

匠心， 正青春

以刻刀为笔，以竹为纸，朱成超指尖飞舞，精致扇骨上下翻转，花鸟鱼虫跃然骨上；以珍珠为饵，以双手为器，汤冬梅精心打磨，珍珠小馆的风吹到了国外；以米粉为友，以擀面杖为伴，赵启涛几经捏、搓、揉、揪，平湖传统糕点喜现眼前……

手工技艺的传承，是承前启后，更是继往开来。每一门手工技艺的背后，都深藏着手工艺人的心血与智慧；每一个精美绝伦的瞬间，都凝聚着岁月与人生的坎坷沧桑。但是，随着时代的变迁，许多印在人们记忆里的老行当，已渐行渐远、难觅踪影。当老一辈手艺人渐渐退出江湖，新一代的“后浪”奔涌而来，带着他们的精彩阔步向前。

“数风流人物，还看今朝。”在平湖，有这么一群年轻人，他们接过父辈、师傅的衣钵，在传承中创新，用他们的新思路让传统手艺活在当下、火在当下，焕发出青春的活力。

■记者 杨晨燕 倪雨伦 安璐妍 通讯员 纪亚千 陈明远



一把文人扇 一颗续遗心

一把文人扇，扇出了悠悠千年的文人风流；一项技艺，凝结了几代人的痴心执着。文人扇，又称文扇，自古以来多为文人雅士所钟情，题诗作画其上，平添无限风流雅韵。在大批量生产如火如荼的今天，在平湖，有这样一个人，匠心独运，始终坚持古法技艺、千锤百炼，只为打造更具生命力的文人扇，他就是平湖文人扇制作工艺第三代传承人朱成超。

一推、一勾，精美绝伦的文人扇在朱成超手中缓缓展开，也揭开了这个制扇家族长达三代的坚守与初心。朱成超回忆，自记事起，家里就摆满了竹料。一张桌子、一把椅子、一套工具，爷爷一坐下就是大半天。年幼的他好奇地围在爷爷身边，听爷爷讲制扇的学问，以竹为伴、以扇为友，耳濡目染之下，朱成超的制扇技艺越发精湛，一个制扇梦也在心中生根发芽，而追逐梦想的道路并非一帆风顺。2012年，朱成超大学毕业，这一年，他毅然放弃了四年的小学教育，走上了文人扇的自主创业之路。彼时，由于制作周期长、保存难度大、用料贵，文人扇的发展前景并不明朗，其传承也到了青黄不接

的阶段，得知朱成超的想法后，亲戚朋友纷纷劝阻，希望他能思虑再三。家人的不解、前途的未知，统统都没有阻止这个年轻人前进的脚步，他始终记得爷爷的叮嘱：要把这门手艺传承下去。于朱成超来说，制扇已不仅仅是一种谋生的手段，更是精神和情感的寄托。

在朱成超看来，制作一把文人扇就像铸造一把宝剑，宝剑锋从磨砺出，文人扇亦是。扇小乾坤大，从开始制作到成品，需要经过100多道工序，制作工期少则一个礼拜，多则几个月。不论是竹子、木头，还是纸张，每一样材料在朱成超手里，都拥有了生命。扇骨，既是文人扇的筋骨，也是灵魂，朱成超的这门手艺，主要就是制作扇骨。明代沈德符《万历野获编》有云：“其面重金亦不足贵，惟骨为时所尚。”强调的就是扇骨的重要性。先将竹料拉成扇骨，随后用刮楞刮出一把扇子的质感来，看似简单的打磨，实则蕴含着极高的技艺，凑近一看，扇骨合并后的横截面呈现出均匀的弧度，每一根都错落有致。在仔细把玩和赏析之间，扇骨显出类似于光的玉泽，摸起来又如同婴儿脸蛋般细腻，

传说中的“水磨玉骨”也不过如此。

随着顾客对文人扇越发多元化、个性化的需求，如何把制扇技艺与创新工艺相结合，是朱成超一直在探索的。一次偶然的机会，他发现在扇骨上题诗作画不仅能修复其上的瑕疵，更可大大提升扇子的艺术价值与趣味性。于是，他开始尝试着在扇骨上进行雕刻。果然，精妙的雕工引来不少顾客咨询购买。扇骨构筑筋骨，扇面裹血肉。心血来潮之余，朱成超也会在扇面上做做功夫，将古典文人扇与新潮的动漫人物相结合，新旧碰撞让文人扇这项古朴的技艺焕发出现代化的活力。

