

她带领一群海岛老手艺人探索非遗传承的新路 海风为媒，一尾鱼鲞绘就渔村共富图

□记者 姚舜妤



陈丹艳致力于推广鱼鲞非遗

制鱼鲞，是海岛人代代相传的饮食智慧，古时没有冰箱，渔家人将吃不完的海产腌制风干，以此锁住大海的馈赠。如今，这项古老的鱼鲞制作技艺入选第七批普陀非物质文化遗产名录，“鲞遇六横”鱼鲞非遗工坊也入选普陀区区级非遗工坊培育名单，一边守护老一辈渔家人代代相传的剖鱼、风干手艺，一边探索非遗传承的新路。

其依托的建设主体“畅响鱼鲞专业合作社”则把老手艺变成乡亲们家门口的增收产业，合作社社长陈丹艳，串联起手艺人、村集体与乡土资源，在海风与烟火之间，书写着海岛乡村振兴的平实答卷。



非遗工坊打造的“蟠龙鳗”

海风为媒 老手艺走进非遗工坊

每到下半年北风起，便是六横晒鱼鲞最好的时节。不同于工厂的恒温烘干，六横鱼鲞依靠东海天然西北风风干，讲究顺时而为，什么季节捕获什么鱼，就晒什么鱼鲞，绝不逆季生产。

在晒鲞的季节，清晨天还未亮，岛上的老手艺人便已经开工。清洗、剔骨剖割、摊开晾晒，一套工序流转下来，藏着海岛渔人数十年练就的真功夫。

“最考验手艺的就是剔骨这个环节，刀要贴着骨头走，既要剔骨完整剥离，又不能割坏鱼肉，这都是制鲞匠人们长年累月练出来的手感。”陈丹艳说道。工坊里干活的大多是岛上五六十岁至七十多岁的渔嫂与老渔民，这群从岁月里走过来的手艺人，固守着渔家朴素的准则，达不到心中标准的鱼鲞，就不会拿出来。

曾经，鱼鲞只是家家户户最寻常的吃食，手艺大多藏在渔家小院。分散的家庭小作坊缺少统一标准，好手艺养在深闺，很难被外界看见。随着“鲞遇六横”非遗工坊落地，原先散落在各个村落的老手艺人被聚集起来，家庭式的手工制作，慢慢走向规范化。工坊一边推进鱼鲞制作技艺的非遗申报培育，一边建立起统一生产标准，从原料筛选、刀法处理到晾晒管控，一一做出规范。

依托工坊平台，传统手艺不再局限于自家灶台。如陈丹艳融合六横本地传说打造的“蟠龙鳗”，将风干风鳗盘成龙形，呼应六横六条蛟龙入海的地名渊源，风鳗谐音“丰满”，承载海岛人丰收圆满的美好祝愿，这款伴手礼也拿下浙江省第三届乡村美食大会金奖。沙鳗鲞、龙头鳔等一批本土特色鱼鲞产品，也带着海岛独有的文化寓意，成为向外传递海岛味道的载体。“我们做的不只是食品，更是海岛代代相传的饮食文化。”陈丹艳这样理解工坊的价值。

工坊搭台 家门口晒出稳稳的幸福

非遗工坊的另一重分量，在于为岛上村民搭建起家门口就业的新舞台。现在留在岛上的很多老人，出海捕鱼已经力不从心，守着海岛却缺少增收门路。非遗工坊落地之后，会手艺的老人有了施展本领的地方，不会剖鱼的村民，也可以参与清洗、分拣、打包等岗位，各尽其能。

在这里，不分年龄，只要身体允许，愿意出力，就可以找到属于自己的岗位。有一位77岁的老伯，曾经只能四处打零散小工，如今在工坊做鱼鲞加工，每个月能有三四千元收入。“很多地方看他年纪大了就不收，在这里，他一身渔家本事还能派上用场。”陈丹艳说起岛上老人的变化，满是感慨。

而每到鱼鲞生产季，附近的村民会互相

照应，遇到天气突变，邻里还会主动过来帮忙收鱼鲞，小岛淳朴的人情味，在工坊延续下来。

工坊还探索多元合作模式：懂手艺的村民可以出手艺拿劳动报酬；村集体可以组织村民按照统一标准加工，由合作社负责对外销售；有运营宣传能力的本地人，也可以参与进来。

“每年快到晒鲞季，就会有村民来问，今年还需不需要人手。一想到如果我们不做这件事，他们就少了一笔收入，我心里总也放不下。”陈丹艳坦言，岛上人工、运输成本远高于流水线工厂，要维持工坊运转并不轻松，但带动乡亲增收，是团队坚持走下去的重要动力。她期待未来能把这种模式向周边渔村延伸，希望更多海岛村落，能够共享这份海洋产业带来的红利。

乡土守望 在传承路上看见更广阔的山海

回望来路，陈丹艳与鱼鲞结缘，始于一次家庭聚餐。早年摆地摊、经营鞋店、做销售的经历为她积累了销售经验。2015年，靠着两千元的启动资金，她从码头收来第一筐鱼，跟着母亲一起做鱼鲞，从几张晒席慢慢发展到几百张晒席，家庭小作坊的规模也越来越大。

2022年前后，看到乡村振兴给海岛带来新机遇，她下定决心回到六横，把事业重心放回故土。“80后、90后愿意沉下心学鱼鲞手艺的人越来越少，手艺大多掌握在老一辈手里，如果不去守护，这些老技艺很可能慢慢消失。”这是她返乡之后心底最深的忧虑，也是推动她投身工坊建设的初心。

鱼鲞生产有很强的季节性，集中在下半年西北风起的时节。如何打破季节桎梏，把海岛资源充分激活？除鱼鲞主业之外，陈丹艳把目光投向更多的六横乡土风物。依托自媒体平台，她用真实的镜头记录海岛日常，不刻意包装，本色呈现乡土风貌。除推介鱼鲞之外，也挖掘本地特色农产品，帮助本地农户拓宽销路。野生浒苔加工而成的苔条、本地蒜苗，这些原本只在岛上小范围流通的物产，透过镜头被更多人知晓和喜欢。

陈丹艳创作短视频的初衷，是希望更多人看见六横，“靠我一个人的力量远远不够，希望能吸引更多年轻人来到海岛，一起来宣传家乡。”

未来，工坊计划推进三产融合发展，把鱼鲞加工和海岛旅游结合起来，不只输出产品，更输出海岛体验与渔家文化。筹备中的本品线下门店，不只是产品售卖点，陈丹艳更希望它成为展示六横风物的窗口，集中陈列岛上各色土特产，方便游客感受海岛非遗与乡土物产。

一尾鱼鲞，一头牵着代代相传的海岛非遗手艺，一头连着普通村民的烟火生计。非遗工坊不只守护一门老手艺，更在探索海岛乡村振兴的路径，让古老的海洋味道跨越山海，也让岛民在家乡的土地上，收获稳稳的希望。

照片由受访者提供



非遗工坊开直播销售鱼鲞