



●傳統技藝中對太平猴魁進行整形。

徽州文化遺產活化系列(二)

徽州文化是比肩藏文化、敦煌文化的我國三大地方顯學之一。錯落有致的徽派村落，巧奪天工的徽州藝術，名揚四海的徽菜美食，固本培元的新安醫學，意境空靈的新安畫派……千百年來，徽州文化如一顆耀眼的明珠，閃耀在中華傳統文化的深邃時空。安徽省黃山市作為徽州文化發祥地，現存8,000多處歷史文化遺產、1,300餘項非物質文化遺產等。這些都是我們追溯歷史、讀懂中國的「活標本」。為了保護與傳承徽州文化，數十年來，黃山市一直在探索，並逐漸走出了一條徽州文化遺產不止於保護，更著手活化利用的特色之路。此次，香港文匯報記者帶你走進徽州，感受徽文化與現代發展的結合，來一次黃山物質文化遺產與非物質文化遺產的傳承之旅。

●傳統風味臭鱖魚。

●直播帶貨的形式助力宣傳徽州非遺產品接軌市場。

●鍾少華基於年輕人口味研發的香辣豆豉臭鱖魚。

●太平猴魁製作技藝國家級非遺傳承人方繼凡。

非遺製茶技藝機械化 高效率低成本增市場競爭力

安徽茶葉眾多，黃山市作為徽茶主產區，更擁有黃山毛峰、太平猴魁、祁門紅茶等多項國家級、省級非物質文化遺產製茶技藝。為了滿足市場對徽茶的大量需求，目前黃山市各非遺製茶技藝中，除了太平猴魁之外，基本已實現機械化生產。太平猴魁製作技藝國家級非遺傳承人方繼凡介紹，太平猴魁的特色是兩葉抱一芽，一根茶葉足有57公分長，比大部分茶葉都大，再加上其外形要求扁平挺直，要求機器對每根茶葉都整形達標，該技術難點極難攻關。而目前，方繼凡創辦的黃山市猴坑茶業有限公司，經過六七年研發，已完成太平猴魁分料排揀、捏尖整形及壓扁定型三項技術研發及樣機製作，2022年太平猴魁春茶有望進行機械化生產。

太平猴魁是徽茶的重要代表，也是全國十大名茶之一。其非遺製作技藝分為揀尖、攤放、殺青、整形等13道工序，尤其是理條、



▲經傳統技藝製作的太平猴魁兩葉抱一芽，扁平挺直，自然舒展。



▲太平猴魁主產區，黃山市黃山區猴坑村。

壓扁的整形環節，手工製作費時費力，一位熟練的製茶師傅，一天工作超過12小時才能製作一斤太平猴魁乾茶。方繼凡透露，同樣是國家級非遺的黃山毛峰，經過機器化生產，16個小時即可生產3,500斤乾茶，遠超手工製茶。近年來，黃山市猴坑茶業有限公司與江南大學等高校合作，在遵循傳統製茶工藝流程的基礎上，開展太平猴魁茶葉機械自動化生產線研發，若太平猴魁可以實現機械化生產，將大大提高製茶效率，同時亦能更好降低製茶成本，提高太平猴魁的市場競爭力。

千年徽州文化變身頂流IP 藉互聯網走進尋常百姓家

徽州文化不僅有徽玩之雅、徽工之巧，更有徽味之美、徽茶之香、徽藝之韻，作為徽州文化的主要發源地和核心展示區，安徽省黃山市擁有傳統技藝、美食、文學等9大類共1,300多項非物質文化遺產。如今，傳承千百年的徽州文化已成為黃山市的頂流IP，在這裏，遊客不僅可以因徽文化而來，亦能將徽文化帶走。「非遺+景區」式體驗、非遺購物節專場、非遺夜市等活動，讓遊客可以沉浸式感受非遺的魅力。而當地通過市場化運作培養的包括猴坑、竹藝軒、鍾大廚等一大批非遺知名品牌，亦藉助互聯網平台，真正走進尋常百姓家。

文：香港文匯報記者 趙臣 黃山報道 圖片由受訪者提供

作為徽菜的代表之一，臭鱖魚在徽州有着「無鱖不成席」的美譽。在非物質文化遺產「臭鱖魚製作技藝」代表性傳承人鍾少華的「鍾大廚」徽菜館裏，香港文匯報記者看到，前來就餐的食客桌桌必點臭鱖魚。而除了親自來黃山品嚐大廚烹飪的臭鱖魚以外，現在通過網購、冷鏈運輸的真空包裝臭鱖魚即可輕鬆寄到家。小小的臭鱖魚可謂徽州文化的徽味「代言人」，黃山市一年能售出上千萬條，營收超過30億元(人民幣，下同)。



