了多个打分项目。专家评审和大众评审需要分别对糕胚、馅料、包糕技巧、卫生程度等项目评分。

下午1时左右，比赛开始。从厚厚的棉被包中，参赛选手们揪出一块块软糯的年糕，通过揉、推、按压等动作，飞快地制作糕皮，并将炒面、鸡蛋、胡萝卜丝、土豆丝、绿豆芽等配料摆进糕皮中。包糕的样式和动作，每家都不一样。包好的馅糕，还需要对半切开，再浇入一勺 灵魂 卤肉汁，码在盘里，才算完成。

专家评审和大众评审先后细品馅糕，打出自己心目中的分数。这恐怕也是评审们吃馅糕吃得最饱的一次。

近3个小时的比赛结束，通过现场计算平均分后，来自横峰街道的林聪嵌糕以0.21分险胜石夫人嵌糕，赢得金 糕 手杯，并获得5000元奖金。铜 糕 手杯和银 糕 手杯获奖者分别获得1000元和2000元奖金。

现场，还进行了 糕儿马 比赛和捣糕展示。在这两个环节中，传统的 糕 人和 糕 新生代一目了然。由于 糕儿马 大多在谢年、祭祖等传统仪式上用到，很多新生代 糕 手都不会做。石

臼捣糕的环节也是一样，捣糕可不仅是用石锤捶打蒸好的糯米饭。要先压一压，石锤上沾点水，再捶下去。 石夫人馅糕店的老师傅从工作人员手中接过石锤，熟练地捶打起来。压糕，扬锤再下锤，一连串动作一气呵成，赢得现场阵阵掌声。

一直以来，馅糕稳坐温岭 早餐江湖 C位，是很多在外温岭人魂牵梦萦的那一味 乡愁，也是温岭最具烟火气的大众美食之一。

今年34岁的林先生老家在垞根，已经住在市区多年。他说，作为一名土生土长的温岭人，馅糕自然是从小吃到大的。记忆中，最好吃的那一口馅糕，是小时候在垞根赶集时馅糕摊上的。没有店名，没有名气，就是街头普通的那一筒馅糕，成为他人生中难以忘怀的传统美味。得知有一场馅糕比赛，林先生立即通过掌上温岭App报名参加，成为大众评审。现场，吃了7家馅糕后，林先生觉得，没有自己最满意的那一味。 每个人口感不同，对馅糕的要求也就不一样吧。 林先生说，在馅糕店

里握一筒热乎的馅糕，再配一碗豆腐脑或者绿豆面汤，才是经典。

大众评审毛祖坤到场的初衷，是要站到赛场中，拿出自家馅糕参与比拼。 可惜我知道消息晚了，报名时间已过。 毛祖坤说，尝完现场的馅糕，他对自家的馅糕更有信心了。 明年有比赛的话，我一定要来参加！ 他找到主办方，一再表示。

比赛的背后，是温岭要让馅糕这一街头美食进一步发扬传承的决心。 每个温岭人都知道馅糕，却很少有人知道温岭馅糕是一项非物质文化遗产。 温岭市文化遗产保护中心副主任郑丽观看了整场比赛，内心深有感触。她说，举办大赛的目的其实不是比较高低，而是在民间 糕 手中挖掘更多值得传承的馅糕制作技艺。 温岭嵌糕是一项群体性传承项目，又因为嵌糕生意的特殊性， 糕 手们平时各自经营，缺乏凝聚力。很多嵌糕店名气已经很大，不缺乏客源，觉得比赛没有必要。其实，来参赛是一个切磋的过程，这个过程中，输赢不是绝对的。百味中百客，食客们有自己习

惯的味觉选择，未必获奖的就是绝对的最佳。技艺的传承和发扬，才是比赛的所得。以赛促教、促学，能让不同的 糕 手从中汲取不同的养分，发挥不同的价值。