如今，朱成超的客户已遍布全国各地，其中不乏一些知名文人扇爱好者。饶是如此，文人扇的传播度依旧远远不够，曾是文人墨客标配的文人扇如今却鲜有人知。在平湖，像朱成超这样专业做文人扇的匠人难再寻到第二个。“小时候不知道爷爷和爸爸为何对制扇有这么大的执念，没想到长大后我就成了他们。”文人扇中的无限天地，让朱成超沉浸其中。文人扇的未来，在像朱成超这样的扇艺人手中代代接力。

一颗小珍珠 一条追光路

作为大海孕育的奇迹，珍珠光洁夺目，暗夜不染，以独特的风华和品味给人留下无限想象空间。在林埭镇都家浜，有一家小店内顾客络绎不绝，它塑造“美”并传递“美”，那就是阿美珍珠艺术馆。小小的店内摆放着各式各样的珍珠饰品，手链、项链、戒指、胸针……这些精致的物件都出自一位心灵手巧的姑娘——汤冬梅。

“从小我就对珍珠很感兴趣，爷爷给珍珠加工的时候我就在旁边静静地看，耳濡目染，自然就学会了一些基本功。”汤冬梅一边说着，手也没有闲下来，拿起珠子，选择合适的打孔针，轻轻钻洞，用线穿过孔眼，整个流程一气呵成，仿佛已经有了肌肉记忆，别看她瘦瘦的，声音柔柔的，干起活来却十分干脆利落。

汤冬梅和珍珠的故事还要从她爷爷那辈说起。她的爷爷汤阿美是阿美珍珠艺术馆的创始人，打从她有记忆起，爷爷就坐在桌子前和珍珠为伴，一颗颗圆润饱满、光泽靓丽的珍珠经过爷爷的手，变成各种漂亮的饰品。就这样，珍珠在她的童年埋下了一颗小小的种子。

2013年的一次偶然经历，让这颗种子开始萌芽。那时的汤冬梅刚从学校毕业，带着一腔热血回到农村。恰逢央视摄制组找

到爷爷汤阿美，想在他的珍珠养殖基地拍摄专题纪录片，由于拍摄需要耗时半个月，爷爷拒绝了，年轻的汤冬梅却认为这是一个宣传传统手工艺的好机会，也可以让爷爷的珍珠事业更上一层楼，于是她全程陪同摄制组一起拍摄。这段特殊的拍摄经历让那颗童年的种子开始快速生长，也让她更加坚定了自己想要接手珍珠事业的决心。

就这样，汤冬梅正式开始了她与珍珠的羁绊。她跟着爷爷全面学习制作手法，一有空就自己钻研，有时候一坐就是一整天。在摸索过程中，她不断改良传统制作手法，创新出了一套属于自己的新方法。央视的纪录片一播出，很多慕名而来的客户就开始下订单，生意十分红火。“那时候爷爷做的款式比较单一，随着订单的增加，我意识到这样远远不够，我得做出新的东西，符合年轻人的审美。”汤冬梅说。于是，她又抽空外出学习，系统地学习珍珠制作的全过程。为了在设计款式时更好地体现珍珠浑然天成的美，她又学习了色彩、搭配等课程，不断提升自己的美学素养与艺术鉴赏力，力求作品的和谐优美。

制作手艺在传承中不断更新，但品质是她坚持的初心。“很多客户年轻的时候从我爷爷手里买珍珠，现在又到我这里买珍珠，

因为他们信赖我们的质量。”汤冬梅说。为了保证珍珠的品质，每个月汤冬梅都会去珍珠养殖基地亲自挑选珠子，每一颗带回来的珠子都要经过她的“火眼金睛”筛选。在帮客户挑选饰品时，她也始终秉持客户满意为宗旨的理念，推荐符合买家性格、喜好的款式，从皮质、尺寸等各个方面详细介绍。她将匠人匠心的纯粹发挥到了极致，也正是她这份细致周到，吸引了许多顾客来“私人订制”，再一次为她的珍珠销售开拓了市场。

如今，那颗小小的种子花开得正盛。汤冬梅开设的“阿美珍珠”微博、淘宝店和微信店人气很旺，订单已经排到了两个月后。她不仅有一批忠实的老顾客，还有新西兰、韩国等国外客户，小小的珍珠手作，正在走向更大的舞台。除了珍珠饰品营销，她还在珍珠馆内设计了开蚌体验、DIY珍珠饰品等互动环节，让传统手艺展现在更多人面前，也为美丽乡村吸引了不少“流量”。