▲非物質文化遺產「臭鱖魚製作技藝」代表性傳承人鍾少華。 趙臣攝

一味薄鹽釀出鮮美

臭鱖魚傳承至今已約有200年的歷史，作為徽菜的代表菜品，因其製法獨特，在保持鱖魚肉質鮮美的同時，更將鱖魚「臭」與「香」的對比體現得淋漓盡致，廣受食客喜愛。鍾少華16歲起跟着師傅學廚，做臭鱖魚已有30多年，他介紹，傳統技藝醃製臭鱖魚只需一味薄鹽即可，然而因為徽菜講究食材本味，所以對鱖魚的選料、手作醃製的分寸、烹飪的技法等都有着嚴格的講究。

鍾少華介紹，臭鱖魚傳統技藝需精選優質活鱖魚，宰殺淨膛後，抹上薄鹽，放入特製的杉木桶內，壓上鵝卵石讓其入味，純自然發酵9天方可烹食。鍾少華強調，除了醃製鱖魚的手法考究，醃製的時間也尤為重要，時間短了，鱖魚散發的「臭」味會很沖，只有醃製7到9天的鱖魚，它的香臭味才會更柔和，醃鮮風味才會更好體現。臭鱖魚雖聞起來微臭，但吃起來很香，肉質鮮嫩、醇滑爽口。也因此，前來黃山旅遊的全球各地遊客，品嚐一次之後就久久不能忘懷。

創新改良烹飪手法

向來喜歡鑽研菜品的鍾少華發現，臭鱖魚烹飪完成後，最佳的食用時間是10分鐘之內，一旦鱖魚冷卻，其肉質就會隨着溫度的降低而慢慢變硬、變柴，這極大影響了鱖魚的口感。「最初盛臭鱖魚的餐具就是普通盤子，後來我們改用帶加熱爐子的餐具，通過持續加熱來延長鱖魚的最佳食用時間。」鍾少華介紹，食客反響很好，現在加熱爐已經成為臭鱖魚的標配。當時，基於持續加熱魚肉的原理，鍾少華還嘗試了在木桶內用加熱的鵝卵石作為鋪墊的「桑拿臭鱖魚」做法。

徽州當地傳統的臭鱖魚做法最初只有紅燒，而且「臭」味偏重。隨着黃山旅遊業的不斷發展，越來越多外地遊客來黃山，在與食客們交流時鍾少華了解到，只一種口味的臭鱖魚太過單調，江浙、上海等地的遊客口味偏清淡，年輕的食客會更喜歡麻辣等刺激口味。為此，鍾少華經過不斷研發，相繼推出了清蒸臭鱖魚、香辣豆豉臭鱖魚、臭鱖魚燒肉等新菜品。不僅如此，基於黃山市旅遊景區的遊客需求，鍾少華還研發了零食版各式口味的塊狀臭鱖魚，深受遊客喜愛。

互聯網銷售遍全國

非物質文化遺產的傳承離不開創新，鍾少華除了在傳統製作技藝的基礎上改良臭鱖魚的烹飪口味，亦牽頭打造現代化臭鱖魚加工廠，進行真空包裝版半成品臭鱖魚的生產。如今內地網購異常發達，越來越多食客希望足不出戶就能品嚐正宗美味。「借助打鱗機、滾揉機等機械化生產，大大提高了臭鱖魚醃製前的製作效率。」鍾少華介紹，經過處理的鱖魚依舊會按照傳統手法來進行醃製，保證臭鱖魚的品質和口味。「我們研發了專門的臭鱖魚料包，通過生鮮物流配送的方式將臭鱖魚寄到顧客家中，顧客只需加入料包，簡單烹飪即可享受美味。」如今黃山的臭鱖魚早已賣到全國，僅鍾少華自有品牌「鍾大廚」臭鱖魚，一年就能賣出300多萬條。

結合科技新安傳統醫學加速發展



話你知道

在黃山市眾多非物質文化遺產門類中，新安醫學獨樹一幟。黃山市有25項傳統醫學項目列入各級非物質文化遺產代表性名錄，其中張一帖內科、西園喉科、祁門蛇傷療法等3個項目入選國家級非遺代表性項目，並擁有傳統醫藥類各級非遺代表性傳承人達33人。



