



讲述人 应荣宗 摄影爱好者

应荣宗 光影拾遗记录民俗

在丽州大地上,一位背着相机的老者曾步履匆匆,追赶着渐次消逝的风俗光影。他叫应荣宗,今年82岁,在人生后半段,他选择了与时间赛跑,用镜头为永康民间文化存像立传。他说,要让永康的民俗,像潺潺溪水流淌下去。

快门里闪现“二次青春”

刚退休那会儿,闲下来的日子总觉得心里空落落的,听说老年大学有摄影班,抱着试试看的心态,我报了名。没想到,这快门一按下去,就再也停不下来了。

刚开始学摄影时,手生得很,但就是觉得有趣,有什么新鲜事都忍不住去拍,我拿着相机东奔西走,遍寻乡野乐趣。后来觉得不过瘾,我又干脆买了一台摄像机,设备跟着热情一起升级。那时候的我,仿佛找回了青春,步履也变得轻快起来。天地之大,尽是值得记录的瞬间。我的镜头追逐着红白喜事的烟火气,也捕捉寻常巷陌的市井风情。

拍着拍着,我那股闲不住的劲儿被市老年体协看中了。他们觉得我拍摄的手艺不错,人也热心,就经常邀请我去拍摄他们组织的活动。一年下来,我的足迹遍及各镇

街区,但我依旧放不下对故乡风物的热忱。我开始背上相机独自行动,成了永康乡土的“行脚僧”。哪里有打罗汉的威风锣鼓,我就奔赴哪里;哪里有节日庆典,我必然在场;哪里山清水秀藏着好景致,也留下了我的脚印。可以说,我踏遍了永康百村千巷。

做这事儿,我从一开始就没想过要报酬。像民俗活动常常一大早就开始,我便自掏腰包雇车前往。晨曦未退,我已在拍摄点守候。时间久了,十里八乡常参与民俗活动的人,都认识了我这个背着相机的“阿公”。有时候我稍晚到一会儿,他们都会念叨:“咦,应阿公怎么还没来?”而我也成了这些活动的活日历,清楚哪个季节哪个村子会有什么盛事。



应荣宗展示民俗影像

珍贵的“民间影像记忆库”

日子在镜头里流转,一晃20多年过去了,其间我用坏了三四台相机。前些年,我乐在其中,并未深想,但随着年岁渐长,看着一些相伴多年的民俗老艺人陆续离去,我心中渐渐升起一股无法言喻的紧迫感。

暮年回首,我才真切意识到,自己这些年奔波于阡陌之间所做的,远不止个人爱好那么简单。那些快门声响,是在与时间抢夺即将消失的记忆。

我镜头所及的活动,特别是那些大型、古老的民俗项目,组织起来极其不易。一个村子倾尽心力,也可能几十年才操办一次活动。就像十几年前舟山镇上丁村那场惊险奇绝的翻九楼仪式。在我印象中,自解放后到现在,我在永康也就有幸拍到过两次。这些瞬间何其珍贵,凝固着祖辈的信仰、智慧和胆

识。永康厚重的历史文化、多姿多彩的民间民俗活动,不应该湮没在时代的尘埃里。它们需要被看见,被记住,被传承下去。

所以,我总觉得手头积累的影音资料,不能只躺在我的硬盘里蒙尘。它们是历史的底稿,是民俗的基因。我想把这些片子拿出来,给现在的乡亲们看看,让他们重温当年的热闹与虔诚,更渴望能让后辈看到,让他们知道,我们脚下这片土地,曾孕育过多么独特的仪式和情感。

让这些光影记录永康大地上潺潺的溪水一样,不息地流淌下去,润泽一代又一代人的心田,让我们的民俗文化血脉相连、薪火相传。这就是我一个八旬老人心中最朴素的愿望,也是我这一生没有白活一场的最终注脚。这门摄影的手艺,真的让我学到了真谛。

