



# 大红蜡手艺仅剩一家人传承

胶州制蜡、做糖瓜的传统老手艺依旧在,想创新发展不容易



在大红蜡上写“金字儿”是制作的最后工序之一。

“归来未放笙歌散,画戟门开蜡烛红。”白居易笔下的这幅红烛美景如今几乎很难见到了。在有着150年制蜡历史的胶州市丰隆屯村,现在只剩下一家人从事做蜡的营生,十几年前做蜡的还有近三百户。而“拉大糖”等老手艺依旧在农村传承,只是尚存一息。

文/片 本报记者 刘震

## 1 最年轻的制蜡传承人都47岁了

“又来体验生活了,快进屋坐坐。”胶州市丰隆屯村制蜡人刘启友热情地招呼记者。今年47岁的刘启友是该村制作大红蜡手艺传承人中最年轻的一个,从开始跟叔伯长辈学习制蜡到现在,和大红蜡打了30多年的交道。

走进刘启友的制蜡作坊,一股浓浓的牛油味扑面而来。“这是牛油的味道。”刘启友说,只有用牛油做的大红蜡才是最纯正的,点燃后从来不会“淌油”。

牛油熬制必须恰到好处,稀了蘸不上,稠了就结块。

拿起一对还未上色的半成品蜡烛,很容易就看见蜡烛切面上一圈圈的“年轮”,这就是“蘸蜡”的痕迹。

“蜡芯卷好之后,就一遍遍放在熬制好的牛油里蘸,不断循环。”刘启友介绍,蜡烛按照大小不同要蘸不同的次数,小的蘸六次,大的蘸十五次,对手艺的要求非常高,“一旦蘸偏了一环,就会越来越偏,整支蜡烛

就歪了。”刘启友说,他平均每天制作300多对蜡烛,一天就得蘸蜡8000次左右。

蘸蜡只是复杂工艺中的一项,制蜡要先从选苇子开始,选苇子大有讲究,必须要找硬的、直的,要不没法制成蜡烛。选完苇子就开始去皮、烘干、捋直,然后在苇子上缠棉花,俗话说叫“擀芯子”。

之后还有平头、上色、写金字儿等工序,“要做出一对好蜡可是不容易。”刘启友说。



谈家庄的制香工艺用上了现代机械。

## 2 资金短缺知识面窄,制蜡工艺没创新

丰隆屯村以制蜡而远近闻名,这一工艺有着150多年的历史。十几年前,500户的村庄里有近300户从事制蜡营生,制作的大红蜡独占胶州市场,且半数销往青岛多个区市,而现在做蜡的手艺只有一家还在传承。

在刘启友的记忆里,制蜡的黄金时期是在他小时候,那时候他跟着叔伯长辈们走南闯北,蜡烛最远甚至卖到了济南。

“那时候咱村里家家户户都制蜡,而且家家户户都点

蜡。”刘启友说,为了能让蜡烛卖个好价钱,他十几岁的时候就背着蜡烛“扒火车”,火车开到哪儿就卖到哪儿。“我们在济南连着卖了好几年,销路一直不错。”刘启友至今仍非常怀念那个时候。

如今,刘启友和堂弟、侄子合伙做蜡,每年从进了腊月月开始干,不到一个月的时间能够制作1万对左右,基本上在附近大集上就能消化。“一个腊月大概能赚30000元左右,利润很微

薄。”刘启友说,做蜡烛更多成为了一种习惯。

“我的脸就是蜡的质量,很多老人来买蜡只要看见我就觉得靠谱。”刘启友说,这几年一直想尝试用机器制蜡,创新一下丰隆屯村蜡烛的制作工艺,但因为资金短缺,再加上自己知识面比较窄,这个想法一直没有很大突破。

“平常要忙农活,只有腊月才有时间制蜡,就是想做也没有多少时间。”



制作出的糖瓜需要晾干。

延伸阅读

## 改动工艺,制香加工用上机械

同样拥有传统老手艺,胶州市谈家庄以制作黄香而闻名,这个不足300户的小村庄因为邻近大沽河而有着丰富的原料,制香手艺在村里传承了上百年。

和制蜡的繁琐工艺不同,制香因为工艺相对简单,便于机械化操作,谈家庄依旧30多户人家从事制香行当。

谈家庄村制香的最老手艺是“高家香”,高蕊告诉记者,父亲年纪大了,她就和丈夫把手艺接了下来。

“我和丈夫对生产工艺进行了改动,尝试用机械加工。”高蕊说,黄香质量好坏关键是

香料,谈家庄近30家制香专业户各有各的香料配方,“因为老父亲以前是学医的,添加的香料是父亲专门配置的中药方子,含有20多种对人体有益的中药成分。”

正因为如此,高家的“双料檀香”多年来一直供不应求,产品卖到附近的高密、诸城、胶南、平度等十多个地方。

2011年之后,东北、河南甚至韩国的客户慕名而来。“制香工艺简单,投资少,灵活性强,劳动强度小,卫生香的价格每捆2元到10元不等,利润1元到6元不等。村里的制香户年收入七八万元不成问题。” 本报记者 刘震

## 3 家庭作坊做糖瓜难扩大生产

山东很多农村过“小年”大都有“摆碗儿”的习俗,糖瓜是不可缺少的食品。

胶州市罗家村是“拉大糖”手艺传承的村子,和制蜡一样,这个村子20多年前还有数百户干着“拉大糖”的营生,现在只剩下了四家。一位手艺人告诉记者,没人干这行并不是因为不赚钱,实在是这活太辛苦。

“拉大糖”的这几个月,每

天凌晨两点就得起床,一直干到下午四点甚至更晚。”罗家村糖瓜手艺人张海亮告诉记者,他的手艺是从曾祖父那里传下来的,以前每年从10月份开始,村里家家户户就开始制作糖瓜,一直做到腊月廿三,可现在村里再也没有了之前的那种忙碌。

张海亮今年42岁,从和父母分家开始,制作糖瓜刚满30

年,往外批发糖瓜的利润每斤1元多,运到青岛市区的利润能达到近10元,每天忙活14个小时,制作的糖瓜仍然供不应求。

“我们是全家总动员,老少都上。”张海亮说,对于自己这种家庭作坊,想要扩大生产很难,除了加班加点没有别的办法。张海亮说,下一步他打算去学习一下机械制糖瓜,将糖瓜事业继续下去。