▲西園喉科三代傳承人(左起)鄭公望、鄭鐸、鄭園、鄭辛夷。

西園喉科第十二代傳人鄭園介紹，鄭氏醫學可上溯至明代嘉靖初年(約1521年)，目前新安鄭氏喉科醫學著作如《喉科秘鑰》、《喉科雜病》、《靈素湯液溯源》等，在科學技術發展日新月異的今天，仍是喉科理論的重要文獻。鄭園是西園喉科第一位醫科大學畢業的科班出身的傳承人，他在傳承傳統中醫技藝的同時，亦不斷納入新觀念、新技術。「早在2003年我就從韓國引進電子喉鏡，當時這個設備只

有北京、上海的大醫院才有。」鄭園介紹，透過高科技電子設備可以清晰看到患者病症的顏色、組織表面形態等，輔助醫生更好分辨出病症，再用西園喉科祖傳療法加以治療，事半功倍。

為做好新安醫學非遺項目的保護和傳承，黃山市近年來加速建設各級新安醫學非遺傳習基地。目前，該市涉及新安醫學的省級傳習基地有一個，市級非物質文化遺產傳習基地達6個，並編輯出版了《張一帖》、《新安養生》、《傷寒論講記》、《康養黃山》等書籍。

「非遺+景區」模式活了

賞非遺、品非遺、玩非遺、學非遺、買非遺，在安徽省黃山市歙縣的非遺夜市，遊客可以近距離接觸徽墨、歙硯、徽劇等



上百種非物質文化遺產，盡享徽州古城和當地非遺的魅力。不僅如此，在黃山的很多熱門景區，常態化的非遺專場亦讓遊客流連忘返。近年來，黃山市深入推進文旅新融合，將非遺保護與景區發展相結合，一方面提升了景區的文化內涵，提高遊客的滿意度與體驗感，增強景區的吸引力。另一方面促進了黃山市非遺傳承人的商業變現，掀起新一輪普及非遺知識、感受非遺魅力、宣傳非遺保護的熱潮。

黃山市境內擁有12處國家級重點風景名勝區、



▲非遺傳承人在非遺夜市現場展示各項技藝。

▲黃山市歙縣的非遺夜市展示各項傳統風俗。

自然保護區、森林公園等，54家59處A級以上景區，同時，黃山亦擁有涉及民間文學、傳統舞蹈、傳統技藝等非物質文化遺產達9大類共1,325個項目。基於此，由黃山市文化和旅遊局牽頭，充分利用傳統節日、大型文旅活動等平台，在黃山熱門景區舉辦一系列非遺宣傳展示活動。在歙縣已舉辦了20期的非遺夜市，有徽州武術、徽劇、跳鍾馗等徽州民俗節目表演，300餘名非遺傳承人在現場開展非遺展示、產品展銷等系列活動，目前已成為彰顯徽州文化獨特魅力的重要窗口。

高校研培助力非遺人才儲備



▲茶葉製作技藝培訓班學員在企業實踐教學現場。



▲黃山職業技術學院非遺研培班學員到金駿眉產地考察學習。



▲非遺研培班學員的木雕作品。

人才短缺甚至斷代，是非物質文化遺產在傳承過程中面臨的一大痛點。利用高校良好的教育資源，通過研修研培培訓等方式不僅可以幫助相關手工藝者強基礎、拓眼界、增學養，亦能為非遺傳承進行人才儲備，助力非遺更好發展。安徽省黃山職業技術學院作為中國非物質文化遺產傳承人群研培計劃的參與高校之一，從2017年至今，已助力培養包括徽硯製作技藝、綠茶製作技藝等非遺技藝學員近300人。

黃山職業技術學院旅遊與建築園林系非遺中心副主任胡曙光介紹，非遺技藝之前的傳承人培養多以師徒傳承為主，局限性很大，同時各技藝傳承人跨越千里到校園進行學習交流的機會更是少之又少。「研培課程除了教授相關技藝的理論知識，更通過從全國各地甄選行業內有影響力的名家，包括故宮專家等給大家進行實踐教學。」胡曙光介紹，傳統手工藝人科班出身的很少，他們普遍存在文化基礎較差的情況，例如從事茶葉製作技藝的手工藝人，茶葉的化學成分，茶葉的營養價值等他們並不清楚，課程中都會針對性地教授，同時，課程還包括一系列的考察學習活動，包括去中國名茶企業參觀，去茶葉博物館學習等，增加學員的眼界。值得關注的是，研培計劃還開設產品銷售課程，邀請相關專家和行業內的企業家等給學員分享當下包括直播、小紅書短視頻等最新的銷售模式，與市場接軌，才能促使各項非遺技藝更好傳承。