

阿拉
手艺人把5月的果实熬成8月仍能品味的“时光蜜膏”
顾萍：枇杷膏里的百年回甘

与生命微光



正在制作枇杷膏的顾萍。受访者供图

1 时光回溯：
五月枇杷季里的传承密码

“你看这膏体的光泽，就知道今年5月的枇杷有多甜。”顾萍拿起一罐纯枇杷膏，对着光轻轻转动，膏体里细碎的光斑，像把五月的阳光锁在了里面。

她的思绪，跟着这抹甜香回到3个月前的枇杷园：烟雨绵绵的清晨，她和乡亲们踩着泥泞田埂，竹筐里的枇杷堆得冒尖，黄澄澄的果实沾着雨珠，稍一晃动就会滚出来。

“那时候最怕下雨，枇杷熟得快，得赶在雨水把果子泡软前摘完，不然熬出的膏就少了份清甜。”顾萍笑着说，语气里满是对季节的敬畏。

这份与枇杷打交道的手艺，藏着顾萍一家近百年的传承密码：外公虞阿根从福建求得古法枇杷膏秘方；母亲虞菊玲接过手艺，每年枇杷季支起铜锅，柴火噼啪声里，膏香漫过整条街，成了乡邻们治咳嗽的“行走药方”；2011年，一场突如其来的车祸夺走母亲的生命，顾萍在悲痛中拾起母亲遗留的铜锅，把对母亲的思念熬进膏里——“那时候才懂，守住这手艺，就是守住妈妈的味道。”2021年，新桥枇杷膏制作技艺列入象山县级非遗，顾萍成了代表性传承人，“总算把这份甜稳稳接住了”。

午后的非遗工坊，玻璃罐里的枇杷膏泛着琥珀光，百年前的画面在顾萍眼前重叠：外公在供销社柜台称量药材，母亲在煤油灯下搅拌膏体，而她自己，正把这些细碎时光熬进一锅又一锅膏里。这是传承的脉络，更是象山人“惜物养生”智慧的延续，是《本草纲目》里“枇杷治肺胃之病”的古老智慧，在当代灶火中的鲜活回响。

八月的象山，暑气裹挟着海风漫过新桥镇，非遗工坊的玻璃窗上凝着薄薄水汽。顾萍站在展示架前，指尖轻轻拂过一罐罐泛着琥珀光的枇杷膏，瓶身“萍姐”商标在阳光下格外清晰。她忽然驻足，目光飘向窗外——几株枇杷树的枝叶在风中轻晃，让她想起三个月前，漫山遍野的金黄枇杷沾着雨珠，像撒在翠绿里的星星。

作为宁波非遗新桥枇杷膏制作技艺的传承人，顾萍把5月的果实熬成了8月仍能品味的“时光蜜膏”，更将对母亲的思念、对乡邻的牵挂，都融进这琥珀色的膏体里，让非遗的甜香，在岁月里流转出生命的温度。

2 匠心熬煮：三斤鲜果一两膏的时光淬炼

“三斤枇杷一两膏，慢火出真味。”顾萍说，古法“三火三顿”的门道，在她这儿是铁律：先大火煮沸去涩，再文火慢熬收稠，最后用柴火“顿”出焦香——十几个小时不离人，手腕上的浅疤是最好的“勋章”——“熬膏时盯‘挂旗’走神，热汁溅到手上，现在倒成了质量‘防伪标’，看到它就想起当时的专注。”

说起熬煮枇杷膏技艺，顾萍如数家珍。榨汁、过滤、熬煮、收膏，每一步都藏着精细：三层纱布

过滤，滤掉细渣保证膏体清亮；收膏时搅到手腕发酸，直到木勺拉起的膏体如绸缎垂落，“挂旗拔丝，才算成了气候”。

装罐环节最动人。消毒后的玻璃瓶，承接琥珀色膏体时，用竹片沿瓶壁轻刮，像安抚婴孩。“不加水、不加防腐剂，老冰糖就是天然保鲜剂，既能调和滋味，又能润肺补中，和枇杷相辅相成。”顾萍说，“这样的膏能存三年，越陈越润，跟时光酿的蜜似的。”

3 铜锅与机器：非遗技艺的创新突围

高湾村新工坊里，铜锅与不锈钢设备并肩而立，像一场跨越时空的对话。“以前在小院熬膏，一天最多出二十瓶；现在有了生产线，老规矩半步没让。”顾萍摸着崭新的煮膏锅，锅底弧度和母亲的铜锅分毫不差。2012年从家庭小作坊起步，到如今投资400多万元成立宁波华澳农业科技发展有限公司，她始终记得：创新不是丢了传统，而是让传统适应现代生活。

新基地里，鲜果选料、榨汁过滤、巴氏灭菌分区明确，可最关键的“三火三顿”，仍靠老师傅盯着火候。顾萍的创新藏在细节里：给怕苦的孩子做低糖款，为爱美姑娘加蜂蜜，用枇杷花和玫瑰调出“花漾口味”；上海客人想要便携装，她就研发出流心夹心糖，咬开能尝到醇

厚膏心。

“但万变不离其宗，鲜果必须是新桥的，老冰糖不能换，熬制时间一分不能少。”顾萍拿起一罐罗汉果枇杷膏，“这是给经常用嗓的人做的，既保留枇杷的润，又加了罗汉果的清，都是对古法的延伸。”

如今，工坊年产近万瓶枇杷膏，三十多种包装里，既有印着古法工序的陶罐，也有适配快递的便携装。“非遗不是供着的老古董，得跟着日子跑。”顾萍笑着翻出手机里的留言，德国客人说这膏让他想起外婆的果酱，离乡的象山人则说“带着老家的山水出门”。那些跨越山海的订单，装的何止是枇杷膏，更是故土的滋味、儿时的记忆。

4 膏香满径：共富路上的生命微光

“萍姐，明年5月的枇杷，你还收不收啊？”电话那头，果农陈阿婆的声音带着期盼。顾萍笑着应下，指尖划过桌上的收购记录：今年本地收了七八十万斤枇杷，外地还收了五六十万斤，帮不少果农解决了“卖果难”的问题。“以前果熟了怕烂在树上，现在摘了就送工坊，一斤能多赚一块五，阿婆们数钱时，眼睛都笑成了月牙。”

2022年至今，顾萍先后获评“农村工作先进个人”“乡村振兴追梦人”，她的工坊也成了宁波市“巾帼共富工坊”——这罐小小的枇杷膏，不仅传承了非遗，更成了带动乡邻致富的“甜蜜引擎”。

更让人动容的是传承的温度。顾萍先后培养学徒40余人，把“三火三顿”的门道、选果熬膏的细节，手把手教给年轻人。她还带

着枇杷膏走进校园，浙江师范大学为她颁发“非遗进校园”荣誉证书，孩子们在体验熬膏的过程中，读懂了古法技艺的珍贵。

“外公传下来的铜锅还在，现在女儿也学着熬膏，四世传承的甜，总算接上了。”暮色漫进工坊时，顾萍启开一罐十年陈膏，膏体稠得能拉金丝，舀出一勺，甜香混着暮色漫开，把百年时光熬成回甘。

从5月的烟雨枇杷园，到8月的非遗工坊，顾萍用一罐枇杷膏，书写了阿拉手艺人的浪漫：把山间的枇杷、灶间的烟火、心间的牵挂，全熬进琥珀色的膏体里；让非遗的甜蜜，在共富路上越走越绵长，把古老技艺，酿成属于当下的幸福滋味。

记者 张贻富 见习记者 徐嘉胤