记者旁白: 倾听应荣宗的讲述,如同翻阅一本用光影书写的永康民间史。他手中的相机,早已超越了工具的意义,成为一杆刻录时光的犁铧,在岁月的田埂上深耕记忆的垄沟。

应老的意义不仅在于他留下了什么,更在于他用行动发出的叩问:在现代化奔涌的洪流中,我们是否愿意慢下脚步,为那些承载着集体记忆与乡愁的文化活化石按下保存键。

影像如水,愿其长流。应老说,所有组织参加过相关活动的集体或个人,以及对民间文化感兴趣的人,都可以问他寻找历史影像资料,他的这座私人宝库随时向大家敞开。

口述/应荣宗 整理/融媒记者 施俊涛



讲述人:陈彩娥“永康单麦饼制作技艺”非遗代表性传承人

陈彩娥 匠心制作麦饼飘香

陈彩娥是龙山镇胡塘下村人,2022年1月,她被评定为第六批永康市非物质文化遗产永康单麦饼制作技艺代表性传承人。从儿时学艺到中年重拾手艺,陈彩娥大半辈子和小麦饼结缘。

别样创新 薄如蝉翼

我的妈妈和奶奶都是做小麦饼的,从十几岁起,我就跟着妈妈学手艺,这一学就是十几年,和面、摊饼的诀窍我早已烂熟于心,说夸张点,闭着眼睛都能将面饼擀得很圆。后来我结婚、工作了,就做得少了,可家里人时不时还是想念那一口麦饼香。50岁退休之后,我索性重操旧业,在家做起小麦饼生意,靠一双巧手把这生意做得如火如荼。

永康会做小麦饼的人不少,但要想做出一点名堂来,其实有点难度。我如今有这样的成就,我的表弟表妹功不可没。最开始就是因为他俩嘴馋,

总是和我念叨,想吃薄一点的小麦饼,这句话点醒了我,或许能在传统的基础上加点新花样。

我抱着试一试的心态,开始琢磨创新。第一次尝试做薄的小麦饼时,饼是圆了,但是面饼却七孔八洞。后来我反复尝试,每失败一次,就总结一次手法,最终我成功做出了薄的小麦饼。

我做的小麦饼起初并没有客人来买。为了让更多永康人知道,传统的小麦饼也可以做到薄如蝉翼,我跟着市集赶了两趟,慢慢地就有客人来上门订购了。日子久了,口碑也传开了,熟客带新客,知名度越来越高。现在不光老主顾们一来就会订上10多斤,连好些饭店也专门找我供货。我的小麦饼平时卖30元一斤,需要提前两三天预定,到了过年,价格涨到60元一斤还是供不应求。有的客人因担心过年买不到小麦饼,甚至在8月份就找我预订了。

制作讲究 独特滋味

我家小麦饼的特点是又薄又有韧性,放在阳光底下透光,即便是被风扇吹久了,还是会软回去。而且小麦饼的保质期还很长,冬天放一个月都不会裂开,冷冻保存也没问题。正是这份独特,我家的小麦饼还在一些比赛上露了脸。

2023年的永康市第十六届农展会传统美食精品展是我家小麦饼的首次亮相。当时,我和我的“黄金搭档”一起做。她负责炒馅,我负责擀面,两个人忙活得也没顾上给小麦饼加什么装饰。我本想着凑个热闹,没想到成功斩获当年美食展银奖的光荣,还收获了很多好评。今年4月的永康市乡村厨神争霸赛也是一

样,我和搭档荣获了银勺奖。有人甚至说:如果有单独的小麦饼比赛,你肯定拿第一。

这份底气,源于制作小麦饼的每一步都藏着讲究。其中,最关键也最考验手艺的一步便是醒面。从搓面团到擀小饼,每一个步骤都不可忽视。醒面的时长还得根据天气灵活调整,天冷时就需要醒得更久一些。烤麦饼环节同样马虎不得,火候和时间的把控至关重要。麦饼的烤制时间极短,动作必须迅速,稍不留神就会烤焦,只有均匀受热,才能烤出完美的小麦饼。烤麦饼的手艺,家里只有我一个人会,我的老公、女儿甚至“黄金搭档”都没能参透里面的诀窍。

或许,就是这些独一份的讲究,让我家小麦饼有了独特的滋味,成了不少人时常念叨的舌尖美味。

记者旁白: 俗话说,好酒不怕巷子深,前往陈彩娥家的路,是弯弯绕绕的乡间小路,但是也吸引着食客纷纷寻来。聊起做小麦饼的故事,她总说没什么特别的。可话里话外,她还是藏不住对小麦饼的热爱。

小麦饼是永康人最熟悉的传统味道,陈彩娥创新做的小麦饼,以更薄更韧的特点、更长的保质期、更便捷的特性,让永康的麦饼香越传越远。

口述/陈彩娥 整理/融媒记者 陈可睿