



醒狮酥

## 从传统文化里找灵感 她把月饼做出了新花样

“活灵活现”的醒狮酥、红牡丹造型的新式月饼、馅料新颖的国潮糕点……走进宁波姑娘陆存存的工作坊，各式各样的月饼让人眼前一亮。每到中秋，阖家团圆吃月饼是这个节日的“常规操作”，陆存存却把它做出了新花样。

“我去宁波图书馆翻阅了很多中国古代传统糕点的做法，一方面想还原我们的老底子糕点，另外也想在此基础上有所创新。”陆存存告诉记者，她是中式糕点爱好者，今年中秋，她结合相关书籍中关于月饼的记载，设计了各式各样的新中式月饼。

考虑到年轻人的喜好，陆存存口味上做了“轻油”“轻糖”等更健康的处理。此外，她还将月饼设计出不同寓意的形态，其中最为特别的还是她“引以为傲”的醒狮酥。

“我觉得醒狮酥是中式糕点技艺集大成者，在我心中可以称作是中式月饼的‘天花板’。”2023年，第一次接触到醒狮酥时，陆存存就被其精湛的技法所吸引。

然而，想要做出神采奕奕的“狮头”，却并没有那么容易。

一块酥皮，不到2厘米厚度，要在其中切上30余刀，刀法要稳，切得要准。要炸出恰到好处的狮须，油温也要精准把控，油温过高，胡须炸开，油温过低，酥体难熟……这样反复失败的操作，陆存存试验过无数次。

几经周转，陆存存找到机会向醒狮酥原创人武杨学习。学成归来后，经过反复练习，陆存存开了自己的工作坊，做起了中式糕点。“包括月饼在内，尽管中式糕点的花样不断翻新，口味也不断增加，但我们传统老底子的口味不会变。”陆存存说。

小小糕点，凝聚着手艺人的匠心 and 巧思，是传统美食，更是数千年中华文化的传承。“以前，市面上只要开了糕点店，一去看就发现西式糕点，我觉得我们中式糕点才是最传统、最有学问的。”作为一名中式糕点的爱好者，陆存存以传承和改良中式糕点为己任。每次只要有活动，她都会带上糕点去展示，有时候也会现场制作。

“未来我希望更多的年轻人能够了解酥点文化，让这门手艺能够更好地发展、进步。”陆存存表示。

记者 袁先鸣 朱琳



▲各式各样的新中式糕点。  
受访者供图

## 桂花缠花簪、中秋花灯 她们用“非遗”玩转中秋

“中秋节到了，我特意做了一支桂花缠花簪，来迎接中秋……”

最近，镇海缠花区级非遗传承人乐巧琼做了一支桂花形态的缠花簪来迎接中秋，“我手上的这支桂花簪，因为花瓣比较小，所以缠花制作起来比较繁琐耗时，需要把一根细丝线不停地围着绕圈，才能做成一片花瓣，花瓣中间再做点缀。”乐巧琼拿起手边的桂花缠花簪作品介绍说。

缠花技艺源于明代、盛于清代，需要用多色丝线在以纸板和铜丝扎成的人造坯架或实物坯架上缠绕出鸟、兽、虫、鱼、花、果等造型，有“立体绣花”“线艺雕塑”“立体工笔画”之称，具有极高的历史文化价值和社会实用价值。

乐巧琼从小喜爱美术，上大学的时候，因为喜欢汉服，而每次搭配汉服都需要一些发髻上的簪花，机缘巧合之下，乐巧琼接触到了“缠花”。“那个时候我就在网上查阅缠花工艺要点，购买材料，跟着网上的簪娘发的短视频自学摸索。”

功夫不负有心人，随着乐巧琼不断深入接触缠花工艺，她的手艺也不断精进，几年来共制作百余件造型各异的缠花作品，涵盖中国传统节日、花卉、宋韵等国风主题，在小红书、抖音等社交平台上吸引了众多粉丝，原创帖浏览量累计达20余万次。

除了自己传承这门技艺，乐巧琼还热衷让更多青

年感受到传统文化的独特魅力和艺术价值。在今年镇海区开设的青年夜校上，乐巧琼还为青年学生们生动讲述了缠花历史，带领学员们一起亲手制作属于自己的非遗缠花作品。

值得一提的是，除了缠花，在古时中秋，玩花灯也比较受到欢迎。早在宋末元初《武林旧事》中记载的中秋夜节俗，就有将“一点红”灯放入江中漂流玩耍的活动。

穿行于十里流彩间，看的是万家灯火，作为一种传统民俗工艺，如今，各式各样的花灯越来越受到年轻人的喜爱。花灯虽小，提在手里，外形逼真，颜色梦幻，动起来的时候更是栩栩如生。

在宁波，有一群年轻人就在这个中秋复刻了各式各样的花灯。精美的非遗滚灯、寓意美好的螃蟹灯、霸气的鳌鱼灯等。这些灯的创作者为“和宜国风研习组”，团队的3个主理人热爱传统文化，聚在一起想了一个过中秋的创意，那就是做花灯。

做一盏灯要经过编扎、裱糊、阴干、彩绘……花灯的制作过程复杂，非常考验耐心。即便如此，为了表现更为丰厚的历史文化，她们还加了一些小巧思：复刻古画。

“我们的花灯复刻的是《升平乐事图》等画，也希望过个有传统意味的中秋节。”团队主理人表示。

记者 袁先鸣 朱琳



螃蟹灯。



陆存存正在制作醒狮酥。