珍珠虽然是水中孕育之物，却又如岩石一样硬气，磨砺珍珠之路，也是向美蜕变之旅。这位温柔的“90后”姑娘，从爷爷那里传承手艺，踏上了自己的手艺人之路，并不断开拓新方向，走上新征程。相信这段与珍珠为伴之路，会随着时间的沉淀，不断闪耀出光芒。



一份老味道 一部创新史

深秋的平湖，已经有了萧瑟之感，但康达食品厂内却是一派“蒸蒸日上”的景象。

在平湖经开区，藏着一家在外观上并不起眼的食品厂，厂房上“康达食品”四个字就是它的招牌。花生酥、尺糕、蜜糖糕、云片糕、麻酥、鹅头绿、绿豆糕等很多老一辈人眼中的美味，在这里都能找到。

糯米和粳米浸泡后研磨成粉；白砂糖用水化开后加入粉中，搅拌均匀后成颗粒状；粉过筛入磨具，加入豆沙；再铺上一层粉，刮去多余的粉，脱模、蒸煮……外形方正、图案清晰、馅料隐约可见的传统糕点“尺糕”就呈现在了眼前，如果不是亲眼所见，很难想象这是出自一位“95后”青年之手。

赵启涛是赵氏糕点的第五代传人，赵氏糕点是平湖传统糕点的优秀代表。它的起源最早可以追溯到康熙十二年（1673），第一代传承人为赵阿祥，随后几代都在地方上有名的糕点铺子（月兰香、稻花香、南货店）从事糕点制作。传至第四代传人赵启涛的父亲赵亚平，他便与爱人戴其云一起创立了以糕点制作为主业的康达食品厂。

赵启涛是赵亚平和戴其云的独子，阳光开朗的他在毕业后选择了从事游泳教练一职，工作三年后，赵启涛却在2017年突然辞了职，回到家与糕点打起了交道。“父母年纪

大了，想帮他们减轻负担。”赵启涛道出了为子女的心声。在往后的几年时间里，他沉下心来跟父亲学手艺，“尺糕回蒸会变潮怎么办？”“什么甜度顾客最喜欢、受众最广？”“撑腰糕隔天就不软糯了怎么改良？”……在日复一日的练习和制作中，赵启涛不断提出自己的见解和想法，与父母商议怎样在技术上改良，让产品在各方面做到最好。看着自己制作的糕点慢慢被人喜欢，收获了本地甚至杭州、上海、北京等地的大批回头客时，他开始喜欢上了制作糕点并且有了成就感，这时的赵启涛有了更多的想法。

如何让更多人知道我们的产品？2019年，赵启涛在一次出游中受到了义乌文创雪糕的启发，回来便开始埋头对产品造型、包装、口味等方面进行改良，平湖本报塔造型的绿豆冰糕、有东湖八景四个字字形的尺糕、十几种不同口味的撑腰糕……每一次细节的更新都让老糕点焕发出新活力。不仅在产品本身上下功夫，他还着手申请非物质文化遗产、注册商标。经过他的不懈努力，2020年赵氏糕点被列入第六批平湖市非物质文化遗产，同年赵氏糕点作为平湖传统糕点制作技艺被列入嘉兴市非物质文化遗产项目，并注册了“赵嘉康达”商标。他还创新性地康达食品厂内建立起了赵氏糕

点文化展示馆，让大家在品尝糕点之余，了解糕点知识，体验糕点制作，领略蕴含于糕点中的优秀传统文化。

几代人的碰撞，让赵氏糕点朝着更好的方向发展。历经几年的沉淀，赵启涛已经从稚气未脱的大男孩变成了独当一面的“掌柜”，如今的他已尽得父亲真传，在产品制作上得心应手。现在他忙于为产品做推广找销路，浙江·中国非物质文化遗产博览会、文化和旅游产品交易博览会、非遗美食展……省市县各大小活动中都有他忙碌的身影。“我们只会做糕点，其他都不会，都是他去联系的。”说起儿子，不善言辞的赵亚平和戴其云眼底总是带着笑意，用最质朴的语言表达对儿子的赞赏。在赵启涛不断地“折腾”中，康达食品厂的营业额连年增长、屡创新高。

慢工出细活，好料出精品。在谈及经营的秘诀时，赵启涛一家坦言没有太多的道理，就是简单的“严格选材、保持传统、现做现卖”。“我们仍然坚持纯手工制作，不使用添加剂。”赵启涛说，随着时代的进步，虽然机器可以提高工作效率，但为保持口感，除了磨粉外，其余都是纯手工制作。

时光流转，传统的味道依旧。做糕、送货、布展……年轻的赵启涛一直在路上，让传统老味道飘得更远一些、更久一些。

