

探寻和合文化 感受“和合”魅力

记者 钱青

天台山是和合文化发祥地之一。千百年来，和合文化不仅影响着天台人，还吸引着世界各地的人们前来探寻、前来感悟。随着时间的洗礼，和合

文化历久弥新，焕发出了别样魅力。

建立以“和合文化”为主题的文化园，挖掘、保护、传承、宏扬天台山文化，是浙江明丰实业股份有限公司董事长沈中明一直以来的梦想。2008年，明丰公司搬迁新址，留下的七十年

代老厂房正好用于和合人间文化园的创建。2012年，“和合人间文化园创建团队”先后拜访多名专家学者，经过调研论证，由沈盛钢负责面向全球征集文化史料，同时启动园区规划、设计工作。



张洪秀 摄

天台报

和合文化 与促进共同发展

溯源和合文化

在我县许多地方，都能看到这样一幅画像——两个憨态可掬的童子，一人手捧礼盒，一人肩扛荷花，面露喜色，神情动人，他们就是传说中的“和合二仙”——寒山与拾得。

在搜寻藏品过程中，沈盛钢深入了解了“和合二圣”传说及其背后的和合文化理念。

自2012年开始，沈盛钢的团队开始征集和合文化史料。他们多次前往上海、宁波等地，搜寻到大量产自台州，寓意和合美满的红妆以及寒山拾得相关画轴、摆件等。

他们还远赴日本搜集资料。“寒山和寒山诗曾在海外掀起研究热潮，我们在日本搜寻到大量和寒山相关的史料，比如上世纪日本出版的寒山诗集，还有上世纪70年代发行的带有寒山像的邮票等，这些后来都在园区内展出。”

文化园积累的收藏品逐渐增多。“我们咨询了几位台州文史专家的意见，对于藏品进行大致分类，这也是文化园内功能区划形成的契机。”

2015年，中国首家“和合文化”主题博物馆——天台和合博物馆开馆，展馆面积约850平方米，分为和合起源、和合传承、和合偶像、和合民俗、和艺术、和合婚俗、和合建筑、和合商业、海外传播、文化交流、和合箴言、和合大同等等展区。目前收藏了三千多件体现“和合文化”的珍贵文物、史料，是全球最全和合史料库。

展示和合文化溯源，传承和合文化精髓，探求和合文化的代价值，这是和文化园建设初衷。“我们将在现有基础上进行‘微改造、精提升’，运用智能化及声光等多种现代技术手段，建成展示内容丰富，形式多样的展馆，让游客在参观中学习并感受‘包容友善、和合之道’。”

此后，文化园功能区逐渐丰满，“一根藤”艺术馆、满堂红婚俗馆、和合堂、拾得坊等场馆相继开馆。2018年新开放的拾得坊，被打造成为国内首家和合文化产业化展示平台。“接下来，我们还要建设和合讲堂、和合家风体验馆等项目，让园区文化教育功能逐渐完善。”沈盛钢说。

挖掘“一根藤”技艺

在和合人间文化园筹备期间，沈中明、沈盛钢父子俩挖掘、重现了古老的“一根藤”木作工艺。

“一根藤”俗称“天台软条”，因其造型类似生生不息、连绵不断的古藤而得名。历代天台工匠以巧手慧心萃取了天台山儒、道、释和合文化的精髓，回环交叉编织出各种吉祥图案，故又名“和合藤”“万年藤”。在“一根藤”传统工艺制作当中，最核心的技艺是榫卯的结构组合与线条变化，榫卯结构组合达几十种，并有相应的口诀，口耳相传。

天台“一根藤”始于明末清初，兴于清末民国初期，逐渐发展成为江南影响较大的传统木工制作技艺，普遍运用于建筑、家具制作。但进入工业时代，这门手工技艺也难逃被岁月尘封的命运。

为了抢救古老木作技艺，2013年，天台和合人间文化园成立了一根藤艺术馆、一根藤木作坊，并通过培养传承人，结合当下的审美需求创新工艺。一个看似普通的一根藤挂屏，从开料、打眼、锯榫头、组装到打磨……几十道工序，道道工序要求精工细作，方能制作出生动图案。这种传统技艺，形式上高度简洁，又寄托了美好，还为研究天台民间的图腾信仰，提供了真实的依据。

2015年，和合人间文化园“一根藤”艺术馆建成开馆，展馆面积838平方米，有藏品、音视频等多



刘存昶制作面塑作品

舌尖上的和合味道

“天台味道”是三教圆融的精神凝聚，是民情智慧的化身。品尝天台美食，也是在品味生活，品味文化。和合文化基因已深深植入天台人的潜意识里，并在日常生活中升华，孕育出天台山独特的饮食文化。

2018年9月，天台旅游名家工作室领衔人、温泉山庄厨师长刘存昶为食客们设计了一台“和合宴”，让人拍手称赞。刘存昶还是捏糕花、南宋“十六会饅”等非遗项目的传承人，他以和合二仙为原型设计制作了糕花作品——面塑《和合二仙》，摆放在宴席中间。整个宴席还配有菜品解说，在美味中感受和合文化。和合宴菜肴讲究口味与健康“和合”，从色、香、味、形、器、意、艺等方面调和，使之相互补充，相互渗透。

在刘存昶的面塑作品中，“和合二仙”的形象被呈现得最多，但每件作品神态造型各异，绝不雷同。小济公的聪慧机灵，大济公貌似疯癫实则正义善良的品质都准确地表达出来。这些作品有些被摆上宴席，作为餐桌上的摆件。

关于未来的面塑之路，刘存昶表示，天台的文化底蕴比较深，接下来，他将继续打造一些与天台有关的面塑题材，把天台的风土人情通过面塑展现出来，并将以此为载体，把底蕴深厚、丰富多彩的天台山文化，通过面塑造像作品传播出去。

天台饺饼筒是天台最具特色的传统小吃，也是天台民间逢年过节必备的一道美食，无论是传统节日还是大小喜事，都会出现饺饼筒的身影。饺饼筒的馅料包罗万象，肉丸膏、鸡子膏、煎豆腐、肥肉片、猪肝片只是标配，冬笋、荸荠、豆面、菜头丝也是必不可少……饺饼筒最关键的制作工艺还在这张薄如纸张的面皮上，厚了口感不好，薄了容易露馅，因此这和面时度的把控非常重要，也寓意了我们生活中的适度原则，张弛有度，适度才好。

舌尖上的和合味道，浓缩了天台的和合文化。亲手摊一张饺饼皮，感受天台千年的圆融与和合；包一根饺饼筒，寄托所有的美好与希望；咬一口饺饼筒，品味文化的厚重与传承。



当人间的

电等多

科技手

段，建成展

示内容丰

富，形式多样，形象生

动的展馆，让游客在参

观中学习并感受‘包容友善、和合之道’。”

此后，文化园功能区逐渐丰满，“一根藤”艺

术馆、满堂红婚俗馆、和合堂、拾得坊等场馆相继

开馆。2018年新开放的拾得坊，被打造成为国内

首家和合文化产业化展示平台。“接下来，我们还

要建设和合讲堂、和合家风体验馆等项目，让园

区文化教育功能逐渐完善。”沈盛钢说。

5

责任编辑:陈琦

版面设计:袁涛

版面策划:陆最

2022.11.28 星期一